



Documento del Consiglio di Classe

*Ai sensi dell'articolo 10, comma 1 e 4 della
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024*

ESAME DI STATO 2023/2024

Classe V sez. A

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

DECLINAZIONE: Enogastronomia Cucina

Redatto e approvato il 13 maggio 2024

DIRIGENTE SCOLASTICA: prof.ssa Anna Maria D'Angelo

COORDINATORE: prof. Matteo Saracino

INDICE

Sommario

1. PREMESSA	2
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
➤ <i>Riepilogo flussi</i>	4
3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
➤ <i>Composizione del consiglio di classe</i>	4
4. INFORMAZIONE SULL'ISTITUTO	6
➤ <i>Contesto</i>	6
➤ <i>Presentazione dell'Istituto</i>	6
5. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE	7
➤ <i>Riferimento alle attività economiche referenziate ai Codici ATECO</i>	7
➤ <i>Profilo in uscita della declinazione enogastronomica-cucina</i>	7
6. QUADRO ORARIO	8
7. IL CURRICOLO D'ISTITUTO	9
➤ <i>Il nostro curriculum</i>	9
➤ <i>Percorso formativo della declinazione: Enogastronomia-Cucina</i>	9
➤ <i>Competenze trasversali</i>	9
8. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	10
9. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE	11
10. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	12
11. MODULO DI ORIENTAMENTO	14
12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE	16
13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI	17
➤ <i>Metodologia</i>	17
➤ <i>Sussidi impiegati</i>	17
➤ <i>Spazi e strumenti</i>	18
14. LA VALUTAZIONE	19
➤ <i>Criteri di valutazione del profitto nelle discipline</i>	19
➤ <i>Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica</i>	19
➤ <i>Criteri di valutazione del comportamento</i>	19
➤ <i>Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito</i>	20
15. VERSO L'ESAME	22
➤ <i>Prove Scritte</i>	22
<i>Nuclei tematici fondamentali</i>	23
<i>Obiettivi della prova</i>	23
➤ <i>Prova orale</i>	25
16. ELENCO ALLEGATI	26



1. PREMESSA

Il Consiglio di Classe, nella seduta del 13 maggio 2024,

VISTI

- l'Ordinanza ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 che disciplina per l'anno scolastico 2023/2024 lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- il D. M. 164 del 15 giugno 2022, recante *Quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli Istituti professionali, ai sensi dell'art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017*;
- il D. M. 328 del 22 dicembre 2022 concernente l'adozione delle *Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza*;
- l'All. 3a e 3b al D. M. 10 del 26 gennaio 2024 (*Decreto di individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione dell'anno scolastico 2023/2024 e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'Esame*);
- la Nota del Garante per la protezione dei dati personali prot. 10719 del 21 marzo 2017, *Diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 -Indicazioni operative*;
- il *Documento di progettazione didattico-educativa* della classe, redatto per il raggiungimento dei traguardi formativi di cui al *Piano dell'Offerta Formativa* riferiti al PECUP dell'indirizzo professionale specifico;

ELABORA

il presente *Documento* destinato alla Commissione d'Esame nel quale sono esplicitati le competenze raggiunte, i contenuti disciplinari, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, le iniziative svolte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) e dell'insegnamento dell'Educazione Civica, le esperienze extracurricolari, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova, nonché ogni altro elemento utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame.

Il presente documento viene pubblicato all'Albo online dell'Istituto.



2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da quattordici alunni (sette maschi e sette femmine) con una fisionomia abbastanza eterogenea per quanto riguarda le abilità di base, il senso di responsabilità, il desiderio di affermazione e di autorealizzazione. Il Consiglio di classe ha svolto nell'ultimo triennio un'intensa azione di formazione al fine di far raggiungere agli allievi un grado di preparazione e di sviluppo della personalità, tale da permettere di continuare gli studi o di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. In previsione dell'esame di stato si è cercato di favorire al massimo il potenziamento delle abilità espressive, critiche e analitiche nonché la capacità di collegamento tra le diverse discipline. Alcuni studenti inizialmente poco partecipi e collaborativi hanno gradualmente maturato un atteggiamento più consapevole ed autonomo nei confronti delle attività didattiche. Alla fine del corso di studi, la classe si presenta così strutturata: un numero ridotto di alunni, dotati di buone capacità logico-comunicative, di buone attitudini per tutte le discipline, volenterosi e motivati hanno raggiunto buoni livelli di profitto; un gruppo di alunni ha complessivamente raggiunto adeguati livelli di conoscenze e abilità disciplinari; un esiguo gruppo di alunni, soprattutto nel corso del secondo trimestre è riuscito a colmare le fragilità iniziali nei confronti di alcune discipline, riuscendo a raggiungere un profitto nel complesso sufficiente. La classe, come già nel corso del pentamestre, ha instaurato un rapporto affettivo e collaborativo con tutti i docenti, improntando il dialogo educativo sulla stima e la partecipazione fattiva. I risultati ottenuti possono ritenersi soddisfacenti. In classe è presente un'alunna diversamente abile, Xxxxx Xxxxx, con programmazione differenziata non riconducibile ai programmi della classe (art.15, comma 4 O.M. 90 del 21/05/2001) seguita per diciotto ore settimanali da due docenti di sostegno e un alunno BES, Xxxxxx Xxxxxx, con svantaggio linguistico-culturale per il quale il CdC, in accordo con la famiglia, ha redatto un PDP contenente misure dispensative e strumenti compensativi.

Elenco alunni

	Cognome	Nome	Data di nascita
1	Xxxxx	Xxxxx	
2	Xxxxx	Xxxxx	
3	Xxxxx	Xxxxx	
4	Xxxxx	Xxxxx	
5	Xxxxx	Xxxxx	
6	Xxxxx	Xxxxx	
7	Xxxxx	Xxxxx	
8	Xxxxx	Xxxxx	
9	Xxxxx	Xxxxx	
10	Xxxxx	Xxxxx	
11	Xxxxx	Xxxxx	
12	Xxxxx	Xxxxx	
13	Xxxxx	Xxxxx	
14	Xxxxx	Xxxxx	



L'elenco degli alunni con i crediti riportati nel III e IV anno è contenuto nel relativo allegato

➤ **Riepilogo flussi**

	III anno	IV anno	V anno
Totale Studenti	21	15	14
Totale studenti trasferiti presso altra sezione stessa scuola	/	1	/
Totale Respinti	6	0	0
Totale Provenienti altra scuola/indirizzo	0	0	0
Totale Ritirati	3	0	0
Totale trasferiti ad altra scuola	0	0	0

3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

➤ **Composizione del consiglio di classe**

<i>Area comune -discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	Componente commissione (inserire SI o NO)
Lingua e letteratura italiana e Storia	4+2	PANARIELLO NICOLA	NO
Matematica	3	AVOSSA DANIELA	NO
Lingua Inglese	2	MUSELLA DANIELA	NO
Scienze Motorie e sportive	2	PALUMBO MAFALDA	NO
Religione	1	SBISÀ ROSSELLA	NO

<i>Area di indirizzo - discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	Componente commissione (inserire SI o NO)
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	NUNZIATA SALVATORE	SI
Enogastronomia settore cucina	5	DE FILIPPO DOMENICO	SI
Enogastronomia settore sala e vendita	2	PALUMBO ELENA	NO
Diritto ed Economia**	3	BASILE CARMELA	SI
Lingua Francese*	3	SARACINO MATTEO	NO
Lingua Francese***			

*coordinatore di classe

**segretario del coordinatore di classe

***tutor alternanza scuola-lavoro



Continuità / discontinuità didattica nel triennio - mutamenti nel consiglio di classe

Materia	III anno	IV anno	V anno
Italiano	PANARIELLO NICOLA	PANARIELLO NICOLA	PANARIELLO NICOLA
Storia	DI PRISCO STEFANIA	PANARIELLO NICOLA	PANARIELLO NICOLA
Matematica	CELENTA ANGELINA	CELENTA ANGELINA	AVOSSA DANIELA
Scienze motorie e sportive	PALUMBO MAFALDA	PALUMBO MAFALDA	PALUMBO MAFALDA
Religione	SBISÀ ROSSELLA	SBISÀ ROSSELLA	SBISÀ ROSSELLA
Lingua Inglese	SORGENTE PATRIZIA	AVALLONE PAOLA	MUSELLA DANIELA
Diritto e tecniche amministrative	BASILE CARMELA	BASILE CARMELA	BASILE CARMELA
Lingua Francese	MATTEO SARACINO	MATTEO SARACINO	MATTEO SARACINO
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore Cucina	MARRAZZO GIUSEPPE	DI FILIPPO DOMENICO	DI FILIPPO DOMENICO
Laboratorio di servizi di Sala e vendita	////////	PERNA LA TORRE WALTER	PALUMBO ELENA
Scienza e cultura dell'alimentazione	NUNZIATA SALVATORE	NUNZIATA SALVATORE	NUNZIATA SALVATORE
Sostegno	DI PIERRO MARIA TERESA CALIFANO ROSALBA	DI PIERRO MARIA TERESA DEL REGNO CARMEN FARRO VINCENZO	DI PIERRO MARIA TERESA CALIFANO ROSALBA



4. INFORMAZIONE SULL'ISTITUTO

➤ *Contesto*

L'Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Rea" è una realtà scolastica che insiste nell'Agro nocerino-sarnese, un territorio molto vasto che risente però dell'isolamento sociale, dell'aumento del fenomeno del lavoro sommerso, dell'incremento di fenomeni di degrado (povertà, disoccupazione, ecc.), scarsa coesione sociale ed esistenza di forme di disagio, perdita dell'identità storico culturale dell'area. Nonostante offra buone opportunità di integrazione socio-lavorative con la presenza di strutture ricettive maggiormente diffuse nelle aree turistiche, il territorio soffre per la mancanza di una seria ed attenta politica progettuale che sia in grado di sfruttare a pieno le numerose e variegate potenzialità presenti. La scuola, pertanto, si adopera costantemente nel mettere in campo numerose attività di orientamento, di informazione e di integrazione al lavoro anche post-diploma, nello stipulare numerose convenzioni con gli attori del territorio ai fini della formazione professionale e delle attività di tirocini formativi. La scuola, quindi, come luogo dinamico di crescita, di sperimentazione, di messa in opera delle potenzialità inesprese, diventa il campo di recupero scolastico degli studenti che manifestano insofferenza e difficoltà ad inserirsi in una routine preordinata e statica ed allo stesso tempo rappresenta un punto di riferimento sociale e culturale per i giovani studenti nonché un punto di raccordo tra le competenze acquisite ed il mondo del lavoro con un'organizzazione sistemica di attività di alternanza scuola-lavoro, di stage presso aziende e di attività informative e di orientamento.

➤ *Presentazione dell'Istituto*

L'I.I.S. "Domenico Rea", accoglie un buon numero di studenti provenienti anche da comuni limitrofi perché punto di riferimento formativo e professionale nella realtà sociale in cui opera, capace di saper cogliere i bisogni formativi degli studenti e di realizzare progettazioni specifiche ed innovative che tengono conto della peculiarità del territorio e delle esigenze del mercato del lavoro, oggetto di interesse dell'opinione pubblica grazie ai numerosi eventi ai quali partecipa. La popolazione scolastica, nonostante appartenga normalmente a famiglie di status socio economico e culturale medio basso, matura un immediato senso di appartenenza alla comunità scolastica e partecipa con interesse alle iniziative orientate alla pratica professionale. La presenza di alunni con cittadinanza non italiana costituisce un arricchimento sotto il profilo umano e culturale e uno stimolo alla realizzazione di una progettualità significativa per lo sviluppo delle competenze professionali, per l'integrazione scolastica, la riduzione del disagio, e l'inclusione.

La scuola ha nel tempo creato un sistema interno capace di cogliere i bisogni formativi dell'utenza: è previsto il rientro in formazione (corso serale in 2 periodi didattici 3°/4° anno e 5°anno); la presenza di attività di potenziamento per alcune discipline, offrono la possibilità di recupero delle insufficienze.

Il nostro Istituto offre spazi adeguati, laboratori attrezzati e si connota sul territorio per la sua progettualità tesa allo sviluppo di competenze, particolarmente avanzate nell'ambito tecnologico delle filiere agroalimentari. La nostra scuola si propone come **POLO TECNICO PROFESSIONALE nella filiera del Food "Enogastronomia e accoglienza turistica"** grazie alle molteplici attività proposte e realizzate.



5. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE

➤ *Profilo in uscita del diplomato nello specifico indirizzo professionale*

L'identità dell'Istituto professionale è connotata dall'integrazione tra una base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnico-operativi nel settore di servizio di riferimento.

L'offerta formativa dell'Istituto si articola in un'area di istruzione generale e in una di indirizzo:

- L'area di istruzione generale che mira non soltanto a consolidare e potenziare le competenze culturali generali, ma anche ad assicurare lo sviluppo della dimensione teorico-culturale delle conoscenze ed abilità proprie delle discipline di indirizzo per consentirne – in linea con quanto indicato nel Quadro europeo delle qualifiche dell'apprendimento permanente (EQF) – un loro utilizzo responsabile ed autonomo “in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale”
- L'area di indirizzo ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendoli in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione dei problemi.

Particolare importanza nella progettazione formativa riveste la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio ed il mondoprodotivo.

I risultati di apprendimento attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro e/o di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica-superiore e nei percorsi universitari.

A conclusione del percorso quinquennale di studio dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, 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.

➤ *Riferimento alle attività economiche referenziate ai Codici ATECO*

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

Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi e fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate

Divisioni: I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

➤ *Profilo in uscita della declinazione enogastronomica-cucina*

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 e partecipa a tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio, anche in inglese e in francese, e stabilire rapporti comunicativi adeguati alla situazione.

Sapersi confrontare con la cultura degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambi.



6. QUADRO ORARIO

Declinazione Enogastronomia Cucina dal 2019 al 2024						
Classe di Concorso	Discipline	ore settimanali: 32				
		primo biennio		secondo biennio		5°anno
		1°anno	2°anno	3°anno	4°anno	
A012	Italiano	4	4	4	4	4
A012	Storia	1	1	2	2	2
A026	Matematica	4	4	3	3	3
AB24	Inglese	3	3	2	2	2
A021	Geografia	1	1			
A046	Diritto e Economia	2	2			
A048	Scienze motorie	2	2	2	2	2
	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
	Totale parziale	18	18	14	14	14
A31	Scienze degli alimenti	2	2	4	4	4
A020 A034 A050	Scienze Integrate	2	2			
A041	TIC	1	2			
B020	Laboratorio Enogastronomia. - cucina	3	2	7	5	4
B021	Laboratorio Enogastronomia - sala e vendita	2	2	0	2	2
B019	Laboratorio Servizio Accoglienza Turistica	2	2			
A045-46	Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
AA24	Lingua e cultura straniera - Francese	2	2	3	3	3
AD24	Lingua e cultura straniera - Tedesco					
AB24	Inglese Tecnico			0	0	1
	ore totali	32	32	32	32	32
B019	ore di coopresenza	1	0	0	0	0
B020	ore di coopresenza	4	4	2	1	1
B021	ore di coopresenza	1	2	0	0	0



7. IL CURRICOLO D'ISTITUTO

➤ **Il nostro curriculum**

Il Curriculum dell'I.I.S. "Domenico Rea" si sviluppa tenendo presente i Profili Culturali, Educativi e Professionali (P.e.c.u.p.) propri dell'indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera così come da Dlgs 61/2017, D.I. 92/2018 -Regolamento- e Linee Guida 2019 raccordando i traguardi di apprendimento e di competenze attesi con:

- la realtà della popolazione scolastica; dei bisogni espressi dalle famiglie e dagli studenti in raccordo con il territorio;
- i percorsi formativi attesi dal mondo del lavoro e delle professioni e coerenti con le priorità indicate dagli Enti locali e dagli altri organismi formativi o soggetti economico-sociali.

La nostra scuola assicura

1. Percorsi didattici personalizzati;
2. Piani formativi individualizzati (PFI) che supportano lo studente durante tutta la sua carriera scolastica adattando le metodologie didattiche alle sue effettive potenzialità.
3. L'uso di strumenti multimediali e di adeguate attrezzature: Smartboard, laboratorio informatico, laboratorio linguistico, tablet.
4. pianificazione della didattica attraverso l'aggregazione delle attività e degli insegnamenti all'interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UDA);
5. percorso formativo interdisciplinare - UDA interdisciplinare come da **Allegato**.
6. utilizzo della quota di autonomia per assicurare l'apprendimento delle competenze linguistiche: ore aggiuntive di Inglese Tecnico nel triennio e ore di potenziamento;
7. percorsi specifici di apprendimento che consentono il miglioramento dei risultati nelle prove standardizzate nazionali e determinano la riduzione della varianza tra classi al fine di garantire il diritto all'apprendimento e l'equità degli esiti;
8. interventi formativi con partner del mondo del lavoro e delle professioni per il miglioramento e l'ampliamento dell'offerta formativa e per il potenziamento dei laboratori;

➤ **Percorso formativo della declinazione: Enogastronomia-Cucina**

Nell'articolazione "**Enogastronomia**, al termine del quinquennio lo studente è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

I giovani hanno adeguate conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore alberghiero e ristorativo con particolare riferimento al mercato ristorativo e a tutti i suoi segmenti, agli stili alimentari, all'igiene professionale, alle nuove tecnologie e tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti, alle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, ai principali istituti giuridici che regolano le imprese del settore.

Tenuto conto dei loro livelli di responsabilità e delle relazioni con fornitori, clienti e addetti ai servizi, hanno un'adeguata competenza linguistica in italiano e in due lingue straniere che permetteranno di introdursi nel contesto delle nuove realtà e possibilità aperte dall'Unione Europea.

➤ **Competenze trasversali**

Il conseguimento delle competenze trasversali si realizza attraverso l'impegno dell'intero Consiglio di Classe e si concretizza in una progettazione didattica che favorisce un apprendimento "integrato", un approccio problematico e multi prospettico al sapere: la rottura della struttura ordinata delle "materie" e la scomposizione delle discipline per l'utilizzo di "contenuti" per la realizzazione del "prodotto" hanno avuto l'obiettivo di abituare gli studenti a cogliere i nessi tra i nuclei fondanti e a considerare i contenuti non come oggetti decontestualizzati, cioè trattati nei loro aspetti generali e astratti, ma come oggetti contestualizzati in situazioni e attività autentiche e reali.

L'integrazione dei saperi la si riscontra anche nella progettazione didattica complessiva che ha visto le attività curriculari ed extracurriculari, comprese quelle rientranti nei PCTO e nell'Educazione civica, dialogare in una logica sistemica in continua rimodulazione.



8. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il profilo educativo, culturale e professionale è stato integrato con i traguardi curricolo di Educazione Civica, fissati dalla L. 92/2019 e dalle Linee Guida (All. C) di cui al D. M. 35/2020:

TRAGUARDI TRAVERSALI di cui allegato C legge 92/19
1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
3. 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
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
5. Partecipare al dibattito culturale
6.Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
9. 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
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. 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
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Attraverso la trasversalità dell'insegnamento di educazione civica intesa non solo come interdisciplinarietà di contenuti all'interno delle diverse annualità del curriculum scolastico, bensì come area di rafforzamento delle competenze chiave e di cittadinanza europee lo studente ha acquisito una crescita consapevole della vita civica, culturale e sociale.

Il Collegio ha definito il curriculum verticale di Educazione Civica che comprende un monte ore annuale di 33 ore sia sul biennio sia sul triennio e lo sviluppo nel quinquennio delle seguenti tematiche:

- Costituzione, istituzione dello Stato italiano, dell'U.E. e degli organismi internazionali
- Storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
- Educazione alla cittadinanza digitale
- Elementi fondamentali di diritto con particolare riguardo al diritto del lavoro
- Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile
- Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie
- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
- Formazione di base in materia di protezione civile
- Educazione stradale, educazione alla salute e al benessere.

Sulla base di tali tematiche il consiglio di classe ha definito le UDA di Educazione civica contenuto negli [allegati](#).



9.STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

In coerenza con il PAI, l'inclusione è una priorità essenziale dell'Istituto nell'ottica di una corresponsabilità educativa diffusa, condivisa e mirante a garantire il successo formativo per tutti e per ciascuno. La presenza di alunni con cittadinanza non italiana, inoltre, costituisce un arricchimento sotto il profilo umano e culturale e uno stimolo alla realizzazione di una progettualità significativa per lo sviluppo delle competenze professionali, per l'integrazione scolastica, la riduzione del disagio, e l'inclusione.

Il processo inclusivo prevede il coinvolgimento di tutti nella modulazione degli obiettivi di apprendimento per gli alunni con difficoltà e, in generale, nella progettazione di interventi da adottare in funzione di diversi stili o delle diverse attitudini cognitive e in relazione ai bisogni degli alunni. Sono state, pertanto, privilegiate strategie interattive e cooperative in dimensione prevalentemente laboratoriale attraverso lavori di gruppo e tutoraggio tra pari per facilitare l'integrazione degli elementi più deboli e insicuri e valorizzare gli stili cognitivi di ogni alunno. L'apprendimento è stato supportato da tecniche di personalizzazione e di sostegno mirato (scaffolding) ed è stato incentrato sull'esperienza pratica e laboratoriale, sull'approccio problematico alle discipline (problem posing e solving) e su compiti di realtà, capaci di contestualizzare in modo significativo l'esperienza di studio e di rafforzare la motivazione degli studenti.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti, compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.).

Allegato PDP alunno DSA -BES

L'alunna D.A. presenterà un elaborato e sosterrà un colloquio coerenti con il PEI (allegato in busta chiusa) come da D.P 323/1998 art. 6. Se necessario si prevede anche la presenza di un docente Specializzato per le attività di sostegno che sarà nominato dalla commissione stessa.

Allegato PEI, relazione e formale assenso per PEI personalizzato



10. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La progettazione di una offerta formativa sostenibile in riferimento alla legislazione nazionale e regionale, all'interesse manifestato dalla domanda dei giovani e alla connotazione del mercato del lavoro, rappresenta il punto focale per la definizione dei percorsi orientativi e professionalizzanti finalizzati a rafforzare il profilo formativo in uscita e dare valore aggiunto alla formazione della persona.

Il "Domenico Rea" è, da anni, tra gli istituti più impegnati nel garantire percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, oggi denominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, ai propri studenti avvalendosi della collaborazione con strutture ricettive e ristorative di eccellente livello situate sul territorio.

Ciò rappresenta un concreto intervento volto alla valorizzazione delle potenzialità dei giovani. Lo staff impiegato in tali strutture assicura ai nostri studenti un'ottima preparazione tecnico-professionale ed offre loro la possibilità di acquisire nuove conoscenze operando sul campo e mettendo in pratica i contenuti teorici appresi a scuola.

La scuola ha elaborato, quindi, un progetto di PCTO da inserire nel Piano dell'Offerta Formativa sulla base delle seguenti indicazioni:

- ✓ Si definiscono le competenze attese dall'esperienza di PCTO, in termini di orientamento e di agevole inserimento dei giovani nel mondo del lavoro;
- ✓ Viene progettato con la struttura ospitante il percorso da realizzare, coerente con le competenze, abilità e conoscenze da acquisire;
- ✓ Si concordano i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, programmando lo sviluppo di quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere e trarre il massimo beneficio dal nuovo ambiente di studio;
- ✓ Si sensibilizzano e orientano gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa;
- ✓ Gli studenti vengono formati/informati sulla "sicurezza negli ambienti di lavoro" (L.107/2015);
- ✓ Si stimolano gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nell'impresa o nell'ente ospitante;
- ✓ Si invitano i giovani a condividere e rielaborare in aula quanto sperimentato fuori dall'aula;
- ✓ Si invita a documentare l'esperienza realizzata (anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie);
- ✓ Vengono disseminati i risultati dell'esperienza.

Nel corso del triennio, la classe, sulla base del Progetto d'Istituto, ha svolto un percorso articolato in attività di formazione fatta in classe con i docenti, un'attività di stage presso aziende, partecipazione ad attività di eventi e laboratori in contest.

✓ *L'attività di orientamento in uscita*

L'attività di orientamento va concepita in vista delle scelte, da parte degli studenti, successive al conseguimento del diploma quinquennale. Essa, pertanto, è mirata al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Favorire azioni di avvicinamento e conoscenza del mondo del lavoro attraverso la collaborazione con imprese del territorio.
- Promuovere e sostenere iniziative di incontro degli studenti con associazioni, enti e altre realtà del nostro territorio.
- Fornire agli studenti informazioni sulle opportunità formative delle facoltà universitarie

Al fine di raggiungere tali obiettivi sono state realizzate le seguenti attività:



EVENTO	SINTESI DELL'INCONTRO	PERIODO	SEDE DELL'INCONTRO	ORE PREVISTE	DESTINATARI
FORMAZIONE	Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	17/10/2023	AULA MAGNA	4 ORE	Classi quinte
CASA BIO-SENEGAL	Agenda 2030: formazione alla sostenibilità	19/10/2023	AULA MAGNA	2 ORE ½	Classi quinte
VISITA DIDATTICA	Dimostrazione pratica delle fasi di produzione della birra c/o Birrificio AF	10/11/2023	NOCERA INFERIORE	5 ORE	Classi quinte
ASSOCIAZIONE SALUTE E VITA "CVS SODALIS"	Presentazione fumetto Nero Acciaio.	18/01/2024	AULA MAGNA	3 ORE	Classi quinte
VISITA GUIDATA	Visita presso l'Azienda Agricola San Salvatore: le fasi di vinificazione del vino	05/12/2023	PÆSTUM	7 ORE	Classi quinte
ASS. MEDICA BIANCHINI	Convegno "I disturbi dell'alimentazione"	08/02/2024	AULA MAGNA	2 ORE	Classi quinte
SPORTELLLO MILITARE	Professione Militare è un ente, senza scopo di lucro, - sportello informativo didattico per un orientamento di valore.	04/03/2024	AULA MAGNA	2 ORE	Classi quinte
INCIBUM	La Scuola di alta formazione presenta i corsi post-diploma che riguardano cucina – panetteria-pasticceria.	08/03/2024	AULA MAGNA	2 ORE	Classi quinte
VISITA DIDATTICA	Casa Del Parmigiano dal 1984 Cremeria e Taglieri – Taglio e degustazione di formaggi e salumi.	11/04/2024	NOCERA INFERIORE	4 ORE	Classi quinte
ANCI Progetto CIVES 2.0	Stimolare la partecipazione nei giovani alla vita delle istituzioni locali ed europee	19/04/2024	AULA MAGNA	3 ORE	Classi quinte
ALMA	Presentazione dei corsi professionalizzanti di cucina, pasticceria, pizzeria e sala post-diploma.	02/05/2024	AULA MAGNA	2 ORE	Classi quinte
ANCI Progetto CIVES 2.0	Stimolare la partecipazione nei giovani alla vita delle istituzioni locali ed europee	10/05/2024	AULA MAGNA	1 ORA	Classi quinte

(La tabella riepilogativa delle attività di PCTO e degli stage effettuati dagli alunni della classe è contenuta nell'allegato PCTO)



11. MODULO DI ORIENTAMENTO

L'orientamento inteso nella più articolata varietà dei suoi significati (scolastico, universitario, alle professioni, al lavoro) è collocato dalle nuove normative ministeriali all'interno del processo formativo, come dimensione essenziale dei curricula e degli insegnamenti. In una prospettiva che, di conseguenza, richiama e coinvolge direttamente tutti i docenti. Orientare non significa soltanto mettere in grado gli studenti di scegliere la scuola successiva o lo sbocco lavorativo più adatto, bensì assume il senso più impegnativo di aiutare i ragazzi a conoscere se stessi, a capire il mondo che li circonda e la società in cui vivono, per tracciare in modo autonomo e intenzionale un proprio percorso di vita. Pertanto le attività orientative sono diventate oggetto di lavoro di tutti i docenti, che le collegano e le integrano con i curricula disciplinari. Tutti gli insegnamenti possono fornire ai ragazzi occasioni per conoscere meglio se stessi e le proprie potenzialità, se fanno riferimento ad un comune processo educativo, se cioè aiutano l'individuo a riconoscere e a "tirar fuori" (e-ducere= educare) le attitudini che possiede, facendole interagire con i contenuti di cui ciascuna è portatrice, al fine di produrre un apprendimento significativo.

L'attività didattica in ottica orientativa è organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia, pertanto esige:

- "un più forte accento sullo sviluppo delle competenze di base e di quelle trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile);
- l'apprendimento delle lingue straniere;
- l'innalzamento dei livelli di apprendimento in ambito lavorativo e la costituzione di sistemi di istruzione e formazione professionale di eccellenza;
- la permeabilità delle qualifiche e il riconoscimento delle competenze acquisite al di fuori dei percorsi dell'istruzione e formazione professionale;
- un crescente utilizzo delle tecnologie digitali, per facilitare l'apprendimento attraverso risorse educative aperte e collaborative;
- la presenza di docenti formati e motivati;
- una più stretta integrazione fra l'istruzione, la formazione professionale, l'istruzione superiore, l'università e le imprese.

Con il D.M. 328 del 22 dicembre 2022 e successive integrazioni, sono state emanate le Linee guida per l'orientamento: percorso avviato già dal 1997 ma che ha avuto impulso più recente grazie ai finanziamenti del PNRR. Con tali risorse è stato nominato un docente tutor con il compito di affiancare gli studenti nell'acquisizione di competenze trasversali - inclusa la capacità di riconoscere il proprio valore e le proprie potenzialità - utili per compiere scelte consapevoli e informate per il proprio futuro formativo e/o professionale.

Il Consiglio di classe ha inoltre progettato un percorso di orientamento di 30 ore, come di seguito descritto, finalizzato a diminuire il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro, e pensato con l'obiettivo di integrare:

- un orientamento di tipo informativo, per mettere a fuoco le conoscenze sul lavoro del futuro e sulle possibilità dei percorsi formativi successivi, allo scopo di riconoscere le proprie inclinazioni;
- un orientamento di tipo formativo, al fine di aumentare il potere e il controllo sulla propria vita e sulle proprie scelte (Empowerment) attraverso lo sviluppo di soft skills;
- l'apprendimento in contesti non formali e informali.



DIDATTICA ORIENTATIVA a cura del Consiglio di classe					
N.	DISCIPLINA	ATTIVITÀ	COMPETENZE	METODOLOGIA	ORE
1	ITALIANO, STORIA	Lettura di poesie, articoli di giornali/riviste, e testi vari inerenti gli aspetti salienti del programma da usare per un orientamento alla professione e per una riflessione autentica a partire dalle esperienze degli studenti. Potenziamento del genere dell'autobiografia.	Gestire i percorsi personali di vita nelle attività di formazione, nel mondo professionale e in qualsiasi altro ambiente in cui si acquisiscono e/o si sfruttano tali capacità e competenze. Saper documentare il proprio percorso formativo, valorizzando competenze, interessi, attitudini, vocazioni. Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri.	Lettura e analisi guidate dei testi, discussioni guidate, brainstorming e problem solving.	3
2	RELIGIONE	Lettura di articoli da riviste e testi vari inerenti gli aspetti salienti del programma da usare per un orientamento alla professione, a partire dalla esperienza degli studenti.	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi. Saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri.	Discussione guidata, brainstorming.	2
3	LAB. DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	Colloqui di lavoro	Autoconsapevolezza, flessibilità e collaborazione	Attraverso l'uso del lab. professionale simulare una prova pratica per verificare un buon assessment dell'alunno.	2
4	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Attività motoria in ambiente naturale. Tekking e bici.	Vivere lo sport a contatto con la natura e i suoi benefici.	Organizzare passeggiate sul territorio (percorso della salute, castello Fienga, etc).	2
5	MATEMATICA	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	Sviluppo del pensiero critico: comprensione, analisi e valutazione di idee e argomentazioni, prendere decisioni e risolvere problemi	Laboratorialità e learning by doing Problem solving e metodo induttivo	2
6	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Lettura di articoli da riviste e testi vari inerenti gli aspetti salienti del programma da usare per un orientamento alla professione.	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri; saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse; saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Costruzione di griglie, grafici e tabelle per valutare una fonte	2
7	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTT. RIC.	L'analisi dell'ambiente esterno, dell'ambiente interno e le scelte strategiche dell'impresa. Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze delle clientele perseguendo obiettivi di redditività.	Sviluppare capacità imprenditoriali; saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interpretare le regole del contesto organizzativo; capire, sviluppare ed esprimere creativamente le proprie idee; risolvere problemi; sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto	Costruzione di griglie, grafici e tabelle per valutare una fonte	2



8	LINGUA FRANCESE SECONDA LINGUA	Discussione anticipatrice attraverso la lettura di materiale autentico in L2 per poi passare ad esaminare casi di studio e di orientamento alle professioni.	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri; saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse; saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Circle time con dibattito critico e discussione di livello elementare in L2.	3
9	LINGUA INGLESE	Lettura e laboratori di scrittura autobiografica	Capire, sviluppare ed esprimere creativamente le proprie idee	Circle time con dibattito critico e discussione di livello elementare in L2.	2
TOTALE ORE DI DIDATTICA ORIENTATIVA SVOLTA IN CLASSE					20

12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE

Partecipazione al Film Festival “La Città Incantata” di Nocera Inferiore

-  In data 4 dicembre 2023 il film della Cortellesi “C’è Ancora Domani”: Un Viaggio Emozionante nel Passato e nei Cuori degli Studenti
-  In data 19 febbraio 2024 Riflessioni su Omofobia e Bullismo con ‘Stranizza d’amuri’.
-  In data 15 aprile 2024 un’esperienza educativa straordinaria: la proiezione del film “Io Capitano” di Matteo Garrone, nell’ambito del Film Festival “La Città Incantata”.

Iniziative di Educazione Civica

-  In data 18 settembre 2023 gli studenti hanno visitato la mostra sul tema 'La follia della guerra/ la follia nella guerra ' allestita presso il centro di aggregazione giovanile di Nocera Inferiore
-  In data 20 novembre 2023 il convegno “So-stare nella violenza” organizzato dal Comune di Nocera Inferiore in merito al programma di sensibilizzazione per contrastare la violenza di genere organizzato dal Comune di Nocera Inferiore.
-  In data 11 Dicembre 2023 - Premio Marcello Torre gli studenti hanno incontrato, presso il Teatro S. Alfonso di Pagani, Don Luigi Ciotti ed il giornalista Sigfrido Ranucci

Altre Iniziative

-  In data 6 ottobre 2023 gli studenti **al Palazzo Reale di Napoli**, per la seconda edizione del Campania Libri – Festival della lettura e dell'ascolto.
-  In data 1 dicembre 2023 lo spettacolo Teatrale “I Promessi Sposi” al Teatro Diana di Nocera Inferiore
-  Nelle date 27 - 28 e 29 febbraio 2024 il Rotary Club locale in collaborazione con l’Accademia Nazionale Pizza DOC. hanno coinvolto gli studenti in tre giorni di corso dell’arte bianca e della pizza



13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI

Convinti dell'importanza che il coinvolgimento attivo degli alunni riveste nel processo di apprendimento, i docenti, nel porgere i contenuti delle proprie discipline, hanno utilizzato ora il metodo induttivo ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazioni e dibattiti guidati, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma anche di ogni altra strategia utile a suscitare interesse, il gusto della ricerca e il desiderio di ampliare le proprie conoscenze. Tutti i docenti hanno privilegiato una fattiva collaborazione con gli studenti, privilegiando uno studio non esclusivamente rivolto a far acquisire contenuti e conoscenze specifiche, ma teso ad una globale crescita, culturale ed umana, facendo, così, convergere le finalità e gli obiettivi di tutte le discipline verso un unico processo educativo e didattico.

➤ **Metodologia**

Per ciò che concerne le metodologie e le tecniche utilizzate, ogni docente ha articolato il proprio lavoro ricorrendo alle seguenti strategie:

- Stimolare la partecipazione e l'interesse;
- Promuovere processi graduali e costanti di autocorrezione ed autovalutazione;
- Valorizzare la specificità dei differenti stili di apprendimento;
- Fornire indicazioni circa il metodo di studio più efficaci;
- Usare con flessibilità i sussidi multimediali;
- Incoraggiare e sottolineare i progressi conseguiti;
- Esplicitare chiaramente gli obiettivi di ogni attività proposta;
- Formulare chiaramente le consegne;

In particolare, il Consiglio di Classe ha utilizzato le seguenti metodologie:

- Lezioni frontali;
- Discussioni guidate / Brainstorming
- Didattica laboratoriale / Problem solving
- Lavori individuali e di gruppo;
- Ricerche e relazioni;
- Momenti di studio e di dibattito;
- Discussioni guidate.

Fonte principale e punto di riferimento costante nello studio di tutte le discipline sono stati i libri di testo; agli studenti è stata lasciata la facoltà di attingere le proprie conoscenze anche da altri fonti, purché valide, per l'organizzazione dei contenuti e l'efficacia della trattazione; si è fatto, inoltre, ricorso a riviste di settore, dispense utili ad integrare la conoscenza di nuclei tematici di maggiore interesse o per rispondere alla curiosità degli alunni più motivati.

➤ **Sussidi impiegati**

I docenti hanno utilizzato:

- Libri di testo;
- Mappe concettuali;
- Dispense stampate e digitali;
- LIM
- Laboratori didattici;
- Laboratorio di enogastronomia e pasticceria;
- Sussidi audiovisivi;
- Dizionari;
- Il lettore CD;
- I video registratori per la proiezione di filmati.
- Articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale. (Vedi piano di lavoro presentato dai docenti ad inizio anno)



Gli Spazi di Apprendimento consentono di educare i ragazzi ad un uso consapevole e costruttivo delle nuove tecnologie, inserendole all'interno dell'ambiente di lavoro quotidiano, di attuare una didattica innovativa, di consentire approcci formativi di tipo collaborativo, simulazioni di attività laboratoriali.

➤ **Spazi e strumenti**

L'ambiente di apprendimento è stato concepito come "spazio d'azione" e, pertanto, rilevante nel percorso di costruzione di conoscenze e abilità sono stati:

- Laboratori ad indirizzo professionale
- Laboratori Multimediali
- Laboratori linguistici
- Laboratori scientifici e matematico/scientifico
- Palestra
- Biblioteca
- Aula Magna

Numerosi sono gli strumenti adeguatamente utilizzati per rispondere alle esigenze di apprendimento degli alunni.

- LIM
- Tablet
- Impianti audio
- Computer portatili
- Videoproiettori
- Stampanti

Questi sussidi rappresentano, infatti, efficaci mediatori didattici utili per favorire il *Learning by doing*.



14. LA VALUTAZIONE

➤ *Criteri di valutazione del profitto nelle discipline*

I **criteri di valutazione** seguiti nelle singole discipline, sono stati stabiliti nei singoli Dipartimenti ad inizio anno scolastico ed approvati dal Collegio dei Docenti.

Nelle loro valutazioni, i Consigli di Classe, hanno tenuto presente tutti i dati delle verifiche e delle osservazioni condotte, segnalando in modo chiaro:

- Grado di conseguimento degli obiettivi specifici, anche in relazione agli individuali livelli di partenza e ad eventuali condizionamenti;
- Metodo di studio e progressione di apprendimento;
- Partecipazione alla lezione (frequenza, disponibilità al dialogo educativo, interesse);
- Risultanze della partecipazione a corsi e attività con cui l'Istituto ha ampliato o potenziato anche in forma integrata la propria offerta formativa;
- Personalità e maturità dell'allievo nella sua evoluzione scolastica;
- Capacità dello studente di ovviare, con uno studio autonomo, entro le date di svolgimento delle prove d'esame ai difetti di preparazione eventualmente ancora presenti, così da affrontare con ragionevole probabilità di successo lo stesso.

➤ *Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica*

La valutazione del percorso di Educazione Civica avviene sia *in itinere* che alla fine del percorso stesso e fa riferimento agli obiettivi di apprendimento conseguiti e alle competenze individuate dal Collegio ed inserite nel curriculum di Istituto.

A tal fine, i docenti rilevano con strumenti collegialmente stabiliti:

- l'interesse degli allievi verso le attività proposte;
- la capacità di attenzione dimostrata;
- l'autonomia nel promuovere iniziative;
- la maturazione registrata in rapporto alle situazioni di compiti fondamentali, quali la dignità della persona, l'identità, l'appartenenza, la relazione e l'inclusione, nonché la partecipazione alla vita pubblica;
- la capacità di portare a termine i compiti.

➤ *Criteri di valutazione del comportamento*

La valutazione del comportamento degli alunni ha le seguenti finalità:

- Verificare la capacità dell'alunno di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita dell'istituto (finalità comportamentali)
- Diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno dell'istituto, dando significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10 (finalità educative)
- Accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile (finalità didattiche)
- La valutazione del comportamento degli alunni viene attribuita dall'intero Consiglio di classe in base ai seguenti criteri, riferimento comune a tutte le classi dell'Istituto:

La valutazione del comportamento degli alunni viene attribuita dall'intero Consiglio di classe in base ai seguenti criteri deliberati dal Collegio docenti e comuni a tutte le classi dell'Istituto:

- Rispetto, nello spirito e nella lettera, del Patto Educativo di corresponsabilità e dell'intero Regolamento di Istituto
- Frequenza e puntualità
- Rispetto degli impegni scolastici
- Partecipazione alle lezioni e alle attività dell'istituto
- Collaborazione costruttiva, consapevole dei ruoli, propositiva con compagni, docenti e personale scolastico tutto

Ai fini della valutazione del comportamento dello studente, **il consiglio di classe tiene conto dell'insieme dei comportamenti** dallo stesso posti in essere durante il corso dell'anno. In particolare, **non può riferirsi ad un singolo episodio** e deve tenere in debita evidenza e considerazione i progressi e miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.



INDICATORI	VOTI
• Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la vita dell'Istituto e costituiscono la base dell'agire democratico e civile e rispetto delle medesime (POF, Patto Educativo di Corresponsabilità, Regolamento di Istituto) • Rispetto degli altri dell'istituzione scolastica • Frequenza assidua e buon rispetto della puntualità • Svolgimento serio e puntuale delle consegne scolastiche • Interesse e partecipazione motivata e propositiva alle lezioni e alle attività della scuola • Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe e con i docenti	9/10
• Rispetto delle norme che regolano la vita e le attività dell'Istituto • Rispetto degli altri e dell'istituzione scolastica • Frequenza regolare e buon rispetto della puntualità • Svolgimento costante delle consegne scolastiche • Interesse e partecipazione attiva alle elezioni • Equilibrio dei rapporti interpersonali • Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe e con i docenti	8
• Inosservanze episodiche non gravi delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto, pur in un quadro generale di regolare integrazione nelle dinamiche d'aula e collettive • Frequenza abbastanza regolare, ma con entrate e/o uscite fuori orario • Interesse non sempre costante e partecipativo alla lezione • Tendenza a distrarsi o a disturbare talvolta durante lo svolgimento delle lezioni, pur senza episodi gravi di mancato rispetto • Svolgimento discontinue delle consegne scolastiche • Comportamento talvolta non disponibile e collaborativo nei confronti dei docenti, dei compagni e della comunità scolastica, pur in un quadro generale di sostanziale rispetto.	7
• Inosservanze, episodicamente anche gravi, delle norme che regolano la vita e le attività dell'istituto • Frequenza non regolare e ridotto rispetto della puntualità; reiterati episodi di entrate e/o uscite fuori orario • Partecipazione scarsa alle lezioni o interesse fortemente selettivo, con disattenzione per alcune discipline • Svolgimento irregolare delle consegne scolastiche • Tendenza a disturbare reiteratamente l'attività didattico/formativa (d'aula, integrativa ecc..) • Rapporti non sempre corretti e costruttivi con gli altri	6
La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal Consiglio di Classe nei confronti dell'alunno cui siano state precedentemente irrogate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'articolo 2 del decreto-legge, dei comportamenti: a) previsti dai commi 9 e 9-bis dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni; b) che violino i doveri di cui ai commi 1, 2 e 5 dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.	<6

➤ **Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito**

Come previsto dall'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 sono ammessi a sostenere l'Esame di Stato tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017.

Per quanto riguarda il requisito della frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, monte ore di lezioni che consiste nell'orario complessivo di tutte le discipline, il Consiglio di classe tiene in considerazione



tutti i criteri di deroga stabiliti dal Collegio dei docenti, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo la conversione in cinquantèsimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'O.M. n. 65

Il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di quaranta punti di cui dodici per la classe terza, tredici per la classe quarta e quindici per la classe quinta.

TABELLA A prevista dal D.lgs. n.62/17

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il Consiglio di classe attribuirà il livello più alto della banda di oscillazione in presenza di una media pari o superiore allo 0,50 dell'unità (esempio 6,50 -6,57-7,80 ecc.) o in presenza di partecipazione ad almeno una delle attività complementari e integrative promosse dall'Istituto che richiedono un impegno temporale non saltuario, comportano un coinvolgimento attivo degli alunni, presentano una ricaduta positiva sul comportamento degli studenti:

- Partecipazione a progetti PON/POR/ ERASMUS;
- Partecipazione alle attività PCTO;
- Partecipazione ad attività preparatorie per manifestazioni ed eventi
- Partecipazione a percorsi culturali o di volontariato
- Partecipazioni a concorsi e gare e a tutto quanto previsto dalla normativa.



15. VERSO L'ESAME

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto attività didattiche incentrate sulla trasversalità al fine di favorire nello studente la capacità di operare collegamenti interdisciplinari e di esplicitare le proprie conoscenze in una visione unitaria e globale.

Considerato il profilo d'uscita dell'Istituto e la vocazione professionalizzante, si è cercato di guidare gli alunni ad una contestualizzazione degli argomenti oggetto di studio, calando cioè le conoscenze acquisite nel tessuto culturale, economico e sociale in cui essi stessi vivono e operano.

La classe, ha svolto le Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese il 20 , 21 e 22marzo 2024.

➤ Prove Scritte

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, 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. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Allegato - Griglie di correzione Prima prova scritta

Seconda prova scritta

Per gli Istituti professionali, la seconda prova ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Come specificato nel D.M. 15 giugno 2022, n. 164, negli Istituti Professionali ad indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera di nuovo ordinamento, la prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A: analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B: analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C: individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D: elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso. La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà far riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'Istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'Istituto. La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se è prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale. In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'Esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.



Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato D.M. n. 769 del 2018 per l'articolazione Enogastronomia Cucina

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

Il D.M. n. 769 del 2018 indica per la disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE oggetto della seconda prova il seguente quadro di riferimento:

<i>Nuclei tematici fondamentali</i>	
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5. Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	
<i>Obiettivi della prova</i>	
• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato; • Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto; • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative; • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate; • Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.	



I NUCLEI sono:

TRASVERSALI alle aeree professionali di indirizzo.

APERTI ai diversi percorsi in cui il profilo dell'indirizzo può essere declinato a cura delle scuole, con un **APPROCCIO AGGREGANTE E TRASVERSALE** alle 11 competenze di indirizzo e NON ai singoli insegnamenti.

Ciascun nucleo si propone di:

- intercettare i campi di competenze che si ritrovano nei diversi percorsi formativi;
- rappresentare le competenze professionali che tutti i diplomati devono possedere in uscita dai percorsi dell'indirizzo di studio.

La durata della prova sarà di sei ore

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

La commissione d'esame dispone di un massimo venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove di cui ai commi 3 e 4 dell'articolo 17, e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della Seconda Prova (la seguente griglia sarà declinata negli allegati)

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i> Il punteggio riportato è già in decimi come previsto dall'O.M. 65 del 13 marzo 2022	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
• Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
• Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
• Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

Per quanto riguarda la seconda prova scritta affidata al commissario interno di Alimentazione sono state somministrate SPECIFICARE QUANTE prove simulate sulla disciplina individuata dall'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 quale seconda prova di Alimentazione Prima simulazione : 22/02/2024– seconda simulazione: 07/05/2024

Allegato Prove simulate della seconda prova scritta e griglia di correzione



➤ **Prova orale**

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

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

La Commissione 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.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d.lgs. 62/2017.

La commissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio e procede all'attribuzione del punteggio del colloquio nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato.

Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo [la griglia di valutazione allegata](#).

➤ **Curriculum dello studente**

Il curriculum dello studente è un documento atto a fornire tutte le informazioni utili sullo studente e sarà tenuto in considerazione nello svolgimento del colloquio. Si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascuolastiche), ed è stato compilato in formato digitale, attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell'Istruzione, curriculumstudente.istruzione.it.

Il Curriculum raccoglie le esperienze svolte nel percorso formativo da ciascun discente, dalle certificazioni linguistiche alle attività extrascolastiche quali ad esempio quelle culturali, sportive, artistiche e di volontariato affinché possano essere valorizzate all'interno dello stesso Esame e nel corso del colloquio.

Da quest'anno nel curriculum confluisce l'E-Portfolio, comprensivo del "capolavoro".

Il Capolavoro è un prodotto personale dello studente maggiormente rappresentativo dei progressi e delle competenze sviluppate durante l'anno, in ambito scolastico o extrascolastico. Non è un elaborato da presentare all'orale, ma può comunque avere un ruolo importante durante il colloquio finale. Insieme al Curriculum dello studente, il Capolavoro **può essere un punto di partenza** per il dialogo con la commissione.

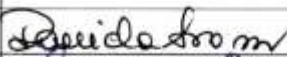
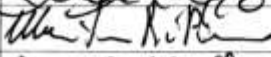
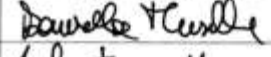
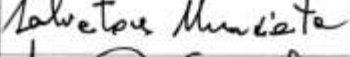
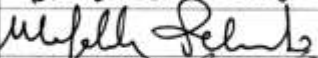
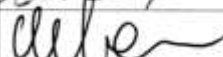
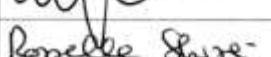


16. ELENCO ALLEGATI

È costituito dal Consiglio di classe un FASCICOLO RISERVATO alla Commissione d'Esame, non pubblicato e rappresentato dagli Allegati al presente Documento che saranno raccolti dal coordinatore di classe in sede di scrutinio finale:

-  Elenco degli alunni con crediti
-  UDA Interdisciplinare
-  UDA di Educazione Civica
-  Tabella delle attività PCTO
-  Griglie di correzione della prima prova scritta
-  Griglie di correzione della seconda prova
-  Prove simulate della seconda prova scritta
-  Griglia colloquio
-  Schede disciplinari
-  I capolavori
-  PDP alunni DSA – BES

CONSIGLIO DI CLASSE

N.	Docente	Materia	Firma
1	AVOSSA DANIELA	MATEMATICA, ORIENTAMENTO	
2	BASILE CARMELA	DIRITTO E TECN. AMM. DELLA STR. RIC., ED. CIVICA, ORIENTAMENTO	
3	CALIFANO ROSALBA	SOSTEGNO, ORIENTAMENTO	
4	DE FILIPPO DOMENICO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA, ORIENTAMENTO	
5	DI PIERRO MARIA TERESA	SOSTEGNO, ORIENTAMENTO	
6	MUSELLA DANIELA	LINGUA INGLESE, INGLESE TECNICO, ORIENTAMENTO	
7	NUNZIATA SALVATORE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ED. CIVICA, ORIENTAMENTO	
8	PALUMBO ELENA	LAB. DI SERVIZI ENOG. - (SETTORE SALA E VENDITA), ORIENTAMENTO	
9	PALUMBO MAFALDA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE, EDUCAZIONE CIVICA	
10	PANARIELLO NICOLA	ITALIANO, STORIA, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
11	SARACINO MATTEO	LINGUA FRANCESE SECONDA LINGUA, ORIENTAMENTO	
12	SBISÀ ROSSELLA	RELIGIONE, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	

Nocera Inferiore, 13 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Maria D'Angelo

