



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: Sala e Vendita

Redatto e approvato il 13 maggio 2024

DIRIGENTE SCOLASTICA: prof.ssa Anna Maria D'Angelo

COORDINATORE: prof. Carmela Basile

INDICE

Sommario

1. PREMESSA	2
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
➤ <i>Riepilogo flussi</i>	4
3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
➤ <i>Composizione del consiglio di classe</i>	5
➤ <i>Continuità/discontinuità didattica nel triennio - mutamenti nel consiglio di classe</i>	5
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 Sala e vendita</i>	8
6. QUADRO ORARIO	9
7. IL CURRICOLO D'ISTITUTO	10
➤ <i>Il nostro curriculum</i>	10
➤ <i>Percorso formativo della declinazione: Sala e vendita</i>	10
8. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	12
9. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE	14
10. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	15
11. MODULO DI ORIENTAMENTO	17
12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE	20
13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI	22
➤ <i>Metodologia</i>	22
➤ <i>Sussidi impiegati</i>	22
➤ <i>Spazi e strumenti</i>	23
14. LA VALUTAZIONE	24
➤ <i>Criteri di valutazione del profitto nelle discipline</i>	24
➤ <i>Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica</i>	24
➤ <i>Criteri di valutazione del comportamento</i>	24
➤ <i>Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito</i>	25
15. VERSO L'ESAME	27
➤ <i>Prove Scritte</i>	27
<i>Nuclei tematici fondamentali</i>	28
<i>Obiettivi della prova</i>	28
➤ <i>Prova orale</i>	30
16. ELENCO ALLEGATI	30



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

PRESENTARE LA CLASSE

La classe V sez. A dell'Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera declinazione Sala e Vendita è formata da 17 alunni, 7 ragazze e 10 ragazzi.

Nel gruppo classe sono presenti 3 alunni DA, un alunno BES, un alunno DSA.

La classe si presenta 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 al dialogo educativo 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 certo numero di alunni, dotati di buone capacità logico-comunicative, di buone attitudini per tutte le discipline, volenterosi e motivati hanno raggiunto ottimi livelli di profitto e competenze; un altro gruppo di alunni ha complessivamente raggiunto adeguati livelli di conoscenze e abilità disciplinari; un esiguo gruppo di alunni, soprattutto nel corso del pentamestre è riuscito a colmare le fragilità iniziali nei confronti di alcune discipline, riuscendo a raggiungere un profitto nel complesso sufficiente. La classe, 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.

Per l'alunno DA Xxxxx Xxxxx è stata prevista la valutazione differenziata ai sensi dell'art. 15 comma 4 dell'O.M. 90/2001, in linea con lo svolgimento del PEI.

E' stato seguito, oltre che dai docenti di base, dal docente di sostegno Salzano Vincenzo per 18 ore settimanali. L'alunno ha seguito per 5 anni, un percorso didattico differenziato, predisposto nel PEI, con contenuti ridotti e semplificati posti sotto forma di schede, mappe, sussidi e materiale adeguatamente strutturato alle sue capacità, cercando, ove possibile, raccordi con quelli della classe.

Per l'alunno DA Xxxxx Xxxxxx è stata prevista una valutazione differenziata ai sensi dell'art. 15 comma 4 dell'O.M. 90/2001, in linea con lo svolgimento del PEI. L'alunno ha seguito per 5 anni, un percorso didattico differenziato, predisposto nel PEI. E' stato seguito per 9 ore settimanali dalla docente Bisogno Marina, sostituita dal mese di gennaio 2024 dal docente Corrado Marco.

L'alunno Xxxxxx Xxxxxx ha seguito per i primi tre anni del percorso scolastico la valutazione differenziata ai sensi dell'art. 15 comma 4 dell'O.M. 90/2001, in linea con lo svolgimento del PEI. Dal quarto anno del percorso scolastico il consiglio di classe, visto i positivi risultati raggiunti, ha predisposto un PEI attraverso un percorso differenziato "personalizzato" riconducibile ai programmi ministeriali. L'alunno Xxxxx Xxxxx è stato seguito dalla docente di sostegno Califano Rosalba per 9 ore settimanali.

Per l'alunno DSA Xxxxx Xxxxxx, dopo una attenta osservazione, il CdC ha predisposto la compilazione del PDP individuando le misure dispensative e compensative, le strategie didattiche e metodologiche.

Per l'alunno BES Xxxxx Xxxxxx, dopo un'attenta osservazione da parte dei docenti, il CdC ha proposto anche per l'a.s. 2023/2024 di procedere alla compilazione della scheda di rilevazione di alunni con bisogni educativi speciali (BES - svantaggio linguistico-culturale -socio-economico D.M. 27-12-12), al fine di una migliore programmazione dell'attività didattica. Il C.D.C ha predisposto la compilazione del PDP.

Gli studenti D.A hanno seguito il PEI allegato al presente documento



Elenco alunni

	Cognome	Nome	Data di nascita
1	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
2	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
3	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
4	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
5	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
6	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
7	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
8	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
9	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
10	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
11	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
12	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
13	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
14	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
15	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
16	Xxxxxxx	Xxxxxxx	
17	Xxxxxxx	Xxxxxxx	

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	25	18	17
Totale Respinti	4	0	#
Totale Provenienti altra scuola/indirizzo	0	0	0
Totale Ritirati	3	1	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>	<i>Componente commissione (inserire SI o NO)</i>
Lingua e letteratura italiana e Storia	4+2	Albano Antonietta	NO
Matematica	3	Avossa Daniela	NO
Lingua Inglese	2	Granato Maria Rosaria	NO
Scienze Motorie e sportive	2	La Croce Patrizia*	NO
Religione	1	Sbisà Rossella	NO

<i>Area di indirizzo - discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	<i>Componente commissione (inserire SI o NO)</i>
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	Mauriello Mena	SI
Enogastronomia settore sala e vendita	5	Perna La Torre Walter***	SI
Enogastronomia settore cucina	2	Amato Filippo	NO
Diritto e Tecniche amministrative	4	Basile Carmela*	SI
Lingua Francese	3	Saracino Matteo	NO

*coordinatore di classe

**segretario del coordinatore di classe

***tutor alternanza scuola-lavoro

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

<i>Materia</i>	<i>III anno</i>	<i>IV anno</i>	<i>V anno</i>
Italiano	Albano Antonietta	Albano Antonietta	Albano Antonietta
Storia	Albano Antonietta	Albano Antonietta	Albano Antonietta
Matematica	Avossa Daniela	Avossa Daniela	Avossa Daniela
Scienze motorie e sportive	Manarelli Angelo	La Croce Patrizia	La Croce Patrizia
Religione	Sbisà Rossella	Sbisà Rossella	Sbisà Rossella
Lingua Inglese	Granato Maria Rosaria	Granato Maria Rosaria	Granato Maria Rosaria
Diritto e tecniche amministrative	Basile Carmela	Basile Carmela	Basile Carmela
Lingua Francese	Leopoldo Antonella	Saracino Matteo	Saracino Matteo
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore Cucina	#	Amato Filippo	Amato Filippo
Laboratorio di servizi di Sala e vendita	Di Lieto Carmine	D'Arienzo Giuseppina	Perna La Torre Walter
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mauriello Mena	Mauriello Mena	Mauriello Mena



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 mondo produttivo.

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 Sala e vendita**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e partecipa a tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

A conclusione del percorso quinquennale, dell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Sala-Bar e Vendita" lo studente è in grado di accogliere il cliente, presentare e valorizzare prodotti enogastronomici e bevande locali, nazionali e internazionali, promuovendo il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità del proprio territorio favorendo così la diffusione di abitudini alimentari equilibrate e salutari.

Egli interviene nel ciclo completo del servizio di ristorazione, utilizzando tecniche professionali di sala, di bar e di sommelier, in un'ottica di ottimizzazione del servizio e promuovendo l'innovazione e le nuove tendenze di filiera. Svolge attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi ristorativi, perseguendo obiettivi di redditività e di marketing.

In termini di competenza egli è in grado di:

- utilizzare le tecniche di sala, di bar e di sommelier nelle fasi di preparazione, presentazione e servizio, con modalità tradizionali e innovative, curando anche gli aspetti salutari, estetici e coreografici;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle esigenze dietetiche;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e la specifica normativa di riferimento del settore;
- collaborare alla stesura di menu e abbinamenti cibo-vino coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e di redditività;
- progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali e che favoriscano la diffusione di abitudini alimentari equilibrate e salutari;
- supportare la pianificazione e la gestione, anche informatica, dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di presentazione e commercializzazione del prodotto enogastronomico e ristorativo, in risposta agli emergenti stili alimentari e alle nuove forme di ristorazione nazionali e internazionali.



6. QUADRO ORARIO

Declinazione Enogastronomia Sala e Vendita 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	0	2	2
B021	Laboratorio Enogastronomia - sala e vendita	2	2	7	5	4
B019	Laboratorio Servizio Accoglienza Turistica	2	2			
A046	Diritto e tecniche amministrative			3	3	4
AA24	Lingua e cultura straniera - Francese	2	2	3	3	3
AD24	Lingua e cultura straniera - Tedesco					
AB24	Inglese Tecnico			1	1	1
	ore totali	32	32	32	32	32
B019	ore di coopresenza	1	0	0	0	0
B020	ore di coopresenza	4	4	0	0	0
B021	ore di coopresenza	1	2	2	1	1



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.cu.p.) propri dell'indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera così come da Dlgs 61/2017, D.l. 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: Sala e vendita*

Nell'articolazione di "**Servizi di sala-bar e di vendita**, al termine del quinquennio lo studente è in grado di applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; di operare con professionalità nei drink bar; di accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing, di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità.

Inoltre lo studente è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di controllare utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico e di adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Egli acquisisce adeguate conoscenze culturali, tecniche e organizzative non solo rispetto all'intero settore alberghiero e ristorativo con riferimento al mercato ristorativo e a tutti i suoi segmenti, ma anche nella realizzazione di menu coerenti il contesto e le esigenze della clientela rispetto a specifici regimi dietetici e stili alimentari e di elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche.



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 alunni DSA -BES

Gli alunni/l'alunno H presenteranno un elaborato e sosterranno 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 differenziato



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.

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

➤ 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:



REPORT DI INCONTRI PREVISTI DAL PROGETTO CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

EVENTO	SINTESI DELL'INCONTRO	PERIODO	SEDE DELL'INCONTRO	ORE PREVISTE
SPORTELLLO MILITARE	Professione Militare è un ente, senza scopo di lucro, che rappresenta il punto di incontro tra il mondo civile e quello militare delle Forze Armate e di Polizia, e del servizio civile	4 Marzo 2024	AULA MAGNA	2 ORE
UNISA	L'incontro è stato finalizzato a favorire la conoscenza della realtà universitaria e a offrire agli studenti strumenti utili per una scelta consapevole del futuro percorso di studio.	Maggio 2024	CAMPUS	6 ORE
ALMA	Scuola di Alta Formazione Gastronomica e ristorativa di livello internazionale, al fine di presentare i corsi professionalizzanti di cucina, pasticceria, pizzeria e sala	02/05/2024	AULA MAGNA	2 ORE
ACCADEMIA "INTRECCI"	Accademia di alta formazione di sala Intrecci	23 Maggio 2024	IN MODALITA' REMOTO	2 ORE
CERTFORM	Opportunità di formazione post-diploma offerte dal sistema pubblico: I.FTS ,ITS, Programma GOL, ecc, illustrando loro le modalità di accesso, durata, qualifiche rilasciate, interazioni con i percorsi universitari, link per la ricerca di informazioni ed opportunità.	Maggio 2024	AULA MAGNA	2 ORE



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.



DISCIPLINA	ATTIVITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE	ORE
ITALIANO, STORIA, ORIENTAMENTO	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 autobiografico.	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;	Laboratorialità e learning by doing Problem solving e metodo induttivo	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA, ORIENTAMENTO	Autoconsapevolezza, flessibilità e collaborazione Tecniche di compilazione del menu	Saper compilare diverse tipologie di menu	Autovalutazione delle risorse personali: interessi, attitudini, aspirazioni	2
MATEMATICA, ORIENTAMENTO	Le funzioni in economia. Individuare le funzioni in contesti di vita reale	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi. Saper applicare il pensiero e la comprensione matematica per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.	Costruzione di griglie, di grafici, tabelle per valutare una fonte	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	L'analisi dell'ambiente esterno, dell'ambiente interno e le scelte strategiche dell'impresa. Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze delle clientele perseguendo obiettivi di redditività. Orientamento nel mondo del lavoro	Sviluppare capacità imprenditoriali; 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; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto	Costruzione di griglie, di grafici, tabelle per valutare una fonte	2
SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO	Attività di lettura di testi in L2 relativi all'esperienza	Conoscere se stessi e sapersi riconoscere nel pluralismo	Laboratorialità e learning by doing	2



	personale degli studenti		Problem solving e metodo induttivo	
LINGUA INGLESE, INGLESE TECNICO,	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. Gestire i percorsi personali di vita nelle attività di formazione, nel mondo professionale e in qualsiasi altro ambiente.	Laboratorialità e learning by doing Problem solving e metodo induttivo	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE,	Il linguaggio del corpo Capacità di esprimere idee, emozioni e sentimenti attraverso il movimento. Esercizi in coppia, discussioni guidate, cooperative learning.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo per acquisire una maggiore autostima e fiducia in se stessi.	Laboratorialità e learning by doing	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Problematiche ambientali e alimentazione sostenibile nella filiera agroalimentare	Gestione dell'apprendimento Gestire i percorsi personali di vita nelle attività di formazione, nel mondo professionale e in qualsiasi altro ambiente. Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi.	Costruzione di griglie, di grafici, tabelle per valutare una fonte	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - (SETTORE SALA E VENDITA)	Classificazione dei vini; selezione dei vini campani	Saper riconoscere e abbinare varie tipologie di vini campani	Autovalutazione delle risorse personali: interessi, attitudini, aspirazioni	2
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.	Laboratorialità e learning by doing Problem solving e metodo induttivo	2
RELIGIONE	Lettura di articoli 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.	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi ; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri.	Autovalutazione delle risorse personali: interessi, attitudini, aspirazioni	2



12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE

Attività di Educazione alla Salute e alla sostenibilità

Finalità:

- educare alla salute e alla ecosostenibilità;
- potenziare la consapevolezza individuale sui temi della responsabilità collettiva per migliorare la salute della comunità;
- formare cittadini responsabili e attivi per promuovere la partecipazione alla vita civica, culturale e sociale e favorire l'adozione di stili di vita sostenibili.

 In data 19 ottobre 2023 gli studenti delle classi quinte hanno partecipato alla formazione sugli obiettivi 1, 2, 3, 4, 13, 17 dell'agenda 2030, nella prospettiva "One health" a cura del Ce.r.v.e.ne (Centro regionale per la prevenzione delle emergenze non epidemiche).

Nell'ambito di questo progetto gli studenti hanno avuto modo di sperimentare il senso della cooperazione internazionale e di come si stia cercando di colmare il divario economico, sociale e culturale fra paesi e continenti nell'ottica dei pilastri dello sviluppo sostenibile: economia, equità e ambiente.

Hanno inoltre avuto modo di comprendere la gravità delle emergenze epidemiche attualmente presenti a livello mondiale e degli sforzi attuati dalla comunità internazionale che opera per la prevenzione e la cura.

 In data 18 gennaio 2024 hanno partecipato alla presentazione del fumetto "Nero acciaio" a cura dell'Associazione "Salute e Vita" di Salerno sulle problematiche ambientali derivanti dall'inquinamento industriale. Tale attività ha avuto lo scopo di far comprendere agli studenti che il diritto al lavoro non deve essere in contrasto con il diritto alla salute.

 In data 8 febbraio 2024 la classe ha partecipato al seguente convegno: I disturbi dell'alimentazione- Anoressia e bulimia in collaborazione con l'Associazione Culturale -Scuola Medica M.L. Bianchini di Nocera Inferiore e dell'Agro nocerino-sarnese.

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 17 settembre 2023 convegno – progetto "Casa – bio in Senegal "-Sala congressi- istituto

 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.

 28 Novembre 2023 Evento- "Farfalle libere" in occasione della giornata internazionale contro la violenza sulle donne



-  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
-  In data 28 febbraio 2023-Teatro Auditorium Sant'Alfonso M. Dei Liguori Pagani- "Il dovere della memoria- Il diritto alla conoscenza"
-  In data 19 Aprile e il 10 maggio 2024 alcuni esponenti dell'Anci hanno presentato agli alunni il progetto Cives 2.0 la cui finalità è quella di stimolare la partecipazione dei giovani alla vita delle istituzioni locali ed Europe FILM

Incontri Interdisciplinari 2023-2024: Un Ponte Tra Scienza e Educazione

-  In data 8 febbraio 2024 - L'Associazione Medica M.L. Bianchini di Nocera Inferiore e dell'Agro, convegno su "I disturbi dell'alimentazione"

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

OrientaRea in uscita

-  In data 4 marzo 2024 Professione Militare incontro con il mondo militare delle forze armate e di polizia.
-  In data 6 marzo 2024 GRAN PREMIO BARMAN DOMANI -AIBES-
-  In data 02/05/2024 -ALMA-Scuola di alta formazione Gastronomica -Aula Magna- Istituto



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 lezioni • 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 didattica/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 cinquantonesimi 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 22 marzo 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. Sono state effettuate due simulazioni di prima prova scritta: la prima simulazione giorno 4 marzo 2024, la seconda simulata giorno 8 aprile 2024.

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 Sala e vendita

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:

Nuclei tematici fondamentali

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.

Obiettivi della prova

- 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 (correlato agli obiettivi della prova) 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 due prove simulate sulla disciplina individuata dall'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 quale seconda prova di Alimentazione. La prima simulazione è stata svolta il giorno 11 marzo 2024 – la seconda simulazione il giorno 15 aprile 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. La simulazione della prova orale è stata svolta giorno 13 maggio 2023

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 Extrascolastiche), 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.

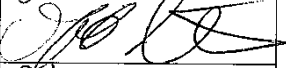
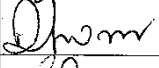
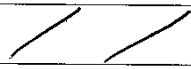
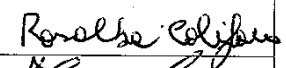
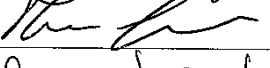
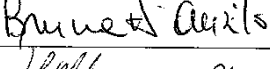
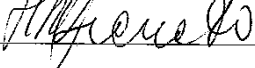
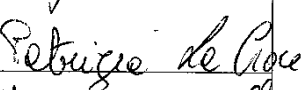
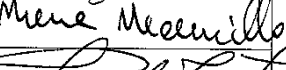
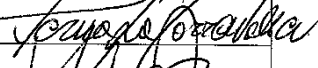
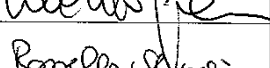
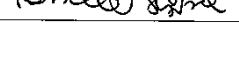
16. ELENCO ALLEGATI

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
-  PDP alunni DSA – BES
-  PEI, relazione finale e formale assenso per PEI differenziato
-  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



CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
ALBANO ANTONIETTA	ITALIANO, STORIA, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
AMATO FILIPPO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA, ORIENTAMENTO	
AVOSSA DANIELA	MATEMATICA, ORIENTAMENTO	
BASILE CARMELA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIV, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
BISOGNO MARINA	SOSTEGNO, ORIENTAMENTO	
CALIFANO ROSALBA	SOSTEGNO, ORIENTAMENTO	
CORRADO MARCO	SOSTEGNO, ORIENTAMENTO	
D'ANZILIO BRUNA	SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO, ORIENTAMENTO	
GRANATO MARIA ROSARIA	LINGUA INGLESE, INGLESE TECNICO, ORIENTAMENTO	
LA CROCE PATRIZIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
MAURIELLO MENA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
PERNA LA TORRE WALTER	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE SALA E VENDITA), ORIENTAMENTO	
SALZANO VINCENZO	SOSTEGNO, ORIENTAMENTO	
SARACINO MATTEO	LINGUA FRANCESE SECONDA LINGUA, ORIENTAMENTO	
SBISA' ROSSELLA	RELIGIONE EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	

Nocera Inferiore, 13 maggio 2024

La Dirigente Scolastica

