



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. B

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.ssa Falzone Luciana

Sommario

1. PREMESSA	3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
<i>Elenco alunni</i>	5
➤ <i>Riepilogo flussi</i>	5
3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	6
➤ <i>Composizione del Consiglio di Classe</i>	6
4. INFORMAZIONE SULL'ISTITUTO	8
➤ <i>Contesto</i>	8
➤ <i>Presentazione dell'Istituto</i>	8
5. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE	9
➤ <i>Profilo in uscita del diplomato nello specifico indirizzo professionale</i>	9
➤ <i>Riferimento alle attività economiche referenziate ai Codici ATECO</i>	9
➤ <i>Profilo in uscita della declinazione Sala e vendita</i>	10
6. QUADRO ORARIO	11
7. IL CURRICOLO D'ISTITUTO	12
➤ <i>Il nostro curriculum</i>	12
➤ <i>Percorso formativo della declinazione: Sala e vendita</i>	12
➤ <i>Competenze trasversali</i>	13
8. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	14
9. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE	15
Allegato PDP alunna DSA -BES	15
10. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	16
➤ <i>Attività in orientamento in uscita</i>	17
11. MODULO DI ORIENTAMENTO	18
12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE	24
13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI	25
➤ <i>Metodologia</i>	25
➤ <i>Sussidi impiegati</i>	25
➤ <i>Spazi e strumenti</i>	26
14. LA VALUTAZIONE	27
➤ <i>Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica</i>	27
➤ <i>Criteri di valutazione del comportamento</i>	27
➤ <i>Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito</i>	29
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	29
15. VERSO L'ESAME	30
➤ <i>Prove Scritte</i>	30
➤ <i>Prova orale</i>	33
➤ <i>Curriculum dello studente</i>	33
16. ELENCO ALLEGATI	34
CONSIGLIO DI CLASSE	34

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 5^a sez. B dell'articolazione Sala e Vendita dell'IIS "Domenico Rea" di Nocera Inferiore, è composta da tredici alunni, cinque maschi e otto femmine, tutti frequentano per la prima volta l'ultimo e provengono dalla stessa classe quarta dello scorso anno.

La "storia" della classe parte dalla terza con un numero di diciannove alunni, alcuni dei quali si sono ritirati durante l'anno in corso ed altri, non furono ammessi alla classe successiva. Di conseguenza, la classe quarta era composta da tredici alunni, ma dopo solo due mesi si è ritirato un alunno DSA (che essendo maggiorenne non aveva l'obbligo di frequenza).

A febbraio è stata inclusa nel gruppo classe un'alunna proveniente dal Liceo Classico di Nocera Inferiore che si è ben integrata, instaurando un buon rapporto sia con i compagni che con i docenti. L'attuale classe si presenta eterogenea e coesa, gli alunni mostrano un significativo livello di affiatamento nelle relazioni umane, tra loro hanno creato un gruppo decisamente compatto tale da condividere nelle decisioni e nei comportamenti un'evidente complicità.

In merito alla disciplina, la classe, è stata rispettosa delle regole e delle figure istituzionali della scuola. Con la maggior parte dei docenti si è instaurato un rapporto continuativo nell'arco del triennio, che ha garantito una generale continuità didattica. A consentire un iter formativo lineare e sereno ha concorso già l'analisi delle situazioni iniziali debitamente monitorate dai docenti, nonché il procedere senza troppi ostacoli delle attività programmate, che hanno messo in luce risultati positivi nella maggior parte degli alunni.

Gli insegnanti hanno adottato diverse metodologie in modo da motivare, spronare e guidare gli alunni verso uno studio più proficuo e costante. Questo lavoro ha fatto sì che gli alunni, gradualmente assumessero un serio senso di responsabilità nell'affrontare l'Esame di Stato.

La valutazione non si è esaurita solo nella misurazione oggettiva del profitto, ma ha considerato, anche, gli altri aspetti legati alla personalità dell'alunno, dell'ambiente socio-economico, agli obiettivi che gli stessi docenti si erano prefissi. Durante il triennio, il Consiglio di Classe, ha svolto un'intensa e proficua azione didattica e formativa al fine di far raggiungere agli alunni un grado di preparazione e di sviluppo della personalità, tale da permettere di continuare gli studi o di inserirsi nel mondo del lavoro con consapevolezza ed impegno.

Ogni alunno ha dato il massimo, secondo le proprie conoscenze, competenze ed abilità. Oltre al potenziamento delle abilità espressive, critiche ed analitiche, nonché la capacità di collegamento tra le diverse discipline, il gruppo classe, ha affrontato le tematiche didattiche sia nelle attività di carattere pratico-professionale che in quelle teoriche.

Alla luce dei risultati conseguiti, sia riguardo all'attività strettamente curriculare che all'attività professionalizzante, la classe, si divide in tre fasce di livello:

- Alla prima fascia fanno parte alcuni alunni che hanno sempre mostrato impegno, attenzione ed interesse costante e produttivo alle varie fasi dello svolgimento dell'attività didattica in tutti i suoi aspetti. La completa autonomia ha permesso loro di saper applicare, utilizzare tecniche, strumenti, regole e procedure ed effettuare collegamenti e relazioni tra le varie discipline. Ottime sono le competenze tecnico-professionali, così come l'impegno e l'interesse per le attività extracurricolari di carattere professionalizzante dove si sono sempre distinti.
- Alla seconda fascia, la più numerosa, fanno parte quegli alunni che pur avendo iniziato l'anno scolastico con risultati positivi in tutte le discipline, hanno voluto raggiungere con maggior impegno, interesse e partecipazione più attivi risultati migliori, sempre in maniera autonoma. Questo ha permesso loro di acquisire strumenti e metodologie nelle specifiche aree disciplinari con un buon livello di competenze, così come anche le attività extracurricolari di carattere professionalizzante.
- Alla terza fascia appartengono pochi alunni che hanno conseguito una sufficiente preparazione finale in tutte le discipline. Ciò è frutto di una pressante e continua sollecitazione di tutti i docenti che li hanno spronati ad una consapevole presa di coscienza, nell'affrontare l'Esame di Stato in modo dignitoso e positivo. Diverse strategie didattiche sono state effettuate per far emergere il meglio del loro "bagaglio" teorico e pratico. Il suddetto gruppo, alla fine dell'anno scolastico ha dimostrato con volontà di conoscere e comprendere in maniera essenziale e sintetica gli argomenti di tutte le discipline. Pienamente sufficiente è il profitto che riguarda le attività extracurricolari di carattere professionalizzante.

Elenco alunni

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

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	19	13	13
Totale Respinti	6	/	/
Totale Provenienti altra scuola/indirizzo	1	1	/
Totale Ritirati	2	/	/
Totale trasferiti ad altra scuola	/	/	/



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</i>
Lingua e letteratura italiana e Storia	4+2	FALZONE LUCIANA*	NO
Matematica	3	STABILE FRANCESCA	NO
Lingua Inglese	2	CALVANESE ROSANNA**	NO
Scienze Motorie e sportive	2	LANGELLA FILOMENA	NO
Religione	1	DI LEVA MARIA	NO

<i>Area di indirizzo - discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	<i>Componente Commissione d'Esame</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	CAPALDO ELISABETTA	SI
Enogastronomia settore sala e vendita	5	ATTANASIO VINCENZO	SI
Enogastronomia settore cucina	2	CAMPITIELLO ANTONIO ***	SI
Diritto ed Economia	3	PETTI JAFET	NO
Lingua Francese	3	DE FELICE ANNA	NO

* **Docente Coordinatore di Classe**

** **Docente Segretario del Consiglio di Classe**

*** **Docente Tutor alternanza scuola-lavoro**



➤ **Continuità/discontinuità didattica nel triennio - mutamenti nel Consiglio di Classe**

Materia	III anno	IV anno	V anno
Italiano	FALZONE LUCIANA	FALZONE LUCIANA	FALZONE LUCIANA
Storia	FALZONE LUCIANA	FALZONE LUCIANA	FALZONE LUCIANA
Matematica	CELOTTO FRANCESCO PAOLO	CELOTTO FRANCESCO PAOLO	STABILE FRANCESCA
Scienze motorie e sportive	LANGELLA FILOMENA	LANGELLA FILOMENA	LANGELLA FILOMENA
Religione	DI LEVA MARIA	DI LEVA MARIA	DI LEVA MARIA
Lingua Inglese	CALVANESE ROSANNA	CALVANESE ROSANNA	CALVANESE ROSANNA
Diritto e tecniche amministrative	PETTI IAFET	PETTI IAFET	PETTI IAFET
Lingua Francese	GARGIULO SARA	DE FELICE ANNA	DE FELICE ANNA
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore Cucina	/	CAMPITIELLO ANTONIO	CAMPITIELLO ANTONIO
Laboratorio di servizi di Sala e vendita	ATTANASIO VINCENZO	ATTANASIO VINCENZO	ATTANASIO VINCENZO
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	CAPALDO ELISABETTA	CAPALDO ELISABETTA	CAPALDO ELISABETTA



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, infine, 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 Sala e vendita**

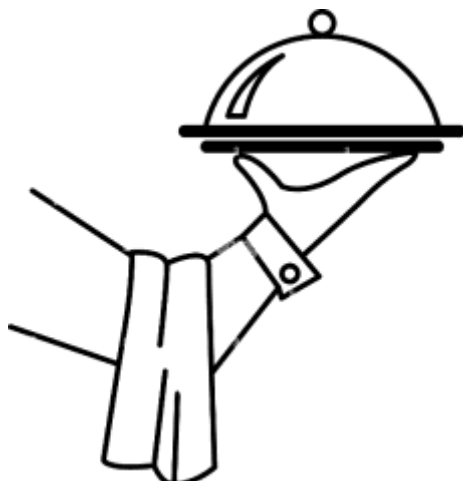
Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo *"Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"* ha specifiche competenze operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e partecipa a tutto 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
A031	Scienza 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 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.

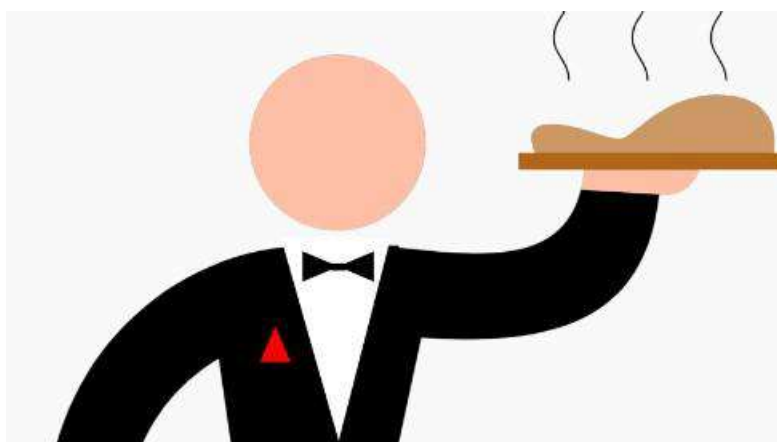


Tenuto conto dei loro livelli di responsabilità e delle relazioni con fornitori, clienti e addetti ai servizi, hanno un'adeguata competenza linguistica in italiano e in due lingue straniere che permetteranno di introdursi nel contesto delle nuove realtà e possibilità aperte dall'Unione Europea.

➤ **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 alla 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 alunna DSA -BES



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 (PCTO), 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 in 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 con gli studenti con associazioni, enti ed altre realtà del nostro territorio.

Fornire agli alunni 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: IFTS, 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.



Obiettivi	Competenze	Attività'	Luogo	Soggetti Coinvolti	Metodologie	Tempi
	Autoconsapevolezza	Illustrazione del progetto d'Istituto per l'orientamento	Scuola Casa	Consiglio di Classe Docente tutor	Lecture ed esercitazioni su fonti digitali	
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Gestione dell'apprendimento	Uda interdisciplinare "L'unica strada per il futuro: la sostenibilità"	Classe	Consiglio di Classe	Costruzione di griglie, di grafici, tabelle per valutare una fonte	15
	Autoefficacia	Didattica orientativa	Scuola	Consiglio di classe	Progetti di didattica innovativa	
	Risolvere problemi Pensiero critico	Sviluppo e rinforzo delle competenze e STEM	Scuola	Consiglio di Classe	Laboratorialità e learning by doin Problem solving e metodo induttivo	
Lavorare sulle capacità comunicative	Autoconsapevolezza, flessibilità e collaborazione	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	Aula Magna	Autori di libri e Pubblicazioni	Incontri divulgativi sui temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute	15
		Colloqui di lavoro	Scuola	Esperti sui temi individuati		
	Capire, sviluppare ed esprimere creativamente le proprie idee	Lettura e laboratori di scrittura autobiografica	Classe	Consiglio di Classe Docente tutor		
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Riflettere sulle proprie emozioni	Eventi con esperti esterni	Scuola Università	Docente orientatore	Navigare alla scoperta di sé stessi: Hard e soft skills; Autovalutazione e delle risorse personali: interessi, attitudini, aspirazioni. (Modulo 2)	10

Conoscere la formazione superiore e il mondo del lavoro	Pensiero critico	Orizzonti (tutte le quinte 15 h)	Scuola	Anpal Servizi	Approccio alla formazione post diploma; Analisi delle diverse competenze acquisibili; Offerta universitaria (<u>Modulo 1</u>) Investire sul proprio futuro: Transizione UniversitàLavoro Atlante del lavoro e delle professioni La ricerca attiva del lavoro e il curriculum vitae (<u>Modulo 3</u>)	15
	Mentalità orientata alla crescita	L'offerta universitaria; La formazione presso gli ITS Academy; Le altre agenzie formative; Il programma Erasmus+	Scuola Università degli studi di Napoli Federico II Aziende Sedi ITS Academy	Esperti	Incontri con docenti di orientamento Visita guidata a carattere orientativo	
	Autoconsapevolezza, flessibilità e collaborazione	Le professioni militari	Aula Magna	Esperti del settore	Incontri divulgativi con esperti	

MODULO DIDATTICA ORIENTATIVA

N°	DISCIPLINA	ATTIVITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE	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	Metodo induttivo Metodo deduttivo Lavori di gruppo Cooperative learning Didattica attiva, centrata sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, Utilizzo di misure dispensatrici e/o strumenti compensativi. Tutoring, problem solving, flipper classroom Rispetto dei tempi di apprendimento.	2
2	RELIGIONE	Lavoro di gruppo per cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche- sociali.	Lavorare sulle capacità comunicative.	Lezioni frontali, schematizzazione dei documenti Discussione guidata in classe Visione di video e loro analisi Circle time brainstorming Cooperative learning.	2
3	LAB. DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	Lavori di gruppo laboratoriali per l'elaborazione di piatti nell'ambito dell'UDA interdisciplinare: "Made in Italy" Discussione collettiva per stimolare gli alunni a tracciare in modo autonomo ed intenzionale un proprio percorso di vita lavorativa. (dall'Anpal)	Gestione dell'apprendimento per rinforzare il metodo di studio. Autoconsapevolezza. Didattica orientativa: transizione. La ricerca del lavoro più adatto alle proprie attitudini.	Lezioni frontali Esercitazioni pratiche in laboratorio "Simula Impresa" Laboratorio in contest Eventi sul territorio In contest	2
4	LAB. DI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Analisi sulla gestione e sull'organizzazione relativa all'ambiente di lavoro, finalizzato all'orientamento professionale.	Gestire i percorsi personali di vita nelle attività di formazione nel mondo professionale. Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi. Saper interagire in modo efficace con gli altri. Saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Lezioni frontali e laboratoriali Gruppi di lavoro	2



5	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTT. RIC.	Analisi del contesto socio economico e di mercato, finalizzata all'orientamento professionale	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.	Lezioni frontali Problem solving Cooperative learning Peer education Tutoring Rispetto dei tempi di apprendimento.	2
6	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Il linguaggio del corpo: capacità di esprimere idee, sentimenti ed emozioni attraverso il corpo	Acquisizione del linguaggio corporeo e motorio per comunicare ed esprimere i propri stati d'animo, emozioni e idee mediante gestualità e posture.	Lezione frontale e interattiva Brainstorming didattico Cooperative learning	2
7	SCIENZE E CULTURA DELLA 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.	Lezione dialogata Flipped classroom Attività di ricerca da siti accreditati Partecipazione a seminari Esercitazioni, lavori individuali e di gruppo Relazioni e confronto in plenaria in plenaria.	2
8	MATEMATICA	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	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.	Lezioni frontali Mappe concettuali Problem solving Cooperative learning Peer education Tutoring	2

9	LINGUA FRANCESE E 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.	Lezioni frontali con uso della lingua straniera e della microlingua specifica. Lettura di tipo estensivo ed intensivo Attività guidate e libere con puntualizzazioni delle funzioni comunicative. Esercizi di completamento, associazione, questionari, prove strutturate.	2
10	INGLESE	Discussione anticipatrice attraverso la lettura di materiale autentico in lingua inglese 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.	Flipped classroom Real life task Attività in laboratorio linguistico Lettura ed analisi diretta di testi Libro di testo dispense/ fotocopie Lim	2
	TOTALE ORE DI DIDATTICA ORIENTATIV A SVOLTA IN CLASSE	20			

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 29 gennaio 2024 il film "Il figlio di Saul" giorno della Memoria presso Aula Magna in sede centrale.

 In data 19 febbraio 2024 Riflessioni su Omofobia e Bullismo con 'Stranizza d'amuri'.

Iniziative di Educazione Civica

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

 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

OrientaRea in uscita

 In data 4 marzo 2024 Professione Militare incontro con il mondo militare delle forze armate e di polizia.  In data 10 marzo 2024 visita all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno –Portici-

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 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 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 cinquantillesimi 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.

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>	
• 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. • 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. • 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. • 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. • 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. • 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. • 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. • 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 (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 Scienza e cultura dell'Alimentazione sono state somministrate due prove simulate sulla disciplina individuata dall'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 quale seconda prova di Alimentazione Prima simulazione– 15/03/2024 Seconda simulazione 03/05/2024

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 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".

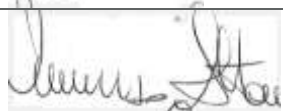
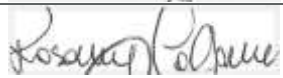
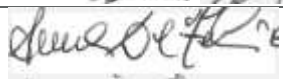
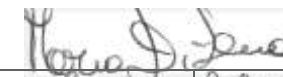
Il Capolavoro è un prodotto personale dello studente maggiormente rappresentativo dei progressi e delle competenze sviluppate durante l'anno, in ambito scolastico o extrascolastico. Non è un elaborato da presentare all'orale, ma può comunque avere un ruolo importante durante il colloquio finale. Insieme 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
- 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

Oocenze	Materia	Firma
ATTANASIO VINCENZO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA	
CALVANESE ROSANNA	LINGUA INGLESE, INGLESE TECNICO ORIENTAMENTO	
CAMPITIELLO ANTONIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
CAPALDO ELISABETTA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
DE FELICE ANNA	LINGUA FRANCESE SECONDA LINGUA, ORIENTAMENTO	
DI LEVA MARIA	RELIGIONR, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
FALZONE LUCIANA	ITALIANO, STORIA, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
LANGELLA FILOMENA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
PETTI IAFET	DIRITTO E TECNICHEAMMINISTRATIVE DELLA < SRTUTTURA RICETTIVA, EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO	
STABILE FRANCESCA	MATEMATICA, ORIENTAMENTO	

Nocera Inferiore, 13 maggio 2024

La Dirigente Scolastica

