



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“LUIGI EINAUDI”**

Dirigente Scolastico tel. 0883/661496 – Direttore SS. GG. AA. Tel. 0883/661496 – Segreteria Tel/fax 0883/666007 –
Via L. Settembrini, 160 – 76012 – **CANOSA DI PUGLIA** (BT) – Cod. Fisc. 81004890729
E-mail: bais00700p@istruzione.it - PEC: bais00700p@pec.istruzione.it - Sito web:
www.iisseinaudi.edu.it

Prot. n. 4834 del 15 maggio 2024

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(elaborato ai sensi dell'art. 17, comma 1 del d.lgs n. 62 del 2017)

CLASSE 5 SEZ. CS

**INDIRIZZO: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’
ALBERGHIERA”**

DECLINAZIONE: SALA E VENDITA

CODICE ATECO: I 56 ATTIVITA’ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

a.s. 2023/2024

(ai sensi dell’O.M. n. 55 del 22/03/2024 art. n.10 comma 1)

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof. ssa Sardaro Rachele

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Caporale Brigida Maria

Sommario

OFFERTA FORMATIVA	1
Curricolo d'Istituto	1
Curricolo verticale	1
Profili relativi all'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	1
Profilo di uscita del triennio dell'Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"	2
Educazione Civica	6
Quadri Orari relativi all'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"	10
Qualifiche Professionali	12
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	14
Commissione d'esame	15
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	15
Profilo della classe	16
PRIVATISTI	19
PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE.....	19
Progettazione educativo-didattica del Consiglio di Classe	19
AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA-PERCORSO FORMATIVO	22
Curricolo orientativo.....	23
ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO	29
Prove Invalsi.....	35
Simulazione.....	35
Quadro di riferimento prima prova Esame di Stato e Griglia I Prova	36
ESAMI DI STATO A. S. 2023/2024	36
CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDI DI ISTRUZIONE SUPERIORE	36
Quadro di riferimento seconda prova Esame di Stato e Griglia II Prova	41
Colloquio interdisciplinare e Griglia.....	42
METODOLOGIA E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	46
Criteri di valutazione.....	46
QUANTIFICAZIONE CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO	54
CONSIDERAZIONI FINALI	56
IL CONSIGLIO DI CLASSE	57
ALLEGATI

OFFERTA FORMATIVA

L'I.I.S.S. Luigi Einaudi di Canosa di Puglia (BT), con sede amministrativa in via L. Settembrini n. 160, si articola in Istituto Economico e Tecnologico e in Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente e per i Servizi Alberghieri con sede, invece, in Viale 1° Maggio.

Curricolo d'Istituto

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

La declinazione dell'indirizzo di studio in percorso formativo coerente con il territorio ed il mondo del lavoro è avvenuta valutando l'attinenza dell'attività economica correlata al percorso, entro l'ambito delle attività economiche riferite ai codici ATECO. Inoltre, il percorso riguarda i codici della Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali (NUP) adottati dall'ISTAT (art. 3 comma 5 d.lgs. 61/2017).

Il curriculum guarda al contesto territoriale specificatamente alle attività in essere e di sviluppo presente e futuro.

L'indirizzo di studi è correlato al seguente codice **ATECO** secondo le correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Curricolo verticale

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Profili relativi all'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

L'indirizzo presenta le declinazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

I.I.S.S. "L. EINAUDI" BARA00701P

Settore: Servizi

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Declinazione - Servizi di Sala e vendita

Nella declinazione “Servizi di sala e di vendita”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. In particolare, il diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di Sala-Bar e Vendita, è un professionista di sala, bar e *sommellerie* che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell’*hotellerie* a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell’applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l’abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. Le competenze professionali nell’accogliere, gestire, servire e intrattenere l’ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell’impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre, egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Tale professionista è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un’ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. In collaborazione con il Laboratorio di Enogastronomia-cucina, nell’ambito delle aziende turistico e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche. Valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

Profilo di uscita del triennio dell’Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61 ALLEG 2G Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. 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.

FIGURA: ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA

MACROAREA DI COMPETENZA (Regolamento 92/2018)

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Declinazione	SALA-BAR E VENDITA
Ateco 07 di riferimento	I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE http://www.codiciateco.it/attivita-dei-servizi-di-ristorazione/I-56
Ateco 07 secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI http://www.codiciateco.it/industrie-alimentari/C-10
CP2011 principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.1.5.4.1
CP2011 secondari di completamento	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (<i>Tecnico dell'offerta gastronomica</i>) http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0 4.2.2.2.0 - Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=4.2.2.2.0

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALE (Riferimento con l'Atlante del Lavoro, Atlante e Qualificazioni, Atlante e Professioni)

Cod. Atlante del lavoro	ADA DI INTERESSE
--------------------------------	------------------

ADA collegata all'area comune sett. 24 "sicurezza su lavoro"	ADA.24.03.07 (ex ADA.25.235.760) - Gestione e organizzazione della sicurezza nei luoghi di lavoro (limitatamente a RA 1) https://atlantelavoro.inapp.org/dettaglio_ada.php?id_ada=760&id_sequenza=235&id_processo=79
	ADA.24.03.09 (ex ADA.25.235.868) - Individuazione e valutazione dei rischi negli ambienti di lavoro (limitatamente a RA 1) https://atlantelavoro.inapp.org/dettaglio_ada.php?id_ada=868&id_sequenza=235&id_processo=79
ADA collegate al profilo con CP 3° gruppo	ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo Dettaglio ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali (solo risultati attesi n.1 e n.4) Dettaglio ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Dettaglio ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina Dettaglio ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina Atlante Lavoro INAPP
ADA collegate al profilo ma con CP 5° gruppo	ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti Dettaglio ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.06 (ex ADA.19.13.32) - Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione Dettaglio ADA.23.01.06 (ex ADA.19.13.32) - Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione Atlante Lavoro INAPP

SBOCCHI PROFESSIONALI

Catering -Banqueting Professione -Chef di cucina -Pasticcere -Pizzaiolo –Panettiere –Gelatai

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER LA DECLINAZIONE SCELTA

<i>DENOMINAZIONE</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	132
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)	--	66	66
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	198	132	132

INSEGNAMENTI OPZIONALI ATTIVATI, PER LA DECLINAZIONE SCELTA

<i>INSEGNAMENTO OPZIONALE</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
INGLESE TECNICO (AB-24)	33	33	33

Il percorso formativo tiene conto della normativa (D.L.gs. 13 aprile 2017, n. 61) e decreti ed è coerente al P.T.O.F. d'Istituto, facendo riferimento a "vision" e "mission" propri del patrimonio di esperienza e professionalità che negli anni hanno contribuito a costruire il lavoro formativo svolto dalla scuola improntato all'inclusività, laddove "l'inclusione è garanzia per l'attuazione del diritto alle pari opportunità e per il successo formativo di tutti". Il PECUP, atto costitutivo del PTOF, relativamente al profilo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" è declinato in conoscenze, abilità, competenze e saperi irrinunciabili in ambito disciplinare e trasversale; conoscenze e competenze trasversali nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione", ed è progettato per permettere allo studente di raggiungere le competenze previste dal Quadro Europeo delle Qualifiche –EQF (*European Qualifications Framework*):

PROFILO IN USCITA - COMPETENZE EQF

EQF 3 qualifica professionale in uscita al terzo anno:

Livello	Conoscenza	Abilità	Competenza	Corrisponde ^[1]
3	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito lavorativo o di studio.	Cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni.	Assumersi la responsabilità per il completamento delle attività nel lavoro e nello studio. Adeguate il proprio comportamento alle circostanze nel risolvere problemi.	Attestato di qualifica di operatore professionale;

EQF 4 diploma quinquennale:

Livello	Conoscenza	Abilità	Competenza	Corrisponde ^[1]
4	Pratica e teorica in ampi contesti, in un ambito lavorativo o di studio.	Cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio.	Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.	Diploma professionale di tecnico, diploma liceale, diploma di istruzione tecnica, diploma di istruzione professionale, Certificato di specializzazione tecnica superiore;

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento alla specifica caratterizzazione: Enogastronomia-Sala-bar e vendita.

Educazione Civica

L'Educazione Civica, secondo la legge n.92 del 20 agosto 2019, si riferisce sia alla visione tradizionale dell'apprendimento delle regole che governano la civile convivenza e le Istituzioni sia, in una accezione più ampia, all'Educazione alla Cittadinanza Attiva", intesa come partecipazione all'impegno di migliorare il mondo e all'apertura interculturale. L'Educazione Civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. L'insegnamento dell'Educazione Civica è di natura trasversale ed è previsto uno specifico monte ore oltre ad una valutazione dell'attività svolta. Lo scopo assegnato all'insegnamento della Educazione Civica è quello di rendere sensibili i giovani alle tematiche di ordine sociale ed assumere, rispetto a queste, una disposizione d'animo positiva che si traduca in una partecipazione attiva alla vita sociale. Il Curricolo di Educazione Civica si inserisce nel PTOF d'Istituto contribuendo al raggiungimento del profilo in uscita dello studente che intenda seguire un percorso post diploma lavorativo, formativo o universitario. Lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, l'assunzione di responsabilità, la solidarietà e la cura dei beni comuni, la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino, costituiscono obiettivi formativi prioritari dell'I.I.S.S. Einaudi, così come indicati dall'art.1. comma 7 della legge 107/2015.

Macronuclei tematici:

- A) Costituzione e Cittadinanza attiva, Istituzioni Italiane e Istituzioni Europee;
- B) Educazione alla Legalità e al contrasto alle mafie;
- C) Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile;
- D) Educazione alla Cittadinanza Digitale (art. 4 Legge 92/ 2019).

Nel presente documento del consiglio di classe sono evidenziate, per le discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica, gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica.

Obiettivi/Competenze da raggiungere alla fine del triennio

- 1)Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue;
- 2)Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale;
- 3) sostenibilità ambientale;
- 4) Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona
- 5)Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi;
- 6)Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri
- 7) Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civici e ambientali della società.

Competenze da raggiungere a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (All. C" Linee guida per l'insegnamento dell'Ed. Civica" e D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), correlate alle competenze chiave europee del 2018)

- 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. (Kc6)
- 2)Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali (Kc6)
- 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. (Kc6)
- 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. (KC5-KC6)
- 5)Partecipare al dibattito culturale.
- 6)Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. (KC3-KC6)
- 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 (KC5).
- 8)Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. (KC6)

- 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. (KC6)
- 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. (KC6)
- 11)Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. (KC4-KC6)
- 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. (KC6)
- 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. (KC6)

EDUCAZIONE CIVICA QUINTO ANNO - MATERIE AREA COMUNE

OBIETTIVI TRIENNIO	TEMATICHE TRIENNIO	MATERIE	ORE	CONTENUTI
<p>1) Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue;</p> <p>2) Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale;</p> <p>3) sostenibilità ambientale;</p> <p>4) Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona;</p> <p>5) Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi;</p> <p>6) Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri;</p> <p>7) Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società.</p>	<p>Formazione di base in materia di protezione civile.</p> <p>Agenda 2030.</p> <p>Cittadinanza digitale.</p> <p>Sviluppo ecosostenibile e beni comuni.</p> <p>Istituzioni Europee e UE.</p> <p>Educazione alla salute e al benessere.</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza attiva.</p> <p>I diritti umani.</p>	ITALIANO (compresenza docenti Cl. A046)	4+2	<p>Sviluppo ecosostenibile.</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Le regole digitali: identità, privacy e sicurezza digitale</p> <p>Digital device</p> <p>Rapporto tra individuo e realtà politica/società e potere: Analisi di testi letterari e non letterari.</p> <p>Concetto di cittadinanza e Costituzione: laboratori di scrittura e di esposizione orale/argomentativo.</p>
		STORIA (compresenza docenti Cl. A046)	3+2	Nascita dell'UE e delle istituzioni europee. Valori alla base della Cittadinanza europea.
		SCIENZE MOTORIE	3	<p>Le conferenze internazionali per la promozione della salute (1986, 1997).</p> <p>La dichiarazione mondiale sulla salute (1998) OMS.</p> <p>Formazione di base in materia di protezione civile.</p>
		RELIGIONE O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	2	<p>L'impegno per la giustizia.</p> <p>Il dialogo tra culture e religioni diverse.</p>
		INGLESE	3	Gender equality (agenda 2030-5th goal)
		MATEMATICA	3	Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico.
		LINGUA FRANCESE	3	Agenda 2030- Objectif 2 Faim "zéro" (sconfiggere la fame)
MATERIE D'INDIRIZZO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		4	Lo sviluppo sostenibile: la Green Economy;
	LABORATORI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA CUCINA E SALA		2	Agenda 2030
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI		2	Agenda 2030.

Il Consiglio di classe ha elaborato l'Uda interdisciplinare di Educazione Civica di 5 CS riportata in allegato 1.

Quadri Orari relativi all'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Con il D.Lgs. 61/2017 e con il D.M 92/2018 sono stati definiti i nuovi insegnamenti e quadri orari degli Istituti professionali, applicati a partire dalle classi prime formate nell'anno scolastico 2018/2019.

Primo biennio (comune a tutti gli indirizzi)

Triennio di specializzazione differenziato per le tre declinazioni: ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA

QUADRO ORARIO DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Indirizzo: "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" Declinazione: "Sala e Vendita"

INSEGNAMENTI		CL concorso	ORE SETTIMANALI				
			1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
A R E A G E N E R A L E	Lingua e letteratura italiana	A-12	4	4	4	4	4
	Inglese	AB-24	3	3	2	2	2
	Matematica	A-26	4	4	3	3	3
	Scienze motorie	A-48	2	2	2	2	2
	RC o attività alternative		1	1	1	1	1
	Storia	A-12			2	2	2
	Geografia	A-21	2	2			
	Diritto ed economia	A-46	2	2			
	Scienze integrate -SCIENZE DELLA TERRA	A-50 (1) B-20	2 (1)				
	Scienze integrate -CHIMICA	A-34 (1) B-20		2 (1)			
	Tecnologia dell'informazione e comunicazione	A-41 (1) B-16	2 (1)	2 (1)			
	Scienza degli alimenti (1)	A-31 (1) B-20	2 (1)	2 (1)			
	Seconda lingua straniera	AA-24	2	2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31 (1) B-21			4 (2)	4 (1)	4 (1)
	Laboratorio enogastronomia - cucina	B-20	2	2		2	2

	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21 (1)B-20 (1)B-19	2 (2)	2 (2)	6	4	4
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19 (1)B-21	2 (1)	2 (1)			
	Diritto e tecniche amministrative	A-45			4	4	4
	Microlingua di settore (Inglese Tecnico)	AB-24			1	1	1
*ORE D'INSEGNAMENTO TECNO-PRATICI IN COOPRESENZA(ITP)			6	6	1	1	2
TOTALE ORE SETTIMANALI			32	32	32	32	32

A R E A I N D I R I Z Z O	Seconda lingua straniera	AA-24	2	2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31 (1)B-20			4 (2)	4 (1)	4(1)
	Laboratorio enogastronomia – cucina	B-20	2	2	6	4	4
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21 (1)B-20 (1)B-19	2 (2)	2 (2)		2	2
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19 (1)B-21	2 (1)	2 (1)			
	Diritto e tecniche amministrative	A-45			4	4	4
	Microlingua di settore (Inglese Tecnico)	AB-24			1	1	1
(1)*ORE D'INSEGNAMENTO TECNO-PRATICI IN COOPRESENZA(ITP)			6	6	1	1	2
TOTALE ORE SETTIMANALI			32	32	32	32	32

Qualifiche Professionali

Profilo della qualifica conseguita: Operatore della ristorazione

Indirizzi della figura: 1. Preparazione pasti; 2. Servizi di sala e ricevimento

Descrizione sintetica della figura: l'operatore della ristorazione interviene nelle attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici e allestiti, nel servizio di sala.

Competenze tecnico professionali in esito al triennio

L'operatore della ristorazione è in grado di:

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.

Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In esito all'indirizzo "Servizi di sala e ricevimento", è inoltre in grado di realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

L'Istituto conferisce Diplomi di Qualifica con una preparazione confacente a favorire l'impiego presso aziende pubbliche e private e, al termine del biennio post-qualifica, Diplomi di Stato che consentono l'accesso ai corsi di laurea e/o di lauree brevi, nonché diplomi regionali di II livello che permettono l'iscrizione al Registro degli Esercenti di Commercio (REC). L'allievo è educato al comportamento corretto, alla conoscenza del territorio, al senso della legalità, al rispetto e all'assunzione dei valori propri della convivenza civile e della diversità, ed ottiene una formazione professionale adeguata ad adempiere ai compiti che gli competono nel mondo del lavoro. Il diploma di Qualifica triennale si consegue con il superamento di un esame finale, predisposto e gestito dalla scuola.

La classe ha seguito un percorso formativo indirizzato al conseguimento del diploma di qualifica triennale, erogato dalla Regione Puglia, in regime di sussidiarietà, con il superamento di un esame finale, predisposto

e gestito dalla scuola con la direzione di un funzionario regionale secondo le modalità definite dalle Linee Guida della stessa Regione Puglia.

REFERENZIAZIONI

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)	Nomenclatura Unità professionali (NUP/ISTAT 2007)
10.85 Produzione di pasti e piatti preparati. 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile. 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.	5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere. 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti. 5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi.

ESPERIENZE DI APPRENDIMENTO IN AMBITO LAVORATIVO

Tipo di esperienza	Durata in ore	Denominazione del soggetto ospitante	Sede/contesto di svolgimento
Visite aziendali	===	=====	=====
Stage / Tirocinio/ Attività di laboratorio	693	I.I.S.S. LUIGI EINAUDI CANOSA DI PUGLIA	Laboratorio didattico nogastronomico Viale I Maggio, 49
Apprendistato	===	=====	=====
(Altro)	===	=====	=====

COMPETENZE ACQUISITE

COMPETENZE	Profilo Regionale
Standard formativo nazionale	
<p>COMPETENZA LINGUISTICA: Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita.</p> <p>COMPETENZA LINGUISTICA: utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi (QCER, 2001,A2).</p> <p>COMPETENZA LINGUISTICA: utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi ed operativi (QCER, 2001,A2).</p> <p>ALTRI LINGUAGGI: utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO – TECNOLOGICA: Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale.</p> <p>COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA: Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.</p> <p>COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALI COMUNI: A) operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/ funzione organizzativa; B) operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se, per gli altri e per l'ambiente.</p> <p>COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALI SPECIFICHE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni. 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso. 3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria. 4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali. 5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. 6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. 7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. 	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DISCIPLINA	COGNOME/NOME		DISCIPLINA	COGNOME/NOME
1	ITALIANO	LOMARTIRE MARIAROSARIA	8	LAB. SERV. EN. SALA E VENDITA	DELL'OLIO SAVERIO
2	STORIA	LOMARTIRE MARIAROSARIA	9	LAB. SERV. EN. CUCINA	PAPAGNI CARLO
3	LINGUA INGLESE	CASAMASSIMA VIVIANA CRISTINA	10	SC. MOTORIE E SPORTIVE	ABRUZZESE VINCENZO
4	LINGUA FRANCESE	VITRANI APOLLONIA	11	RELIG. CATTOLICA	TURTURRO ANTONIO
5	MATEMATICA	DI PILATO ANTONIA	12	SOSTEGNO	ROSSIGNOLI PATRIZIA
6	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STR. RICETT.	ROCCOTELLI LUIGI	13	SOSTEGNO	SANSONNA LOREDANA*
7	SCIENZA E CULT. DEGLI ALIMENTI	SARDARO RACHELE			

*Ha sostituito la Prof. Sica Vincenza a decorrere dal 16-11-2023

DISCIPLINA	COGNOME E NOME DEL DOCENTE	Ore settimanali	Continuità nel triennio		
			III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Prof.re LOMARTIRE MARIAROSARIA	4	X	X	X
Storia	Prof.re LOMARTIRE MARIAROSARIA	2	X	X	X
Lingua inglese	Prof.ssa CASAMASSIMA VIVIANA CRISTINA	3	X	X	X
Seconda lingua straniera-francese	Prof.ssa VITRANI APOLLONIA	3	X	X	X
Matematica	Prof.ssa DI PILATO ANTONIA	3	X	X	X
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Prof.re ROCCOTELLI LUIGI	4	X	X	X
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Prof.ssa SARDARO RACHELE	4	X	X	X
Lab.Serv.Enog. Enogastronomia	Prof.re PAPAGNI CARLO	2			X
Lab.Serv. Enog. Sala e Vendita.	Prof.re DELL'OLIO SAVERIO	4	X	X	X
Scienze Motorie e Sportive	Prof.re ABRUZZESE VINCENZO	2			X
Religione Cattolica	Prof.re TURTURRO ANTONIO	1		X	X
SOSTEGNO	ROSSIGNOLI PATRIZIA	9			X
SOSTEGNO	SANSONNA LOREDANA	9			X

Commissione d'esame

La commissione della VCS Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera per gli Esami di Stato, così come previsto dalla normativa vigente, risulta composta dai seguenti commissari interni, nominati dal Consiglio di Classe il 19-02-2023:

SARDARO	RACHELE	A031	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I
DELL'OLIO	SAVERIO	B021	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	I
ROCCOTELLI	LUIGI	A045	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	I

Le discipline assegnate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito nel Decreto Ministeriale Decreto Ministeriale mpi. A00GABMI. Registro Decreti(R).0000010.26-01-2024 ai commissari esterni per l'Esame di Stato A.S 2023-2024:

COGNOME	NOME	CLASSE DI CONCORSO	DENOMINAZIONE MATERIA/E	
LOMARTIRE	MARIAROSARIA	A012	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA-STORIA	EST
CASAMASSIMA	VIVIANA CRISTINA	AB24	LINGUA INGLESE	EST
DI PILATO	ANTONIA	A026	MATEMATICA	EST

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nella redazione del documento il consiglio tiene conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali.

Art. 10, comma 2 O.M. n.55 del 22/03/2024 Nota 21 marzo 2017, prot. 10719

n°	COGNOME	NOME
1		
2	*	
3		
4		
5		
6	**	
7		
8		
9		

*Interruzione frequenza il 15/12/2023; **Interruzione frequenza il 12/02/2024

Profilo della classe

Analisi socioculturale

N° alunne 5, N° alunni 2. Totale alunni 7.

Inizialmente la classe era composta da nove alunni, uno di questi ha presentato richiesta di nulla osta per passaggio ad altro Istituto nella città di residenza, l'altro ha interrotto la frequenza per motivi personali nel mese di gennaio 2024. Pertanto, la classe è composta da sette studenti. Gli studenti provengono da famiglie residenti nei territori di Canosa di Puglia (3), Barletta (1), Cerignola (1), Minervino (1) e Spinazzola (1).

Note sulla storia della classe:

Gli studenti provengono tutti dalla classe quarta CS (indirizzo enogastronomia-sala e vendita) dell'I.I.S.S. "L. Einaudi" e non vi è alcun ripetente. Nel gruppo classe sono presenti tre alunni di cui uno, supportato da docenti specializzati per il quale è stato predisposto un Piano Educativo Individualizzato (PEI), con una programmazione paritaria, personalizzata e semplificata, e due alunne DSA (ai sensi della L. 170/2010) con PDP (tutti seguono un Piano nel rispetto della normativa della privacy). A tal proposito, il percorso di studi effettuato dallo studente con programmazione paritaria e le modalità di svolgimento dell'esame, saranno specificate nella relazione del Consiglio di classe allegata al presente documento, inoltre la documentazione dei suddetti alunni è depositata agli atti in segreteria (allegato n. 5 Relazione finale e PEI).

LIVELLI COGNITIVI DI PARTENZA

La classe all'inizio del percorso didattico e per quasi tutto il primo quadrimestre ha mostrato impegno minimo, poca partecipazione alle attività didattiche proposte e con risultati purtroppo non sempre sufficienti. Spesso gli alunni sono stati richiamati, anche attraverso lettere inviate alle famiglie, col tentativo di riuscire a motivare allo studio e recuperare le insufficienze. Il consiglio di classe ha cercato di adoperarsi in vario modo, attraverso recuperi in itinere, ripetizioni frequenti degli argomenti trattati, per riuscire a colmare le lacune e le numerose difficoltà. Ogni occasione formativa, come ad esempio uscite didattiche o partecipazione ad eventi professionalizzanti è stata progettata allo scopo di motivare gli studenti verso la professione e uno studio più consapevole e maturo anche in vista degli Esami di Stato. In generale si può constatare una situazione lineare, con un livello di competenze e capacità che rasenta la sufficienza, con alcune eccezioni. Non tutta classe ha potuto raggiungere un grado di autonomia pienamente adeguato attestandosi su un livello di profitto poco più che sufficiente, molto probabilmente a causa delle numerose difficoltà pregresse di alcuni nella capacità di rielaborazione delle conoscenze e di assimilazione dei contenuti, del metodo di studio ma soprattutto del poco impegno profuso. È necessario, inoltre, non sottovalutare le problematiche di carattere personale e familiare riscontrate in

molti studenti. Il consiglio di classe ha cercato di sopperire agli eventi, fortemente emotivi, in cui sono stati coinvolti gli studenti stessi cercando di essere di supporto, sostegno, in modo tale da fornire la condizione giusta per non cedere alla dispersione scolastica. La classe, pertanto, può essere suddivisa in tre fasce di livello: una prima fascia comprende allievi con un discreto bagaglio culturale e un buon metodo di studio, motivati e partecipi; una seconda fascia comprende studenti con accertate abilità cognitive, espressive e operative, con un metodo di lavoro parzialmente ordinato e con qualche difficoltà nell'esposizione orale e scritta; un terzo gruppo costituito da allievi che presentano abilità cognitive sufficienti ma con conoscenze frammentarie e superficiali. Il Consiglio di classe ha agito in virtù dell'interdisciplinarietà rispettando gli obiettivi di apprendimento comuni, così come sono stati definiti nel Pecup.

LIVELLO DI SOCIALIZZAZIONE/SCOLARIZZAZIONE

L'attività didattica si è svolta, nella maggior parte dell'intero anno scolastico, con regolarità; in alcuni momenti dell'anno ci sono stati eventi e manifestazioni – formativi e professionalizzanti – caratterizzati dalla grande partecipazione degli studenti, gli stessi hanno consentito di rafforzare il livello di socializzazione. Sul piano della scolarizzazione, nonostante gli sforzi adoperati dagli studenti, il consiglio di classe ha adottato delle strategie atte a definire continue attività di recupero, inclusione, inserimento nel tessuto sociale e locale.

Frequenza nell'intero anno scolastico, impegno partecipazione e profitto

La frequenza scolastica non è stata assidua per tutti gli studenti. Tuttavia, le assenze non sono state tali da compromettere l'ammissione agli Esami di Stato e risultano regolarmente giustificate. (Si rende noto il riferimento normativo qualora si dovessero presentare le condizioni necessarie per valutare le deroghe: requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122 la valutazione al fine dell'ammissione all'esame di Stato sarà disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o dal suo delegato).

STORIA NEL TRIENNIO

		C. TERZA a.s. 2021/2022	C. QUARTA a.s. 2022/2023	C. QUINTA a.s. 2023/2024
ISCRITTI	Maschi	8	6	4
	Femmine	9	6	5
	Totale	17	12	9
Promossi		12	9	
Promossi con sospensione di giudizio		-	-	
Non promossi		5	3	
Provenienti da altro Istituto		-		
Ritirati		-	-	1
Trasferiti ad altro istituto		-		1

Risultati di apprendimento raggiunti dalla classe in relazione al PECUP

Il gruppo classe nel corso del triennio ha raggiunto risultati di apprendimento sufficienti. Complessivamente gli studenti, ciascuno in relazione al proprio bagaglio culturale, al metodo di studio applicato, alla motivazione allo studio e all'impegno profuso, nonché alle personali capacità di apprendimento, hanno raggiunto le competenze, conoscenze, e abilità previste dal PECUP non sempre adeguate relativamente alle discipline professionalizzanti e dell'area generale. In particolare, un gruppo molto ristretto di allievi, partendo da discrete competenze di base, ha dimostrato di aver sviluppato senso critico, capacità di operare in ambito interdisciplinare, di integrare i contenuti appresi con conoscenze personali, dimostrando autonomia e consapevolezza nella costruzione del sapere. Per questo gruppo di allievi l'applicazione nello studio è stata costante e suffragata da un metodo di studio autonomo e organico. Altri studenti, partendo da competenze minime di base, si sono impegnati positivamente soprattutto nell'ultimo periodo conseguendo risultati apprezzabili: riescono ad orientarsi tra i contenuti cogliendo le interrelazioni tra i saperi disciplinari in modo abbastanza coerente e al contempo personale. Per altri studenti, infine, le lacune pregresse, unite a difficoltà nell'applicazione dei contenuti appresi, hanno consentito, in modo non del tutto unitario, il raggiungimento degli obiettivi minimi, specie in alcuni insegnamenti.

In conclusione, le ripetute azioni di recupero e le attività intraprese per stimolare una maggiore motivazione dei discenti, hanno favorito il conseguimento dei risultati con profitto complessivamente sufficiente.

PRIVATISTI

Alla classe 5 CS è stato assegnato un candidato privatista.

n°	COGNOME	NOME
1	D.I.	S.

Il candidato è in possesso di Maturità Scientifica. Quanto disposto dall'articolo 5 dell'O.M. comma 1 n.55, 2024, l'ammissione dei candidati esterni che non siano in possesso di promozione all'ultima classe è subordinata al superamento di un esame preliminare inteso ad accertare la loro preparazione sugli insegnamenti previsti dal piano di studi dell'anno o degli anni per i quali non siano in possesso della promozione o dell'idoneità alla classe successiva, nonché su quelle previste dal piano di studi dell'ultimo anno. Sostengono altresì l'esame preliminare sugli insegnamenti previsti dal piano di studi dell'ultimo anno i candidati in possesso di idoneità o di promozione all'ultimo anno che non hanno frequentato il già menzionato anno ovvero che non hanno comunque titolo per essere scrutinati per l'ammissione all'esame. Il superamento dell'esame preliminare, anche in caso di mancato superamento dell'esame di Stato, vale come idoneità all'ultima classe. L'esame preliminare è sostenuto davanti al consiglio della classe dell'Istituto, collegata alla commissione alla quale il candidato è stato assegnato; il candidato è ammesso all'esame di Stato se consegue un punteggio minimo di sei decimi in ciascuna delle prove cui è sottoposto.

A tal proposito, il Consiglio di Classe ha provveduto, come da verbale n. 2 del 19-02-2024, ad individuare per il candidato le discipline oggetto degli esami preliminari di cui all'art. 14 comm. 2 del DLgs n. 62 del 13/04/2017, che si terranno nella seconda decade di maggio.

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

Progettazione educativo-didattica del Consiglio di Classe

A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

Competenze comuni a tutti gli indirizzi

AG1 agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

AG2 utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

AG3 riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

AG4 stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

AG5 utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

AG6 riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

AG7 individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

AG8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

AG9 riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

AG10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

AG11 padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

AG12 utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche di indirizzo

Il curriculum d'Indirizzo ha tenuto conto dei risultati di apprendimento del percorso di studio, le competenze sono state declinate in conoscenze essenziali ed abilità minime. Le stesse competenze sono riferite agli assi culturali e non più alle singole discipline.

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n. 6 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 specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Competenza n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze europee per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 22 Maggio 2018)

Alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti; abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.

Multilinguistica: capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.

Matematica/scienze/tecnologia/ingegneria: capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane; capacità di spiegare

il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, l'osservazione e la sperimentazione per identificare le problematiche e trarre le conclusioni basate su fatti empirici. La competenza in scienze, tecnologia e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.

Digitale: alfabetizzazione informatica e digitale, comunicazione e collaborazione, alfabetizzazione mediatica, creazione di contenuti digitali, sicurezza, proprietà intellettuale, soluzione di problemi e pensiero critico.

Personale, sociale, e capacità di imparare ad imparare: alfabetizzazione informatica e digitale, comunicazione e collaborazione, alfabetizzazione mediatica, creazione di contenuti digitali, sicurezza, proprietà intellettuale, soluzione di problemi e pensiero critico.

Cittadinanza: capacità di agire da cittadini responsabili, partecipare pienamente alla vita civica e sociale comprendendo le strutture e i concetti sociali, economici, giuridici e politici a livello nazionale, comunitario e internazionale.

Imprenditoriale: capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri.

Consapevolezza ed espressione culturale: comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite una serie di atti e forme culturali (cinema, arte, danza, teatro, giochi, musica, etc)

Alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti; abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.

In allegato si riportano le SCHEDE DISCIPLINARI elaborate per ogni insegnamento. La programmazione per competenze segue coerentemente quella indicata nel PECUP, secondo la normativa vigente, e riporta inoltre tutte le informazioni relative ai saperi coinvolti, ai contenuti essenziali e i nuclei tematici fondamentali della disciplina.

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla evidenziazione dei Nuclei tematici fondamentali affrontati nel proprio insegnamento come ben riportati nelle proprie U.D.A., ricordando che per “nucleo tematico fondamentale” si intende un nodo concettuale essenziale ed irrinunciabile della disciplina.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA-PERCORSO FORMATIVO

La scuola non è solo la sede privilegiata per l'acquisizione di adeguati livelli di conoscenze e di competenze individuali, ma anche il luogo primario della crescita culturale, civile, sociale ed economica. Il nostro Istituto

da sempre lavora sui bisogni formativi degli alunni e per questo partecipa a numerosi progetti. Le attività curriculari ed extracurriculari, oltre a potenziare ed integrare il curriculum, promuovono interessi e scoprono attitudini degli studenti. Quasi tutte le attività sono state proposte all'intero gruppo classe, solo in alcuni casi si è trattato di partecipare a progetti esterni alla scuola, ai quali gli studenti sono stati chiamati a aderire o su base volontaria o su individuazione da parte del Consiglio di Classe di quegli alunni più idonei sulla base di criteri e di indicatori afferenti ai singoli progetti. Risultati attesi: favorire scelte consapevoli per la propria formazione e attività professionale, imparare a valutare le proprie attitudini, capacità e aspettative.

Curricolo orientativo

Uno dei settori in cui il ruolo dell'orientamento è maggiormente sentito è senza dubbio quello scolastico. Accompagnare i ragazzi verso decisioni consapevoli lungo tutto il percorso di istruzione è fondamentale, soprattutto perché tutte le scelte che sono chiamati a fare comportano la conoscenza e la definizione delle proprie competenze ma anche delle proprie inclinazioni.

Il MIM – Ministero dell'Istruzione e del merito si è occupato a più riprese del tema, pubblicando anche le Linee guida nazionali per l'orientamento e da ultimo il Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022. Il punto di vista adottato è quello che considera le attività orientative non come meramente strumentali della formazione post diploma, ma come finalizzate ad accompagnare il processo di crescita globale dello studente. Con il decreto-legge 22 giugno 2023, n. 75, convertito con modificazioni dalla L. 10 agosto 2023, n. 112, il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha promosso "la progettazione, lo sviluppo e la realizzazione della piattaforma "Famiglie e studenti", come canale unico di accesso al patrimonio informativo detenuto dal Ministero medesimo e dalle istituzioni scolastiche e educative statali. La piattaforma è costituita da un'infrastruttura tecnica che rende possibile l'interoperabilità dei sistemi informativi esistenti e funzionali alle attività del predetto Ministero, al fine di semplificare l'accesso ad essi e il loro utilizzo". Per la prima volta il Ministero offre una Piattaforma "UNICA" che integra in un solo spazio digitale i servizi esistenti, nonché i nuovi servizi finalizzati ad accompagnare studentesse e studenti nel percorso di crescita, con l'obiettivo di supportarli a fare scelte consapevoli e a far emergere e coltivare i loro talenti durante il percorso di Scuola Secondaria. I servizi sono raggruppati in tre categorie omogenee, a loro volta composte da sottosezioni tematiche pensate per facilitare la navigazione e migliorare la modalità di fruizione dei servizi a disposizione di studentesse, studenti e famiglie:

Orientamento: accompagna nella costruzione del proprio percorso di crescita in base a competenze, aspirazioni, offerta formativa e sbocchi professionali e comprende le sezioni "Il tuo percorso", "Guida alla scelta", "Iscrizioni".

Vivere la scuola: supporta la gestione del percorso scolastico e arricchisce l'esperienza attraverso iniziative educative e formative focalizzate su temi di inclusività, sicurezza e benessere e comprende le sezioni "Esperienze formative", "Esami e valutazioni", "Iniziative", "Scuola inclusiva", "Sport".

Strumenti: mette a disposizione applicazioni per la gestione amministrativa del percorso scolastico e per l'accesso a misure dedicate al diritto allo studio e comprende le sezioni "Welfare e comunità", "Strumenti amministrativi".

Oltre ai nuovi servizi sopradescritti, nella Piattaforma sono presenti i link ai siti web dedicati a servizi già offerti dal Ministero. Si precisa che con Nota m_pi.AOODGSI.REGISTRO UFFICIALE.U.0005432.21- 12-2023. Piattaforma Unica – nuove funzionalità disponibili on-line il MIM ha comunicato le nuove funzionalità disponibili all'interno della piattaforma UNICA:

- Profilo dedicato al docente orientatore.
- Capolavoro dello studente: è il servizio digitale attraverso cui, in via sperimentale, studenti e studentesse possono caricare in stato di bozza il proprio "capolavoro", ovvero una propria opera, individuata autonomamente, particolarmente significativa per rappresentare i progressi che ha compiuto e le competenze che ha raggiunto durante il proprio percorso scolastico. I docenti e i docenti tutor, al contempo, possono visualizzare quanto caricato in bozza dagli utenti visualizzando l'E-Portfolio degli stessi sul sito Unica.

Docente tutor: è lo strumento digitale, già disponibile all'interno di Unica, che permette a studenti e studentesse della Scuola secondaria di secondo grado di richiedere un incontro con il proprio docente tutor e visualizzare eventuali promemoria e scadenze in relazione alle attività di orientamento. L'utilizzo di questo strumento è facoltativo, pertanto gli studenti e le studentesse potranno visualizzare quanto sopra descritto solo se il tutor ha deciso di attivare lo strumento. Questa visione ampia e articolata dell'orientamento presuppone la centralità del ruolo dell'insegnante, valorizzato come primo orientatore nella vita di un ragazzo, e la necessità di professionalizzare le attività orientative. A tal fine il nostro Istituto ha elaborato la progettazione didattica dei moduli di orientamento e individuando, quale docente tutor, della classe V CS, la prof.ssa Gaetana Ventrella. La realizzazione dei moduli si avvale anche di collaborazioni che valorizzino l'orientamento, come processo condiviso, reticolare, con il territorio, con le scuole e le agenzie formative dei successivi gradi di istruzione e formazione, con gli ITS Academy, le università, il mercato del lavoro e le imprese, i servizi di orientamento promossi dagli enti locali e dalle regioni, i centri per l'impiego e tutti i servizi attivi sul territorio per accompagnare la transizione verso l'età adulta. Per una più dettagliata esposizione delle tipologie di attività svolte si riporta qui di seguito il curriculum orientativo.

Programmazione attività

OBIETTIVI ORIENTATIVI		PRATICHE CORRISPONDENTI		CHI LE GESTISCE
Competenze	Descrizione	Attività dettagliata	n. ore	
		-Presentazione del modulo di orientamento formativo -Questionario	1	Tutor orientatore (nel caso in cui non sia docente della classe è richiesta la compresenza dei docenti della classe)
Essere in grado di definire i propri obiettivi di vita individuando le strategie necessarie per raggiungerli (K5,K8)	-Conoscere I propri punti di forza e i propri limiti	-Laboratori di orientamento e di educazione alla scelta per lo sviluppo del proprio personale progetto di vita, culturale e professionale	10	Esperti, coach, imprenditori, Informagiovani, Centro per l'Impiego territoriale, Agenzie per il lavoro, associazioni datoriali, enti di formazione, CCIAA
Essere in grado di orientarsi nella scelta del percorso universitario (K5,K8)	-Conoscere l'offerta formativa degli atenei presenti sul territorio e le modalità di accesso	-Partecipazione agli open day universitari ed ITS	10	Principali università del territorio ITS
Essere in grado di definire quali sono le risorse finanziarie necessarie per realizzare il proprio progetto di vita (K3,K7)	-Conoscere i principali strumenti del mercato finanziario e le principi della previdenza sociale	-Educazione finanziaria	6	BCC AIEF
Essere in grado di individuare gli obiettivi del percorso orientativo svolto. (K5,K8)		-Relazione individuale o di gruppo che documenti l'attività orientativa svolta	2	Tutor orientatore (nel caso in cui non sia docente della classe è richiesta la compresenza dei docenti della classe)
Essere in grado di fornire una valutazione del percorso svolto. (K8)		-Riflessione in chiave orientativa del percorso svolto e sulle sue prospettive - analisi dei risultati per l'individuazione del "capolavoro"	1	Tutor orientatore (nel caso in cui non sia docente della classe è richiesta la compresenza dei docenti della classe)

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

La Legge 13 luglio 2015, n. 107, “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”, ha esteso l’attivazione delle attività di alternanza scuola lavoro durante l’ultimo triennio dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado con un ammontare minimo di 400 ore. La legge di Bilancio per il 2019, ha disposto la ridenominazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro in **“Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento”** (denominati per semplicità con l’acronimo **PCTO**) con una rimodulazione della durata dei percorsi, i quali sono attuati per una durata complessiva minima non inferiore a 210 ore nel triennio finale del percorso di studi degli istituti professionali. L’ordinanza n. 55 del 22 marzo 2024 non pone alcun limite alla durata dei percorsi di PCTO. Così come previsto dalla normativa vigente e ripreso dalle linee guida al par. 4 ultimo capoverso i “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento” devono essere “progettati in una prospettiva pluriennale (prevista ai sensi dell’articolo 5 del d.lgs. 61/2017), coerente con quanto previsto nel Piano Triennale dell’Offerta Formativa dell’istituzione scolastica. Essi possono prevedere una pluralità di tipologie di collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti, visite aziendali, ricerca sul campo, simulazione di impresa, project-work in e con l’impresa, tirocini, progetti di imprenditorialità, ecc.) in contesti organizzativi diversi, anche in filiera o all’estero, in un processo graduale articolato in varie fasi. Come citato dalle stesse linee guida “i PCTO si configurano come percorsi curriculari integrati da realizzare in contesti operativi anche differenti, connotati da una forte integrazione ed equivalenza formativa” (cfr linee guida par. 4.2).

Nel progettare il percorso il consiglio di classe ha tenuto conto della seguente situazione della classe:

- alunni che hanno richiesto nel loro percorso formativo di accedere al conseguimento della qualifica professionale di “operatore della ristorazione – indirizzo preparazione pasti” per i quali la regione Puglia con DGR n. 630 del 19/04/2021 ha previsto nell’ambito del percorso integrativo, il rafforzamento delle competenze di base e le attività integrative, anche facendo riferimento ai PERCORSI OPERATIVI COMPLEMENTARI (POC);
- alunni che seguono il percorso quinquennale senza accedere al percorso integrativo necessario al conseguimento della qualifica professionale.

Nel caso degli studenti che hanno seguito il percorso integrativo utile al conseguimento della qualifica professionale, il consiglio di classe ha progettato le attività integrative nel rispetto di quanto previsto dalla normativa Regionale di riferimento quali percorsi curriculari integrati connotati da forte integrazione ed equivalenza formativa con obiettivi propri e specifici. Tali obiettivi identificabili anche quali obiettivi di PCTO hanno consentito al consiglio di classe di riconoscere al percorso così progettato e svolto da ciascun

alunno, valenza di PCTO. Il percorso così articolato ha avuto una durata di 400 ore nell'anno scolastico 2021-2022.

Nel caso degli studenti che hanno seguito il percorso quinquennale senza accedere al percorso integrativo necessario al conseguimento della qualifica professionale è stato progettato dal consiglio di classe in linea con quanto previsto dalla normativa di riferimento un progetto/percorso di PCTO di 210 ore.

I PCTO sono un'estensione della didattica laboratoriale attiva che porta alla costruzione dell'esperienza di vita. L'istituto ha già sperimentato tale attività (prima ancora che fosse obbligatoria) in una rete di collaborazioni con enti, imprese ed istituzioni del territorio con accesso a fondi nazionali, e regionali. I PCTO sono l'occasione per una didattica laboratoriale che sa costruire competenze orientative di base, attraverso un curriculum unitario e verticale che si colloca nella prospettiva della triennalità. Tale esperienza ha consolidato nell'istituto la consapevolezza di dover operare in tal senso. Le azioni attuate, perciò, sono tese a promuovere il sostegno ai processi di scelta e alla valorizzazione della capacità decisionale, sia in termini di vita personale, che in vista della futura vita professionale. I PCTO sono un acceleratore di maturità individuale. I PCTO sono l'occasione per una didattica laboratoriale che sa strutturare situazioni formative operative. I contesti di apprendimento assumono i caratteri dell'attività e dell'efficacia: le relazioni, i luoghi, gli strumenti, i materiali non sono mai casuali. Gli esiti assumono la forma di prodotti significativi e di rilevanza, sia per il singolo alunno che per la comunità educante. La didattica laboratoriale sa costruire competenze orientative di base, attraverso un curriculum unitario e verticale che si colloca nella prospettiva della triennalità. In tal senso viene recuperato il valore intrinseco delle discipline attraverso il contributo prezioso della cultura al lavoro, costituzionalmente inteso. Le esperienze scolastiche ed extra scolastiche condotte dai docenti di riferimento tendono a valorizzare gli apprendimenti ma portano anche alla costruzione dell'esperienza di vita.

Si riporta in Allegato N.3 la tabella riassuntiva delle attività svolte dagli alunni nell'arco del triennio (P.C.T.O -P.O.C).

Principali attività

Si riportano di seguito le principali attività svolte: attività di approfondimento interdisciplinare, partecipazione a seminari/conferenze, significative attività curriculari ed extracurriculari svolte (visite e viaggi di istruzione, seminari e conferenze, attività di orientamento, partecipazione a concorsi e gare Enogastronomiche, progetti europei ecc.):

A.S. 2023/2024

ATTIVITA' E PROGETTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

Numerose le attività a cui ragazzi hanno attivamente partecipato durante l'intero anno, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto di seguito riportati:

- 13/10/2023 “È l'ora dell'Educazione Finanziaria”, promosso dalla AIEF - Associazione Italiana Educatori Finanziari.
- 06/11/ 2023- “Canosa 6 Novembre 1943 – La notte delle bombe e della strage” in occasione dell'80° anniversario della tragedia del 6 novembre 1943 incontro formativo sui bombardamenti che la città di Canosa visse durante la notte delle bombe e della strage.
- 23/11/2023 “Educazione alle differenze, conoscere l'identità sessuale per combattere gli stereotipi e la violenza di genere”
- 16/12/ 2023 - Assemblea d'Istituto: Educazione stradale.
- 27/01/ 2024 Incontro formativo “GIORNATA DELLA MEMORIA: CONTINUIAMO A RACCONTARE PER NON DIMENTICARE”. All'incontro hanno partecipato i relatori prof. Carmine Gissi, Dirigente Scolastico, ed il sig. Pasquale Caputo che ha raccontato l'esperienza vissuta dal padre Francesco Caputo, internato militare italiano (1943-1945).
- Giovedì 7 Marzo 2024 – PROGETTO “EDUSTRADA NEOPATENTATI” a cura della FONDAZIONE ANIA.

Le altre attività sono state svolte in orario curriculare, secondo il monte ore previsto (33 ore), in relazione all'insegnamento trasversale di Cittadinanza attiva e Costituzione come da UDA interdisciplinare di Educazione Civica.

ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- 25/10/2023- Visita didattica presso il Museo vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi - Pollica (Sa). Visita didattica Palazzo Vinciprova di Pioppi-Pollica (SA) “Museo vivente della Dieta Mediterranea” e “Ecomuseo della Dieta Mediterranea).
- 29/10/2023- Partecipazione alla XXVIII Edizione della Sagra del fungo cardoncello a Minervino Murge
- 8/02/2024- corso “Coffee art” presso Accademia del Caffè Rosito Barletta.
- 22/04/2024- “Ricostruiamo il territorio”.

ATTIVITA' SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO IN USCITA

Le attività svolte:

- Dal 09/10/2023 al 13/10/2023 partecipazione a Job Week: Orientamento Professionale a Canosa Di Puglia
- 05/12/ 2023 - Orientamento in uscita – F.S. Area 4 – Salone dello studente BARI c/o Fiera del Levante
- 08/01/ 2024 - Orientamento in uscita: seminario ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana.
- 19/12/2023 – Camera di Commercio di Bari: incontro formativo su “Orientamento al lavoro ed alle Professioni”.
- 20/02/2024- Assorienta: Orientamento alle facoltà Universitarie, in modalità live streaming.
- 21/02/2024- Assorienta: Orientamento alle carriere in divisa, in modalità live streaming.
- 12/03/2024- Orientamento in uscita: a cura dell’Università UNIFG presso I.I.S.S. “L. Einaudi”
- 05/04/ 2024 – Orientamento in uscita: I.T.S. IOTA PUGLIA presentazione dei percorsi biennali di alta specializzazione post-diploma, alternativi a quelli universitari e rispondenti all’evoluzione del mercato del lavoro e agli sbocchi professionali

ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 nota DGOSVI 23988 del 19 settembre 2022

decreto ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023

Si riportano i nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle 11 competenze di indirizzo in uscita. Tutti gli “insegnamenti” concorrono a promuovere negli studenti il conseguimento di competenze (D. Lgs. 62/2017, articolo 17 comma 8). L’azione didattica è stata finalizzata alla predisposizione di percorsi pluridisciplinari. Si è tenuto conto degli argomenti e dei temi effettivamente svolti, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida. I nuclei tematici, che hanno catalizzato la definizione dei contenuti da parte dei singoli insegnamenti, sono stati elaborati in funzione del quadro di riferimento della figura professionale cui afferisce il corso di studi.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
--

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.

A tal proposito è stato stilato un piano di lavoro interdisciplinare in cui sono stati collegati i nuclei tematici fondamentali alle competenze in uscita degli insegnamenti del profilo d'indirizzo oggetto della seconda prova di Esame di Stato qui di seguito riportato.

PIANO DI LAVORO INTERDISCIPLINARE

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

CODICE ATECO I 56: ATTIVITÀ DEI SERVIZI RISTORATIVI

COMPETENZE	NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE	CONOSCENZE ESSENZIALI	DISCIPLINE D'INDIRIZZO
P1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p>	<p>Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita</p> <p>Seconda lingua straniera francese</p>
P2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	<p>Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita</p>
P3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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.	<p>Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Economia Aziendale -DTASR</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita</p> <p>Seconda lingua straniera francese</p> <p>Scienza e cultura degli alimenti</p>

<p>P4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell’attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita</p> <p>Seconda lingua straniera francese</p> <p>Scienza e cultura degli alimenti</p>
<p>P5 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Tecniche di gestione dell’intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	
<p>P6 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 specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Economia Aziendale -DTASR</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita</p> <p>Seconda lingua straniera francese</p>

	alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.		
P7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>	<p>Laboratorio dei servizi enogastronomici</p> <p>Bar-sala e vendita</p> <p>Seconda lingua straniera francese</p> <p>Scienza e cultura degli alimenti</p>
P8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>	<p>Economia Aziendale -DTASR</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici</p> <p>Bar-sala e vendita</p> <p>Seconda lingua straniera francese</p>
P9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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,</p>	<p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>	<p>Laboratorio dei servizi enogastronomici</p> <p>Bar-sala e vendita</p> <p>Seconda lingua straniera francese</p>

	<p>efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p> <p>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.</p>		
<p>P10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>	<p>Economia Aziendale -DTASR</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici</p> <p>Bar-sala e vendita</p>
<p>P11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>L’informazione turistica: dall’on site all’on line.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	<p>Laboratorio dei servizi enogastronomici</p> <p>cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici</p> <p>Bar-sala e vendita</p> <p>Scienza e cultura degli alimenti</p>

Al fine di favorire negli studenti un approccio sereno e, allo stesso tempo, mediato alle modalità di svolgimento degli esami di Stato conclusivi del corso di studio, i docenti delle discipline coinvolte nelle prove scritte hanno provveduto ad impostare il lavoro annuale ed in particolare alcune verifiche scritte sul modello delle prove ministeriali. Il Consiglio di Classe ha previsto di effettuare le verifiche orali seguendo il percorso interdisciplinare così come indicato dai nuclei tematici fondamentali, con l’immutata finalità di “verificare l’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomenti. Nel secondo quadrimestre (durante la

simulazione) la verifica scritta relativamente alla seconda prova (disciplina Scienza e cultura degli alimenti, Laboratorio enogastronomia-Sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva) si è svolta tenendo conto delle indicazioni relative alla seconda prova dell'Esame di Stato.

Prove Invalsi

Le prove INVALSI previste a partire dal 2 marzo fino alla fine delle attività didattiche (in modalità CBT – Computer Based Testing 1) sono state effettuate in data:

19/03/2023 Discipline: Lingua e Letteratura Italiana, Matematica

20/03/2023 Disciplina: Lingua Inglese reading and listening

Simulazione

Il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno effettuare due simulazioni delle prove di esame per poter far acquisire agli studenti maggiore consapevolezza e responsabilità in vista degli Esami di Stato. Il Consiglio di classe si è avvalso durante la simulazione del supporto dei docenti di sostegno, fondamentali per orientare gli alunni in una situazione diversa e sicuramente più difficile da gestire anche dal punto di vista emotivo.

PRIMA PROVA DI ESAME

Tutte le verifiche sono state impostate secondo il modello della prova d'Esame di Stato, focalizzando l'attenzione principalmente sulla tipologia B e C. (art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017)

La prova è stata effettuata nella seguente data:

- 23/03/2024 simulazione I Prova Scritta (L. Italiana) tipologia A, B, C.

SECONDA PROVA DI ESAME

D.M n. 164 del 15/6/2022 (allegato G Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato- Caratteristiche della prova d'esame).

La seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'Indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel Quadro di riferimento.

La traccia della prima simulazione è stata impostata secondo la tipologia A, tenendo conto dei seguenti parametri: lettura e comprensione del testo di ciascun nucleo correlato alle competenze comuni agli insegnamenti d'indirizzo, il focus concettuale per la costruzione della prova, ma anche per la riorganizzazione degli insegnamenti, il target cioè l'area di destinazione dell'esercizio delle competenze; il "percorso professionale" e le "attività professionali" (Codice ATECO -ADA). La traccia della seconda

simulazione è stata impostata secondo la tipologia B, per permettere agli studenti di esercitarsi maggiormente su differenti modalità.

La prova è stata effettuata nelle seguenti date:

- 21/03/2024 simulazione I Prova Scritta interdisciplinare tipologia A (Scienza e cultura degli alimenti, Laboratorio di Enogastronomia-Sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva).
- 18/04/2023 simulazioni II Prova Scritta interdisciplinare tipologia B (Scienza e cultura degli alimenti, Laboratorio di Enogastronomia-Sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva).

COLLOQUIO INTERDISCIPLINARE

- Data prevista 16/05/2024

Quadro di riferimento prima prova Esame di Stato e Griglia I Prova

Per quanto concerne la simulazione della prima prova il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22/03/2024 art. n.19.

La prova scritta (ai sensi dell'art. 17, co.3 del d.lgs.62/2017), ha l'obiettivo di accertare la padronanza della lingua italiana nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. 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.

Gli indicatori della griglia sono stati declinati in descrittori.

Si riporta di seguito la griglia di valutazione della prima prova.

ESAMI DI STATO A. S. 2023/2024 CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDI DI ISTRUZIONE SUPERIORE

COMMISSIONE _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO			
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggio	
Ideazione, pianificazione e organizzazione	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>originali e strutturate in maniera eccellente</i>	10	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>rigorose e ben strutturate</i>	9	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>chiare e costruttive</i>	8	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>adeguate e lineari</i>	7	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto</i>	6	

del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	5	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni	4	
	Il testo risulta privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base	3	
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	2	
	Il testo risulta completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco.	1	
Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da un'eccellente coesione e chiarezza espositiva supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	10	
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	9	
	Il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza	8	
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	7	
	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	6	
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	5	
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	4	
	Il testo è scarsamente coeso e le argomentazioni sono slegate o contraddittorie tra loro	3	
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	2	
Ricchezza e padronanza lessicale	La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti . L'elaborato è consegnato in bianco.	1	
	Bagaglio lessicale ricco e ricercato . Uso puntuale del linguaggio tecnico	10	
	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	9	
	Bagaglio lessicale buono, uso appropriato dello stesso	8	
	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	7	
	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	6	
	Bagaglio lessicale a tratti ripetitivo e padronanza lessicale incerta	5	
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	4	
	Lessico spesso ripetitivo con presenza di alcune improprietà linguistiche	3	
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	2	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico assente . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
	Correttezza grammaticale ineccepibile . Uso impeccabile della punteggiatura	10	
	Correttezza grammaticale accurata. Ottimo ed efficace l'uso della punteggiatura	9	
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti .	8	
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione .	7	
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti	6	
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura non del tutto lineare . Qualche errore sistematico	5	
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti . Punteggiatura approssimativa	4	
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	3	
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato è consegnato in bianco	1	
	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate . Riferimenti culturali eccellenti	10	
	Conoscenze ricche e puntuali . Riferimenti culturali di ottimo livello	9	
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti . Opportuni riferimenti culturali	8	
	Conoscenze appropriate ed esaustive . Riferimenti culturali di livello discreto	7	
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti . Adeguati i riferimenti culturali	6	
	Conoscenze superficiali ed imprecise . Qualche tentativo di riferimento culturale	5	
	Conoscenze modeste, spesso imprecise . Pochi e confusi riferimenti culturali	4	
	Conoscenze limitate ed in più punti errate . Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate . Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2	
	Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta, organica e puntuale . Organiche e molto originali le valutazioni personali	10	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali motivate, approfondite e a tratti originali	9	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali coerenti ed adeguatamente approfondite	8	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta . Valutazioni personali chiare e lineari .	7	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta	6	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva mediocre/incerta . Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato	5	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva non del tutto appropriata . Alcune considerazioni sviluppate non sono pertinenti alla traccia	4	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva parziale e non appropriata . Giudizi critici e valutazioni personali sono solo accennati	3	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva inadeguata e con errori .	2	
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente assente . L'elaborato è consegnato in bianco	1	

TIPOLOGIA A

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna.	10	
	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna.	9	
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8	
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7	
	Rispetto pertinente ma con qualche incompletezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6	
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5	
	Consegna rispettata solo in parte .	4	
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati . Linguaggio inappropriato alla tipologia	3	
	Consegna ignorata in molti elementi	2	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Consegna del tutto mancante . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi in profondità e sono state individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche	10	
	Il contenuto e i temi del testo sono stati pienamente compresi e sono state individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza	9	
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche	8	
	Il contenuto e i temi del testo sono stati correttamente compresi	7	
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali	6	
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente	5	

	Il testo è stato <i>parzialmente compreso</i> ed <i>in alcuni parti</i> è stato <i>fraiteso</i>	4	
	Il testo è stato <i>compreso solo in minima parte</i> ed il suo <i>significato in più punti</i> è stato <i>equivocato</i>	3	
	Il testo <i>non</i> è stato compreso in alcune delle sue parti	2	
	L'elaborato è stato consegnato in bianco	1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (serchiesta)	Eccellente capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Completa conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10	
	Ottima capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza approfondita delle figure retoriche	9	
	Buona capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	8	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta correttamente	7	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo sostanzialmente corretta	6	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con superficialità ed imprecisioni	5	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta parzialmente e non esente da errori	4	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta solo in minima parte e con errori diffusi	3	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica inconsistente e completamente incorretta	2	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica NON svolta. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Interpretazione corretta ed articolata del testo	Eccellenti capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10	
	Ottime capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9	
	Efficace interpretazione critica ed articolata del testo	8	
	Interpretazione corretta del testo e discrete capacità di contestualizzazione	7	
	Interpretazione sostanzialmente corretta del testo	6	
	Interpretazione superficiale del testo	5	
	Il testo è interpretato con approssimazione ed in parte è stato <i>fraiteso</i>	4	
	Il testo è stato interpretato con molta approssimazione e solo in minima parte	3	
	Il testo non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti	2	
	Il testo non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco	1	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40).

PARTE GENERALE		PARTE SPECIFICA		PUNTEGGIO TOTALE / 100	_____
-----------------------	--	------------------------	--	-------------------------------	-------

(Punteggio/100: 5 + eventuale arrotondamento)	PUNTEGGIO / 20	_____
--	-----------------------	-------

CANOSA DI PUGLIA, _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA B			
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione chiara, corretta, completa ed originale della tesi e degli snodi argomentativi	12	
	Individuazione approfondita e completa della tesi e degli snodi argomentativi	11	
	Individuazione corretta della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	10	
	Individuazione efficace ed adeguatamente articolata della tesi e delle argomentazioni	9	
	Individuazione soddisfacente della tesi e delle argomentazioni	8	
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste	7	
	Individuazione approssimativa della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	6	
	Individuazione imprecisa della tesi e delle argomentazioni a sostegno	5	
	Parziale individuazione della tesi e difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte	4	
	Confusionaria individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	3	
	Errata individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	2	
	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente, complesso e razionale il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi	14	
	Ampio, coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso corretto e logico dei connettivi	13	
	Coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso adeguato e corretto dei connettivi	12	
	Buono lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso corretto dei connettivi	11	
	Discreto sviluppo del percorso ragionativo. Uso sostanzialmente corretto dei connettivi	10	
	Lineare e corretto il percorso ragionativo così come l'uso dei connettivi	9	
	Adeguato, seppur molto semplice , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. Incerto a tratti l'uso dei connettivi	8	
	Approssimativo e schematico il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	7	
	Approssimativo il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	6	
	Frammentario ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	5	
	A tratti ripetitivo il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	4	
	Scarse capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. Non pertinente l'uso dei connettivi	3	
	Del tutto incoerente e incompleto il percorso argomentativo. Uso errato dei connettivi	2	
	Piena incapacità di sostenere un percorso argomentativo. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Argomentazione personale eccellente , sostenuta con congruenza e sicurezza . Impeccabili i riferimenti culturali.	14	
	Argomentazione personale molto originale e sostenuta con sicurezza. Molto validi i riferimenti culturali.	13	
	Argomentazione personale a tratti originale e nel complesso molto valida . I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera precisa e coerente	12	
	Argomentazione personale caratterizzata da buona sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono coerenti	11	
	Argomentazione personale caratterizzata da discreta sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	10	
	Argomentazione personale caratterizzata da adeguata sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	9	
	Argomentazione personale sostenuta con semplicità e correttezza anche nei riferimenti culturali	8	
	Qualche leggera imperfezione nell'argomentare. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	7	
	Argomentazione superficiale. Imprecisi riferimenti culturali	6	
	Argomentazione superficiale, poco opportuni i riferimenti culturali	5	
	Argomentazione scarsa. Scarni e poco opportuni i riferimenti culturali	4	
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali non sono corretti	3	
	Non si evidenzia alcuna capacità di argomentazione. Assenti i riferimenti culturali	2	
	L'elaborato è consegnato in bianco	1	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40).

PARTE GENERALE	PARTE SPECIFICA	PUNTEGGIO TOTALE / 100	_____
(Punteggio/100: 5 + eventuale arrotondamento)		PUNTEGGIO / 20	_____

CANOSA DI PUGLIA, _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA C

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrase	Il testo rispetta in maniera eccellente la traccia . Il titolo (se presente) è originale e molto efficace . La parafrase (se presente) è certosina ed accurata .	12	
	Ottima pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo(se presente) è coerente e molto efficace . La parafrase (se presente) è accurata .	11	
	Buona pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato . La parafrase (se presente) è efficace .	10	
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo(se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrase (se presente) è efficace .	9	
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia . Il titolo(se presente) è opportunamente individuato . La parafrase (se presente) è efficace	8	
	Il testo è sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato . La parafrase (se presente) è efficace . Il livello di base della competenza è raggiunto .	7	
	Il testo è sostanzialmente adeguato nello sviluppo ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo(se presente). La parafrase (se presente) non è completamente incisiva	6	
	Il testo presenta alcune incongruenze nel suo sviluppo e a tratti si presenta poco pertinente . Il titolo(se presente) è opportunamente individuato. La parafrase (se presente) non è molto incisiva	5	
	Il testo è a tratti poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato . La parafrase (se presente) è a tratti inefficace .	4	
	Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo(se presente) è non opportunamente individuato . La parafrase (se presente) è inefficace .	3	
	Il testo manca di coerenza sostanziale rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella parafrase (se presente)	2	
	Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca , così come la parafrase. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Eccellente capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati.	14	
	Ottima capacità espositiva ed egregia linearità nello sviluppo dei dati	13	
	Buona capacità espositiva; anche i dati sono ben organizzati nello sviluppo	12	
	Discreta capacità espositiva. I dati sono sviluppati con consapevolezza e chiarezza	11	
	I dati sono disposti con semplicità, chiarezza e consapevolezza . L'esposizione è adeguata allo sviluppo	10	
	I dati sono disposti in maniera semplice ed ordinata . Il livello di base della competenza è raggiunto .	9	
	L'esposizione è semplice e solo parzialmente ordinata . I dati sono attinenti	8	
	L'esposizione è molto semplice . I dati sono attinenti ma non alcune volte non coerenti fra loro	7	
	Alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati.	6	
	L'esposizione è a tratti poco efficace . I dati spesso non sono coerenti tra loro	5	
	Numerose imperfezioni nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso inconsistente	4	
	L'esposizione presenta molte incongruenze . Alcuni dati sono solo accennati	3	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I dati sono enumerati senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente	2	
	L'elaborato è consegnato in bianco	1	
	Eccellente articolazione delle conoscenze, sostenuta con congruenza e sicurezza . Impeccabili i riferimenti culturali.	14	
	Molto originale l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfettamente articolati i riferimenti culturali.	13	
	Originale l'articolazione delle conoscenze . Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali	12	
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	11	
	L'articolazione delle conoscenze è corretta e adeguatamente motivata . I riferimenti culturali sono pertinenti	10	
	Qualche leggera imperfezione nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	9	
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti e adeguatamente articolati . Il livello di base della competenza è raggiunto .	8	
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati	7	
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati	6	
	Le conoscenze sono poco articolate . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	5	
	Le conoscenze evidenziate sono scarse . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati	3	
	Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati e loro articolazione è disomogenea	2	
	Conoscenze e riferimenti culturali non sono per niente articolati . L'elaborato è consegnato in bianco	1	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40).

PARTE GENERALE	PARTE SPECIFICA	PUNTEGGIO TOTALE / 100	_____
(Punteggio/100: 5 + eventuale arrotondamento)		PUNTEGGIO / 20	_____

CANOSA DI PUGLIA, _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Quadro di riferimento seconda prova Esame di Stato e Griglia II Prova

Per quanto concerne la simulazione della seconda prova il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'Ordinanza Ministeriale. Per l'anno scolastico 2023/2024 le discipline oggetto della seconda prova scritta sono individuate dal d. m. n. 10 del 26/01/2024. Negli Istituti Professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. (comma 3, art. 20 dell'O.M 55 del 22 marzo 2024).

La seconda prova si è svolta in forma scritta (ai sensi dell'art. 17, co.4 del d.lgs.62/2017), con l'obiettivo di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Le caratteristiche della seconda prova, i nuclei tematici fondamentali, gli obiettivi e la griglia di valutazione sono indicate nei QDR (allegato G). Gli indicatori della griglia sono stati declinati in descrittori, con punteggio in ventesimi. Si allega tipologia prova in allegato n. 4.

Si riporta di seguito griglia seconda prova.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "L. EINAUDI"

CANOSA DI PUGLIA (BT)

ESAMI DI STATO A. S. 2023/2024

CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDI DI ISTRUZIONE SUPERIORE

COMMISSIONE _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO			
INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	Punti assegnati Totale
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste; utilizza le conoscenze e le abilità acquisite con buona padronanza e precisione.	3	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa, individuando e interpretando correttamente quasi tutti i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste; utilizza con adeguata padronanza le proprie conoscenze e abilità, nonostante lievi inesattezze.	2	
	Analizza ed interpreta le richieste in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento,	Padroneggia (individua e utilizza) tutte le conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari delle materie professionalizzanti di settore in maniera approfondita.	6	

utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padroneggia (individua e utilizza) le principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari delle materie professionalizzanti di settore in maniera corretta.	4-5	
	Padroneggia (individua e utilizza) alcune delle principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari delle materie professionalizzanti di settore anche se non sempre in modo completo ed efficace.	2-3	
	Utilizza in modo frammentario le conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi. Dimostra minime abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari delle materie professionalizzanti di settore.	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico-professionali. Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo approfondito. Svolge completamente la traccia, con coerenza e correttezza dei risultati.	8	
	Dimostra padronanza delle competenze tecnico-professionali. Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo corretto. Svolge la traccia con coerenza e correttezza dei risultati.	6-7	
	Comprende buona parte degli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione. Svolge la traccia in modo corretto.	4-5	
	Comprende solo alcuni aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica in modo non sempre corretto le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione. Svolge la traccia in modo incompleto (con qualche lacuna), la coerenza e/o correttezza dei risultati è insufficiente.	2-3	
	Argomenta in maniera molto frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva o la fase di verifica. Svolge la traccia in modo incompleto (con molte lacune), la coerenza e/o correttezza dei risultati è gravemente insufficiente.	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Argomenta, collega e sintetizza in modo chiaro, approfondito, coerente ed esaustivo le informazioni trattate o le attività svolte con riferimento alle soluzioni date ed alle strategie adottate utilizzando anche i diversi linguaggi specifici in modo pertinente.	3	
	Argomenta, collega e sintetizza in modo incoerente e incompleto. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate (o viceversa). Utilizza un linguaggio specifico pertinente ma con qualche incertezza.	2	
	Argomenta, collega e sintetizza in maniera frammentaria e/o non sempre coerente le informazioni Utilizza un linguaggio specifico per lo più appropriato, ma non sempre rigoroso.	1	
(Tabella allegato G D. 15/06/2022)			/20
Canosa di Puglia			/10

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Colloquio interdisciplinare e Griglia

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22/03/2024 art. n.22, circa l'avvio del colloquio mediante l'analisi da parte dello studente dei materiali predisposti dal Consiglio di Classe, con l'immutata finalità di "verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera", materiali che dunque devono consentire un approccio multidisciplinare. Il colloquio deve evidenziare le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO mediante una breve relazione o un lavoro multimediale con riferimento al complesso del percorso effettuato e le competenze di Educazione

civica come definite nel Curricolo d'Istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Durante la simulazione, gli alunni analizzano un documento fornito (spunto tematico) ed elaborano una discussione in chiave pluridisciplinare. Si riporta di seguito griglia colloquio.

GRIGLIA COLLOQUIO ORALE (ALLEGATO A) O.M. n° 55/2024

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	E in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	E in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Articolo 25 O.M. 55 del 22 marzo 2024

METODOLOGIA E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione

La valutazione è una delle fasi centrali del processo insegnamento/apprendimento e prevede momenti di tipo diagnostico, formativo e sommativi.

Valutazione diagnostico-iniziale: all'inizio dell'anno scolastico e prima di introdurre un nuovo modulo è necessario verificare la presenza e il livello di determinati prerequisiti cognitivi, ben sapendo che il possesso di tali abilità è la condizione necessaria affinché gli studenti possano comprendere e integrare il percorso che stanno iniziando.

Valutazione formativa: la traduzione più corretta sarebbe "costruttiva" (dall'inglese to form), ma nell'uso comune si è affermata l'espressione "formativa". È una valutazione che si attua in itinere con il preciso scopo di controllare lo sviluppo del processo didattico, sia da parte dell'insegnante (al fine di rendere la sua azione più efficace), sia da parte dell'allievo (che può prendere coscienza dei suoi punti di forza e delle eventuali lacune).

Valutazione sommativa: consiste in un bilancio pubblico, intermedio o finale, degli esiti di un periodo di formazione, che mira a valutare il livello di effettivo raggiungimento dei traguardi formativi. Esprime un giudizio complessivo relativo al raggiungimento, da parte dello studente, degli obiettivi fissati per un segmento definito del curriculum.

La valutazione che concerne l'aspetto cognitivo si traduce in un giudizio espresso attraverso una scala di voti da 2 a 10: l'attribuzione del voto è pertanto la misurazione del profitto dello studente in relazione alle conoscenze, competenze e capacità, così come richiesto dalla programmazione degli insegnanti per le singole discipline e del Consiglio di classe per il profilo globale. Le prove scritte e le verifiche orali/scritte/pratiche sono, sia nei contenuti che nella forma, strettamente legate alle programmazioni delle discipline; la loro tipologia e la scansione temporale sono stabilite dai singoli insegnanti in coerenza con le linee guida concordate all'interno dei vari Dipartimenti nelle riunioni di inizio anno.

Tenendo conto della situazione di partenza degli alunni si ritiene che, per ottenere la sufficienza, sia necessario il raggiungimento minimo degli obiettivi stabiliti nei piani di lavoro di ogni singola disciplina. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità in presenza, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona). Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in

considerazione le difficoltà di ciascun alunno. Per le valutazioni (sia scritte, orali e pratiche) si è fatto riferimento alle griglie di disciplina riportate nel PTOF.

Il Consiglio di Classe, per quanto concerne la valutazione, ha stabilito di tener conto, oltre dei risultati delle prove scritte e orali, anche dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione, della progressione rispetto ai livelli di partenza. Ogni docente per la valutazione si è avvalso delle griglie di valutazione elaborate in dipartimento ed approvata in Collegio Docenti. La metodologia prevalentemente adottata dalla maggior parte dei docenti del consiglio di classe ha privilegiato la lezione frontale e interattiva. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità frontale, hanno messo a disposizione degli alunni spesso riassunti, schemi, mappe concettuali, anche mediante l'applicazione di Google "Classroom".

Valutazione alunni diversamente abili

Per gli alunni diversamente abili, si fa riferimento all'articolo 24 e 25 del dell'O.M. n.55 del 22/3/2024 e le prove di esame saranno coerenti con quanto previsto nel PEI e nel PDP predisposti da tutto il consiglio di classe. Tali documenti sono contenuti nei fascicoli personali.

La piena inclusione degli alunni diversamente abili è un obiettivo che la nostra scuola persegue attraverso un'intensa ed articolata progettualità. In questo senso il PAI (Piano Annuale per l'Inclusività) coinvolgendo l'intera comunità educante, costituisce il punto di partenza fondamentale per avviare un'estesa raccolta di dati per conoscere a fondo la situazione della scuola e il punto di vista dei diversi stakeholder. Attraverso il PTOF, gli alunni con difficoltà di apprendimento hanno la possibilità di integrare e sostenere l'apprendimento e, al tempo stesso, migliorare la loro autonomia che aumenterà la loro fiducia nelle proprie capacità e potenzialità per agire al meglio nella società. Le attività previste si orientano al miglioramento dell'integrazione educativa e sociale e hanno lo scopo di favorire l'acquisizione, da parte degli alunni, di un cospicuo bagaglio di abilità che concorrono allo sviluppo globale della loro personalità considerata sotto il profilo cognitivo, fisico, affettivo e sociale. Il Piano delle attività di sostegno, promuove e potenzia quanto già detto, attraverso attività che realizzano un approccio alla "cultura del fare" come occasione di crescita personale e collettiva. Le attività progettuali e laboratoriali hanno permesso l'inserimento degli alunni nel tessuto scolastico, rafforzano le capacità logiche, creative, manuali e motorie, potenziano l'autostima e l'autonomia. Nell'ambito di questo percorso nelle attività svolte si sono avuti a riferimento i contenuti 'essenziali' delle discipline al fine di raggiungere la medesima valenza formativa (art. 318 del D.L. 297/1994).

Tutti gli allievi accedono all'esame di stato con percorso didattico conforme ai programmi ministeriali (Normativa: L.Q. 104/92, art.16 e ss. mm. e ii.; O.M. n.55 del 22/03/24;) con accertamento delle

conoscenze, competenze e capacità acquisite.

Durante il percorso formativo lo studente R.S. ha seguito programmazione personalizzata con prove identiche, con il supporto del docente specializzato. Ausili previsti: sono stati utilizzati i seguenti strumenti compensativi: mappe, formulari, schemi riassuntivi, immagini, presentazione, anche durante l'espletamento delle simulazioni al fine dell'esame di stato. Le alunne L.D. e A. P. con DSA, hanno seguito un percorso didattico ordinario, seguendo le indicazioni (strumenti compensativi) dei PDP redatti dal consiglio di classe.

Pertanto, è importante la presenza del docente specializzato per svolgere le prove con maggiore sicurezza.

Modalità di valutazione:

Criterio quantitativo e qualitativo, come per il resto della classe

Il punteggio come per il resto della classe

Diploma avente valore legale a tutti gli effetti.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche:

le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche;

le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia

le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (comprendenti l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili);

Assolutamente insufficiente --- voti fino a 4		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Nessuna conoscenza o Poche/pochissime conoscenze	Non è capace di effettuare alcuna analisi né di organizzare le sue conoscenze.	Non è in grado di eseguire compiti, anche semplici.
Gravemente insufficiente --- voto 5		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Frammentarie e piuttosto superficiali	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Anche guidato, è in grado di, solo in minima parte di organizzare le sue conoscenze e le procedure acquisite.	Commette errori gravi nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici
Insufficiente --- voto 6		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Superficiali e non del tutto complete	Effettua analisi e sintesi ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato riesce, in parte, ad organizzare le conoscenze e le procedure acquisite, e sulla loro base effettua semplici valutazioni	Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici
Sufficiente --- voto 7		
Conoscenze	Competenze	Abilità

Complete ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato riesce ad organizzare le conoscenze e le procedure acquisite, e ad effettuare valutazioni su attività lavorative o di studio	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori
Discreto - voto 8		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Complete ed approfondite	Effettua analisi e sintesi abbastanza approfondite, organizza abbastanza autonomamente le conoscenze e le procedure acquisite Effettua valutazioni parziali e non del tutto argomentate su attività lavorative e di studio.	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave nella risoluzione di problemi specifici.
Buono ---- voto 9		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Complete, approfondite e coordinate	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite, organizza autonomamente le conoscenze e le procedure acquisite Effettua responsabilmente valutazioni, anche se con qualche incertezza, su attività lavorative o di studio	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure necessarie per risolvere problemi specifici, ma commette qualche imprecisione.
Ottimo/Eccellente ---- voti 9-10		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua responsabilmente valutazioni argomentate, approfondite e personali su attività lavorative o di studio	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure necessarie per risolvere problemi specifici, anche in nuovi contesti.

Specificazione dei livelli, tenendo conto dei criteri indicati:

BASILARE	ADEGUATO	ECCELLENTE
L'allievo, guidato, è in grado di organizzare le conoscenze e le procedure acquisite, e di affrontare compiti semplici che porta a termine in modo autonomo e consapevole	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi per la cui soluzione efficace pone in atto procedure appropriate, che esegue in modo autonomo e consapevole	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi per la cui soluzione efficace pone in atto procedure innovative ed originali, che esegue in modo autonomo e con piena consapevolezza dei processi attivati e dei principi sottostanti

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
I risultati dell'apprendimento relativi al LIVELLO 4 EQF	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio	Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio

Metodologia

<i>metodi/discipline</i>	<i>Lingua e letteratura Italiana</i>	<i>Storia</i>	<i>Lingua straniera Inglese</i>	<i>Seconda lingua</i>	<i>Matematica</i>	<i>Scienza e Cultura degli alimenti</i>	<i>Diritto e tec. Amministrative</i>	<i>Serv.Enog.Cucina</i>	<i>Serv.Enog. Sala e Vendita</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>Religione</i>
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione partecipata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lavoro di gruppo					x	x		x	x	x	x
Discussione guidata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Problem solving	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Attività pratica di laboratorio: sala e vendita									x		
Altro											

Strumenti

mezzi	<i>Lingua e letteratura Italiana</i>	<i>Storia</i>	<i>Lingua straniera Inglese</i>	<i>Seconda lingua straniera-francese</i>	<i>Matematica</i>	<i>Scienza e Cultura degli alimenti</i>	<i>Diritto e tec. Amministrative</i>	<i>Serv.Enog.Cucina</i>	<i>Serv.Enog. Sala e Vendita</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>Religione</i>
Libro di testo	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x

Lim	X	X	x	x	x	x	x	x	X		
Articoli di giornale	x	x									
Fotocopie/dispense	X	X	x	x	x	x	x		X	x	
Sussidi audiovisivi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Software di settore									x		
Internet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Strumentazioni di Settore (laboratori didattici: cucina e sala)								x	x		
Altro (palestra) Campi all'aperto (outdoors)										x	

Ambienti di apprendimento

spazi	<i>Lingua e letteratura Italiana</i>	<i>Storia</i>	<i>Lingua straniera Inglese</i>	<i>Seconda lingua straniera-francese</i>	<i>Matematic</i>	<i>Scienza e Cultura degli alimenti</i>	<i>Diritto e tec. Amministrative</i>	<i>Serv.Enog.Cucina</i>	<i>Serv.Enog. Sala e Vendita</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>Religione</i>
Aula	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Laboratorio			x	x	x				x		
Palestra Campi all'aperto (outdoors)										x	
Biblioteca											
Altro (specificare)											

Strumenti di verifica

	<i>Lingua e letteratura Italiana</i>	<i>Storia</i>	<i>Lingua straniera Inglese</i>	<i>Seconda lingua straniera-francese</i>	<i>Matematica</i>	<i>Scienza e Cultura degli alimenti</i>	<i>Diritto e tec. Amministrative</i>	<i>Serv.Enog.Cucina</i>	<i>Serv.Enog. Sala e Vendita</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>Religione</i>
Verifica orale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Verifica scritta	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Prove strutturate			x								
Prove semi- strutturate			x	x				x	x		
Altro: verifica pratica								x	x	x	

Attività di sostegno all'apprendimento

	<i>Lingua e letteratura Italiana</i>	<i>Storia</i>	<i>Lingua straniera Inglese</i>	<i>Seconda lingua straniera-francese</i>	<i>Matematica</i>	<i>Scienza e Cultura degli alimenti</i>	<i>Diritto e tec. Serv.Enog.Cucina</i>	<i>Serv.Enog. Sala e Vendita</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>Religione</i>
In itinere	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pausa didattica										
Corso di sostegno										

Valutazione del comportamento

Per la valutazione del comportamento degli studenti si fa riferimento alla seguente tabella, adottata dal Collegio dei Docenti:

Frequenza e puntualità

Rispetto del Patto educativo di corresponsabilità e dell'intero regolamento d'Istituto

Rispetto degli impegni scolastici

Partecipazione all'attività didattica e collaborazione con insegnanti, compagni e tutto il personale

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO DECIMALE	INDICATORI	DESCRIPTORI
9/10	Comportamento.	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Non si rende responsabile di assenze, di ritardi ingiustificati e non partecipa ad astensioni dalle lezioni di massa.
	Atteggiamento	IRREPRENSIBILE Ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto. Talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche assenza e/o ritardo non giustificato ma non partecipa ad assenze di massa.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali e/o scritte non superiori a due nell'arco del quadrimestre.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e le strutture della scuola
	Frequenza, Assenze e/o ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni ma non sempre rispetta gli orari
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola. Si rende responsabile di assenze e ritardi ingiustificati e partecipa ad assenze di massa.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato ad un atteggiamento più consono
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte superiori a due nell'arco di ciascun quadrimestre
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da assenze e ritardi
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante

QUANTIFICAZIONE CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO

Per l'attribuzione del credito scolastico nel corrente anno scolastico, il Consiglio di classe si avvale della tabella allegata (Allegato A al d.lgs. 62/2017). Pertanto, il Consiglio di classe, stabilita la media dei voti, assegna il punteggio all'interno della banda di oscillazione, attribuendo il punteggio massimo della fascia. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Ogni prova d'esame (prima prova scritta, seconda prova scritta e colloquio) verrà valutata fino a un massimo di 20 punti ciascuna, mentre i crediti accumulati nell'ultimo triennio dai candidati raggiungeranno un massimo di 40 punti.

Allegato A

(di cui all'articolo 15, comma 2 del D.lgs. 62/2017)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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	12-13
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Per il corrente anno, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'art.11 dell'O.M. n.55 del 22/03/2024 e procede a convertire il suddetto credito in quaresimi. Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti al colloquio, per un massimo di venti punti, dei punti attribuiti alle prove scritte, per un massimo di venti punti per la prima e un massimo di venti per la seconda prova, e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti. Parametri utilizzati per l'attribuzione del credito scolastico: profitto, assiduità della frequenza, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo didattico educativo, attività complementari e integrative. Agli studenti che avranno prodotto documentazione per l'attribuzione del Credito

Formativo, è possibile una aggiunta fino ad 1 punto, sempre nell'ambito della banda di oscillazione della media dei voti.

CONSIDERAZIONI FINALI

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul raggiungimento degli obiettivi prefissati per la maggior parte degli studenti, anche se in tempi e modi differenti. Gli studenti si sono rapportati alle tematiche delle varie discipline sulla base delle proprie attitudini e capacità e cercando di coglierne gli aspetti essenziali. Quasi tutti gli studenti sono divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze soprattutto nell'ultimo periodo scolastico. Costante e responsabile si può definire la partecipazione della maggior parte della classe alle attività scolastiche nell'ultimo periodo. Seppur in modo eterogeneo, quasi tutti sono giunti all'acquisizione delle competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline. I livelli raggiunti possono essere definiti modesti per pochi studenti, sufficienti per buona parte di essi, discreti per alcuni. Sul piano dei contenuti tutti i moduli, programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati oggetto di riduzioni, semplificazioni e adattamenti al ritmo di lavoro dei ragazzi e alle loro capacità. Tutte le attività scolastiche ed extrascolastiche hanno arricchito culturalmente ciascun alunno, facendolo sentire parte integrante di una comunità educativa che promuove non solo la crescita cognitiva e professionale, ma che forma il cittadino attraverso la valorizzazione del senso di collaborazione responsabile e fattiva.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE		FIRMA
	COGNOME	NOME	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LOMARTIRE	MARIAROSARIA	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
STORIA	LOMARTIRE	MARIAROSARIA	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
LINGUA INGLESE	CASAMASSIMA	VIVIANA CRISTINA	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
SECONDA LINGUA FRANCESE	VITRANI	APOLLONIA	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
MATEMATICA	DI PILATO	ANTONIA	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ROCCOTELLI	LUIGI	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	SARDARO	RACHELE	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	PAPAGNI	CARLO	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
LAB. SERV. SALA E VEND.	DELL'OLIO	SAVERIO	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
SC. MOTORIE E SPORTIVE	ABRUZZESE	VINCENZO	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
RELIGIONE CATTOLICA	TURTURRO	ANTONIO	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
DOCENTE SPECIALIZZATO	ROSSIGNOLI	MARIA PATRIZIA	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici
DOCENTE SPECIALIZZATO	SANSONNA	LOREDANA	ppv su Bacheca Argo ai sensi del CAD (D.Lgs. 82/2005) in tema di documenti amministrativi informatici

APPROVAZIONE DOCUMENTO

Canosa di Puglia, 9 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico

Brigida Caporale

ALLEGATI

- 1. UDA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 2. SCHEDE DISCIPLINARI-PROGRAMMI SVOLTI**
- 3. PCTO, POC**
- 4. TIPOLOGIA SECONDA PROVA**
- 5. RELAZIONE FINALE ALUNNO CON PEI, PDP**