



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*  
**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Marchitelli"**

Via Roma 22/bis - 66047 - Villa Santa Maria (CH)

C.F. 81001840693 - Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561

[CHRHO1000N@istruzione.it](mailto:CHRHO1000N@istruzione.it) - [CHRHO1000N@pec.istruzione.it](mailto:CHRHO1000N@pec.istruzione.it) [www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it](http://www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it)

---

## ESAMI DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Ordinanza MIM del 22/03/2024 n. 55

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA

CLASSE: 5 A

### INDICE

#### DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

- Presentazione dell'Istituto;
- Breve descrizione del contesto.

#### INFORMAZIONI SUL CURRICULUM

- Competenze chiave per l'apprendimento permanente;
- Competenze dell'area generale;
- Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – area di indirizzo; ➤
- Competenze dell'area di indirizzo – Enogastronomia e ospitalità alberghiera; ➤
- Quadri orario.

#### DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE

- Composizione del consiglio di classe;
- Variazione del consiglio di classe nel corso del triennio di indirizzo (continuità docenti);

- Composizione della classe;
- Storia della classe e andamento didattico-disciplinare.

#### **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

- Metodologie e strategie didattiche;
- Strategie e metodologie didattiche per l'inclusione;
- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento;
- Attività di recupero e potenziamento.

#### **INDICAZIONI UTILI ALLO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO SECONDO QUANTO RICHIESTO NELL' Ordinanza MIM del 22/03/2024 n. 55**

- Percorsi di Educazione Civica;
  - Attività specifiche di orientamento.

#### **ALTRE ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA**

#### **FORMATIVA SIMULAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME**

#### **DI STATO VALUTAZIONE**

- Valutazione degli apprendimenti;
- Crediti scolastici.

#### **FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

#### **ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

- 1. Elenco Alunni;**
- 2. Programmi disciplinari;**
- 3. Simulazioni prima e seconda prova;**
- 4. Griglie di valutazione;**
- 5. Allegati riservati A e B.**

### **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

#### **Presentazione dell'Istituto**

L' I.P.S.E.O.A "Giovanni Marchitelli" è situato a Villa Santa Maria, un piccolo paese nella valle del Sangro che si raggiunge mediante una strada a scorrimento veloce. L'Istituto, grazie alle relazioni costanti che intrattiene con gli enti del territorio e grazie all'attivo contributo che offre a numerosi eventi, rappresenta un punto di riferimento per gli studenti che desiderano intraprendere degli studi specifici legati al mondo alberghiero e della ristorazione. Gli studenti provengono non solo dalla provincia di Chieti, ma anche dalle altre province della regione ed alcuni da fuori regione. Una parte di essi ha la possibilità di rimanere in loco nei due Convitti, maschile e femminile, annessi alla scuola.

#### **Breve Descrizione del Contesto**

Il contesto socio-economico di provenienza degli alunni è piuttosto omogeneo e si attesta su una fascia medio-alta di matrice operaia, artigianale, agricola e di piccola imprenditoria appartenente al settore ristorativo. Molti genitori sono in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore. Vi sono pochi allievi provenienti da Paesi extracomunitari e comunitari. La presenza di studenti nomadi è limitata a qualche unità, ben integrata nel gruppo classe, comunque non proveniente da

zone particolarmente svantaggiate, ma dal suburbane di città abruzzesi.

L'Offerta Formativa prevede un Biennio comune, mentre il Triennio presenta quattro declinazioni dell'unico indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

- **Enogastronomia**, attraverso cui gli alunni potranno approfondire le conoscenze nel mondo dell'enogastronomia e sviluppare competenze professionalizzanti che consentiranno loro di ricoprire molteplici ruoli nell'ambito della ristorazione con somministrazione (Codice Ateco I56: 56.10.11) o con preparazione di cibi d'asporto (Codice Ateco I56: 56.10.20), catering per eventi e banqueting (Codice Ateco I56: 56.21.00) e bar e altri esercizi simili senza cucina (Codice Ateco I56: 56.30.00);
- **Sala e Vendita**, con cui i discenti apprenderanno le diverse tecniche di allestimento e di servizio, che spaziano dalla caffetteria al mixology dei cocktail e allo studio delle tipologie di vino, fino alla strutturazione completa di un banchetto (Codice Ateco I56: 56.10/56.21/56.30);
- **Accoglienza Turistica**, mediante cui gli studenti - attraverso lo studio del turismo e delle figure professionali ad esso correlate-saranno in grado di svolgere attività di receptionist e di tour operator o costruire la propria carriera nell'ambito dell'accoglienza turistica, ricoprendo anche ruoli dirigenziali nell'organizzazione e nella gestione di eventi e congressi (Codice Ateco I55 - N79);
- **Profilo misto Pasticceria/Cucina**, finalizzato all'apprendimento non solo della panificazione e dell'arte bianca, ma anche delle principali tecniche legate al mondo enogastronomico-culinario e a quello della pasticceria, per arrivare ad avere un profilo professionale completo, reversibile e altamente spendibile nel mondo del lavoro (Codice Ateco I56 - C10).

#### INFORMAZIONI SUL CURRICULUM

I nuovi percorsi, in linea con le Indicazioni Europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare la persona non solo, ma soprattutto nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è un cittadino competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, in grado di sviluppare un contributo cooperativo. Il fattore «professionalità del lavoro» risiede pertanto, nell'assumere responsabilità in riferimento ad uno scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza. Si delinea così la figura di un lavoratore consapevole dei propri mezzi, capace di creare e incentivare un clima cooperativo, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento.

#### CE - Competenze chiave per l'apprendimento permanente

CE 1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
CE 2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
CE 3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA



<b>CE</b> <b>4</b>	COMPETENZA DIGITALE
<b>CE</b> <b>5</b>	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
<b>CE</b> <b>6</b>	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
<b>CE</b> <b>7</b>	COMPETENZA IMPRENDITORIALE
<b>CE</b> <b>8</b>	COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI

### **G - Competenze dell'area generale**

COMPETENZE IN USCITA	
<b>G1</b>	Competenza in uscita n° 1: 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
<b>G2</b>	Competenza in uscita n° 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
<b>G3</b>	Competenza in uscita n° 3: 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
<b>G4</b>	Competenza in uscita n° 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
<b>G5</b>	Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
<b>G6</b>	Competenza in uscita n° 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
<b>G7</b>	Competenza in uscita n° 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete



<b>G8</b>	Competenza in uscita n° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<b>G9</b>	Competenza in uscita n° 9: 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
<b>G10</b>	Competenza in uscita n° 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
<b>G11</b>	Competenza in uscita n° 11: 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
<b>G12</b>	Competenza in uscita n° 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicative

*Tali competenze sono state declinate secondo la declinazione come da ALLEGATO B delle linee guida (D. Lgs. 24 maggio 2018)*

### **Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – area di indirizzo**

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.

### **IE - Competenze dell'area di indirizzo – Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

<b>COMPETENZE IN USCITA</b> <i>(come da ALLEGATO C delle Linee Guida D. Lgs. 24 maggio 2018)</i>	
<b>IE1</b>	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.

<b>IE2</b>	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.
<b>IE 3</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>IE 4</b>	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.
<b>IE 5</b>	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
<b>IE6</b>	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.
<b>IE7</b>	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.
<b>IE8</b>	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
<b>IE9</b>	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.
<b>IE1 0</b>	Supportare le attività di budgetting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

<b>IE1 1</b>	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.
------------------	---

## Quadri Orari

### Area Generale

Area Generale – 14 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1

### Percorso Enogastronomia – Codice Ateco I 56: 56.10.11 Ristorazione con somministrazione – 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto – 56.21.00 Catering per eventi, banqueting – 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Area di indirizzo – 18 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Laboratorio enogastronomia cucina	7+2	6+1	5+1
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3



<b>Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio</b>			
Laboratorio enogastronomia cucina	1 Cuc/Alime. 1 Cuc/Franc.	1 Cuc/Alime.	1 Cuc/Alime.

## DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE

### Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Disciplina	N. Ore settimanali
Prof. Maria Igea Colaizzi	ITALIANO	4
Prof. Maria Igea Colaizzi	STORIA	2
Prof. Maria Santina Carbonelli	MATEMATICA	3
Prof. Luisa Iaforte	INGLESE	2
Prof. Lida Casasanta	FRANCESE	3
Prof. Luisa Giuliani	SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	5
Prof. Simona Sorgini	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle Strutture Ricettive	3
Prof. Milena Fioriti	RELIGIONE	1
Prof. Di Giulio	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	6
Prof. Odorisio	LABORATORIO enogastronomia BAR SALA E VENDITA	2
Prof. Pasquale Tripodi	SCIENZE MOTORIE	2

*Per quanto riguarda le attività di recupero, come da delibera dei Consigli di Classe, sono state svolte in itinere.*

### Variazione del consiglio di classe nel corso del triennio di indirizzo (continuità docenti)

MATERIA	STABILITÀ DEL DOCENTE NEL CORSO DEL TRIENNIO DI INDIRIZZO
---------	---

SCIENZE MOTORIE	no
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	no
LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-CUCINA	no
INGLESE	si
RELIGIONE	si
MATEMATICA	no
DIRITTO E TECNICHE delle STRUTTURE RICETTIVE	no
LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	si
FRANCESE	no
ITALIANO E STORIA	no
SOSTEGNO	no

### **Composizione e storia della classe**

**Elenco degli alunni** (*Vedere Allegato 1*)

### **Storia della classe e andamento didattico-disciplinare**

La classe VA indirizzo Enogastronomia è composta da 13 studenti , 5 femmine e 8 maschi, di cui un convittore e una convittrice, mentre tutti gli altri sono pendolari. Nella classe sono presenti due studenti con PEI di cui, uno con art. 3 comma 1 e uno con art. 3 comma 3, oltre due studenti con PDP . Il gruppo classe si mostra eterogeneo, tranquillo ma non troppo unito. Sono presenti piccoli gruppi, che nella vita quotidiana non hanno legato molto. Tuttavia il lavoro curricolare desta attenzione negli studenti che partecipano al dialogo, anche in maniera critica. Inoltre le attività didattiche curricolari, sono state svolte con impegno e rispetto dei termini come anche dei contenuti richiesti. Da rilevare che la classe non ha avuto continuità didattica nella maggior parte delle materie, per cui è stato richiesto un impegno ulteriore per entrare in sinergia con nuovi docenti e con nuovi metodi, come anche per determinare un metodo di studio ottimale.

Nella classe , si tende ad effettuare un elevato numero di assenze da parte di alcuni studenti, raggiungendo un numero eccessivo da parte di qualcuno.

Il Consiglio di classe ha utilizzato tutte le strategie didattiche possibili per consentire di recuperare le carenze accumulate – anche a causa della poca partecipazione- con tempi molto dilatati e flessibili, ma nonostante ciò , in qualche caso non è stato sufficiente.

Al termine del percorso didattico, la classe VA enogastronomia , ha raggiunto livelli di preparazione nel complesso positivi, anche se permangono difficoltà in alcuni studenti , di esposizione morfo-sintattiche e di esposizione logica e lineare. Si evidenzia la presenza di studenti che , al contrario, hanno raggiunto un livello di preparazione più che positivo, con capacità notevoli, in grado di effettuare comparazioni, trovare legami e riferimenti, anche in lingua straniera, nonché di individuare i nuclei salienti dei temi. La scuola si è posta come tramite tra il mondo imprenditoriale e culturale , organizzando e consentendo agli studenti, la partecipazione ad eventi e conferenze, per stimolare le curiosità ma anche per mettere in evidenza le competenze raggiunte e raggiungibili.

## INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### Metodologie e strategie didattiche

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e dei vari stili di apprendimento degli studenti e delle studentesse. L'anno scolastico è diviso in un primo quadrimestre (con termine al 31 gennaio), ed un secondo quadrimestre che arriva alla fine dell'anno scolastico. Al termine del primo quadrimestre e alla metà del secondo sono stati comunicati alle famiglie l'andamento didattico, le carenze, le future attività di recupero. Mirando alle stesse finalità educative e didattiche, in linea con la Mission e con la Vision dell'Istituto, i docenti del C.d.C. hanno utilizzato diverse metodologie, strategie e risorse didattiche, per il raggiungimento delle competenze all'interno di una didattica progettuale.

### Risorse:

- Testi in adozione e consigliati;
- Materiale cartaceo (fotocopie, appunti, ...);
- Saggi ed articoli tratti da riviste e quotidiani;
- Utilizzo dei laboratori;
- Utilizzo delle tecnologie (LIM, PC, Video, Film)
- Utilizzo di applicazioni, programmi e risorse digitali (Classroom, GMeet, Canva, ...)

### Metodologie Didattiche:

- Apprendimento cooperativo;
- Apprendimento tra pari, peer to peer ;
- Flipped Classroom;
- Lezione Partecipata;
- Didattica Laboratoriale;
- Circle Time.

### Strategie Didattiche:

- Attività di Problem Solving;
- Partecipazione ad attività extra-curricolari;
- Attività di recupero, potenziamento e sostegno delle fragilità di apprendimento;



- > Brainstorming;
- > Attività di autovalutazione;
- > Discussione guidata.

Sono state favorite, all'interno della progettazione didattica dei docenti, le visite aziendali, la partecipazione a fiere, convegni, concorsi e manifestazioni interne ed esterne all'Istituto, considerate come attività propedeutiche al raggiungimento dell'apprendimento significativo.

### **Strategie e metodologie didattiche per l'inclusione**

Tutte le attività precedentemente elencate hanno favorito il coinvolgimento di tutti i discenti.

Il C.d.C, tenuto conto delle situazioni di alunni BES, ha partecipato alla creazione di documenti importanti quali PEI e PDP, che sono stati modulati sulla base delle difficoltà degli alunni e delle alunne più fragili. Tali documenti sono stati frutto di un'attenta osservazione e di un proficuo confronto.

Strategie e metodologie adottate (*vedere Allegato A e B*).

### **Percorsi per le Competenze Trasversali e l'orientamento**

L'opportunità di realizzare l'apprendimento scolastico attraverso percorsi per le Competenze Trasversali e per l'orientamento è stata offerta dalla legge n. 53/2003 ed è stata ribadita dalla Riforma del 2010 che ha coinvolto l'istruzione professionale e che è stata successivamente rivista ai sensi dell'articolo 1 della Legge 145/2018. I percorsi di PCTO si snodano per l'intero ciclo scolastico e interessano gli studenti degli ultimi tre anni, che, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, devono svolgere nelle aziende/enti con i quali sono state stipulate apposite convenzioni, un minimo di 210 ore, sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica. L'Istituto, a tal riguardo, si impegna a proporre soluzioni efficaci, valorizzando la ricchezza delle esperienze accumulate mediante l'organizzazione delle varie attività di PCTO e con i numerosi rapporti di collaborazione che coinvolgono esperti, istituzioni locali e aziende. Vengono proposte, quindi, esperienze tecnico-pratiche di laboratorio, attività teoriche di alta formazione gastronomica e di ospitalità e brevi periodi di stages. La programmazione delle attività si integra nei percorsi scolastici curricolari, rispettando le varie programmazioni di classe. In sede di scrutinio, il Consiglio di classe tiene conto degli elementi conoscitivi, preventivamente forniti da eventuale personale esterno (esperti e/o tutor), di cui si avvale la scuola per le attività di PCTO o per gli insegnamenti che hanno contribuito all'ampliamento e al potenziamento dell'offerta formativa. Nello specifico il Piano Formativo Personalizzato adottato ha

come fine ultimo quello di potenziare le competenze professionali e trasversali anche e soprattutto attraverso un piano di azioni adatto allo studente, che tiene conto della situazione di partenza e mira al raggiungimento di specifici risultati di apprendimento. Le competenze raggiunte attraverso i percorsi formativi in PCTO, sono dichiarate dal certificato allegato alla documentazione del candidato, attraverso attività di stage, partecipazione operativa on the job ad eventi, manifestazioni. Tale certificazione è redatta dal Consiglio di Classe e tiene conto del numero di ore effettuate anche come partecipazione a manifestazioni interne ed esterne all'Istituto.

<b>Sintesi delle attività di PCTO svolte nel triennio</b>			
	a.s. 2021-2022	a.s. 2022-2023	a.s. 2023-2024

Esperienze lavorative/Stages	X	X	X
Manifestazioni		X	X
Concorsi	X	X	
Incontri con esperti		X	X

### ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Il Consiglio di Classe, in osservanza alle indicazioni del Collegio dei Docenti, ha previsto di effettuare le seguenti modalità di recupero:

- Percorsi individuali di recupero, realizzati attraverso attività, esercizi e studio autonomo. Tali percorsi sono stati monitorati e guidati dal docente;
- Recupero in itinere durante le ore di lezione, attraverso attività di potenziamento e consolidamento.

### INDICAZIONI UTILI ALLO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO SECONDO QUANTO RICHIESTO NELL'O. M n° 45 del 9 marzo 2023

Per la preparazione del colloquio, il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti, sulla base del percorso didattico, le seguenti tematiche e attività riportate in tabella:

UDA interdisciplinari	Tematiche trasversali ( nuclei fondanti)
<i>Io cittadino in una governance globale : cucina 4.0</i>	Tematiche trasversali dell'UDA
	Altre tematiche individuate dal CdC : Made in Italy e valorizzazione della sicurezza alimentare ; Certificazioni e marchi di qualità, stili alimentari , la filiera agroalimentare .

### Percorsi di Educazione Civica

#### OBIETTIVI:

- formare cittadini responsabili e attivi;
- sviluppare la conoscenza della Costituzione Italiana e delle Istituzioni dell'Unione Europea;
- promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle

comunità, nel rispetto delle comunità, delle regole dei diritti e dei doveri.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti e alle studentesse la trattazione di due UDA di Educazione Civica riassunte nella seguente tabella e allegate al documento:

<b>UDA di EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Tematiche Trasversali</b>	<b>Periodo scolastico</b>

<i>Democrazie Rappresentanza partecipazione</i>	<i>Crisi climatica, crisi alimentare, crisi energetica, crisi geopolitica, crisi economica</i>	1 quadrimestre
<i>Le Organizzazioni Internazionali</i>	<i>ONU, FAO, UNESCO, UE, OMS</i>	2 quadrimestre

#### **Attività specifiche di orientamento a.s. 2023-2024**

L'Orientamento trova la sua realizzazione in diverse attività per un'azione educativa e didattica che la scuola ha offerto agli studenti tra cui:

- Incontri con esperti qualificati ed affermati del settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera;
- Incontri con esperti del mondo del lavoro e aziende,
- Incontri con le Università.

<b>Incontri con esperti qualificati ed affermati di settore</b>	<b>Incontri con esperti del mondo del lavoro e aziende</b>	<b>Incontri con le Università</b>
<b>Nic School: Incontro con lo chef D. Di Bella</b>	<b>Webinar AIBES sentieri delle professioni</b>	<b>Salone dello Studente</b>
<b>Memorial G. Spaventa</b>	<b>Marina Militare Mercantile</b>	<b>ITS TERAMO</b>
<b>Show cooking</b>		<b>ITS GIULIANOVA</b>
<b>Masterclass Conad</b>		<b>ALMA SCUOLA DI CUCINA</b>
<b>Cybersicurezza</b>		

**ALTRE ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA a.s. 2023-2024**



	<b>Attività</b>	<b>Partecipazione (tutta la classe/alcuni alunni)</b>	<b>Docenti Coinvolti</b>
<b>Progetti di classe</b>			
<b>Progetti di Istituto</b>	Progetto “ Io non Dimentico “per il giorno della memoria	Alcuni	<b>Iaforte, Colaizzi</b>
	Open day d’Istituto	<b>Alcuni</b>	<b>Tutti</b>
<b>Manifestazioni</b>	Il giorno della memoria: Preparazione buffet	<b>Tutti</b>	<b>Di Giulio</b>
	Rassegna dei Cuochi	<b>Tutti</b>	<b>Di Giulio</b>
<b>Concorsi</b>			
<b>Visite Guidate</b>	Viaggio d’Istituto in Sicilia	<b>10 studenti</b>	<b>Biscotti</b>

#### **SIMULAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL’ESAME DI STATO**

<b>Tipo Prova</b>	<b>Discipline</b>	<b>Data</b>
<b>Prima prova scritta</b>	<b>Italiano</b>	<b>07/05/2024</b>
<b>Seconda prova scritta</b>	<b>Alimenti /Cucina/Diritto e Tecniche delle Strutture Ricettive</b>	<b>10/05/2024</b>
<b>Prova Orale</b>	<b>Alimenti /Cucina/Diritto e Tecniche delle Strutture Ricettive Matematica /Inglese</b>	<b>24/05/2024</b>

Per la valutazione delle prove scritte, il Consiglio di Classe sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha elaborato, secondo le Linee Guida, le griglie di Istituto presenti nel PTOF. Per gli alunni DVA la griglia utilizzata è presente nell’Allegato A.

### **VALUTAZIONE**

#### **Valutazione degli apprendimenti**

Nell’ambito della progettazione, la valutazione si esplica lungo tre direttrici: valutazione d’ingresso, in itinere e finale. Ogni docente provvede alla verifica e alla valutazione del lavoro svolto con opportuni interventi di integrazione e di sviluppo delle competenze, per produrre una didattica flessibile e rispettosa dei diversi stili di apprendimento dei discenti. In altri termini, nel corso dell’anno scolastico, si procede ad una sistematica osservazione dei processi di apprendimento e a costanti verifiche formali ed informali, scritte e/o orali che riguardano sia il processo che il risultato.

La valutazione è, quindi, formativa e sommativa allo stesso tempo.

<b>TIPOLOGIA DI VERIFICA</b>
Test con risposte V/F
Verifiche a risposta multipla
Test a completamento
Test a corrispondenza
<b>Esercitazioni sul modello delle Tipologie dell'Esame di Stato</b>
Interrogazioni (anche brevi); Relazioni su lavori individuali o di gruppo (es. uso di power point); Colloqui brevi e frequenti/Interventi in classe; Discussione su argomenti di studio.
Relazioni ed esercitazioni laboratoriali.
Domande aperte; Ricerche autonome.

Nella valutazione si è tenuto conto di diversi elementi che caratterizzano il percorso didattico formativo come:

- l'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- il raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, atteggiamenti);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- il metodo di studio conseguito;
- la partecipazione alle attività curriculari, extra-curricolari, di approfondimento e di approfondimento;
- l'interesse e l'impegno dimostrati;
- il confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- l'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico;
- la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità); ➤ la valutazione del tutor aziendale nel tirocinio formativo;
- la frequenza, l'interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; ➤ partecipazione alle attività complementari, formative e professionalizzanti (stage).

Ciascuna disciplina ha utilizzato le proprie griglie di valutazione, stabilite in sede di Dipartimento disciplinare e presenti nel PTOF.

Riguardo i criteri di valutazione del comportamento e per l'Educazione Civica, si fa riferimento alle griglie di Istituto presenti nel PTOF.

### **Crediti Scolastici**

Secondo l'art. 15 del D. Lgs. n. 62/2017 in sede di scrutinio finale, il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Partecipano al Consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti. Con la tabella stabilita la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dalle studentesse e dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico. Il credito scolastico, nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito ai sensi dell'articolo 13, comma 4, è attribuito, per l'anno non frequentato, nella misura massima prevista per lo stesso. La tabella di cui all'allegato si applica anche ai candidati esterni ammessi all'Esame a seguito di esame preliminare e a coloro che hanno sostenuto esami di idoneità. Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal Consiglio di Classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del Curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.

Tabella attribuzione credito scolastico (*Allegato A del D. Lgs. 62/2017*):

#### **TABELLA**



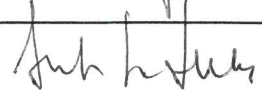
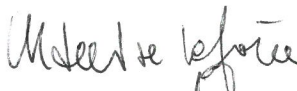


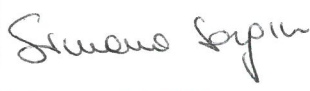

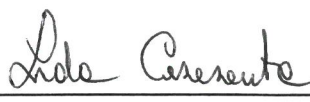


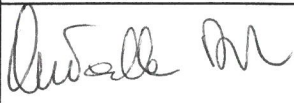

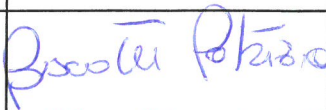
##### **Attribuzione credito scolastico**

<b>Media del voti</b>	<b>Fasce di credito III ANNO</b>	<b>Fasce di credito IV ANNO</b>	<b>Fasce di credito V ANNO</b>
<b>M = 6</b>	<b>7-8</b>	<b>8-9</b>	<b>9-10</b>
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	<b>8-9</b>	<b>9-10</b>	<b>10-11</b>
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	<b>9-10</b>	<b>10-11</b>	<b>11-12</b>
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	<b>10-11</b>	<b>11-12</b>	<b>13-14</b>
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	<b>11-12</b>	<b>12-13</b>	<b>14-15</b>

Il presente documento è stato redatto e approvato in data 15 maggio 2023.



**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
Prof. P. Tripodi	Scienze Motorie	
Prof.ssa L. Giuliani	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. S. Di Giulio	Enogastronomia – Settore Cucina	
Prof.ssa M. L. Iaforte	Lingua Inglese	
Prof.ssa M. Fioriti	Religione	
Prof.ssa M.S. Carbonelli	Matematica	
Prof.ssa S. Sorgini	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
Prof. E. Odorisio	Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	
Prof.ssa L. Casasanta	Lingua Francese	
Prof.ssa M. I. Colaizzi	Lingua e Letteratura Italiana	
Prof.ssa M.I. Colaizzi	Storia	
Prof.ssa A. Di Vona	Sostegno e Coordinatrice di Classe	
Prof.ssa F. Fantini	Sostegno	
Prof.ssa P. Biscotti	Sostegno	

Villa Santa Maria, 15 Maggio 2024

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Bernardone Barbara**