



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

CHRH01000N@istruzione.it - CHRH01000N@pec.istruzione.it 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 SALA

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 suburbano 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).

G - Competenze dell'area generale

COMPETENZE IN USCITA	
G1	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
G2	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
G3	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
G4	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

G5	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
G6	Competenza in uscita n° 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
G7	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
G8	Competenza in uscita n° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
G9	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

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

G10	Competenza in uscita n° 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
G11	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
G12	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

COMPETENZE IN USCITA <i>(come da ALLEGATO C delle Linee Guida D. Lgs. 24 maggio 2018)</i>	
IE1	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.
IE2	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.
IE3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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 Sala e vendita – Codice Ateco I 56: 56.10.11 Ristorazione con somministrazione — 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	4
Laboratorio enogastronomia cucina	7	2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4

Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio			
Laboratorio enogastronomia Bar/Sala/Vendita	1 Sala/Alime. 1 Sala/Franc.	1 Sala/Alime.	1 Sala/Alime.

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE**Composizione del Consiglio di Classe**

Docente	Disciplina	N. Ore settimanali
Prof. Rosanna D'Urbano	ITALIANO/STORIA	4/2
Prof. Mariarita D'Amico	MATEMATICA	3
Prof. MariaLuisa Iaforte	INGLESE	2
Prof. Gabriella D'Amico	FRANCESE	3
Prof. Francoise Maranca	ALIMENTI	4
Prof. Assunta Masciantonio	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4
Prof. Milena Fioriti	RELIGIONE	1
Prof. Ermanno Di Paolo	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	2
Prof. Domenico Di Nardo	LABORATORIO BAR SALA E VENDITA	5
Prof. Alfredo D'Orazio	SCIENZE MOTORIE	2

Per quanto riguarda le attività di recupero, come da delibera dei Consigli di Classe, sono state svolte in itinere.
Stabilità del consiglio di classe nel corso del triennio di indirizzo (continuità docenti)

MATERIA	STABILITÀ DEL DOCENTE NEL CORSO DEL TRIENNIO DI INDIRIZZO
SCIENZE MOTORIE	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO
LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-CUCINA	NO
INGLESE	SI
RELIGIONE	SI
MATEMATICA	SI

IE 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.
IE 5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
IE6	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.
IE7	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.
IE8	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.
IE9	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.
IE1 0	Supportare le attività di budgetting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

IE1 1	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.
------------------	---

DIRITTO E TECNICHE delle STRUTTURE RICETTIVE	NO
LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	NO
FRANCESE	SI
ITALIANO E STORIA	SI

Elenco degli alunni (*Vedere Allegato 1*)

Storia della classe e andamento didattico-disciplinare

Composizione e storia della classe

La classe V Sala e Vendita è composta da 9 allievi, 5 maschi e 4 femmine. Nella classe sono presenti due alunni DSA. Per questi alunni le modalità di verifica, i criteri di valutazione e gli strumenti compensativi e dispensativi utili a valorizzare lo studente, saranno comunicati nell' Allegato B riservato al Documento del 15 maggio e consegnato alla Commissione per gli esami di Stato: tali misure definiranno le modalità con cui verranno condotte le diverse prove.

Due studenti ed una studentessa usufruiscono del convitto dell'Istituto, due ragazzi ed una ragazza sono in casa privata, i rimanenti sono pendolari. La classe si presenta piuttosto eterogenea riguardo a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Il rapporto con i docenti è stato di collaborazione e di rispetto; qualche alunno ha mostrato un impegno minimo e uno studio incostante e superficiale, a differenza loro, il resto ha avuto un interesse maggiore e una partecipazione più attiva e cooperativa. Il profitto conseguito dalla maggior parte della classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso positivo, anche se qualche alunno manifesta ancora notevoli incertezze espositive e fragilità strutturali, specie nella composizione scritta, per motivazioni legate alle proprie attitudini, a carenze pregresse, ad uno studio discontinuo e superficiale e per una frequenza non costante, durante tutto l'anno scolastico, nelle diverse attività didattiche. Tuttavia, nonostante le difficoltà riscontrabili, specialmente nel secondo quadrimestre suddetti alunni si sono impegnati per ottenere risultati sufficienti.

Una buona parte degli studenti, è in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati ed è in possesso di un metodo di studio utile ad ottenere un discreto livello di preparazione. E' presente anche un'alunna distinta nel corso degli anni per impegno, partecipazione, metodo di studio, capacità personali e costanza. La classe non ha goduto, nel corso degli anni, di continuità didattica per tutte le discipline, ma ciò non ha impedito ad alcuni alunni, l'acquisizione di un metodo di studio proficuo ed efficace.

La frequenza è risultata regolare per la maggior parte degli alunni, in alcuni casi, per circa due alunni, è stata frammentaria e incostante e le assenze sono state mensilmente segnalate alle famiglie. Gli stessi in una competizione nazionale hanno conseguito il primo premio.

E' da evidenziare, altresì, che nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, la maggior parte degli alunni è in grado di esprimere al meglio le personali capacità, conoscenze, competenze e abilità acquisite nel quinquennio, quando infatti, sono stati chiamati ad esprimere le qualità professionali di settore, tutti hanno dimostrato maggiore attenzione e impegno.

C.d. C, tenuto conto delle situazioni di alunni DSA, ha partecipato alla creazione di documenti importanti quali 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 curriculari, 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.

Sintesi delle attività di PCTO svolte nel triennio			
	a.s. 2021-2022	a.s. 2022-2023	a.s. 2023-2024
Esperienze lavorative/Stages	X	X	X
Manifestazioni	X	X	X
Concorsi	X	X	X
Incontri con esperti	X	X	X

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, ...)
- Utilizzo di applicazioni, programmi e risorse digitali (Classroom, GMeet, Canva, ...)

Metodologie Didattiche:

- Apprendimento cooperativo;
- Apprendimento tra pari;
- 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

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 (<i>nuclei fondanti</i>)
<i>CUCINA 4.0</i>	stili alimentari, la sostenibilità ambientale e la filiera agroalimentare
	Altre tematiche trasversali all'UDA Made in Italy e valorizzazione del territorio; sicurezza alimentare, certificazioni e marchi qualità

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:

"Democrazia, rappresentanza e partecipazione" Settembre- Novembre	L'Unione europea	SETTEMBRE- NOVEMBRE
---	------------------	---------------------

“Crisi, emergenza e resilienza”	I concetti di crisi, emergenza, resilienza. Le crisi attuali (climatica, energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica): relazioni, cause, conseguenze.. La sostenibilità (ambientale, sociale, economica, alimentare) .	1 quadrimestre
“Le organizzazioni internazionali”	L'ONU. La FAO. L' UNESCO	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.

Incontri con esperti qualificati ed affermati di settore	Incontri con esperti del mondo del lavoro e aziende	Incontri con le Università
Incontro AIBES	Incontro con Adecco	Incontro Università di Teramo
Incontro con esperti Isla de Rum	Accademia della marina mercantile	Salone dello Studente
Incontro Scuppoz	Associazione professionale Amira	Incontro con l'Alma
Sentieri delle professioni	Associazione professionale AIA	Its Giulianova

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

	Attività	Partecipazione (tutta la classe/alcuni alunni)	Docenti Coinvolti
Progetti di classe	Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico"	<i>alcuni alunni</i>	Docenti di indirizzo
Progetti di Istituto	Partecipazione commemorazione strage nazista 16/11/1943 promossa dall'ANPI di Villa S. Maria Openday Cena di gala Buffet Giovanni Spaventa	<i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i>	Docenti di indirizzo
Manifestazioni	Giornata Della Memoria Anniversario resistenza Evento Mondadori Rassegna dei cuochi Cena di gala in Svizzera	<i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i>	Docenti di indirizzo
Concorsi			
Visite Guidate	Viaggio di Istruzione in Sicilia Viaggio in Svizzera per cena di gala	<i>alcuni alunni</i> <i>alcuni alunni</i>	Docenti di indirizzo

SIMULAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Tipo Prova	Discipline	Data
Prima prova scritta	Italiano	07/05/2024
Seconda prova scritta	Scienza e cultura degli alimenti	10/05/2024

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 DSA la griglia utilizzata è presente nell'Allegato B.

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.

TIPOLOGIA DI VERIFICA
Test con risposte V/F
Verifiche a risposta multipla
Test a completamento
Test a corrispondenza
Esercitazioni sul modello delle Tipologie dell'Esame di Stato
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*):

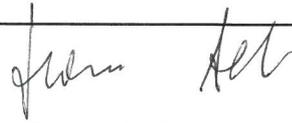
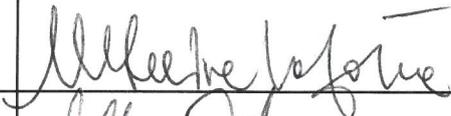
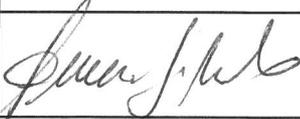
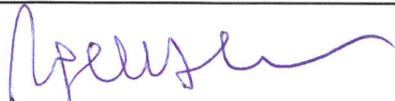
TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Il presente documento è stato redatto e approvato in data 15/05/2024.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Alfredo D'Orazio	Scienze Motorie	
Prof. Françoise Maranca	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. Ermanno Di Paolo	Enogastronomia – Settore Cucina	
Prof. MariaLuisa Iaforè	Lingua Inglese	
Prof. Milena Fioriti	Religione	
Prof. Mariarita D'Amico	Matematica	
Prof. Assunta Masciantonio	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
Prof. Domenico Di Nardo	Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	
Prof. Gabriella D'Amico	Lingua Francese	
Prof. Rosanna D'Urbano	Lingua e Letteratura Italiana	
Prof. Rosanna D'Urbano	Storia	

Villa Santa Maria, 15 Maggio 2024
SCOLASTICO

IL DIRIGENTE

Prof.ssa Bernardone Barbara



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

CHRH01000N@istruzione.it - CHRH01000N@pec.istruzione.it www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it

ALLEGATO B

PARTE INTEGRANTE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

RELAZIONE DI PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO
CON DSA E CON ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

**DSA (legge 170/2010) e altre tipologie di BES non tutelati dalla L.104/92 e dalla L. 170/2010 e
Ordinanza MIM del 22/03/2024 n. 55 art 25**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE: 5
INDIRIZZO: SALA E VENDITA

INFORMAZIONI GENERALI

Cognome	LUCARELLI
Nome	MADDALENA
Luogo di nascita	ATESSA
Data di nascita	15/04/2005

interrogazioni di più materie	
Accordo sui tempi e sulle modalità delle interrogazioni	SI
Valutazione dei procedimenti e non dei calcoli nella risoluzione dei problemi	SI
Valutazione del contenuto e non degli errori ortografici	SI
Altro (<i>specificare</i>)	

Strumenti compensativi: (*SCRIVERE le strategie messe in atto, eventualmente aggiungerne altre utilizzate*)

Utilizzo del registratore digitale o di altri strumenti di registrazione per uso personale	NO
Utilizzo di schemi, tabelle, mappe e diagrammi di flusso come supporto durante compiti e verifiche scritte	SI
Utilizzo di mappe e schemi durante le interrogazioni, eventualmente anche su supporto digitalizzato (presentazioni multimediali), per facilitare il recupero delle informazioni	SI
Altro (<i>specificare</i>)	

MODALITÀ PER LA PERSONALIZZAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il Consiglio di Classe, preso atto, delle difficoltà dell'alunno, legate a Disturbo DEL TONO DELL'UMORE SINTOMI DEPRESSIVI (F34.9) CON SECONDARIO DISTURBO DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE DCA (F50.8) CON CONDOTTE DI ELIMINAZIONE E CONSEGUENTE DISTURBO MISTO DI APPRENDIMENTO ha valorizzato il processo di apprendimento dell'alunno cercando di non valutare solo il prodotto. Durante le verifiche ciascun docente ha favorito il contenuto e non le modalità espositive. In merito alle prove scritte non si sono predisposte verifiche differenziate ma sono state identiche a quelle della classe. Per la valutazione delle prove orali i criteri di valutazione sono stabiliti seguendo le griglie di valutazione adottate per l'intera classe.

RICHIESTA MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME

Il Consiglio di Classe, tenendo conto della specifica situazione dello studente/ssa descritta nel Piano Didattico Personalizzato e per rendere sereno lo svolgimento dell'Esame di Stato

CHIEDE

di far svolgere allo studente/ssa Maddalena Lucarelli prove coerenti con quelle svolte nel corso dell'anno scolastico e nelle prove simulate come di seguito descritte:

I PROVA Tipologia: prova ministeriale

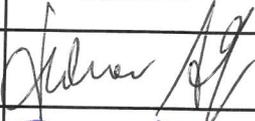
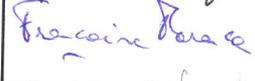
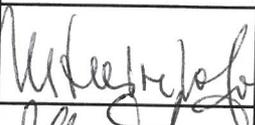
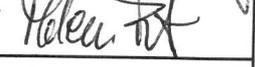
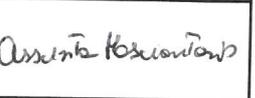
Strumenti: *il Consiglio di Classe decide tra gli strumenti compensativi la presenza di un "lettore umano" per facilitare la comprensione del testo della prova scelta dal candidato e l' Utilizzo di schemi, tabelle, mappe e diagrammi di flusso come supporto durante compiti e verifiche scritte*

prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico.

Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate, il Consiglio di Classe trasmette alla sottocommissione l'eventuale Piano Didattico Personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno come da O.M 45 del 9 marzo 2023 art.25, comma 6.

Riguardo ai tempi aggiuntivi il C.d. C chiede che le prove d'esame siano maggiorate di 30 minuti.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Alfredo D'Orazio	Scienze Motorie	
Prof. Françoise Maranca	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. Ermanno Di Paolo	Enogastronomia – Settore Cucina	
Prof. MariaLuisa Iaforte	Lingua Inglese	
Prof. Milena Fioriti	Religione	
Prof. Mariarita D'Amico	Matematica	
Prof. Assunta Masciantonio	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
Prof. Domenico Di Nardo	Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	
Prof. Gabriella D'Amico	Lingua Francese	
Prof. Rosanna D'Urbano	Lingua e Letteratura Italiana	
Prof. Rosanna D'Urbano	Storia	

N.B. Si allega la seguente documentazione: Piano Didattico Personalizzato



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
CHRH01000N@istruzione.it - CHRH01000N@pec.istruzione.it www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it

ALLEGATO B

PARTE INTEGRANTE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

RELAZIONE DI PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO
CON DSA E CON ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

**DSA (legge 170/2010) e altre tipologie di BES non tutelati dalla L.104/92 e dalla L. 170/2010 e
Ordinanza MIM del 22/03/2024 n. 55 art 25**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE: 5
INDIRIZZO: SALA E VENDITA

INFORMAZIONI GENERALI

Cognome	DI MARCOBERARDINO
Nome	GABRIELE
Luogo di nascita	PENNE
Data di nascita	05/10/2005

Misure dispensative:

Dispensa dallo studio mnemonico delle tabelline, delle forme verbali, delle poesie	SI
Riduzione delle consegne senza modificare gli obiettivi	SI
Dispensa dalla sovrapposizione di compiti e interrogazioni di più materie	SI
Accordo sui tempi e sulle modalità delle interrogazioni	SI
Valutazione dei procedimenti e non dei calcoli nella risoluzione dei problemi	SI
Valutazione del contenuto e non degli errori ortografici	SI
Altro (<i>specificare</i>)	

Strumenti compensativi:

Utilizzo del registratore digitale o di altri strumenti di registrazione per uso personale	NO
Utilizzo di schemi, tabelle, mappe e diagrammi di flusso come supporto durante compiti e verifiche scritte	SI
Utilizzo di mappe e schemi durante le interrogazioni, eventualmente anche su supporto digitalizzato (presentazioni multimediali), per facilitare il recupero delle informazioni	SI
Altro (<i>specificare</i>)	

MODALITÀ PER LA PERSONALIZZAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il Consiglio di Classe, preso atto, delle difficoltà dell'alunno, legate a *DISTURBO SPECIFICO MISTO APPRENDIMENTO* ha valorizzato il processo di apprendimento dell'alunno cercando di non valutare solo il prodotto. Durante le verifiche ciascun docente ha favorito il contenuto e non le modalità espositive.

In merito alle prove scritte non si sono predisposte verifiche differenziate ma sono state identiche a quelle della classe.

Per la valutazione delle prove orali i criteri di valutazione sono stabiliti seguendo le griglie di valutazione adottate per l'intera classe.

RICHIESTA MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME

Il Consiglio di Classe, tenendo conto della specifica situazione dello studente/ssa descritta nel Piano Didattico Personalizzato e per rendere sereno lo svolgimento dell'Esame di Stato

CHIEDE

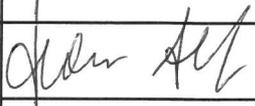
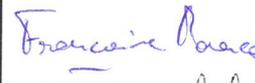
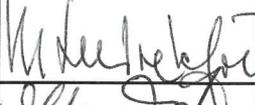
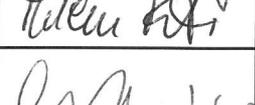
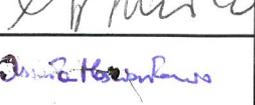
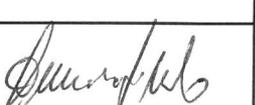
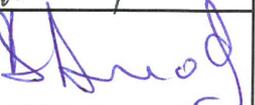
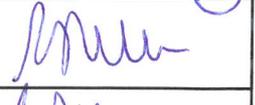
di far svolgere allo studente Di Marcoberardino Gabriele prove coerenti con quelle svolte nel corso dell'anno scolastico e nelle prove simulate come di seguito descritte:

Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli **strumenti compensativi** previsti dal PDP e possono utilizzare **tempi più lunghi di quelli ordinari** per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di **dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati "mp3"**. Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. **Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico.**

Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate, il Consiglio di Classe trasmette alla sottocommissione l'eventuale Piano Didattico Personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno come da O.M 45 del 9 marzo 2023 art.25, comma 6.

Riguardo ai tempi aggiuntivi il C.d. C chiede che le prove d'esame siano maggiorate di 30 minuti.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Alfredo D'Orazio	Scienze Motorie	
Prof. Françoise Maranca	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. Ermanno Di Paolo	Enogastronomia – Settore Cucina	
Prof. MariaLuisa Iaforè	Lingua Inglese	
Prof. Milena Fioriti	Religione	
Prof. Mariarita D'Amico	Matematica	
Prof. Assunta Masciantonio	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
Prof. Domenico Di Nardo	Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	
Prof. Gabriella D'Amico	Lingua Francese	
Prof. Rosanna D'Urbano	Lingua e Letteratura Italiana	
Prof. Rosanna D'Urbano	Storia	

N.B. Si allega la seguente documentazione: Piano Didattico Personalizzato