



Ambito NA 19

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"**

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^o Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X
Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.edu.it

I.P.S.A.R. "U. TOGNAZZI" POLLENA TROCCHIA (NA)
15 MAG 2025
PROT N° <u>7019/04</u>

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024-25

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE V SEZ. A

DECLINAZIONE

"ENOGASTRONOMIA"

(DLgs 62/2017 - O. M. n. 67 DEL 31 MARZO 2025)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

Sabrina Capasso

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe

pag. 4

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

pag. 5-6

- 1.1. Popolazione scolastica
- 1.2. Territorio e capitale sociale
- 1.3. Risorse economiche e materiali
- 1.4. Caratteristiche principali della scuola
- 1.5. Relazione tra scuola e territorio
- 1.6. Collaborazione tra scuola e territorio

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

pag. 7-12

- 2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO
- 2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:
Servizi di accoglienza e promozione del territorio
- 2.4 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)
- 2.5. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO
- 2.6. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO
- 2.8. METODOLOGIE DI LAVORO
- 2.7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI
- 2.8. PERCORSI DI ED. CIVICA

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Elenco dei candidati

pag. 13-16

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione

pag. 17-24

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

PERCORSO PER L'ORIENTAMENTO

pag. 25

Premesse generali

Finalità

Resoconto

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

pag. 26 - 28

Premesse generali

Finalità

Fasi del processo

Resoconto ASL

Allegati al documento:

Programmi

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua francese

Scienze fisiche e motorie

Diritto e tecnica amm.va

Scienze degli alimenti

Pasticceria

Religione

Relazioni

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua francese

Scienze fisiche e motorie

Diritto e tecnica amm.va

Scienze degli alimenti

Pasticceria

Religione

Altri allegati:

Relazioni finali alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy

Crediti scolastici

Griglia di valutazione Prima Prova

Griglia di valutazione Seconda Prova

Griglia di valutazione Prova Orale

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>
ITALIANO/STORIA	De Filippo Annamaria
LINGUA INGLESE	Attianese Antonio
LINGUA FRANCESE	Ferlito Calogero
MATEMATICA	Rea Annamaria
RELIGIONE	Auriemma Maria Luisa
SCIENZE MOTORIE	Piccolo Angela
DIRITTO E TECNICA AMM.VA	Castaldo Carmine
ENOGASTRONOMIA	Perretta Giuseppe
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Filosa Laura
SOSTEGNO	Mungiello Caterina

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO
----------------------	--------------------------

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Perretta Giuseppe	Enogastronomia
Filosa Laura	Scienze degli Alimenti
Castaldo Carmine	DTA

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "C. Russo - U. Tognazzi" di Cicciano (NA) costituisce un Polo Scolastico Alberghiero che ha riunito due istituti presenti sul territorio: l'IPSEOA Carmine Russo di Cicciano (NA) e l'I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi di Pollena Trocchia (NA), permettendo, in primis, un livello d'integrazione delle risorse professionali, logistiche e strumentali di cui entrambi le istituzioni dispongono e conservando il grado di complementarietà di una filiera che avrebbe rischiato di disperdersi ulteriormente, laddove si fosse proceduto ad una parcellizzazione dei due istituti in ambiti diversi dalla loro vocazione enogastronomica. La proposta di strutturazione di tale Polo Alberghiero si pone l'obiettivo di accrescere, in termini di innovazione, la qualità dei percorsi e dei servizi formativi che sono posti a sostegno dello sviluppo delle filiere presenti sul territorio e di portare il miglioramento dell'occupabilità dei giovani rispetto ai risultati attesi quali il rafforzamento delle competenze degli studenti e lo sviluppo delle esperienze di inserimento nel contesto di lavoro nelle sue varie forme, ad esempio con i PCTO, i tirocini delle varie tipologie, i percorsi in apprendistato, etc...). Questa unione rappresenta un importante polo formativo nel settore alberghiero, con l'obiettivo di rispondere alle esigenze di formazione e crescita del territorio e dei suoi operatori. Essa è stata attuata con decreto della Giunta Regionale n. 816 del 29/12/2023 e recepita con decreto dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania n. 2662 del 15-01-2024, a partire dall'anno scolastico 2024-2025 e mira a valorizzare le potenzialità enogastronomiche e turistiche della zona, storicamente ricca di tradizioni e cultura. Attualmente raccoglie un bacino di utenza di 1100 alunni. La popolazione scolastica dell'IPSEOA è costituita da alunni provenienti, sia dai comuni limitrofi sia da paesi più distanti, per tali ragioni e, considerato che i diversi plessi sono ubicati in zona periferica rispetto al centro cittadino, risulta abbastanza alto il tasso di pendolarismo nell'Istituto. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione istituto). È in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria ADA, FIC, AIBM Project), con le reti del territorio (RENAIA) in un contributo abbastanza risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%).

La popolazione scolastica nell'area Obiettivo Convergenza si connota per indicatori di basso status socioeconomico familiare ESCS in un territorio ad alto tasso ISTAT di deprivazione materiale (25,3% ex Rapporto 23^a ed.), alta inoccupazione e frammentazione sociale (38,6 % Br). Il quadro di riferimento della comunità scolastica, con bassa percentuale di studenti con cittadinanza non italiana (1,52%) rileva una diffusa condizione di pendolarismo per l'incidenza numerica di studentesse e studenti provenienti dai comuni limitrofi. Lo svantaggio socio-economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curriculari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socio-culturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico- professionali e di cittadinanza digitale.

Territorio e capitale sociale

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore della pasticceria. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL- Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON- FSE e FESR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA, FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale.

Il territorio completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado, ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali, si configura come area territoriale Ob. convergenza. Gli indici di criticità rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a: inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera; inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare; inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT. Vincoli di miglioramento sono azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEOA.

Risorse economiche materiali

L'istituto implementa e mantiene relazioni con Enti e associazioni esterne significative sul territorio (imprese e partenariati, associazioni di categoria) e si avvale di finanziamenti: del MIUR (PON-POR) e in piccola parte dalle famiglie. Impulso qualitativo alla dimensione laboratoriale delle dotazioni di istituto si è generato dalla candidatura di successo ai progetti FESR di creazione /implementazione di laboratori dimostrativi di cucina/sala bar, laboratorio linguistico. Le risorse logistico - strutturali e materiali/ strumentali sono riferite a: Laboratori di settore tecnico- professionale (sala ristorante/open bar/centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da strutture scolastiche fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono collegate con mezzi di trasporto. La scuola è fornita di palestre, oltre che di laboratori di realtà aumentata ancora in allestimento. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma Google Workspace e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM DIGITALE.

La qualità degli strumenti in uso nella scuola soprattutto nelle aree vocazionali produttive risulta sensibilmente potenziata sotto il profilo della dotazione tecnologica d'aula (LIM, pc, Tablet) I in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure/fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche in ambiente laboratoriale si vogliono in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – declinazione Enogastronomia 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.

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di ENOGASTRONOMIA

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO	
CI-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.
CI-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.
CI-3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CI-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.
CI-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.
CI-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.
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
CI-11	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.

CODICI ATECO	
I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE 56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING 56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA 56.10.30 GELATERIE E PASTICCERIE	SEP 23 (Servizi Turistici) ADA.23.01.02 - ADA.23.01./02 NUP 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilate 5.2.2.2 ADDETTI ALLA PREPARAZIONE ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI

2.3. INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)

	TEMPI							
	NUCLEI TEMATICI: CLASSI QUINTE: LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA							
Fasi	12 SETTEMBRE 2024 – 25 OTTOBRE 2024	PERSONALIZZAZIONE 28/10/2024 – 08/11/2024	11 NOVEMBRE 2024 – 31 GENNAIO 2025	RECUPERO E/O POTENZIAMENTO 03/02/2025 – 21/02/2025	24 FEBBRAIO 2025 – 28 MARZO 2025	PERSONALIZZAZIONE 31/03/2025 – 04/04/2025	07-04-2025 – 24-05-2025 (PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2025)	PERSONALIZZAZIONE 26/05/2025 – 06/06/2025
1 U.D. A.	Il valore dell'esperienza							
2 U.D. A.			Il tuo prodotto ideale					
3 U.D. A.					Il tuo pacchetto turistico			
4 U.D. A.							In viaggio per il mondo	

AUTAVALUTAZIONE D'ISTITUTO

TEST INGRESSO	DAL 30-09-2024 AL 12-10-2024
TEST FINALI	DAL 19-05-2025 AL 23-05-2025

2.4. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Il consiglio di classe, in riferimento alla normativa vigente, ha impostato il proprio piano di lavoro annuale su macroaree al fine di abituare gli allievi a sostenere un colloquio interdisciplinare.

Macroaree:

1. Salute e sostenibilità
2. Gestione e Tecnologie dell'Ospitalità
3. Alimentazione e territorio
4. Made in Italy

2.5. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

Dopo la rilevazione delle valutazioni di fine quadrimestre, sono stati attivati corsi di potenziamento/consolidamento/recupero in itinere, in orario curricolare, per tutte le discipline.

2.6. METODOLOGIE DI LAVORO

Il lavoro è stato predisposto, organizzato e svolto nel rispetto delle indicazioni ministeriali e del piano operativo elaborato dai vari Dipartimenti. Al di là delle scelte effettuate in termini di strategie e di sussidi didattici, gli insegnanti hanno concordemente tentato di rispondere il più possibile efficacemente alle esigenze individuali di volta in volta emerse, mirando, allo stesso tempo, ad un insegnamento attivo e partecipato, in grado di promuovere la rielaborazione, la problematizzazione e la riflessione.

Sono state utilizzate le seguenti metodologie di lavoro: Discussione Guidata, Analisi di fonti e documenti, cooperative learning.

2.7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

Considerando le indicazioni ministeriali ma, soprattutto, in relazione alla difficoltà del momento, ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici, ha effettuato le proprie verifiche scegliendo tra le seguenti tipologie:

- prove oggettive strutturate;
- prove oggettive semi-strutturate;
- prove scritte;
- prove scritte guidate: analisi del testo, saggio breve, tema;
- trattazione sintetica d'argomento;
- quesiti a risposta multipla e singola.

Le verifiche sono state frequenti e la valutazione attinente ai criteri e alle griglie adottate dal Collegio Docenti.

2.8. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

L'educazione civica è un percorso trasversale che mira a formare cittadini consapevoli e responsabili, promuovendo la conoscenza:

COSTITUZIONE DIRITTO – LEGALITA' - SOLIDARIETA'
SVILUPPO SOSTENIBILE AGENDA 2030
CITTADINANZA DIGITALE

Ecco un'analisi più dettagliata:

1. Costituzione, Diritto e Legalità:

- Si approfondiscono i principi fondamentali della Costituzione italiana, i diritti e i doveri dei cittadini, la legalità e le istituzioni.
- Si studia il sistema giuridico, i diritti umani, e la solidarietà sociale.
- Si affrontano temi come la discriminazione, il bullismo, il razzismo, e il contrasto alle mafie.

2. Sviluppo Sostenibile e Ambiente:

- Si promuove la conoscenza e il rispetto per l'ambiente, la tutela del patrimonio culturale e del territorio, e la sostenibilità ambientale.
- Si analizzano i nuovi modelli di sviluppo e l'importanza della sostenibilità per il futuro.
- Si affrontano temi come la lotta al cambiamento climatico, il consumo responsabile, e la tutela delle risorse naturali.

3. Cittadinanza Digitale:

- Si insegna l'uso consapevole dei social media e delle fonti di informazione online, e si sensibilizza al cyberbullismo.
- Si affrontano temi come la privacy, la sicurezza informatica, e la gestione della propria identità digitale.
- Si promuove la consapevolezza delle opportunità e dei rischi connessi all'utilizzo della tecnologia.

Finalità dell'educazione civica:

- Formare cittadini responsabili, attivi e partecipi alla vita sociale, culturale e politica della comunità.
- Favorire la conoscenza e il rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.
- Promuovere l'inclusione, la tolleranza, e il dialogo.
- Sviluppare la capacità di pensiero critico, di analisi e di problem - solving.
- Favorire la consapevolezza dei propri diritti e doveri, e la responsabilità verso la comunità.

Metodologie didattiche:

L'educazione civica può essere affrontata attraverso diverse metodologie, come: Lezioni frontali e dialogate, Attività di gruppo e di laboratorio, Studi di caso e simulazioni, Visite guidate e incontri con esperti, L'utilizzo di materiali didattici online e offline.

In sostanza, l'educazione civica è un percorso formativo che mira a sviluppare in ogni studente le competenze necessarie per diventare un cittadino consapevole e responsabile, capace di partecipare attivamente alla vita della comunità e di contribuire a un futuro migliore

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE-	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme. Promuovere una conoscenza	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10

Diritto, legalità, solidarietà.	critica del contesto sociale. Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra interesse per le tematiche affrontate	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità. Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.	BASE	6
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo. Non si interessa alle tematiche affrontate	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
CITTADINANZA DIGITALE	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media. Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni. Rafforzare la consapevolezza della privacy e del rispetto degli altri.	Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali. È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo). Distingue le fonti per la loro attendibilità. Ha partecipato con spirito critico.	AVANZATO	9/10
		Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6

		Saltuariamente e solo se guidato ricerca fonti e informazioni e utilizza i supporti di base. Non applica i vari aspetti della netiquette. Non ha mostrato interesse per le tematiche affrontate.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
SVILUPPO SOSTENIBILE	Agire da cittadini responsabile e partecipare pienamente alla vita civica e sociale.	Attua autonomamente comportamenti che tutelano la salute, la sicurezza e il benessere personali e della collettività. Si impegna efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico anche nel campo della sostenibilità. Partecipa attivamente, apportandovi il proprio contributo personale, alle tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10
EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO		Attua comportamenti che tutelano la salute, la sicurezza e il benessere personali e della collettività. Si impegna con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico anche nel campo della sostenibile. Partecipa con interesse e attenzione alle tematiche affrontate.	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, attua i comportamenti essenziali per la salvaguardia della salute, della sicurezza personale e del benessere personali e della collettività. Partecipa saltuariamente e con sufficiente interesse alle tematiche affrontate.	BASE	6
		Non attua i comportamenti per la salvaguardia della salute, della sicurezza e del benessere personali. Non ha mostrato nessun interesse per le tematiche affrontate.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	15	Ripetenti	0	Allievi diversa nazionalità	0
Femmine	3	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	Obiettivi Minimi
Non frequentanti	0		0	Allievi con DSA o con BES	
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					0

La Classe 5^a sez. A, con declinazione Enogastronomia, è composta di 18 alunni; 3 femmine e 15 maschi. Nel gruppo sono presenti tre alunni BES (bisogni educativi speciali) di cui uno con disabilità, mentre gli altri due sono stati dichiarati DSA da enti competenti. Per il primo è stato predisposto un PEI con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali, pertanto le prove d'esame finali terranno conto di tale percorso ed accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma, mentre, per gli altri due, il C.d.c. ha predisposto un PDP individualizzato, lo stesso è stato redatto nei tempi di legge prestabiliti e considera tutte le misure compensative e dispensative di cui gli stessi hanno bisogno per affrontare un percorso di studi adeguato e finalizzato all'Esame di Stato. Per quanto riguarda la disciplina, il consiglio ha rilevato, nel corso dell'anno, una modesta e discontinua partecipazione sia al dialogo didattico – educativo che un comportamento vivace e non sempre rispettoso delle regole d'Istituto, rendendo così difficoltoso il normale svolgersi delle attività didattiche. Il loro comportamento, poco responsabile, si è manifestato in un palese disinteressamento per le attività didattiche in quasi tutte le discipline, inutili si sono rivelati sia i continui richiami dei docenti che delle famiglie le stesse, infatti, sono state convocate, in più occasioni, per discutere dell'andamento didattico – disciplinare degli alunni. Già alla fine del primo quadrimestre il profitto per alcuni presentava diverse insufficienze in molte discipline. A febbraio è stata effettuata la pausa didattica per il recupero ed il potenziamento delle abilità perse che ha fatto registrare un lieve miglioramento per qualcuno, mentre per pochi lo studio sia in classe che a casa è continuato ad essere, per lo più, nullo. Durante il secondo quadrimestre gli alunni sono stati impegnati, durante l'orario curriculare, in diverse attività tra queste PCTO, attività di orientamento, convegni ed altro. Il tutto ha destabilizzato, non poco, gli alunni che hanno faticato a riprendere il regolare ritmo delle attività. Verso la fine del secondo quadrimestre hanno preso coscienza che, per sostenere l'Esame di Stato, bisogna acquisire idonee competenze in tutte le discipline in quanto esso è interdisciplinare. Il C.d.c. è concorde nell'affermare che gli alunni avrebbero potuto studiare con maggiore impegno, interesse e maturità, pochi sono quelli che hanno raggiunto un discreto livello di preparazione e conoscenze delle discipline d'esame con capacità critica e di sintesi adeguata; gli altri raggiungono una preparazione appena sufficiente evidenziando difficoltà espositive ed incertezze nelle prove scritte delle discipline oggetto d'esame. Complessivamente il gruppo classe, pur evidenziando qualche difficoltà in alcune discipline ha maturato le competenze minime per affrontare l'Esame di Stato.

1. ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	AGEROLA	FRANCESCO PIO
2	AMBROSIO	EMILIO
3	ARNO'	FLAVIO
4	BUSIELLO	FERNANDO
5	CICCARELLI	FRANCESCO
6	COPPOLA	LUIGI
7	COSENTINO	FRANCESCO
8	COZZOLINO	CIRO
9	D'ALBENZIO	GIUSEPPE
10	D'ANDREA	CARLO
11	DAMIANO	MATTIA
12	ESPOSITO	SIMONE
13	FUSCO	ALESSANDRO
14	GHEZZI	MATTIA
15	GIANFRANCESCO	STEFANIA
16	GIARNIERI	LAURA
17	IORIO	RAFFAELA
18	PALUMBO	FRANCESCO

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

Il progetto educativo e didattico ha definito obiettivi chiari per lo sviluppo di competenze specifiche nel settore dell'ospitalità, integrando aspetti teorici e pratici. Questo ha incluso lo studio di gestione alberghiera, tecniche di servizio, marketing turistico e le competenze linguistiche necessarie per lavorare con clienti internazionali.

Gli elementi chiave del progetto educativo e didattico alberghiero sono:

Obiettivi formativi:

- ☐ Sviluppare competenze pratiche in aree come il servizio clienti, la gestione delle prenotazioni, la pulizia e l'organizzazione di eventi.
- ☐ Acquisire conoscenze teoriche sulla gestione alberghiera, il turismo e il marketing.

- ☐ Sostenere la crescita personale e professionale degli studenti, inclusi l'apprendimento di lingue straniere e l'uso di strumenti informatici.

Metodologie didattiche:

- ☐ Apprendimento pratico: Laboratori, simulazioni e stage in laboratori di pasticceria per mettere in pratica le competenze acquisite.
- ☐ Apprendimento teorico: Lezioni frontali, seminari, studi di caso e discussioni in classe per approfondire le tematiche fondamentali.
- ☐ Metodologie interattive: Coinvolgere gli studenti in attività di gruppo, progetti e dibattiti per favorire il confronto e lo sviluppo delle capacità comunicative.

Contesti di apprendimento:

- ☐ Ambienti scolastici: Laboratori di ristorazione, laboratori informatici e linguistici e altre aree dedicate.
- ☐ Contesti esterni: Stage in laboratori di pasticceria per fornire esperienze pratiche.

Valutazione:

- ☐ Valutazione continua: Osservazione del comportamento degli studenti durante le attività pratiche, analisi dei lavori svolti e questionari per valutare il livello di apprendimento.
- ☐ Valutazione finale: Esami teorici, prove pratiche e relazioni per valutare le competenze acquisite.

X	Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi	X	Questionari aperti, strutturati, semi-strutturati
X	Interrogazione orale	X	Lavori di ricerca / tesine
X	Prova scritta	X	Correzione compiti assegnati a casa
X	Prova pratica di laboratorio	X	Prodotti multimediale
	Altro:		Risultati ottenuti in concorsi, progetti professionalizzanti, culturali, ecc.

Collaborazione con il mondo del lavoro:

- ☐ Stage: Attività formative svolte in laboratori di pasticceria e per mettere in pratica le conoscenze acquisite.
- ☐ Networking: Creare relazioni con professionisti del settore per fornire agli studenti opportunità di lavoro e supporto nel percorso di formazione.

Dalle relazioni disciplinari dei singoli docenti si evincono sia le competenze e le abilità multidisciplinari acquisite, sia gli obiettivi generali e specifici concordati dal Consiglio di Classe a inizio d'anno e globalmente raggiunti, in riferimento alle linee essenziali del P.T.O.F. d'Istituto.

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

La recente riforma sul voto di comportamento, Legge n.150/2024, introduce significative modifiche nella valutazione degli alunni, differenziando le norme a seconda dei vari gradi di istruzione: scuola primaria, secondaria di primo grado e secondaria di secondo grado.

La legge sul voto in condotta è stata introdotta come risposta alle crescenti preoccupazioni riguardo alla sicurezza nelle scuole e al comportamento degli studenti valorizzando l'importanza della responsabilità individuale e del rispetto reciproco come obiettivi fondamentali della riforma.

Valutazione in decimi: nelle scuole secondarie di secondo grado la valutazione del comportamento continua ad essere espressa con voti in decimi.

Sospensione del giudizio: un voto pari a 6 nel comportamento comporta la sospensione del giudizio e l'assegnazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale. La mancata presentazione dell'elaborato determina la non ammissione all'anno successivo/da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo (art. 13, co. 2).

Solo gli studenti con un voto pari o superiore a 9 nel comportamento possono ricevere il punteggio massimo nel credito scolastico, influenzando così il voto finale di maturità.

Il Collegio dei docenti, tenuto conto della normativa vigente in materia di valutazione del comportamento delle studentesse e degli studenti - la cui correttezza esprime senso di responsabilità, rispetto dell'altro e appartenenza civica a una comunità - adotta i seguenti criteri:



la valutazione del comportamento avviene in sede di scrutinio intermedio e finale.

Il voto, su proposta del docente coordinatore, è attribuito collegialmente dal CdC;



il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente, fa media con quello delle altre discipline e influisce sul credito scolastico con l'attribuzione del punteggio inferiore della banda;



il comportamento di ogni studente è valutato in relazione all'osservanza dei doveri contemplati dallo Statuto delle studentesse e degli studenti, dal Regolamento di disciplina e dei laboratori dell'Istituto, dal Patto di corresponsabilità. In adesione al comma 2 dell'art. 3 del D.M. 5/2009, la valutazione non si riferisce mai a un singolo episodio, ma scaturisce da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente nel corso dell'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il CdC «terrà in debita [...] considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno»;



come prescrive la legge, la «valutazione del comportamento non può mai essere utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione di opinioni, correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità» (art. 2 D.M. 5/2009);



il voto sei decimi esprime una valutazione di stretta sufficienza, pur in presenza dunque di scorrettezze, richiami e note; stessa componente negativa è espressa dal sette decimi. I voti più alti (9/10) misurano comportamenti variamente corretti e responsabili in ogni situazione scolastica, stage e alternanza Scuola/Lavoro compresi, oltre che livelli apprezzabili di coscienza civile e sociale. Un voto inferiore a sei/decimi, in sede di

scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica all'anno successivo di corso e all'esame conclusivo del ciclo di studio, poiché è indice di ripetute azioni di particolare e oggettiva gravità, disciplinati dal D.M. 5/2009;

🕒📋 ogni CdC vaglia il comportamento degli allievi secondo la seguente Griglia, deliberata dal Collegio docenti al fine di favorire l'omogeneità della valutazione degli studenti e delle studentesse dell'istituto:

Valutazione del comportamento

Il voto del comportamento viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini secondo i seguenti criteri:

- Frequenza e puntualità;
- Comportamento;
- Partecipazione attiva alle lezioni;
- Rispetto verso il personale della scuola e i compagni;
- Rispetto degli impegni scolastici;
- Rispetto del Regolamento d'Istituto e Disciplinare.

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRIPTORI
10	· Frequenza costante e assidua. · Ottima socializzazione. · Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. · Rispetto degli altri. · Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. · Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	· Frequenza costante. · Equilibrio nei rapporti con gli altri. · Buona partecipazione alle lezioni. · Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. · Costante adempimento dei doveri scolastici. · Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	· Frequenza regolare. · Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. · Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. · Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	· Frequenza quasi regolare. · Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. · Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione non regolare delle norme scolastiche. · Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. · Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. · Assenze strategiche. · Occasionali rientri in classe tardivi. · Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. · Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	· Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. · Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. · Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. · Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. · Abituati rientri in classe tardivi. · Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. · Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. · Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. · Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni.

	disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	• Funzione negativa all'interno del gruppo classe. • Rapporti problematici con gli altri • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Assiduo disturbo delle lezioni. • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...). • Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7
4 o minore	• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

Una valutazione di 5/10 o voto inferiore in sede di scrutinio finale comporterà automaticamente la non promozione alla classe successiva o la non ammissione agli esami di qualifica e all'esame di stato. La valutazione del comportamento riguarda tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e la partecipazione ad attività extrascolastiche, come viaggi di istruzione, visite guidate, soggiorni linguistici, alternanza scuola-lavoro, ecc.

*** Il DPR 122/09, art. 7, sancisce che il Consiglio di classe attribuisce il 5 in condotta, o un voto inferiore, ad un alunno determinandone la bocciatura in caso di violazioni degli artt. 3 e 4 del DPR 249/98 integrato e modificato dal DPR 235/07 (Statuto delle studentesse e degli studenti), con la condizione che all'alunno sia stata già precedentemente irrogata una sanzione disciplinare per violazione del Regolamento Istituto (anche senza una sospensione per un periodo superiore a 15 giorni). Pertanto, in presenza di precedenti sanzioni disciplinari, l'insufficienza viene attribuita per le seguenti violazioni:**

- non frequenza regolare dei corsi e non assolvimento degli impegni di studio;
- mancanza di rispetto nei confronti del capo d'istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni;
- non osservanza delle disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dai regolamenti d'Istituto;
- non utilizzo corretto delle strutture, dei macchinari e dei sussidi didattici;
- danno al patrimonio della scuola.

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

- In presenza di sanzioni come ammonizione verbale o allontanamento temporaneo dall'aula previste dal regolamento Disciplinare, la valutazione non può essere superiore a 8/10.
- In presenza di sanzioni come l'ammonizione scritta sul registro di classe, la valutazione non può essere superiore a 7/10.
- In presenza di sanzioni che comportino la sospensione dalle lezioni, la valutazione non può essere superiore a 6/10.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione degli apprendimenti, nell'ambito del percorso di studi alberghiero – settore Pasticceria, tiene conto sia delle conoscenze teoriche sia delle competenze tecnico-professionali, con particolare attenzione all'applicazione pratica dei saperi. La rilevazione del livello di apprendimento si basa su verifiche scritte, orali e pratiche, oltre che sull'osservazione sistematica dei comportamenti, della partecipazione attiva e dell'impegno.

Vengono considerati indicatori fondamentali: la padronanza dei contenuti disciplinari, la capacità di comunicazione e relazione con il cliente, l'autonomia nello svolgimento delle attività, l'attitudine alla collaborazione e all'organizzazione del lavoro, nonché la capacità di risolvere situazioni operative anche complesse, tipiche del contesto turistico-ricettivo.

La valutazione è coerente con gli obiettivi formativi del profilo di settore e mira a favorire un apprendimento consapevole e orientato allo sviluppo delle competenze professionali richieste dal mondo del lavoro

TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

Le valutazioni sommative non sono state circoscritte alla pura rilevazione "oggettiva" del grado di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma ha tenuto conto del miglioramento rispetto ai livelli di partenza, della partecipazione e dell'impegno dimostrato nel corso dell'anno. Per quanto riguarda i criteri di valutazione, i docenti hanno fatto riferimento alle griglie di valutazione (delle discipline e delle prove di simulazione) contenute nel PTOF dell'istituto, che si riportano di seguito.

RUBRICA	VOTO	RENDIMENTO	INDICATORI
ECCELLENTE	10/9	Ottimo	Conoscenze Ampie, complete, senza errori, particolarmente approfondite.
			Abilità Esposizione rigorosa, fluida, ben articolata. Sintesi critica, elaborazione personale, creatività, originalità. Sapiente uso del lessico specifico.
			Competenze Analisi complesse, rapidità e sicurezza nell'applicazione. Autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione.
ADEGUATO	8	Buono	Conoscenze Complete, corrette, approfondite.
			Abilità Esposizione chiara, fluida, precisa ed articolata. Sintesi, apporti critici e rielaborativi apprezzabili, talvolta originali. Uso corretto e consapevole del lessico specifico.
			Competenze Analisi ampie, precisione e sicurezza nell'applicazione. Buon livello di autonomia e responsabilità nel

				processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione.
	7	Discreto	Conoscenze	Corrette, ordinate, connesse nei nuclei fondamentali.
			Abilità	Esposizione chiara, per lo più precisa, lineare. Sintesi parziale con alcuni spunti critici. Uso corretto del lessico specifico.
			Competenze	Analisi puntuali, applicazione per lo più sicura. Discreto livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione
BASE	6	Sufficiente	Conoscenze	Corrette, essenziali.
			Abilità	Esposizione semplificata, parzialmente guidata. Sintesi delle conoscenze se opportunamente guidate; analisi adeguata e corretta. Uso sostanzialmente corretto del lessico specifico.
			Competenze	Applicazione guidata e senza errori.
	5	Insufficiente in maniera lieve	Conoscenze	Incomplete e parzialmente corrette.
			Abilità	Esposizione ripetitiva e imprecisa. Analisi modesta e generica. Uso impreciso del lessico specifico.
			Competenze	Applicazione incerta, talvolta scorretta anche se guidata.
PARZIALE	4/3	Insufficiente in maniera grave	Conoscenze	Frammentarie, lacunose, scorrettezza nelle articolazioni logiche.
			Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.
	2/1			Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).

PROVE ORALI

INDICATORI

- Conoscenze degli argomenti richiesti
- Capacità espositive
- Capacità di rielaborazione e di collegamento

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze frammentarie e lacunose

Si esprime in modo confuso e scorretto

Capacità di rielaborazione e di collegamento inadeguate

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze superficiali e limitate

Si esprime in modo incerto e impreciso

Capacità di rielaborazione e collegamento parziali

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

Conoscenze minime

Si esprime in modo semplice e sufficientemente corretto

Riesce a rielaborare e a collegare gli aspetti principali

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete ma poco approfondite

Si esprime in modo corretto

Rielabora e collega le conoscenze con discreta autonomia

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete anche se non sempre approfondite

Si esprime in modo fluido e con un utilizzo corretto della terminologia specifica

Buona autonomia nella rielaborazione e nel collegamento delle conoscenze

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

Conoscenze complete e approfondite

Si esprime in modo fluido e appropriato

Rielabora le conoscenze in modo autonomo e critico e sa stabilire collegamenti pertinenti ed opportuni nell'ambito della stessa disciplina e a livello interdisciplinare.

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Al termine dell'obbligo di istruzione e del 5° anno, i Consigli di Classe definiranno per ogni studente i livelli di competenze raggiunti. Per gli indicatori si veda il Curricolo d'Istituto.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

Possono accedere al punteggio superiore della banda soltanto gli ammessi alla classe successiva, che in sede di scrutinio ottengano almeno quattro spunte.

1. Frequenza scolastica assidua e proficua, ossia pari o superiore al 95% del monte ore scolastico:

☐ Sì

☐ No



Partecipazione a progetti di potenziamento extracurricolare e ampliamento dell'Offerta Formativa (almeno tre):

☐ Sì

☐ No

2. Partecipazione attiva agli organi collegiali della scuola (rappresentante di classe o d'Istituto o di Consulta)

☐ Sì

☐ No

3. Buon profitto in Religione Cattolica o nell'Attività Alternativa

☐ Sì

☐ No

4. Voto di comportamento non inferiore a 8

☐ Sì

☐ No

5. Media finale dei voti non inferiore a 7

☐ Sì

☐ No

6. Credito formativo esterno (solo se certificato) per a) Attività artistico-culturale e sportiva agonistica; b) Volontariato almeno trimestrale; c) Patente ECDL e/o certificazioni in lingua straniera; d) Esperienza lavorativa almeno trimestrale presso aziende, alberghi, agenzie, uffici.

☐ Sì

☐ No

Percorsi per l'Orientamento

Il progetto di orientamento con un tutor, nel nostro Istituto, mira a sostenere gli studenti nella scelta del percorso scolastico e professionale, in particolare nel settore Enogastronomico, declinazione Enogastronomia. Questo progetto prevede un accompagnamento personalizzato da parte di un tutor esperto, che aiuta gli studenti a conoscere le proprie potenzialità, le offerte formative disponibili e le opportunità lavorative del settore.

Obiettivi principali:

- Sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo e professionale:

Il tutor aiuta gli studenti a valutare le proprie inclinazioni e a scegliere il percorso più adatto alle loro capacità e interessi, sia all'interno dell'istituto alberghiero che nel mondo del lavoro.

- Promuovere la conoscenza del settore alberghiero:

Il tutor fornisce informazioni dettagliate sul mondo del lavoro alberghiero, sulle diverse professioni e sui requisiti necessari per svolgerle.

- Aiutare gli studenti a sviluppare le competenze trasversali:

Il tutor supporta gli studenti nello sviluppo di competenze come il problem-solving, la comunicazione, il lavoro di squadra e la gestione del tempo.

- Promuovere l'autonomia e la responsabilità:

Il tutor aiuta gli studenti a diventare protagonisti del proprio percorso di crescita, incentivando l'autovalutazione e la consapevolezza delle proprie potenzialità.

- Supportare le famiglie:

Il tutor può anche fornire supporto alle famiglie nella comprensione del percorso di orientamento degli studenti e nel prendere decisioni informate.

Attività proposte:

- Consulenza orientativa individuale: L'incontro con il tutor per discutere le proprie aspettative e obiettivi.
- Test di orientamento: Per valutare le attitudini e le potenzialità degli studenti.
- Laboratori pratici: Per approfondire la conoscenza del settore alberghiero e sviluppare le competenze necessarie.
- Visite aziendali e tirocini: Per entrare in contatto con il mondo del lavoro alberghiero.
- Moduli di orientamento formativo: Per approfondire le tematiche legate al mondo del lavoro.

Ruolo del tutor:

Il tutor svolge un ruolo fondamentale nel processo di orientamento, agendo come guida e punto di riferimento per gli studenti. Il tutor deve:

- Conoscere bene il settore alberghiero:

Deve essere un esperto del settore, in grado di fornire informazioni dettagliate sulle diverse professioni e sulle opportunità lavorative.

- Essere empatico e disponibile:

Deve essere in grado di creare un clima di fiducia e di accompagnare gli studenti nel loro percorso di crescita.

- Essere aggiornato sulle ultime tendenze:

Deve conoscere le nuove tecnologie e le esigenze del mercato del lavoro.

- Collaborare con le famiglie:

Deve essere in grado di comunicare efficacemente con le famiglie e di coinvolgerle nel processo di orientamento.

Durante i percorsi di Orientamento, la classe è stata seguita da un docente tutor:

- classe 3°: prof. ...
- classe 4°: prof. ...NOCERINO MARIAIMMACOLATA
- classe 5°: prof. ...MAIONE SILVIA

ATTIVITA' ORIENTAMENTO rivolte all'intera CLASSE

Anno scolastico	Denominazione PERCORSO, SOGGETTO OSPITANTE cenno descrittivo	tipologia:	ORE SVOLTE
2023/2024	PROGETTO CINEMA – FONDAZIONE CAMPANA	FORMAZIONE	48
	ORIENTAMENTO UNIVER. FEDERICO II	ORIENTAMENTO	10
	ORIENTAMENTO AL LAVORO: MONDO ALBERGHIERO/TURISTICO	ORIENTAMENTO	6
	INCONTRO CON LE DIVISE	ORIENTAMENTO	6
2024/2025	INCIBUM	FORMAZIONE	4
2024/2025	PROGETTO UNIVERSIT' SUOR ORSOLA	FORMAZIONE	12
	CITTADINANZA ATTIVA	EDUCAZIONE/FORMAZIONE	6
	JOB TRAINING PROJECT	LAVORO	4
	INCONTRI CON ESPERTI DEL SETTORE	LAVORO	6
	ORIENTALIFE	ORIENTAMENTO	9

Percorsi per le competenze trasversali (PCTO)

Secondo quanto stabilito dal PTOF del nostro Istituto, i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) sono state articolati nel seguente modo:

- CLASSI TERZE:** - formazione obbligatoria sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- approccio indiretto al mondo sociale e del lavoro, tramite moduli didattici relativi a iniziative interne/esterne e attività laboratoriali ed eventuale avvio di iniziative concrete di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento)
 - primi contatti concreti con aziende, università, enti, musei, terzo settore

Sono state realizzate attività nei seguenti ambiti:

- formazione sulla normativa riguardante la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- interventi di esperti su diritti e doveri dei lavoratori;
- interventi informativi sulla sicurezza informatica e il trattamento dei dati personali
- conferenze sulla legalità nella società e nel mondo del lavoro
- conferenze e visite finalizzate all'incontro con le professioni
- interventi di docenti e/o genitori e/o professionisti esterni
- stages di PCTO o di volontariato (singoli studenti/classe intera)

CLASSI QUARTE: - relazione diretta con aziende, università, enti, musei, terzo settore anche attraverso attività simulate organizzate dalla scuola con la supervisione di un tutor esterno

- attività di orientamento in uscita (studi universitari o inserimento nel mondo del lavoro).

Sono state realizzate attività nei seguenti ambiti:

- conferenze e visite attinenti con l'incontro con le professioni
- stages di PCTO o di volontariato svolti dall'intera classe
- stages di PCTO o di volontariato svolti da singoli studenti
- primo approccio alle facoltà universitarie con incontri info/formativi.

CLASSI QUINTE: - completamento delle attività iniziate nel quarto anno

- attività di orientamento in uscita (studi universitari o inserimento nel mondo del lavoro).

Sono state realizzate attività nei seguenti ambiti:

- completamento stages di PCTO o di volontariato (singoli studenti/classe intera)
- conferenze e visite attinenti con l'incontro con le professioni
- partecipazione degli studenti a incontri info/formativi e a lezioni aperte nelle varie facoltà universitarie;
- stages formativi all'estero in scuole con vari orientamenti professionali (liceo linguistico).

Durante i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), la classe è stata seguita da un docente tutor:

- classe 3°: prof. ...CASTALDO PASQUALE
- classe 4°: prof. ...PERRETTA GIUSEPPE
- classe 5°: prof. ...PERRETTA GIUSEPPE

ATTIVITA' PCTO rivolte all'intera CLASSE

Anno scolastico	Denominazione PERCORSO, SOGGETTO OSPITANTE, cenno descrittivo	tipologia: PCTO, IFS, progetto interno	ORE SVOLTE
2022/2023	FUTURO PROSSIMO - SUPERMERCATI	PCTO	60
2023/2024	SCEGLI LA TUA STRADA - SUPERMERCATI	PCTO	90
2024/2025	SCEGLI LA TUA STRADA- SUPERMERCATI	PCTO	60

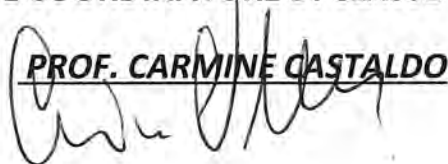
Gli studenti avranno cura di consegnare alla Commissione di Esame di Stato una scheda sintetica personale dei propri percorsi e stages individuali effettuati nell'ambito PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento).

Durante il colloquio, gli studenti presenteranno una o due percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – PCTO, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale che illustri natura e caratteristiche delle attività svolte, correlandole alle competenze specifiche e trasversali acquisite, e sviluppi una riflessione sulla significatività e sulla ricaduta anche in un'ottica orientativa.

DATA, 15/05/2025

IL COORDINATORE DI CLASSE

PROF. CARMINE CASTALDO



IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
DE FILIPPO ANNAMARIA	ITALIANO STORIA	De Filippo Annamaria
ATTIANESE ANTONIO	LINGUA INGLESE	Antonio Attianese
FERLITO CALOGERO	LINGUA FRANCESE	Calogero Ferlito
REA ANNAMARIA	MATEMATICA	Rea Annamaria
PICCOLO ANGELA	SCIENZE MOTORIE	Angela Piccolo
CASTALDO CARMINE	DIRITTO E TEC. AMM.VA	Castaldo Carmine
PERRETTA GIUSEPPE	ENOGASTRONOMIA	Perretta Giuseppe
FILOSA LAURA	SC. ALIMENTI	Filosa Laura
AURIEMMA MARIA LUISA	RELIGIONE	Auriemma Maria Luisa
MUNGIELLO CATERINA	SOSTEGNO	Caterina Mungello



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

Sabrina Capasso