



*Ministero dell'Istruzione*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 0697859443 - Sito: [www.isidivittorio.edu.it](http://www.isidivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5P SEZ. A  
A.S. 2022/2023

INDIRIZZO "PASTICCERIA E ARTE BIANCA"

REDATTO E APPROVATO DAL CONSIGLIO DI  
CLASSE 15 MAGGIO 2023

## **Indice**

### **1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

1.1 Finalità dell'Istituto	p. 3
1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza	p. 4
1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del Profilo Professionale in uscita	p. 4
1.4 Presentazione del Profilo Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	p. 5
1.4.1 L'articolazione "Pasticceria e Arte Bianca"	p. 6

### **2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

2.1 Composizione del Consiglio di Classe	p. 7
2.1.2 Continuità dei docenti nel secondo biennio e quinto anno AA.SS. 2020/2023	p. 7
2.3 Quadro orario della classe della classe 5P A.S. 2022/2023	p. 8
2.4 Analisi della classe	p. 8
2.5 Le uscite didattiche	p. 9
2.6 Relazione Scuola Famiglia	p. 10
2.7 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	p. 10

### **3. PERCORSO FORMATIVO**

3.1 Obiettivi Trasversali	p. 10
3.2 Obiettivi didattici comuni	p. 11
3.3 Obiettivi conseguiti del Profilo professionale	p. 11
3.4 Temi e Progetti Pluridisciplinari	p. 13
3.5 Strategie, metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe	p. 13
3.6 Attività di recupero/sostegno e approfondimento	p. 13
3.7 Mezzi e Spazi	p. 14
3.8 Tempi	p. 14

#### **4. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**

- 4.1 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti p. 14
- 4.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta p. 18

#### **5. ESAMI DI STATO**

- 5.1 Ammissibilità p. 20
- 5.2 Simulazione prove di esame p. 20
- 5.3 Criteri per la valutazione del credito scolastico p. 20
- 5.4 Criteri per la valutazione delle prove scritte p. 21
- 5.5 Criteri per la valutazione del colloquio orale p. 23

#### **6. ALLEGATI**

- 6.1 Elenco degli alunni della classe 5P (in forma riservata)
- 6.2 Simulazione della prima prova scritta d'esame + n. 3 griglie di valutazione + n. 3 griglie di valutazione alunni con DSA
- 6.3 Simulazione della seconda prova scritta d'esame + griglia di valutazione + griglia di valutazione alunni con DSA
- 6.4 Simulazione colloquio
- 6.5 Relazione finale PCTO (in forma riservata)
- 6.6 UDA Made in Italy
- 6.7 UDA Ed. civica
- 6.8 Relazione alunni PEI (in forma riservata)
- 6. 8.1 PEI differenziato  
simulazione italiano/alimentazione;  
griglie differenziate  
prove INVALSI
  - 6. 8.2 PEI prove obiettivi ministeriali
- 6.9 Relazioni alunni con DSA (in forma riservata)

## 1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.S.I.S. "Giuseppe DI Vittorio" di Ladispoli è un Istituto Statale d'Istruzione Superiore formato dall'unificazione di due istituti di istruzione secondaria di 2° grado. Gli Istituti riuniti nell'ISIS sono: Istituto Tecnico (con due corsi di studio differenti) situato in via Y. De Bagnac 6, ed un Istituto Professionale situato in Via Federici snc; entrambi gli Istituti sono situati nel comune di Ladispoli (RM). Inoltre, nella sede dell'Istituto Tecnico è presente un C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti.

Sono presenti nell'Istituto i seguenti indirizzi di studio quinquennali:

- **Istituto Tecnico (Economico) - Amministrazione, Finanza e Marketing:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le discipline economiche, che offre una preparazione in ambito amministrativo e commerciale. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, inoltre, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Bagnac 6.
- **Istituto Tecnico (Tecnologico) - Costruzioni, Ambiente e Territorio:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le tecniche di progettazione e costruzione, che offre una preparazione in ambito edile ed impiantistico. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Bagnac 6
- **Istituto Professionale (Servizi) - Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso i servizi ristorativi, ricettivi, e turistici, che offre una preparazione nell'ambito dell'accoglienza alberghiera, turistica ed enogastronomica. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado, con il quale è possibile accedere a qualsiasi facoltà universitaria. La nuova sede è in Via Federici.
- **C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti:** Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti è una scuola pubblica che organizza corsi pomeridiani di Italiano, di Inglese, di Informatica, Corso per il conseguimento della Licenza Media, per ragazzi ed adulti, italiani e stranieri. Sede situata in Via De Bagnac 6.

### 1. Finalità dell'Istituto

All'interno di una cornice di sistema rinnovata dal decreto interministeriale del 24 maggio 2018, n. 92 e dal decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, gli istituti professionali si identificano come scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e originalità didattica. Vengono pertanto introdotti rilevanti cambiamenti nell'assetto organizzativo e didattico dei percorsi per restituire a questo ordinamento di studi il ruolo che lo contraddistingue all'interno del sistema educativo di istruzione e formazione, che possiamo sintetizzare richiamando alcuni concetti-chiave: sostenere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, garantendo loro una solida base di istruzione a livello generale e tecnico-professionale, adeguata sia per una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni, sia per la prosecuzione degli studi a

livello terziario; corrispondere alle vocazioni del territorio attraverso la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione; personalizzare i percorsi formativi e gli apprendimenti per assicurare ad ogni studente adeguate opportunità di crescita e di apprendimento in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi.

I NUOVI PROFESSIONALI si caratterizzano per:

- l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro. La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando, e imparare a lavorare. Parlare di lavoro significa "considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune". L'educazione al e attraverso il lavoro, così configurata, diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema dell'offerta formativa e si struttura sulla base di un'alleanza tra scuole, altri organismi formativi, soggetti economico-sociali e istituzioni del territorio.
- l'attivazione e l'"ingaggio" diretto degli studenti stessi visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.

## **1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza**

L'I.S.I.S. Giuseppe Di Vittorio rappresenta un importante punto di riferimento territoriale per l'istruzione professionale nel settore turistico alberghiero, e infatti la sua utenza si estende in tutto il litorale settentrionale romano. L'area su cui si inserisce l'Istituto è di chiara vocazione enogastronomica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale sia congressuale e soprattutto la formazione e creazione di nuove identità ristorative.

## **1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del profilo professionale in uscita**

L'indirizzo "*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia Settore Cucina
- Enogastronomia opzione Pasticceria e Arte Bianca
- Enogastronomia settore Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Nell'articolazione “*Enogastronomia*” e “*Enogastronomia* opzione *Pasticceria e Arte Bianca*” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “*Servizi di sala e vendita*” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione “*Accoglienza Turistica*” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- di utilizzare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale;
- di usare consapevolmente le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione Servizi commerciali.

#### **1.4 Presentazione del Profilo Professionale “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

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

È in grado di:

1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
5. comunicare in almeno due lingue straniere;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

#### **1.4.1 L'articolazione "Pasticceria e Arte Bianca"**

L'opzione "Pasticceria e Arte Bianca" consente al Diplomato, a conclusione del percorso quinquennale, di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno.

Le competenze specifiche acquisite grazie all'articolazione sono, come di seguito specificati:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### 2.1 Composizione del Consiglio di Classe della 5P A.S. 2022/2023

Fusillo Teresa	Coordinatrice di classe e Docente di sostegno
Capodacqua Anna	Diritto e Tecnica Amministrativa
Carbonari Claudio	Italiano/Storia
Cimafonte Domenico	Scienze Motorie
D'Amico Marianna	Lingua Francese
Esposito Salvatore	Enogastronomia - Settore Cucina
Ferranti Paolo	Enogastronomia - Settore Pasticceria e Arte Bianca
Leo Cecilia	Lingua Inglese
Mascolo Antonia	Scienza e Cultura Dell'alimentazione
Narducci Carlo	Religione
Palumbo Luca	Matematica
Pase Sandro	Materia Alternativa

#### 2.1.2 Continuità dei docenti nel secondo biennio e quinto anno AA.SS. 2020/2023

Nella tabella vengono riportati i docenti che hanno fatto parte del Consiglio di Classe nel secondo biennio e quinto anno della 5P.

In formato grassetto vengono segnalati solo coloro i quali che hanno mantenuto continuità didattica.

	2020/2021	2021/2022	2022/2023
Coordinatrice di classe e Docente di sostegno	<b>Prof.ssa Fusillo Teresa</b>	<b>Prof.ssa Fusillo Teresa</b>	<b>Prof.ssa Fusillo Teresa</b>
Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof. Onorati Gianluca Prof.ssa Squillaci Cristina	Prof.ssa Grassia Rosa Gaia Prof.ssa Francesca Orti	Prof.ssa Capodacqua Anna
Italiano/Storia	<b>Prof. Claudio Carbonari</b>	<b>Prof. Claudio Carbonari</b>	<b>Prof. Claudio Carbonari</b>



Francese	Pro.ssa Marta Borello	Prof.ssa Giovanna Di Fusco	Prof.ssa Marianna D'Amico
Alimentazione	Prof. Claudio Di Marco	Prof.ssa Luana Di Pari	Prof.ssa Luana Di Pari Pro.ssa Antonia Mascolo
Lab. Servizi Enogastronomici	<b>Prof. Paolo Ferranti</b>	<b>Prof. Paolo Ferranti</b>	<b>Prof. Paolo Ferranti</b>
Scienze Motorie	Prof.ssa Ilaria Galice	Prof. Sirio Gatti	Prof. Domenico Cimafonte
Inglese	<b>Prof.ssa Cecilia Leo</b>	<b>Prof.ssa Cecilia Leo</b>	<b>Prof.ssa Cecilia Leo</b>
Religione	<b>Prof. Carlo Narducci</b>	<b>Prof. Carlo Narducci</b>	<b>Prof. Carlo Narducci</b>
Matematica	<b>Prof. Luca Palumbo</b>	<b>Prof. Luca Palumbo</b>	<b>Prof. Luca Palumbo</b>

### 2.3 Quadro orario della classe della classe 5P A.S. 2022/2023

<b>MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICOLARI</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
Lingua e Letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua inglese	2
Lingua francese	3
Diritto e Tecnica Amministrativa	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Lab. Pasticceria	7
Scienze Motorie e Sportive	2
IRC (o materia alternativa, per chi si avvale)	1
	<b>Tot. 32 ore</b>

### 2.4 Analisi della classe

L'elenco delle studentesse e degli studenti della 5P è presente nell'Allegato 1.

La classe 5P è formata da 24 (ventiquattro) alunni di cui 14 femmine e 10 maschi e nel presente anno scolastico il gruppo classe è stato costituito completamente da studentesse e

studenti provenienti dalla precedente classe (4P) frequentando con successo l'intero triennio di indirizzo.

Nella classe sono presenti 2 alunni aventi diritto ai benefici della L. 104/92 (dei quali verrà consegnata alla commissione una relazione riservata, come previsto dalla normativa, nella quale saranno specificate le modalità d'esame) e 5 alunni con DSA per i quali sono stati predisposti i relativi Piani Didattici Personalizzati ai quali i docenti del Consiglio di Classe hanno sempre opportunamente fatto riferimento per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative (Legge 170/10), da tener presente anche in sede di esame e che saranno disponibili sempre in forma riservata per la commissione.

Il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche e pratiche presso la sede di via Federici. La preparazione della classe risulta eterogenea e presenta livelli differenti di capacità e competenze.

Relativamente all'apprendimento, nel corso del triennio d'indirizzo gli studenti hanno sempre dimostrato grande consapevolezza nel dialogo educativo, raggiungendo risultati soddisfacenti attraverso uno studio costante e organizzato sebbene non tutti gli allievi si siano sempre personalmente impegnati nel lavoro di ricerca e di apprendimento a casa.

Sul piano del profitto alcuni studenti si sono distinti conseguendo ottimi risultati impegnandosi costantemente e partecipando in maniera incessante e generalizzata alle varie problematiche culturali presentate dai docenti.

Inoltre si attesta che tutti gli alunni hanno ottemperato agli obblighi inerenti ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO e hanno sostenuto le prove INVALSI, come richiesto dalle nuove disposizioni ministeriali.

Una studentessa della 5P sosterrà la sessione suppletiva delle prove INVALSI il 30 maggio 2023.

Sulla base delle disposizioni vigenti e di quanto deliberato dal Collegio dei Docenti sono stati svolti, a partire dal primo quadrimestre, recuperi durante l'attività curricolare e sono stati attivati da parte di alcuni docenti sportelli didattici allo scopo di permettere, agli studenti che presentavano carenze nel profitto e conseguenti insufficienze al termine del primo quadrimestre, di recuperare il debito accumulato.

## **2.5 Le uscite didattiche**

Dopo i primi due anni (classe terza e quarta) segnate dall'epidemia del Covid-19 il gruppo classe ha potuto mettersi in gioco al di fuori della canonica aula grazie alle uscite didattiche proposte dal CdC, alle quali gli alunni hanno aderito con grande entusiasmo, e che hanno contribuito al miglioramento e al consolidamento della coesione del gruppo.

La Coordinatrice di classe e di docente di sostegno sottoluinea come tali momenti extra-scolastici abbiano dato l'opportunità ai discenti di confrontarsi, ma soprattutto di prendersi cura, dei compagni che presentassero maggiore fragilità, dimostrando così un alto grado di maturità.

Le uscite didattiche sono state:

- Perugia e la fabbrica della Perugina (ottobre 2022);
- Istituto Giapponese di Cultura (ottobre 2022);

- Napoli (dicembre 2022)
- Visita alla Cantina Banfi e Montalcino (gennaio 2023).

## **2.6 Relazione Scuola Famiglia**

I rapporti con le famiglie sono stati garantiti dai docenti con il ricevimento bisettimanale in presenza e a distanza sulla piattaforma Microsoft Teams sebbene le comunicazioni con le famiglie siano state sporadiche e gli incontri limitati. Difatti, nel corso del triennio di indirizzo, la componente genitoriale non ha mai partecipato ai vari Consigli di Classe poiché nessuno ha mai dato la propria disponibilità ad essere eletto rappresentante.

## **2.7 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)**

L'Offerta formativa del "Di Vittorio" prevede che le attività di Alternanza Scuola Lavoro, adesso definiti "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"- PCTO, vengano svolte presso strutture presenti nel bacino dell'area metropolitana e all'estero.

Gli studenti sono posti all'interno della realtà operativa del settore scelto permettendo, in questo modo, un rapido e proficuo confronto su ciò che avviene nella simulazione scolastica e nella vita lavorativa comune, valutando e risolvendo i quotidiani problemi di un lavoro sempre a contatto con il pubblico.

Per quanto riguarda l'indirizzo Alberghiero fondamentale nello svolgimento di tale attività è il ruolo del personale della struttura ristorativa/albergo che diventa tutor aziendale, seguendo l'alunno nello svolgimento delle attività di reparto.

In tal senso è stato steso un protocollo d'intesa tra il "Di Vittorio" e le associazioni di settore anche al fine di assicurare all'istruzione e alla formazione un ruolo efficace nello sviluppo del territorio attraverso uno stabile accordo tra sistema scolastico e sistema produttivo.

Nell'Allegato 5 è presente il Prospetto delle ore ed attività effettuate per ciascun alunno/a della classe 5P.

## **3. PERCORSO FORMATIVO**

### **3.1 Obiettivi trasversali**

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

### **3.1 Obiettivi educativi trasversali**

#### Area socio- relazionale

- riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria
- sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività
- sviluppare adeguate capacità organizzative

#### Area operativa

- acquisire le competenze professionali specifiche
- saper programmare le proprie scelte di vita e del lavoro

### 3.2 Obiettivi didattici comuni

- consolidare le competenze linguistiche
- acquisire padronanza degli strumenti concettuali e del linguaggio specifico di ogni disciplina
- acquisire la capacità di progettare lavori didattici significativi
- potenziare l'autonomia nello studio

### 3.3 Obiettivi conseguiti del Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "*Enogastronomia*", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

#### **In termini di conoscenze (sapere)**

- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità;
- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
- Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
- 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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di

diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

- Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- Padroneggiare, in autonomia, 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.
- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate

### **In termini di competenze (saper fare)**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
- Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia dell'ospitalità alberghiera.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

### **In termini di capacità (saper essere)**

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente.
- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- Il sistema di customer satisfaction.
- Tecniche di problem solving e gestione reclami

### **3.4 Temi e progetti pluridisciplinari**

Ciascun docente ha cercato di individuare delle tematiche comuni che, per quanto possibile, potessero avere una valenza multidisciplinare e quindi essere affrontate parallelamente nelle varie discipline mediante l'UDA multidisciplinare (esempio il sistema HACCP è stato affrontato oltre che dagli insegnamenti di indirizzo, quali Scienze degli Alimenti e Enogastronomia, anche da discipline quali inglese e francese).

Premesso che il compito della scuola è quello di formare gli studenti al benessere personale e sociale, i valori della responsabilità, legalità, partecipazione, solidarietà sono sempre stati parte integrante di numerose attività e progetti svolti dal nostro istituto.

### **3.5 Strategie, metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe**

Il Consiglio di Classe ha sempre cercato di instaurare un clima di fiducia e di valorizzare le esperienze umane, culturali e professionali degli studenti, determinando obiettivi realizzabili e facendo ricorso, laddove e quando possibile, ad attività di laboratorio e multimediali.

Gli alunni sono stati invitati a prendere parte allo sportello didattico offerto gratuitamente in orario pomeridiano dalla scuola qualora necessitassero di percorsi di recupero personalizzati e hanno avuto modo di confrontarsi con la docente di sostegno e di usufruire del materiale didattico (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.) preparato dalla stessa in previsione dei momenti valutativi affinché potessero avere un tempestivo confronto tra gli obiettivi e i metodi utilizzati.

Sono state utilizzate risorse quali Microsoft Teams, il Registro elettronico Axios e Collabora che hanno consentito la condivisione dei dati e di materiale elettronico integrativo utile per una migliore preparazione degli studenti alle varie tematiche affrontate negli insegnamenti. Per le strategie didattiche, i sussidi utilizzati e le tipologie di prove effettuate si rimanda alla parte dell'UDA di ciascun docente.

### **3.6 Attività di recupero/sostegno e approfondimento**

Sono stati svolti interventi di recupero/sostegno e approfondimento attraverso interventi individualizzati, prove di verifica in itinere del recupero delle insufficienze.

Attraverso il recupero in itinere, secondo la logica della didattica su misura, sono state svolte attività del tipo: esercitazioni, spiegazioni aggiuntive, attività di rinforzo specifiche e, eventualmente, lezioni individuali o in piccoli gruppi.

Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche, ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, si sono poi definiti ulteriori criteri per la sua attuazione in ogni singola disciplina e a seconda delle necessità. Inoltre attività di recupero sono state svolte anche attraverso la proposta di apposite video lezioni e impiego di materiale multimediale (es. slide o link) come strumento integrativo per gli studenti per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

### **3.7 Mezzi e spazi**

Uso prevalente del libro di testo e della sua versione digitale e delle piattaforme didattiche (Microsoft Teams) per le attività di ricerca, elaborazione di mappe concettuali e contenuti, materiale cartaceo. Inoltre:

- Video-lezioni;
- Videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato.

### **3.8 Tempi**

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. Nel mese di febbraio tutti i docenti hanno messo in atto eventuali attività di recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre e le prove di recupero sono state svolte entro il 21 aprile 2023 come deliberato dal Collegio Docenti.

## **4. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**

### **4.1 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti**

La *valutazione sommativa* ha sempre tenuto in considerazione la partecipazione all'attività didattica, l'impegno, il metodo di studio e il profitto in termini di conoscenze, comprensione, applicazione, analisi, sintesi e capacità valutativa (intesa come l'autonomia di giudizio da parte del discente).

Particolare importanza è stata data al livello di partenza e a quello raggiunto dai discenti.

Il Consiglio di Classe ha adottato, sin dall'inizio dell'anno, una griglia di orientamento valutativo suggerita dal Sistema di valutazione scolastico presente nel PTOF, adattandola di volta in volta alle diverse prove scritte e orali con l'individuazione di griglie comuni tenendo conto, nell'indicazione dei descrittori, dell'attuale normativa e del livello della classe.

Il Collegio dei Docenti, nella seduta del 16 novembre 2022 ha deliberato i criteri di valutazione degli apprendimenti commisurati alla didattica in presenza per la verifica finale dell'A.S.2022-23.

Si è effettuata una valutazione formativa tenendo conto delle *competenze raggiunte* e delle *soft skills*.

Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle 8 competenze chiave di cittadinanza:

- Comunicazione nella madrelingua.
- Comunicazione nelle lingue straniere.
- Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia.
- Competenza digitale. Imparare ad imparare.
- Competenze sociali e civiche.
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità.
- Consapevolezza ed espressione culturale.

Si è tenuto conto particolarmente delle competenze maturate nelle discipline di indirizzo.

Sono stati valutati la partecipazione alla didattica, l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità, la puntualità nelle consegne, i contenuti degli elaborati, dei colloqui e dei compiti di realtà, la capacità organizzativa.

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono OTTO/NOVE livelli di valutazione equidistanti.

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti hanno predisposto prove di verifica strutturate, semistrutturate, questionari, prove orali, colloqui in piccoli gruppi, elaborati da consegnare e compiti di realtà. Le prove hanno riportato la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

<b>I livello: ottimo 10</b>	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente.
	Puntualità nelle consegne.	E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne.
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui e dei compiti di realtà.	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si orienta in modo eccellente ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo.



<b>II livello: più che buono 9</b>	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce in modo costruttivo e propositivo con i compagni ed il docente.
	Puntualità nelle consegne.	È sempre puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si orienta molto bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo.
<b>III livello: buono 8</b>	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo buono le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce in modo costruttivo con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	È puntuale nelle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	Capacità organizzativa nei contesti	Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole
<b>IV livello: discreto 7</b>	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo discreto le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce in modo discreto con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	Rispetta discretamente i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete.
	Capacità organizzativa nei contesti	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in

		modo discreto.
<b>V livello: sufficiente 6</b>	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo sufficiente le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce sufficientemente con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	È sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile.
<b>VI livello: mediocre 5</b>	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Solo se sollecitato, interagisce con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si organizza in modo non del tutto organico ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale.
<b>VII livello: insufficiente 4</b>	Partecipazione alla didattica	Non sempre utilizza le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce poco con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	I tempi delle consegne sono inadeguati.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione insufficienti
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Ha difficoltà ad organizzarsi e nell'utilizzare rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le

		risorse a disposizione.
<b>VIII livello: gravemente insufficiente 2/ 3</b>	Partecipazione alla didattica.	Non utilizza le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Non interagisce con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	Non rispetta le consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione gravemente insufficienti.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	La capacità organizzativa e l'utilizzo rispetto ad un compito assegnato dei tempi, degli strumenti e delle risorse nei contesti in presenza risultano gravemente inadeguati.

#### 4.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 16 novembre 2022 ha deliberato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni commisurati alla didattica in presenza

I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola. La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa. PTOF.

- **Voto 5**  
Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la didattica in presenza.  
Gravi fatti penalmente rilevanti.
  
- **Voto 6**  
Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la didattica in presenza.  
Frequenza non regolare delle attività di didattica in presenza.  
Puntualità saltuaria nell'entrata a scuola.  
Scarsa partecipazione alle varie attività in presenza.  
Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni; continui episodi di disturbo durante le lezioni.  
Sospensione dalle lezioni.
  
- **Voto 7**  
Episodiche inosservanze delle norme che regolano la didattica in presenza.  
Frequenza non sempre regolare delle attività di didattica in presenza.  
Poca puntualità nell'entrata a scuola  
Partecipazione non sempre accettabile alle varie attività in presenza  
Comportamento non sempre improntato a correttezza nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica

- **Voto 8**  
 Osservanza alle norme che regolano la didattica in presenza  
 Frequenza regolare nelle attività in presenza  
 Puntualità costante nell'entrata a scuola.  
 Partecipazione interessata e sufficientemente motivata alle varie attività in presenza, ma non sempre propositiva.  
 Comportamento improntato alla correttezza nei confronti del gruppo classe e dei docenti.
  
- **Voto 9**  
 Rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza.  
 Frequenza regolare e precisa nelle attività in presenza.  
 Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata a scuola.  
 Partecipazione attiva e motivata alle varie attività in presenza  
 Comportamento corretto e responsabile nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica.
  
- **Voto 10**  
 Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza  
 Assiduità nella frequenza delle attività in presenza.  
 Puntualità assidua nell'entrata a scuola.  
 Partecipazione motivata e propositiva alle varie attività in presenza  
 Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe e dei docenti

## 5. ESAMI DI STATO

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente:

- prima prova scritta: *mercoledì 21 giugno 2023*, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore); prova suppletiva mercoledì 5 luglio 2023, dalle ore 8:30
  
- seconda prova: giovedì 22 giugno 2023. Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri. La prova suppletiva è giovedì 6 luglio 2023, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni;

## 5.1 Ammissibilità

Il collegio dei docenti nella seduta del 16 novembre 2023 ha deliberato i seguenti criteri per l'ammissione alla classe successiva ed agli Esami di Stato 2022-23.

Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 (di conversione del decreto Milleproroghe), ha introdotto diverse novità riguardanti l'esame di Stato di II grado, a partire dall'a.s. 2018/19.

Requisiti ammissione esame di Stato del secondo ciclo d'istruzione stabiliti dall' art. 13, comma 2, lettere a) e d) del d.lgs. n.62/2017: il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo discipline e di un voto di comportamento non inferiore a sei decimi, fatta salva la possibilità per il consiglio di classe di deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame per gli studenti che riportino una votazione inferiore a sei decimi in una sola disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto.

## 5.2 Simulazione prove di esame

All'inizio dell'A.S. durante la pianificazione delle attività è stata prevista la simulazione delle prove d'esame per far prendere "confidenza" agli studenti delle modalità di svolgimento dell'esame.

Per la calendarizzazione di queste ultime si sono attese le istruzioni relative alle modalità di svolgimento fornite dal Ministero dell'Istruzione con l'OM.45 del 9 marzo 2023.

Di conseguenza è stato definito il seguente calendario:

- 14 aprile 2023 dalle 08:10 – Simulazione prima prova scritta: Italiano – per tutti i candidati
- 5 maggio 2023 dalle 08:10 – Simulazione seconda prova scritta: Scienze e cultura dell'alimentazione (come previsto dall'allegato B dell'O.M 65 del 22) – per tutti i candidati
- 9 maggio dalle 11:30 – Simulazione del colloquio orale – a campione.

Le simulazioni delle prove d'esame, e le relative griglie di valutazione, sono riportate in allegato al presente documento.

## 5.3 Criteri per la valutazione del credito scolastico

L'art.11 dell'OM 45 del 2023 (*Credito scolastico*) stabilisce, per il corrente anno scolastico, che il credito scolastico sia attribuito fino a un **massimo di quaranta punti**.

Il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

## Allegato A

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

### TABELLA

#### Attribuzione credito scolastico

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	12-13
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Gli elementi che concorrono alla valutazione del credito formativo per la determinazione del credito scolastico, nell'ambito della banda di oscillazione delle singole fasce sono:

- media aritmetica delle valutazioni;
- assiduità della frequenza scolastica;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- valutazione almeno "discreto" nelle attività di alternanza scuola lavoro;
- lavoro di ricerca individuale - capacità di utilizzo di strumenti multimediali;
- interesse e profitto nell'IRC/ materia alternativa, ai sensi dell'OM 128/99;
- presenza di crediti formativi, per il corrente anno scolastico, accertati e documentati
- attività di collaborazione e partecipazione alla vita scolastica;
- partecipazione alla didattica a distanza;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- lavoro di ricerca individuale e di gruppo
- capacità di utilizzo di strumenti multimediali.

#### 5.4 Criteri per la valutazione delle prove scritte

Secondo l'art. 17 dell'OM 45 del 2023 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono:

- una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. 21 novembre 2019, 1095
- una seconda prova che verte non su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati e che pertanto costituisce un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
  - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
  - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
- un colloquio

### **Prima prova scritta**

Secondo quanto previsto all'art. 19 dell'O.M. 45 del 2023 la prima prova scritta consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al D.M. 21 novembre 2019, 1095.

Al presente documento vengono allegate le griglie di valutazione redatte sulla base degli indicatori in esso contenuti ed espresse in ventesimi come previsto dall'art. 21 dell'O.M. 45 del 2023.

### **Seconda prova scritta**

Secondo quanto previsto all'art. 20 dell'O.M. 45 del 2023 si svolge in forma scritta, grafica o scrittografica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “*cornice nazionale generale di riferimento*” che indica:

a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);

b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito.

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

La seconda prova è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

- A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base

della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

- B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

### **5.5 Criteri per la valutazione del colloquio orale**

Secondo quanto previsto all'art. 22 dell'O.M. 45 del 2023 il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto all'inizio di ogni giornata di colloquio e assegnato dalla commissione/classe.



Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Ladispoli, 15 maggio 2023

Nome e cognome	Disciplina	Firma
Capodacqua Anna	Diritto e Tecnica Amministrativa	
Carbonari Claudio	Italiano/Storia	
Cimafonte Domenico	Scienze Motorie	
D'Amico Marianna	Francese	
Ferranti Paolo	Laboratorio di enogastronomia	
Fusillo Teresa	Didattica Speciale	
Leo Cecilia	Inglese	
Mascolo Antonia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Narducci Carlo	Religione	
Palumbo Luca	Matematica	