



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 - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: 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 DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**
SETTORE "CUCINA"



INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

1.1 Finalità dell'Istituto

1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del profilo professionale

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 Composizione della classe

2.2 Analisi del profilo e del percorso formativo della classe

2.3 Composizione del Consiglio di classe e quadro orario

2.4 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

3. PERCORSO FORMATIVO

3.1 Obiettivi educativi e trasversali

3.2 Obiettivi didattici comuni

3.3 Obiettivi specifici del profilo professionale

3.4 Temi e progetti disciplinari

3.5 Strategie, metodi e strumenti didattici

3.6 Attività di recupero, sostegno e approfondimento

3.7 Tempi

3.8 Uscite didattiche a attività esterne

4. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

4.1 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione degli apprendimenti

4.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

5. ESAMI DI STATO

5.1 Ammissibilità

5.2 Simulazione prove di esame

5.3 Criteri per la valutazione del credito scolastico

5.4 Criteri per la valutazione delle prove scritte

5.5 Criteri per la valutazione del colloquio orale

6. PROGRAMMAZIONE PER UDA - CLASSE QUINTA

6.1 UDA

6.2 UDA - Made in Italy

6.3 UDA - Educazione Civica

ALLEGATI

- 1. ELENCO ALUNNI**
- 2. PROSPETTO PCTO e RELAZIONE FINALE**
- 3. EVENTI e STAGE a.s. 21/22, 22/23, 23/24**
- 4. CRITERI di VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**
- 5. CRITERI di VALUTAZIONE CONDOTTA**
- 6. SIMULAZIONE PRIMA PROVA E GRIGLIA di VALUTAZIONE**
- 7. SIMULAZIONE SECONDA PROVA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE**
- 8. SIMULAZIONE COLLOQUIO e GRIGLIA di VALUTAZIONE**
- 9. UDA - MADE IN ITALY NEL MONDO**
- 10. UDA EDUCAZIONE CIVICA**
- 11. PROGRAMMI SVOLTI**
- 12. ORIENTAMENTO**

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 Begnac 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 Begnac 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 Begnac 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 media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Nuova sede 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 Begnac 6.

1.1 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 richiamandone 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.

In particolare 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, infatti, la sua utenza si estende in tutto il litorale settentrionale romano. L'area su cui si inserisce l'Istituto è di chiara vocazione turistica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale che congressuale.

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
- Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" e "**Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali**" 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.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 Composizione della classe

La classe risulta composta da 22 studenti di cui 19 ragazzi (di cui uno risulta essersi ritirato) e 3 ragazze. Gli alunni provengono da tutte le zone servite dall'Istituto con una certa prevalenza delle aree di Ladispoli e Cerveteri, Anguillara e Roma. Nella classe sono presenti 9 alunni BES di cui 6 con DSA e 3 con disabilità. La fascia di età degli studenti va da 18 ai 20 anni. Il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche nella sede centrale (Via Yvon de Begnac) mentre quelle pratiche presso la sede dell'alberghiero (Via Gaetano Federici).

2.2 Analisi del profilo e del percorso formativo della classe

Il gruppo classe ha evidenziato non sempre piena disponibilità al dialogo educativo. Sul piano del profitto, alcuni studenti hanno conseguito discreti risultati, altri si sono impegnati al minimo rispetto alle loro potenzialità. Anche se non tutti allo stesso modo, alcuni studenti hanno dimostrato consapevolezza e voglia di apprendere e, nel complesso, hanno raggiunto un livello sufficiente per comprendere e assimilare i contenuti proposti. La frequenza alle lezioni non è stata sempre regolare per tutto il gruppo classe, infatti solo alcuni studenti hanno partecipato con regolarità alle lezioni. Le iniziative proposte dalla scuola non sempre sono state accolte con interesse, sia quelle relative all'area professionalizzante, sia quelle dell'area comune alle diverse discipline. Nella programmazione di classe esplicitata dall'UDA interdisciplinare sono stati privilegiati lo sviluppo delle capacità individuali e il recupero degli svantaggi con una didattica quanto più possibile individualizzata ed inclusiva. Inoltre si attesta che tutti gli alunni hanno ottemperato agli obblighi inerenti i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento – PCTO e hanno sostenuto le prove INVALSI, come richiesto dalle disposizioni ministeriali. Un ragazzo ha sostenuto le prove INVALSI nella data di recupero prestabilita.

Impegno, partecipazione e obiettivi cognitivi raggiunti

Relativamente alla socializzazione, durante l'anno scolastico si sono verificati alcuni episodi di difficoltà nei rapporti interpersonali. La preparazione della classe risulta eterogenea e presenta livelli differenti di capacità e competenze. 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 curriculare e sono stati attivati da parte di alcuni docenti sportelli didattici allo scopo di consentire il recupero del debito accumulato agli studenti che presentavano carenze nel profitto e conseguenti insufficienze al termine del primo quadrimestre. Alcuni studenti (decisamente pochi rispetto al totale della classe) hanno acquisito un metodo di lavoro autonomo partecipando in modo costruttivo al dialogo educativo, dimostrando capacità di orientamento tra i diversi contenuti delle discipline, raggiungendo così un discreto livello di preparazione. Un'altra parte del gruppo classe ha dimostrato un impegno per lo più discontinuo, raggiungendo comunque livelli di profitto mediamente sufficienti.

Bisogni Educativi Speciali

Per gli alunni/e che hanno diritto ai benefici previsti dalla Legge 104/92, si fa riferimento agli obiettivi indicati nel Piano Educativo Individualizzato. Sarà consegnata alla commissione un plico riservato contenente quanto previsto dalla normativa, in cui saranno specificate le modalità di svolgimento dell'esame. Per quanto riguarda gli alunni con DSA, il consiglio di classe ha predisposto i rispettivi PDP, ai quale tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l'anno scolastico 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 sarà disponibile sempre in forma riservata per la commissione.

Si precisa, inoltre che per gli alunni che hanno diritto ai benefici dalla legge 104/92, è prevista la presenza e il supporto sia del docente di sostegno che dell'assistente specialistico (figure presenti in tutto l'anno scolastico) per l'intera durata dell'esame di maturità.

Relazione scuola famiglia

I rapporti con le famiglie sono stati garantiti dai docenti con il ricevimento due volte al mese a distanza/presenza.

Prove INVALSI

Tutti i componenti della classe hanno regolarmente partecipato alle prove INVALSI, svoltesi in data 11 marzo 2024 nel laboratorio di informatica della sede centrale in base al seguente calendario:

	ITALIANO -		ORE 8,00-9,30
	MATEMATICA		ORE 9,30-11,00
	INGLESE 1		ORE 11,00-12,30
	INGLESE 2		ORE 12,30-14,00

2.3 Composizione del Consiglio di classe e quadro orario

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, nel passaggio tra il quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata solo in alcuni insegnamenti. In particolare, si segnala il cambio dei docenti per tutte le materie di indirizzo. Nonostante ciò i nuovi docenti hanno cercato con tutte le metodologie di raggiungere gli obiettivi richiesti.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VK sez. A 2023/2024

Disciplina	Docenti
Enogastronomia – Settore Cucina	Napolitano Leonardo
Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	Fierro Pasquale
Scienza E Cultura Dell'Alimentazione	Arigliani Francesca
Italiano	Finocchiaro Chiara
Storia	Finocchiaro Chiara
Diritto e Tecniche Amministrative	Esposito L. Orsola
Lingua Inglese	Passerini Maria Grazia
Lingua Francese	Cerroni Dina
Matematica	Clericuzio Marco
Scienze Motorie	Calato Bruna
IRC	Narducci Carlo
Enogastronomia – Settore Cucina	Esposito Salvatore
Sostegno	Pernice Paolo

QUADRO ORARIO CLASSE VK sez. A 2023/2024

MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI	ORE SETTIMANALI
Lingua e Letteratura Italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera - Francese	3
Cucina	8(2 compresenza)
Sala e Vendita	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (2 compresenza)
Diritto e tecniche amministrative	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione (o materia alternative, per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot. 36
Sostegno	18

2.4 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, fuori regione 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, nello svolgimento di tale attività risulta fondamentale il ruolo del personale della struttura ristorativa/alberghiera 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. Ai sensi dell'art.1 comma 37 L. 107/2015, sarà dato particolare riguardo alla possibilità per lo studente di esprimere una valutazione sull'efficacia e sulla coerenza dei percorsi stessi con il proprio indirizzo di studio.

L'allegato 2 riguarda il prospetto delle ore ed attività PCTO effettuate per ciascun alunno/a della classe, nonché la relativa relazione finale.

3. PERCORSO FORMATIVO

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 specifici 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 individuandole 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 pur concentrandosi, soprattutto, sullo svolgimento degli argomenti previsti dal proprio insegnamento specifico ha cercato di individuare delle tematiche comuni che, per quanto possibile, possono avere una valenza multidisciplinare e quindi affrontate parallelamente nelle varie discipline. 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

I metodi utilizzati sono stati scelti con cura dal consiglio di classe.

In linea generale si è provveduto con:

- Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
- valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
- Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
- Determinazione di obiettivi realizzabili.
- Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
- Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
- Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico offerto gratuitamente in orario pomeridiano
- Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
- Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
- Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.
- Lavoro di gruppo, flipped classroom, cooperative learning.

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

- Versione digitale del libro di testo (dove disponibile);
- Video-lezioni;
- Videoconferenze;
- Slide;

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.

Recupero in itinere: le attività sono state definite dai docenti e sono state calibrate in funzione del tipo di difficoltà riscontrato, 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. slideo link) come strumento integrativo per gli studenti per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.7 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 19 aprile 2024 come deliberato dal Collegio Docenti.

3.8 Uscite didattiche e Attività esterne

Durante il corrente anno scolastico il gruppo classe ha potuto partecipare alle uscite didattiche a scopo orientativo e didattico proposte dal Cdc e dall'orientatore.

Per consultare i vari eventi effettuati dalla classe si rimanda all'allegato n.3

4. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Con riferimento alla situazione della classe, la valutazione sommativa ha tenuto in considerazione i seguenti elementi: 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). La valutazione globale ha tenuto conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza. Il consiglio di classe, quindi, 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.

4.1 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione degli apprendimenti

Il collegio dei docenti nella seduta del 22-11-2023 e il consiglio di istituto in data 29-11-2023 hanno deliberato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni commisurati alla didattica in presenza ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa. Si è effettuata una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills, puntando 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.

Per gli obiettivi didattici e formativi sono stati attuati otto/nove livelli di valutazione equidistanti.

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti hanno predisposto prove di verifica strutturate, semi-strutturate, questionari, prove orali, colloqui in piccoli gruppi, elaborati da consegnare e compiti di realtà. Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio. Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda all'allegato 4.

4.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta.

Il collegio dei docenti nella seduta 22-11-2023 e il consiglio di istituto in data 29-11-2023 hanno 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 (circolare n. 141). La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa PTOF. Per quanto concerne i criteri per l'attribuzione del voto di condotta adottati (previsti dal PTOF) si rimanda all'allegato 5.

5. ESAMI DI STATO

5.1 Ammissibilità

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME di STATO

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'anno scolastico, 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 n.55 del 22 marzo 2024.

Di conseguenza è stato definito il seguente calendario:

- 11 aprile 2024 dalle 08:10 – Simulazione prima prova scritta: Italiano
- 22 maggio 2024 dalle 08:10 – Simulazione seconda prova scritta: discipline di indirizzo (Scienza e cultura dell'alimentazione, Cucina)
- 08 maggio 2024 ore 8.10 - Simulazione del colloquio orale – Saranno esaminati tre alunni/e a scelta della commissione.

Le tre prove simulate sono state elaborate tenendo conto delle indicazioni contenute nell'OM 55/2024 (artt. 19-20-22). In particolare, la seconda prova è stata strutturata con riferimento alle indicazioni concernenti il nuovo ordinamento degli istituti professionali. Gli allegati 6, 7 e 8 contengono le tracce e il materiale proposti per lo svolgimento delle prove simulate, nonché le relative griglie di valutazione.

5.3 Criteri per la valutazione del credito scolastico

Ai sensi dell'articolo 11 dell'OM 55/2024 (*Credito scolastico*), in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, 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 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	13-14
$9 < M \leq 10$	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;
- ·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 gli artt. 19-20-22 dell'OM 55 del 2024 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 dm 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 disciplinato dall'art.17, comma 9, del D.Lgs. 62/2017, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Prima prova scritta

Secondo quanto previsto dall'art. 19 dell'OM 55 del 2024 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 (allegato 6) ipotesi di griglie di valutazione redatte sulla base degli indicatori in esse contenuti ed espressi in ventesimi come previsto dall'art. 21 dell'OM 45 del 2023.

Seconda prova scritta

Secondo quanto previsto dall'art. 20 comma 3 dell'OM 55 del 2024, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali 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 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 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 nel Quadro 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. Al presente documento vengono allegate (allegato 7) ipotesi di griglie di valutazione redatte sulla base degli indicatori in esse contenuti ed espressi in ventesimi come previsto dall'art. 21 dell'OM 55 del 2024.

5.5 Criteri per la valutazione del colloquio orale

Secondo quanto previsto dall'OM 55 del 2024 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:

- 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;
- 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;

- 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 sottocommissione che può consistere in un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema.

Al presente documento vengono allegate (allegato 8) ipotesi di griglie di valutazione del colloquio redatte sulla base degli indicatori in esse contenuti ed espressi in ventesimi come previsto dall'art. 21 dell'OM 55 del 2024.

6. PROGRAMMAZIONE PER UDA - CLASSE QUINTA

Secondo quanto previsto dalla riforma dei nuovi Istituti Professionali, le UDA, Unità di Apprendimento, rappresentano la base di riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti agli studenti. I percorsi didattici destinati agli allievi devono avere carattere interdisciplinare ed essere organizzati per unità di apprendimento, con l'utilizzo di metodologie di tipo induttivo, esperienze laboratoriali in contesti operativi, e lavoro cooperativo per progetti. L'art.2 del Decreto interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 definisce l'Unità di apprendimento:

«insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo della studentessa e dello studente [...]

Le UDA partono da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente ha maturato le competenze attese». L'UDA è una proposta di lavoro che rispecchia le modalità di progettazione previste dalla riforma degli istituti professionali. Il periodo di svolgimento dell'UDA è l'intero anno scolastico e comprende tutte le discipline più significative presenti nel quadro orario di indirizzo.

6.1 UDA CLASSE QUINTA - Made in Italy nel mondo

L'UDA "MADE IN ITALY NEL MONDO" ha come obiettivo primario quello di consolidare e potenziare le competenze acquisite negli anni precedenti al fine di raggiungere un livello di professionalità adeguato ad affrontare l'esame di stato e di affrontare, appena conseguito il diploma, il mondo del lavoro. L'UDA ha quindi il compito di testare la capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro e di affrontare positivamente situazioni operative diversificate, scegliendo opportunamente gli strumenti informatici e non, più adeguati allo scopo, sapendosi relazionare con le diverse tipologie di clientela, sapendo lavorare in team e stabilendo relazioni interpersonali positive utilizzando in modo professionale le tecniche di comunicazione verbale e non verbale.

LE FINALITÀ SONO QUINDI:

- Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio.
- Contribuire allo sviluppo del senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia.
- Stimolare a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.
- Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumere sapendo responsabilità e ruoli.
- Essere in grado di redigere relazioni tecniche e di documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Arricchire la propria personalità attraverso il confronto e la consapevolezza delle radici e delle dinamiche storico-sociali.
- Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto.
- Sviluppare la capacità di capire quali conoscenze matematiche applicare per risolvere i problemi ed elaborare strategie e metodi risolutivi.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

- Acquisire consapevolezza dello “spazio” (inteso sia come spazio fisico che come spazio integrato nel territorio) che si vive all’interno ed all’esterno dell’istituto e funzionale alla realizzazione del profilo professionale in uscita.
- Valorizzare il proprio territorio.
- Costruire e promuovere prodotti del territorio.
- Acquisire i concetti fondamentali della teoria e metterli in pratica.
- Conoscere gli elementi base del turismo e imparare ad individuarne le caratteristiche e le opportunità.
- Acquisire di un metodo di lavoro che consenta di imparare a cercare le informazioni e saperle utilizzare.
- Acquisire delle tecniche per la gestione delle imprese turistico-ristorative e gli indici per valutarne il successo.
- Utilizzare, attraverso la conoscenza e l’applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.

Per quanto riguarda gli obiettivi in termini di competenze, abilità e conoscenze dell'UDA, nonché i contenuti specifici, anche inerenti le singole discipline, si rimanda all'allegato n. 9.

6.2 UDA EDUCAZIONE CIVICA

Con la Legge n.92/2019, viene introdotto l’insegnamento obbligatorio dell’Educazione civica in ogni ordine e grado di scuola. Le Linee guida (D.M. 35/2020) rendono operativa la previsione normativa:

- **Trasversalità:** l’insegnamento dell’Educazione civica, deve essere trasversale alle Discipline curricolari, infatti ogni disciplina è parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno;
- **Finalità:** conoscenza e comprensione dei sistemi sociali, economici, giuridici, civici e ambientali, con l’integrazione di percorsi di promozione della cittadinanza attiva e responsabile;
- **Coordinamento delle attività:** per ciascuna classe è coordinatore il docente di Diritto e Tecniche Amministrative individuato dal CdC.

L’UDA di educazione civica è stata articolata, nell’arco del triennio finale, con la finalità di sviluppare tre nuclei tematici fondamentali: Cittadinanza digitale, Sviluppo sostenibile e Costituzione. La proposta dai docenti della classe 5 accoglienza turistica ha riguardato, come nucleo fondamentale, **la conoscenza della Costituzione italiana**, con il fine di promuovere lo sviluppo dell’alunno in quanto persona e cittadino partecipe dell’organizzazione politica, economica e sociale del Paese. In quanto UDA, l’insegnamento dell’educazione civica è stata organizzata come una prospettiva di didattica trasversale attraverso la cooperazione e il coordinamento di tutte le discipline del quinto anno. Questo tipo di prospettiva ha mirato a favorire dei processi di interconnessione tra conoscenze disciplinari e interdisciplinari. Come da disposizione normative il nostro istituto scolastico ha dedicato all’UDA di educazione civica circa 33 ore annue, suddivise tra i vari insegnamenti dei docenti del consiglio di classe. All’interno dello stesso è stato nominato un coordinatore con il compito di referente per l’UDA. Nella 5 Accoglienza Turistica tale ruolo è stato ricoperto dal docente dell’insegnamento dell’area giuridico-economica, il prof Daniele Manzo. Al termine dell’UDA è stata prevista per gli studenti una valutazione finale, preceduta da una serie di valutazioni per disciplina. La valutazione fa riferimento alla griglia allegata al PTOF tenendo in maggior considerazione, come da indicazioni ministeriali, il raggiungimento delle competenze. Per quanto concerne i contenuti, gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze/ abilità/competenze, il quadro orario di assegnazione delle 33 ore per ciascuna disciplina, nonché le metodologie e gli strumenti utilizzati si fa riferimento alla tabella completa dell’UDA (allegato n. 10).

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	FIRME
LETTERE	CHIARA FINOCCHIARO	Chiara Finocchiaro
FRANCESE	DINA CERRONI	Dina Ceroni
INGLESE	MARIAGRAZIA PASSERINI	Mariagrazia Passerini
MATEMATICA	MARCO CLERICUZIO	Marco Clericuzio
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FRANCESCA ARIGLIANI	Francesca Arigliani
SCIENZE MOTORIE	BRUNA CALATO	Bruna Calato
CUCINA	LEONARDO NAPOLITANO	Leonardo Napolitano
DIRITTO	LUCREZIA ORSOLA ESPOSITO	Lucrezia Orsola Esposito
IRC	CARLO NARDUCCI	Carlo Narducci
SALA	PASQUALE FIERRO	Pasquale Fierro
CUCINA	SALVATORE ESPOSITO	Salvatore Esposito
SOSTEGNO	PAOLO PERNICE	Paolo Pernice

IL COORDINATORE DI CLASSE

PAOLO PERNICE

Paolo Pernice