



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.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

V° Sezione KB

Ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017

Indirizzo: Enogastronomia Settore Cucina

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data 15.05.2025

Anno scolastico 2024/2025

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 in uscita
- 1.4** Presentazione del Profilo Professionale “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- 1.5** Composizione del Consiglio di Classe
- 1.6** Continuità del Consiglio di Classe
- 1.7** Quadro orario

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- 2.1** Analisi della Situazione Iniziale
- 2.2** Profilo della Classe e Provenienza degli Studenti
- 2.3** Relazione Scuola Famiglia
- 2.4** Profilo del Consiglio di Classe
- 2.5** PCTO

3. PERCORSO FORMATIVO

- 3.1** Obiettivi Trasversali / Obiettivi Conseguiti (Abilità e Competenze)
- 3.2** Temi e Progetti Pluridisciplinari
- 3.3** Metodi e Metodologie Didattiche
- 3.4** Mezzi e Spazi
- 3.5** Criteri e Strumenti di Misurazione e Valutazione
- 3.6** Criteri per la valutazione degli Apprendimenti
- 3.7** Criteri per l'attribuzione del voto di Condotta
- 3.8** Criteri per l'Ammissione all'Esame di Stato
- 3.9** Tempi
- 3.10** Attività Esterne e Interne
- 3.11** Cittadinanza e Costituzione nell'ambito dell'Ed. Civica

4. PROGRAMMI E RELAZIONI SVOLTI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Contenuti delle singole discipline e UDA

5. ALLEGATI

- A.** Griglia di valutazione I e II prova Scritta e del Colloquio Orale
- B.** Progetto PCTO
- C.** UDA di Ed.Civica
- D.** Relazioni per gli Allievi DSA
- E.** Copia dei PDP (agli atti della Commissione)
- F.** UDA Disciplinare

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.

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 enogastronomica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale che 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 Prodotti Artigianali e Industriali
- Enogastronomia settore 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.

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 alla 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.

Il profilo professionale viene orientato e declinato nelle seguenti articolazioni:

1. “Enogastronomia”,
2. “Servizi di sala e di vendita”
3. “Accoglienza turistica”
4. “Pasticceria e arte bianca”

In particolare nell’articolazione di “Enogastronomia”. il Diplomato è in grado di:

- **Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, nel rispetto della normativa europea sulla sicurezza alimentare;**
- **operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nella articolazione in esame, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;**
2. **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;**
3. **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**

1.5 Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docenti
Enogastronomia – Settore Cucina	Esposito Salvatore (Coordinatore)
Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	Fedele Giuseppina
Scienza E Cultura Dell’Alimentazione	Mattolin Riccardo
Italiano	Canestrari Laura
Storia	Sbrana Federica
Diritto e Tecniche Amministrative	De Cicco Francesca
Lingua Inglese	Gargiulo Isabella
Lingua Francese	Cardella Giuseppina
Matematica	Moccia Antonio
Scienze Motorie	Ferretti Marco
IRC	Alessio Cerulli

Coordinatore di Classe: Prof. Esposito Salvatore

1.6 Continuità dei Docenti nel Terzo Anno e nel IV° - V° Anno Scolastico

DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Enogastronomia – Settore Cucina	Prof. Esposito	Prof.re Esposito (*) Coordinatore	Prof.re Esposito (*) Coordinatore
Italiano	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Canestrari
Storia	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Sbrana
Lingua Inglese	Prof.ssa Gargiulo	Prof.ssa Gargiulo	Prof.ssa Gargiulo
Lingua Francese	Prof.ssa D’Onofrio	Prof.ssa D’Onofrio	Prof.ssa Cardella
Matematica	Prof. Moccia	Prof. Moccia	Prof. Moccia
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Prof.ssa Giacchetti	Prof.ssa Notaro	Prof. Mattolin
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa De Cicco	Prof.ssa De Cicco	Prof.ssa De Cicco
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	/	Prof.ssa Fierro	Prof. Fedele
Scienze Motorie	Prof. Cimafronte	Prof.ssa Tito	Prof. Ferretti
IRC	Prof. Narducci	Prof. Narducci	Prof. Cerulli

(*): Coordinatore di Classe: Prof. Salvatore Esposito

1.7 Quadro Orario

Materie di Insegnamento Curricolari	Ore Settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera Francese	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore Cucina	4
Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore Sala e Vendita	2
Diritto e Tecniche Amministrative	5
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	3
Scienze Motorie	2
IRC (per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot. 32

2. Presentazione della Classe

La classe risulta composta da 15 studenti di cui 2 ragazze e 13 ragazzi. Nella classe sono inseriti 5 ragazzi DSA. La fascia di età degli studenti va da 18 ai 20 anni. Il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche presso la sede centrale dell'Istituto situata in via Federici (Ladispoli), e contestualmente le lezioni pratiche del corso di enogastronomia sono state svolte presso i laboratori di enogastronomia della sede dell'Istituto Via Federici. Nel presente anno scolastico, il gruppo classe è costituito completamente da studentesse e studenti provenienti dalla precedente classe (4KB) i quali hanno frequentato con successo l'intero triennio di indirizzo.

La classe ha lavorato in modo attivo partecipando a parecchie manifestazioni e mostre culinarie che ha fortificato le loro conoscenze professionali.

La classe ha cercato di raggiungere gli obiettivi richiesti e un livello sufficiente in quasi tutte le discipline

Nel periodo scolastico 2024/2025 alcuni allievi hanno raggiunto ottimi livelli di profitto creando un clima positivo nella didattica, sul profitto e nella partecipazione scolastica.

2.1 Analisi della situazione iniziale

La classe, nel suo complesso risulta essere unita e collaborativa nei confronti dei docenti, nonostante i vari livelli di conoscenza e competenze. Gli allievi sono abbastanza attenti alle regole della convivenza ed hanno realizzato tra loro un rapporto sereno che ha portato benefici anche al dialogo educativo anche con i docenti. Infatti, salvo qualche raro episodio, i rapporti interpersonali tra gli studenti e con i docenti sono stati buoni e corretti, ciò ha consentito di svolgere in maniera serena le attività didattiche e superare le difficoltà che si possano verificare. I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli, in un clima sempre sereno e tranquillo con un livello di partecipazione sufficiente, alcuni allievi hanno ottenuto ottimi risultati. La classe ha goduto della continuità didattica alcuni insegnamenti, mentre per le materie di indirizzo (Italiano e Scienze degli Alimenti e Sala Vendita) si segnala il cambio dei docenti rispetto agli anni precedenti

2.2 Profilo della classe e provenienza degli studenti

a) Provenienza degli studenti

Gli alunni provengono da tutte le zone servite dall'Istituto con una certa prevalenza delle aree di Ladispoli, Cerveteri e anche zone di Roma Nord. Nonostante le diverse origini, da un punto di vista socio ambientale si rileva una sostanziale omogeneità dei bisogni e delle necessità che evidenzia, in sintesi, per tutti i ragazzi una ricerca di valori e di punti di riferimento. Soprattutto un forte senso di impegno per raggiungere le competenze spendibili nel mondo del lavoro.

b) Impegno, partecipazione e obiettivi cognitivi raggiunti

Relativamente alla socializzazione, durante l'anno scolastico sia in presenza sia durante lo svolgimento delle lezioni di laboratorio non è emerso alcun tipo di difficoltà nei rapporti interpersonali all'interno della classe, non si sono, infatti, evidenziate situazioni che producessero in alcun modo competizione o rivalità tra gli studenti, i quali hanno saputo instaurare tra loro un rapporto di collaborazione, anche se non fruito da tutti in egual modo. Le attività didattiche, in presenza, si sono svolte tuttavia in un clima partecipativo, sereno e i rapporti interpersonali sono sempre stati corretti e basati sul reciproco rispetto. Tuttavia, nell'arco dell'anno durante la didattica è stato necessario stimolare e sollecitare parte del gruppo classe alla partecipazione, al rispetto dei tempi e delle modalità di lavoro. L'attenzione prestata in classe, dai più, è stata supportata dallo studio individuale, in quanto lo studio a casa è stato continuo, pertanto i docenti hanno fornito indicazioni operative per raggiungere con successo gli obiettivi prescritti.

La preparazione della classe risulta eterogenea e presenta livelli differenti di capacità e competenze. Alcuni studenti 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. Una parte del gruppo classe ha raggiunto gli obiettivi minimi programmati e, pur avendo dimostrato un impegno a volte discontinuo, presenta livelli di profitto mediamente sufficienti. Infine, alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi in tutte le discipline, la loro preparazione risulta ottima, coerentemente con la partecipazione al dialogo educativo, lo studio individuale raggiunge ottimi risultati in quasi tutte le discipline.

Pertanto, per quanto riguarda la sua “fisionomia didattica”, la classe può essere suddivisa in 3 fasce di rendimento:

- la prima composta da pochi alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione. Questi alunni, dotati anche di una buona spinta umana e forte senso di appartenenza al gruppo classe, sono stati spesso da traino per il buon andamento didattico. Questo ha favorito il progressivo miglioramento delle abilità e conoscenze di base degli altri discenti e ha permesso loro di realizzare un percorso educativo e formativo adeguato a raggiungere gli obiettivi specifici delle singole discipline, anche se i risultati sono diversificati a seconda dell’impegno, della partecipazione e delle potenzialità personali. Tra di loro in particolare, spicca una componente che sin dal primo anno ha manifestato spiccate doti nei diversi ambiti, mantenendo sempre attiva la sua partecipazione alla vita della classe.
- un gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di preparazione in quasi tutte le discipline
- un gruppo, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell’intero Consiglio di classe, ha conseguito un livello solo sufficiente.

Nonostante le iniziali difficoltà riscontrate con lo svolgimento di alcuni programmi, dovuti all’orario provvisorio e docenti che non erano stati ancora nominati, i programmi degli insegnamenti previsti dall’indirizzo di studio sono stati svolti regolarmente e nei tempi stabiliti.

.

Per quanto riguarda gli alunni DSA, il consiglio di classe ha predisposto per ciascuno di essi un Piano Didattico Personalizzato e tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l’anno scolastico per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative secondo la Legge 170/10, da tener presente anche in sede di Esame e che sarà disponibile sempre in forma riservata per la commissione, il PDP degli Alunni DSA.

2.3 Relazione scuola famiglia

Le comunicazioni con le famiglie sono state sporadiche e gli incontri limitati, ovviamente, a causa delle difficoltà riscontrate per motivi lavorativi delle famiglie. Tuttavia, i mezzi messi a disposizione dalla scuola hanno consentito la possibilità di interagire anche con i genitori soprattutto nei casi di maggiore necessità oppure a richiesta degli stessi.

La scuola ha messo a disposizione colloqui mensili e colloqui infrasettimanali in base alle necessità di ogni docente.

2.4 Profilo del Consiglio di classe

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. Infatti per la maggior parte degli insegnamenti c'è stata un cambiamento del docente di riferimento. In particolare, modo 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.

In tabella è riportata la composizione del consiglio di classe per la classe 5KB nell'anno scolastico 2024/2025.

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

L'idea che sta alla base del progetto muove dal bisogno, ormai consolidato, di collegare il sapere, al saper-fare, in modo da rendere possibili proficue applicazioni pratiche del sapere teorico acquisito. Nella fattispecie, il progetto prevede, in aggiunta alle attività svolte in Istituto, attività realizzabili durante un periodo di stage della durata minima di 210 ore presso rinomate strutture. Si tratta, quindi, di mettere alla prova le competenze Tecnico - Pratiche relative agli indirizzi di studio e di permettere agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova presso strutture che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con la nostra scuola. Il Progetto quindi, vuole rafforzare i rapporti tra scuola e territorio, nell'ottica formativa, economica ed esperienziale/lavorativa, rispondendo alle richieste che dal territorio emergono per creare nuove competenze e professionalità. Tale progettazione condivisa permette di agire sul rafforzamento delle competenze di tipo culturale, di specializzazione professionale ed educativa previsto dal corso di studi e di sviluppare quelle richieste dall'azienda. Gli studenti della classe hanno svolto l'attività di PCTO in presenza all'interno delle strutture della sede dello stage per compiere un periodo a scopo cognitivo (compreso l'uso di eventuali apparecchiature) non retribuito a complemento delle azioni di formazione e di orientamento svolte dall'Istituto "Giuseppe Di Vittorio".

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.

Obiettivi educativi trasversali	
<i>Area socio - relazionale</i>	<ul style="list-style-type: none">– 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
<i>Area operativa</i>	<ul style="list-style-type: none">– Acquisire le competenze professionali specifiche– Saper programmare le proprie scelte di vita e del lavoro

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

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.

Obiettivi conseguiti (abilità e competenze)

La classe ha raggiunto, secondo i livelli indicati, gli obiettivi qui di seguito elencati:

Materie	Abilità	Competenze
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno selezionare ed utilizzare informazioni utili alla strutturazione di un discorso o di un testo - Sanno utilizzare registri comunicativi adeguati a diversi ambiti culturali e professionali - Esporre in maniera adeguata - Comprendere 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno raggiunto un uso appropriato e consapevole della lingua italiana - Elaborano in modo coerente e significativo di un testo orale e scritto - Sanno individuare le tematiche ricorrenti nel discorso storico-letterario in programma
Storia	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno comprendere ed interpretare correttamente un testo o comunque una fonte di valore storico relativamente al periodo studiato. - Sanno esprimere le conoscenze acquisite, giudizi critici e proposte da condividere, anche in forma scritta - Sono state individuate e utilizzate correttamente strumenti atti ad accrescere il personale bagaglio culturale, ovvero a reperire e rielaborare documenti e materiale utili a tal fine 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno un adeguata competenza di lettura, analisi e interpretazione di un testo, o altro tipo di documento, di valore storico. - Sanno leggere, interpretare e creare, anche con strumenti informatici, rappresentazioni di eventi e situazioni storiche - Hanno una competenza sufficiente nel produrre testi scritti o esposizioni orali relativamente ad un argomento sia storico che di attualità.
Lingua Inglese	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno saper riconoscere aspetti comunicativi, socio linguistici paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico – professionali. - Producono testi per esprimere opinioni in modo chiaro - Comprendono idee principali e specifici dettagli

Lingua Francese	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno esprimere e argomentare le proprie conoscenze/opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti noti di studio e di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Inoltre utilizzano il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio - Sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Creare collegamenti interdisciplinari nella trattazione degli argomenti
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno impostato uno studio di funzione e riportato sul grafico le informazioni ottenute - Hanno individuato i limiti da calcolare in uno studio di funzione e saper riportare le informazioni sul grafico - Sanno spiegare il concetto di derivata 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno individuare le principali funzioni e saperne calcolare il dominio - Apprendono il concetto di limite e saperlo calcolare - Studiano il comportamento di una funzione reale di variabile reale
Diritto e Tecnica Amministrativa	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno compreso il funzionamento delle diverse tipologie di marketing - Hanno compreso le diverse soluzioni economiche aziendali proposte dal marketing - Hanno compreso il funzionamento dei vari tipi di mercato turistico Enogastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera - Hanno adeguato la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. - Sanno redigere un piano HACCP - Formulano menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela - Scelgono menù adatti al contesto territoriale e culturale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi agiscono nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - Applicano le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllano e utilizzano gli alimenti e le bevande. Sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico

Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno eseguire in autonomia la preparazione di un menù di piatti tipici del territorio - Conoscono e utilizzano le attrezzature di un laboratorio di cucina - Conoscono e applicano i principali metodi di cottura e conservazione degli alimenti - Conoscono e sanno operare in maniere igienica rispettando le norme sulla sicurezza del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi valorizzano e promuovono nuove tecniche di lavorazione, le tradizioni locali e internazionali - Sanno predisporre menù coerenti utilizzando prodotti di stagione - Valorizzano i prodotti tipici - Impostano al meglio il lavoro di equipe - Adottano metodi di cottura corretti sugli alimenti - Individuano e sanno promuovere i prodotti tipici delle varie tradizioni locali del territorio
Sala e Vendita	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno distinguere i differenti tipi di bevande miscelate - Sanno differenziare le differenti tecniche di vinificazione - Descrivono un vino attraverso la descrizione sensoriale 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno conseguito le competenze relative alle modalità di conservazione del vino - Sanno elaborare una carta dei vini - Sanno elaborare un menù per il bar - Sanno leggere l'etichetta del vino
Scienze Motorie	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sono in grado di assumere posture corrette durante le esercitazioni - Sanno analizzare gli sviluppi del concetto di attività motoria, sportiva ed espressiva nei vari momenti storici - Sono in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra - Sanno analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva e quelle presenti nel territorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra metodologie e pratica
IRC (Insegnamento della Religione Cattolica)	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi utilizzano la terminologia specifica in ambito religioso - Sanno servirsi di strumenti didattici quali fonti religiose e storiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicano con efficacia i contenuti appresi - Comprendono i testi e i documenti proposti - Confrontano con la tradizione enogastronomica della religione cristiana

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 eco sostenibili 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

3.2 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 (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.

Simulazione Prove di Esame di Stato

All'inizio dell'A.S. durante la pianificazione delle attività è stata prevista simulazione di esame per far prendere "confidenza" agli studenti delle modalità di svolgimento dell'esame. Per la definizione della simulazione si sono attese le modalità di svolgimento fornite dal Ministero dell'Istruzione, di conseguenza è stato scelto il periodo di svolgimento indicato:

- Prima prova
- Seconda prova
- Simulazione del colloquio

In base all'Ordinanza Ministeriale non viene fatta la prova pratica per motivi di spazio, ausilio di attrezzature e costi di gestione. Soprattutto per garantire a tutti un'equità di lavoro come l'Ordinanza esplicita. Come da Ordinanza si aspetterà il nucleo tematico e la tipologia che verranno inviati dal Ministero per poi creare la prova attinente con le Materie di indirizzo (Enogastronomia e Scienze degli Alimenti).

Tra i contenuti disciplinari (vedi programma allegato), oggetto di particolare attenzione nella didattica, afferiscono ai seguenti nodi concettuali: Percorso pluridisciplinare.

Aree Disciplinari/Materie	Titolo e contenuto
Enogastronomia Settore Cucina	Titolo: La ricerca della felicità
Italiano	Titolo: Il viaggio
Storia	Titolo: La bellezza
Alimentazione	Titolo: L'infanzia (il nido)
Lingua Inglese	Titolo: L'evoluzione culinaria
Diritto e Tecniche Amministrative	Titolo: La natura
Matematica	Titolo: Gli anni '40
	Titolo: La pubblicità
	Titolo: Tutela e salute
	Titolo: Le diverse diete
	Titolo: I prodotti tipici del territorio
	Titolo: Industria e produzione
	Titolo: Sicurezza sul lavoro
	Titolo: La malattia

3.3 Metodi e Metodologie Didattiche

a) Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

I metodi utilizzati sono stati scelti con cura dal consiglio di classe al fine di integrare al meglio la didattica in presenza con la didattica a distanza. In linea generale si è provveduto con:

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati

Lavoro di gruppo e lavoro in coppia, *flipped classroom*;

Utilizzo delle piattaforme *Microsoft Teams*, Registro elettronico, Collabora come risorse e approfondimento hanno consentito la condivisione dei dati e di materiale elettronico integrativo utili 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 alle relazioni di ogni singolo docente.

In seguito alla sospensione dell'attività didattica in presenza la didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali.
Svolgimento programma
Sicuramente in molte materie è stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi previsti nella programmazione di partenza e in linea generale si è cercato di spostare la centralità del sapere dei contenuti, alla centralità delle competenze acquisite.
Materiale di studio
Libro di testo, schede di lavoro, appunti, slides, dispense, video o filmati.
Gestione delle interazioni con gli alunni
Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni.
Piattaforme e canali di comunicazione
Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Microsoft teams OFFICE 365, Collabora, Zoom meet, posta elettronica,
Modalità di verifica e valutazione
Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna.

b) 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 definite dal docente e sono 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. E' stato attivato anche lo sportello didattico per approfondire e recuperare le carenze.

Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, si definiscono 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 attività sulla base di interventi individualizzati o a piccoli gruppi con apposite video lezioni, inoltre l'impiego di materiale multimediale (es. slide o link) ha consentito un facile utilizzo, come strumento integrativo, agli studenti per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.4 Mezzi e spazi

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 piattaforma Teams;
- Videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato;
- Mappe concettuali.

3.5 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione Strumenti di verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni;
- Compiti scritti;
- Relazioni;
- Prove strutturate;
- Prove di comprensione;
- Analisi del testo;
- Test a risposta aperta e chiusa (V/F, risposta multipla);
- Articolo di giornale;
- Laboratorio Pratico di Enogastronomia
- Saggio breve;
- Interesse e coinvolgimento nelle attività proposte.

Tipologia delle prove effettuate durante l'anno scolastico 2022/2023

	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Diritto e Tecn.	Alimenti	Lab. Sala	Enogastr.	Scienze Motorie
Interrogazione orale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Trattazione sintetica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Quesiti a risposta			X	X	X	X	X	X		
Quesiti a risposta multipla				X				X	X	
Test vero o falso				X					X	
Problemi a soluzioni	X			X					X	
Casi pratici e professionali	X					X	X	X	X	X
Produzioni in lingua			X		X					
Produzioni in lingua italiana	X	X				X	X			

3.6 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 26/11/2024 ha deliberato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica in presenza e a distanza.

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.

I criteri e le modalità di valutazione vengono commisurati alla didattica in presenza.

Si effettuerà 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 ed imprenditorialità*
- *Consapevolezza ed espressione culturale*

Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate a distanza e in presenza nelle discipline di indirizzo.

Si valuteranno: la partecipazione alla didattica a distanza e in presenza; l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica in presenza e a distanza; la puntualità nelle consegne; i contenuti degli elaborati, dei colloqui in videoconferenza e in presenza e dei compiti di realtà; la capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza.

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 predispongono prove di verifica strutturate, semi strutturate, questionari, prove orali, colloqui a distanza in piccoli gruppi e in presenza, elaborati da consegnare in presenza e compiti di realtà. Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

I livello: ottimo 10	Partecipazione alla didattica in presenza	E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	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 dei compiti 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
II livello: più che buono 9	Partecipazione alla didattica	E' 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 in presenza	Interagisce in modo costruttivo, e propositivo con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	E' 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 benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo

III livello: buono 8	Partecipazione alla didattica	E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse
	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 e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	Capacità organizzativa nei contesti e in presenza	Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole
IV livello: discreto 7	Partecipazione alla didattica	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce in modo discreto, con i compagni ed 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 benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto

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

VII livello: gravemente insufficiente 4	Partecipazione alla didattica	Non sempre utilizza le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Interagisce poco con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	I tempi delle consegne sono inadeguati
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione non sufficienti
	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
VIII livello: molto scarso 2/3	Partecipazione alla didattica	Non utilizza le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Non interagisce con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarsi
	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 contenuti in presenza risultano fortemente inadeguati

3.7 Criteri per l'attribuzione del Voto di Condotta

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 26/09/2024 ha deliberato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni in didattica in presenza e a distanza.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza e in presenza.

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
	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
	Frequenza non sempre regolare delle attività di didattica in presenza
	Poca puntualità nell'entrata a scuola
	Partecipazione 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, dei docenti

3.8 Criteri per l'Ammissione all' Esame di Stato

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 26/09/2024 ha deliberato i seguenti criteri per l'ammissione alla classe successiva ed agli Esami di Stato 2024 – 2025.

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

- L'art.4, comma 5, DPR 122/09 prevede l'ammissione alla classe successiva per gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto, nelle singole discipline e nel comportamento, non inferiore a sei decimi. Nello scrutinio finale, il Consiglio di Classe può sospendere il giudizio degli alunni che non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline.
- Con delibera del Collegio dei Docenti del 26/09/2024: non viene applicata la sospensione del giudizio oltre le due insufficienze.
- Per l'art.4, comma 6, dopo gli interventi didattici per il recupero delle carenze rilevate, il Consiglio di Classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, previo accertamento delle carenze formative, procede alla verifica dei risultati conseguiti e alla formulazione del giudizio finale che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione alla frequenza della classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

- Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018, ha introdotto diverse novità riguardanti l'Esame di Stato di II grado.
- 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 di 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.
- La partecipazione alle prove Invalsi 2024/2025

3.9 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. In seguito alla sospensione delle attività didattiche i tempi di svolgimento delle attività sono state svolte attraverso l'impostazione della didattica a distanza favorendo, nella consegna di compiti o verifiche di apprendimento, il più possibile le esigenze degli studenti.

3.10 Attività Esterne e Interne

La classe, o parte di essa, ha partecipato ad alcune attività proposte e programmate dal nostro Istituto.

- Corso e Formazione Festa dell'olio di Cerveteri
- Corso HACCP in modalità mista (su Teams)
- Corso della Sicurezza in modalità mista (su Teams)
- Uscita didattica esterna visita guidata Cantina Banfi (Zona Chianti)
- Incontro Formativo con Esperto (Chef Pizza d'Autore)
- Incontro Formativo con Esperto Grana Padano (Marchio di Eccellenza)
- Incontro Formativo e Professionale The Evolution of Cutting con Coltelleria Sanelli
- PCTO: presso Strutture Alberghiere e Ristoranti
- Incontro con lo Chef del Quirinale – Descrizione e Storia
- Open Days con le Scuole Medie

3.11 “Cittadinanza e Costituzione” nell’ambito dell’Ed. Civica

“Cittadinanza e Costituzione”	Descrizione
<p>L’insegnamento di Cittadinanza e Costituzione, ovvero Ed. Civica, è finalizzato allo sviluppo delle competenze di cittadinanza in svariati ambiti. E’ stato privilegiato lo studio di alcuni articoli della Costituzione Italiana e del contesto storico in cui è stata concepita. Gli alunni hanno letto e commentato alcuni articoli dei Principi fondamentali, della Prima e della Seconda parte.</p> <p>In base alla normativa vigente ogni Docente ha adottato alcuni aspetti di Ed. Civica collegandoli alla propria disciplina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * La nascita della Costituzione: 1848 – 1948 * Caratteri della Costituzione: struttura * Lettura di alcuni articoli <li style="padding-left: 20px;">Lettura art. 1 <li style="padding-left: 20px;">Lettura art. 3 * Agenda 2030 e suoi obiettivi * Diritti e doveri dei cittadini * Parlamento
Diritti umani	Descrizione
<p>Sviluppare la consapevolezza e il rispetto per la tragedia dell’Olocausto</p> <p>Promuovere il rispetto dell’identità personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Visita guidata al Ghetto di Roma <li style="padding-left: 20px;">Giornata della Memoria * Giornata internazionale contro la Violenza sulle Donne * Giornata Mondiale dell’Inclusione * Educazione alla legalità

**MIM**Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06 97859443 – Sito: www.isisdivittorio.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

Argomenti di Educazione Civica

Coordinatore di classe 5 KA Professore Esposito**Educazione
Civica
Cittadinanza e
Costituzione**

- Articoli trattati della Costituzione Italiana: Articolo 1, 3
- Cosa è l'Agenda 20.30 e i suoi obiettivi:
 - **Goal 1** : Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo
 - **Goal 2** : Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.
 - **Goal 3** : Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
 - **Goal 5** : Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze
 - **Goal 10**: Ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni
 - **Goal 13**: Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le sue conseguenze
 - **Goal 14**: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per lo sviluppo sostenibile
 - **Goal 15**: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica
 - **Goal 16**: Promuovere società pacifiche e più inclusive per uno sviluppo sostenibile; offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficaci, responsabili e inclusivi a tutti i livelli.

B. Progetto PCTO

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si inserisce nel contesto scolastico al fine di facilitare l'approccio degli studenti al mondo lavorativo. Obiettivo importante è quello di fornire agli studenti gli strumenti e le strategie più adeguate all'inserimento in un contesto di cui non hanno ancora esperienza. All'interno di questo tipo di percorso diventa quindi importante fornire agli studenti anche tutti gli elementi che possano facilitare la comprensione delle dinamiche del mondo organizzativo e della loro collocazione in esso.

Questo progetto si configura come una proposta formativa nuova che tiene conto delle trasformazioni in atto sia nel mondo della scuola sia in quello del lavoro e che considera un valore aggiunto l'ipotesi formativa integrata: si offre quindi allo studente una modalità innovativa che assicuri oltre alle conoscenze di base l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e che coinvolge le imprese nella formazione dello studente. Si delinea, quindi, come una nuova modalità di studio da inserire nel sistema educativo, che consente di superare divisioni e differenze per attuare un percorso flessibile e personalizzato, fortemente modulare, per arrivare insieme (scuola e mondo del lavoro) alla certificazione di competenze ritenute unitariamente valide.

Lo studente durante il tirocinio redigerà il Diario di bordo. Il Diario di bordo una documentazione della attività del tirocinante; si sostanzia in una descrizione di eventi, situazioni, comportamenti vissuti ed osservati nel periodo di tirocinio. Esso serve per una riflessione successiva sulle esperienze che al tirocinante sono apparse particolarmente significative. È uno strumento per facilitare l'analisi, l'approfondimento e l'elaborazione dell'esperienza del tirocinante.

Obiettivi

1. Costruire un sistema stabile di rapporti fra la scuola e il mondo del lavoro così come previsto dalla riforma dell'Istruzione Scolastica superando divisioni e contrapposizioni per acquisire una cultura della partnership, valorizzando i bisogni del territorio.
2. Creare modalità didattiche innovative che - attraverso esperienze in specifiche realtà di lavoro - consentano di conseguire obiettivi formativi tradizionalmente considerati di competenza del mondo dell'istruzione Secondo quanto previsto dall'art. 4 della Legge Moratti l'alternanza scuola-lavoro si pone come modalità didattica innovativa che assicuri ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.
3. Identificare unità formative e le relative competenze acquisibili attraverso esperienze di lavoro attraverso un'analisi disciplinare si individuano le unità formative le cui competenze possono essere acquisite anche nel mondo del lavoro. La certificazione dei percorsi è costruita insieme dalla scuola e dalle aziende e reciprocamente riconosciuta.
4. Rendere più percepibile il lavoro ai giovani e proporre una "cultura del lavoro" oggi i giovani conoscono il lavoro solo dai libri di scuola o dai vissuti personali dei genitori o dei propri docenti. Vi è quindi la necessità di azioni specifiche mirate a far conoscere i diversi settori lavorativi e quelli che offrono le maggiori opportunità di lavoro nonché le competenze e le capacità necessarie per svolgere una professione. Per realizzare questo occorre la collaborazione stabile e continuativa di un consistente numero di aziende disposte ad investire sui giovani e con la scuola.
5. Facilitare le scelte di orientamento dei giovani l'orientamento si pone come base fondamentale di tutto il processo, in quanto dovrà accompagnare lo studente durante tutto il percorso formativo in alternanza. Nell'orientare gli alunni occorre sviluppare capacità auto orientative, attraverso l'azione delle singole discipline e il supporto di figure aggiuntive che affrontino altri aspetti quali: conoscenza di sé, conoscenza del mondo del lavoro, attese degli studenti, motivazione allo studio e orientamento alle scelte successive.

Sensibilizzare i docenti alla didattica orientativa e alla formazione professionale la figura del docente deve assumere anche la funzione di tutor formativo e facilitatore dei processi di apprendimento. Si tratta di una condizione indispensabile per la riuscita del progetto: la preparazione di tutor scolastici ma soprattutto la condivisione generale.

Competenze Trasversali

1. Comprendere l'attività aziendale ed il proprio ruolo all'interno dell'azienda.
2. Utilizzare di strumenti comunicativi conformi ed adeguati alla realtà aziendale.
3. Attitudine al lavoro di gruppo ed alla collaborazione col personale dell'azienda.

Competenze Tecniche

- Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza del lavoro e degli ambienti; Conoscere l'organizzazione delle diverse aziende ristorative che operano nel territorio;
- Essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale;
- Saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura;
- Applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale
Conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative (cucina, pasticceria, sala/bar, ricevimento);
- Saper confrontare le metodologie lavorative di quanto si è appreso in classe e di quelle in uso nelle aziende;
- Conoscere e saper applicare la legislazione specialistica;
- Conoscere e saper applicare le normative relative all'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari

FIRME DOCENTI		
MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA
Enogastronomia Settore di Cucina	Esposito Salvatore (Coordinatore)	
Enogastronomia Settore di Sala e Vendita	Fedele Giuseppina	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Mattolin Riccardo	
Italiano	Canestrari Laura	
Storia	Sbrana Federica	
Diritto e Tecniche Amministrative	De Cicco Francesca	
Lingua Inglese	Gargiulo Isabella	
Lingua Francese	Cardella Guseppina	
Matematica	Moccia Antonio	
Scienze Motorie	Ferretti Marco	
IRC	Cerulli Alessio	

IL COORDINATORE DELLA CLASSE

PROF. Salvatore Esposito

