|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Istituto Professionale dei Servizi per**  **l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera** “**R. Drengot”**  Via Nobel,1 - 81031 Aversa | | |

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 55 del 22 marzo 2024**

**Classe Quinta Sez. E**

**Codice ATECO 56**

**Coordinatore Prof. ssa**

**De Angelis Anna**

**……….**

**………………**

**foto**

**DIRIGENTE**

**Prof. Nicola Buonocore**

**INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

1. **Contesto generale**
   1. Descrizione del contesto
   2. Presentazione dell’Istituto
2. **Curricolo**
   1. Profilo in uscita dell’indirizzo
   2. Quadro orario settimanale
3. **Presentazione della classe**
   1. Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
   2. Commissari interni
   3. Composizione della classe
   4. Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi
4. **Indicazioni su strategie e metodi per l’inclusione**
5. **Indicazioni generali sulle attività didattiche**
   1. Metodologie e strategie didattiche
   2. Ambienti di apprendimento
   3. Percorsi pluridisciplinari
   4. Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022
   5. Simulazione seconda prova
   6. Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
   7. PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio
6. **Valutazione degli apprendimenti**
   1. Criteri e strumenti di valutazione
7. **Allegati**

Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni

Allegato 2: schede informative su singole discipline

Allegato 3: percorsi PCTO

Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

# 1 CONTESTO GENERALE

* 1. **Breve descrizione del contesto**

La popolazione scolastica dell’Istituto si presenta molto vasta ed articolata. Essa comprende parte dell’agglomerato urbano Aversano e dell’agglomerato Atellano; la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

* 1. **Presentazione istituto**

L’IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell’Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese è diventato autonomo nel 1978. L’Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un’importante presenza all’interno della realtà aversana e dell’ambiente limitrofo. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede associata a Cesa. A novembre 2023 è stata inaugurata una nuova sede in via Madonna dell'Olio

L’Istituto, oltre al corso diurno, offre il Corso serale Per l’Istruzione degli Adulti - C.P.I.A.- che rappresenta un’ulteriore opportunità per il territorio, a forte valenza inclusiva per la valorizzazione della persona, finalizzato all’inserimento nel mondo del lavoro.

Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie.

2 CURRICOLO

**2.1 Profilo in uscita dell’indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)**

LE COMPETENZE DEL PROFILO

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall’altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall’EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

* + Competenza in uscita n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

* + Competenza in uscita n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.

* + Competenza in uscita n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

* + Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

* + Competenza in uscita n. 5

Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

* + Competenza in uscita n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

* + Competenza in uscita n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

* + Competenza in uscita n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

* + Competenza in uscita n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

* + Competenza in uscita n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

* + Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

CODICI ATECO

|  |  |
| --- | --- |
| 56 | ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE |
| 56.10 | Ristoranti e attività di ristorazione mobile |
| 56.10.11 | Ristorazione con somministrazione |
| 56.10.12 | Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole |
| 56.10.20 | Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto |
| 56.10.30 | Gelaterie e pasticcerie |
| 56.16.50 | Ristorazione su treni e navi |
| 56.2 | Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione |
| 56.30 | Bar e altri servizi senza cucina |

**Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

**2.2 QUADRO ORARIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *MATERIA* | *CLASSE 1* | *CLASSE 2* | *CLASSE 3* | *CLASSE 4* | *CLASSE 5* |
| *AREA COMUNE* | | | | | |
| *Lingua e letteratura italiana* | *4* | *4* | *4* | *4* | *4* |
| *Storia* | *1* | *1* | *2* | *2* | *2* |
| *Lingua e cultura inglese* | *3* | *3* | *2* | *2* | *2* |
| *Scienze integrate fis chim biol* | *1* | *1* | *0* | *0* | *0* |
| *Diritto ed Economia* | *2* | *2* | *0* | *0* | *0* |
| *Matematica* | *4* | *4* | *3* | *3* | *3* |
| *Geografia* | *1* | *1* | *0* | *0* | *0* |
| *Diritto e Tecniche amministrative* | *0* | *0* | *4* | *4* | *4* |
| *T.I.C.* | *3* | *3* | *0* | *0* | *0* |
| *Scienze motorie e sportive* | *2* | *2* | *2* | *2* | *2* |
| *Religione Cattolica/ Attività alternativa* | *1* | *1* | *1* | *1* | *1* |
| *AREA DI INDIRIZZO* | | | | | |
| *Lingua e cultura francese* | *2* | *2* | *3* | *3* | *3* |
| *Scienza degli Alimenti* | *2* | *2* | *0* | *0* | *0* |
| *Scienza e cultura dell’Alimentazione* | *0* | *0* | *3* | *3* | *3* |
| *Tecniche di comunicazione* | *0* | *0* | *0* | *1* | *1* |
| *Laboratorio di cucina* | *2* | *2* | *2* | *2* | *2* |
| *Laboratorio di sala* | *2* | *2* | *3* | *3* | *3* |
| *Laboratorio di Acc Tur* | *2* | *2* | *3* | *2* | *2* |
| *Diritto e Tecniche amministrative* | *0* | *0* | *4* | *4* | *4* |
| *Totale* | ***33*** | ***32*** | ***32*** | ***32*** | ***32*** |

*(\*) Educazione civica – Insegnamento trasversale alle diverse discipline – minimo 33 ore annuali*

All’insegnamento dell’educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche. Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

* la Costituzione e i temi ad essa collegati;
* lo Sviluppo sostenibile;
* la Competenza digitale.

Il "Drengot" ha elaborato un percorso, condiviso per classi parallele, che pone al centro dei propri contenuti l'identità dello studente, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

Nel tempo dedicato a questo insegnamento, i docenti coinvolti propongono attività didattiche finalizzate a potenziare conoscenze e abilità nell’ambito indicato, nel Consiglio di classe, il docente di Discipline giuridiche ed economiche ha il compito di coordinatore delle attività.

**3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

# 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Disciplina | Docente | | Anni continuità del docente |
| Cognome | Nome |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Itro | Tiziana | 3 |
| Docenti Sostegno | Costanzo | Alfonsina | 3 |
| Matematica | De Angelis | Anna | 3 |
| Lab. serv enogastronomici: Enog. | Molitierno | Marina | 1 |
| Lab. serv acc. tur.. | Staltari | Giuseppe | 1 |
| Lab. servizi enogastronomici: Sala | Ferrandino | Gianfranco | 3 |
| Storia, Lingua e letteratura italiana | Palmiero | Margherita | 2 |
| Inglese | Papa | Giancarlo | 3 |
| Scienze motorie e sportive | Diana | Antonio | 2 |
| Religione cattolica | Russo | Nunzio | 3 |
| Francese | Mangiullo | Angela | 2 |
| Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva | Mosca | Antonio | 3 |
| Tecn. comunicazione | Iacolare | Silvana | 3 |

# 3.2 Commissari interni

**OM n. 55 del 22 marzo 2024** (Configurazione delle commissioni dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

|  |  |
| --- | --- |
| *Docente* | *Disciplina* |
| ITRO TIZIANA | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| MOLITIERNO MARINA | Lab.di servizi enogastronomici: Settore CUCINA |
| FERRANDINO GIANCARLO | Lab.di servizi enogastronomici: Settore SALA e VENDITA |

## **3.3 Composizione della Classe**

# Si rimanda all’Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

**3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Parametri** | **Descrizione** | | | |
| Percorso formativo ed educativo | La classe, composta da sedici alunni (di cui uno studente risulta non frequentante con una percentuale di assenza di circa il 70%; uno diversamente abile con una programmazione differenziata non riconducibile ai programmi Ministeriali, con un piano di lavoro personalizzato stilato da ogni docente del C.d.C. per ogni singola materia sulla base del P.E.I.; uno D.S.A., ricadente nei disturbi clinicamente riscontrabili, per il quale è stato elaborato un Piano didattico educativo (P.D.P.), con misure compensative e dispensative previste dalle Linee guida allegate alla legge 170/2010), ha mantenuto per tutto il triennio un atteggiamento cordiale e un comportamento corretto, dimostrando uno spiccato spirito di aggregazione.  Durante il biennio finale la classe ha raggiunto un sufficiente grado di affiatamento e solidarietà sul piano strettamente personale, e un positivo grado di collaborazione da un punto di vista scolastico. Gli studenti sono stati rispettosi del ruolo dell’insegnante, dimostrando di saper interagire in modo corretto con tutto il personale della scuola, instaurando con i docenti e con l’istituzione un rapporto valido e proficuo | | | |
| Estrazione socioculturale | Il contesto socio-ambientale di provenienza degli alunni (le famiglie sono di condizione per lo più operaia e impiegatizia) sul piano culturale, è poco stimolante e non offre loro un idoneo sostegno. Pertanto, la scuola è stata un riferimento importante nel processo di crescita di questi alunni, il cui patrimonio lessicale è semplice ma efficace. | | | |
| Eventuali situazioni particolari | Vedi allegato n.4 | | | |
| Situazione di partenza | Gli alunni hanno evidenziato senso di responsabilità e propensione al dialogo educativo, grazie anche al contributo di alcuni elementi trainanti che hanno costituito un punto di riferimento e di forza nel creare un atteggiamento di rispetto e di fiducia reciproca. Tutto ciò ha consentito un buon affiatamento ed un valido stimolo per una sana crescita culturale, che ha dato risultati complessivi soddisfacenti, ma al tempo stesso differenziati. Gli alunni più impegnati e motivati hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affinando competenze espositive e senso critico e maturando una preparazione buona e in qualche caso eccellente. Altri alunni hanno seguito e partecipato assiduamente, raggiungendo risultati sufficienti. L’approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale, della scoperta guidata e del metodo attivo. In tal senso gli allievi sono stati stimolati alla partecipazione operativa, al dialogo tramite domande guidate e alla costruzione autonoma delle proprie conoscenze. L’attività educativa di ogni singolo docente è stata integrata dalla partecipazione a conferenze e dibattiti su varie problematiche. Il percorso didattico è stato scandito, oltre che da controlli sui lavori svolti a casa, da verifiche orali e scritte periodiche, che hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti ed il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi. Tali prove, sia scritte che orali, sono state valutate sulla base di indicatori comuni quali: padronanza linguistica, conoscenza dei contenuti, capacità di elaborazione ed argomentazione, capacità di espressione di fondati giudizi critici e personali. Per ciascuna tipologia di prova sono state utilizzate apposite griglie di valutazione. Le verifiche scritte sono state effettuate nel numero di due/tre per ogni quadrimestre, due almeno quelle orali. Gli allievi sono stati sottoposti a una simulazione di seconda prova d’esame ed alle prove invalsi Il Consiglio di classe, inoltre, per garantire una valutazione complessiva ha stabilito di considerare non solo gli esiti delle verifiche, ma anche la corrispondenza tra il livello di preparazione e l’interesse, l’impegno e la partecipazione di ciascun allievo. | | | |
| Comportamento | La classe si è dimostrata piuttosto vivace, ma, nello stesso tempo, rispettosa delle regole scolastiche. | | | |
| Livelli di apprendimento | Basso  (voti inferiori alla sufficienza)  n. alunni: | Medio  (6/7)  n. alunni: 13 | Alto  (8/9)  n. alunni:3 | Eccellente  (10)  n. alunni: |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | In alcune discipline gli alunni hanno mostrato maggiori interesse ed impegno, originato da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. Per quanto attiene la “personale maturità progettuale” raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione eterogenei, in cui un gruppo piuttosto limitato ha evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza; un altro gruppo, più consistente, si è espresso con discrete capacità creative ed altrettanto impegno e, un ultimo gruppo ha raggiunto solo risultati sufficienti. Ne consegue che al termine dell’anno scolastico, un gruppo di studenti si attesta su risultati complessivamente discreti, un altro ha raggiunto risultati accettabili derivati essenzialmente da recupero delle insufficienze del primo quadrimestre. L’intensificarsi dell’impegno e della partecipazione nell’ultima parte dell’anno scolastico lasciano tuttavia, intravedere la possibilità di un recupero anche per gli studenti i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti, si confida in questa ultima parte dell’anno per il recupero di quelle abilità o conoscenze non ancora adeguatamente conseguite. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza. La classe ha comunque dimostrato una notevole sensibilità a partecipare a diverse attività incluse nel PTOF quali seminari, incontri con esperti della ristorazione, incontri con esperti evidenziando una maturità di vita nel confronto con le realtà extrascolastiche | | | |
| Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento | Recupero e potenziamento in itinere | | | |
| Prove INVALSI | In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove , tranne Menale Imma | | | |
| Altro | Per l’alunno D.S.A. si richiede l’utilizzo delle misure compensative, sia per le prove scritte che per il colloquio orale.  In accordo con la famiglia, il C.D.C. chiede di esonerare l’alunno diversamente abile con una programmazione differenziata (art.15 comma 4 e 5 dell’o.m. 90 del 2001) dal sostenere le prove previste dagli esami di Stato | | | |

# 4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L’INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l’apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l’apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l’apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto

In tutte le discipline l’insegnante di sostegno ha svolto, durante tutto l’anno, un’attività di aiuto ai contenuti previsti dal P.E.I., mediante vari strumenti (sintesi, mappe concettuali, potenziamento individuale); gli interventi che ci sono stati sono serviti a stimolare l’attenzione e miglioramento delle capacità linguistiche – relazionali e l’organizzazione di attività curriculari ed extra - curriculari compatibili con la disabilità dell’alunno. Per fare ciò sono state utilizzate una pluralità di strategie integrate tra loro quali codice linguistico calibrato alle capacità cognitive, schemi grafici ed esempi pratici, analisi guidata di brani e di testi attraverso domande e sintesi.

# 5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

## **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l’apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata.

## **5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)**

L’attività didattica, tenendo conto del Piano dell’Offerta Formativa, si è sviluppata secondo una modalità di insegnamento flessibile, con interventi in grado di incidere simultaneamente sull’aspetto cognitivo, operativo e relazionale, così sintetizzati:

- Azione teorica, per l’apprendimento dei principi generali relativi agli aspetti strutturali, interpretativi ed esperienziali delle discipline;

- Azione sistematica, per l’apprendimento dei nuclei tematici fondamentali in riferimento all’intera organizzazione logica delle discipline;

- Azione laboratoriale, per l’apprendimento di regole e procedure di risoluzione di casi, problemi ed attività disciplinari;

- Azione propositiva, per l’apprendimento significativo in un contesto autentico, ponendo in discussione contenuti culturali.

Inoltre l’attività didattica, articolata in moduli, ha fatto uso delle seguenti tecniche:

- lezione frontale, attraverso cui sono stati presentati i contenuti in maniera organica e funzionale e sono stati proposti e sviluppati ragionamenti critici, logici, di sintesi e di rielaborazione;

- uso differenziato di lezione frontale, interattiva, dialogata, lavori di gruppi autonomi o guidati, tutoring, attività di laboratorio, cooperative learning, discutere le risposte sbagliate e trovare in esse il mezzo per sviluppare la correzione (autovalutazione e riflessività);

- problem solving, per sostenere la ricerca verso possibili soluzioni afferenti specifici casi concreti;

- didattica innovativa: e-learning, uso delle espansioni digitali del libro di testo

- didattica di ricerca: studenti protagonisti attivi nella costruzione di percorsi e strumenti di ricerca (mappe concettuali, presentazioni multimediali, esperimenti, modelli)

Al fine di realizzare gli interventi indicati i docenti della classe si sono avvalsi di materiale vario:

- libri di testo e relative espansioni digitali, considerati alla base di qualsiasi lettura e interpretazione dei contenuti disciplinari.

- Fonti linguistico - letterarie, normative, hanno accompagnato la comprensione e l’applicazione della logica e dei linguaggi tecnico – disciplinari consegnando, nel contempo, autorevolezza ai principi e alle proposizioni avanzati.

- Supporti notevoli, oltre che necessari per raccogliere i cambiamenti importanti che attraversano la realtà socio-economica-culturale, sono stati piattaforme digitali, tutorial: essi hanno ricondotto all’attualità la conoscenza e la comprensione degli aspetti strutturali, funzionali e strumentali delle discipline.

- I docenti hanno facilitato il lavoro di sintesi e di interdisciplinarietà attraverso mappe /percorsi logici indirizzando gli studenti verso un metodo di studio più organico ed efficace

5.3 Percorsi interdisciplinari (*Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio)*

## Il Consiglio di Classe, in vista dell’Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nuclei tematici** | **Titolo dell’UDA** | **Materiale stimolo** | **Discipline coinvolte e argomenti trattati** |
| Nucleo n. 2  Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.  Nucleo n. 6  Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. | **Sistema alimentare: sostenibilità management**  **e**  **tecnologie** | Materiale multimediale,articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle | **Lingua e letteratura italiana:** Giovanni Pascoli e la vita contadina  **Storia:** L’età giolittiana  **Scienza e cultura dell’alimentazione:** La Dieta mediterranea  **Lingua Inglese:** Slow Food Movement  **Matematica:** Equazioni e disequazioni  **Laboratorio** **Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita:** La Ristorazione Etica E Sostenibile  **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:** La pasticceria salutistica |
| **Nucleo n. 5**  Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.  **Nucleo n. 4**  Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione. | **“Saperi” locali**  **e**  **“Saperi” globali** | Materiale multimediale,articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle | **Lingua e letteratura Italiana:** S. Quasimodo e il suo concetto di nostalgia della terra di origine  **Storia:** La seconda guerra mondiale. La resistenza  **Scienza e cultura dell’alimentazione:** “Madein Italy” e prodotti a filiera corta  **Lingua Inglese:** The Mediterranean diet: a way of life/ Food Intolerances  **Matematica:** Il concetto di funzione  **Laboratorio** **Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendite:** Comunicare Il Territorio: Le Aziende Enogastronomiche Nel Mondo Globalizzato  **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:** I piatti della tradizione regionale |
| **Nucleo n. 3**  Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. | **BEN -ESSERE:**  **Sicurezza e Salute** | Materiale multimediale,articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle | **Lingua e letteratura Italiana:** Montale “Limoni”  **Storia:** Il Fascismo  **Scienza e cultura dell’alimentazione:** L.A.R.N..  **Lingua Inglese:** HACCP:the risk of food contamination  **Matematica:** Limiti, asintoti: orizzontale, verticale  **Laboratorio** **Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita**: Sistemi di qualità  **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:** HACCP |
| **Nucleo n. 7**  Lettura e promozione del territorio, della corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.  **Nucleo n. 4**  Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione. | **Uomo e territorio** | Materiale multimediale,articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle | **Lingua e letteratura Italiana:** Agenda 2030  **Storia**: Boom economico  **Scienza e cultura dell’alimentazione:**.Sostenibilità e sprechi alimentari  **Lingua inglese** Local Products - Wine  **Enogastronomici settore Sala e Vendita**: La produzione Vitivinicola in Italia  **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:** I prodotti del territorio.  **Matematica**: probabile grafico di una funzione |
| **Nucleo n. 1**  Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.  **Nucleo n. 8**  Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela. | **Scienza e società** | Materiale multimediale,articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle | **Lingua e letteratura italiana :**  Il rapporto tra poesia e psicoanalisi in Umberto Saba  **Storia:** Le leggi razziali  **Scienza e cultura** **dell’alimentazione:** Le malattie da disturbo alimentare  **Lingua Inglese:** Eating disorders  **Matematica:** Le funzioni come strumento per interpretare i fenomeni  **Laboratorio** **Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendite:** I Fattori che Influenzano le scelte gastronomiche  **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:** La cucina professionale evoluta |

5.4 Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022

In attuazione del Decreto Ministeriale 328 del 22 dicembre 2022 "Linee guida per l’Orientamento", relative alla riforma 1.4 “Riforma del sistema di orientamento”, nell’ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU, è stata avviata l’attività di **orientamento scolastico indicata nella norma citata** che ha l’obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del **merito** nel successo formativo, di dare **supporto a studenti e famiglie** per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro. L’orientamento è stato **inserito nelle attività formative** e nel curricolo scolastico declinando la **didattica in chiave orientativa**, organizzandola partendo dalle esperienze degli studenti e dalla **personalizzazione dei percorsi**, con l’accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività), fondamentali anche per promuovere l’imprenditorialità giovanile. I **moduli di orientamento formativo di 30 ore sono stati realizzati dai docenti del Consiglio di classe,** con il supporto del **docente Tutor** e del **docente Orientatore.**

I percorsi programmati ad inizio anno scolastico contemplano situazioni di apprendimento dove le singole discipline non siano recepite dall’allievo come insiemi slegati e depositari di saperi da memorizzare, bensì diventino strumenti funzionali per stimolarli verso il superamento dei problemi che possano interferire con il loro quotidiano. La **dimensione orientativa** attuata ha quindi posto l’accento sulla centralità del processo di apprendimento degli studenti, sulle loro esperienze e sulla loro autonomia. Non è mancato l’aspetto motivazionale laddove le scelte operate siano state l’espressione della reale volontà sottesa alle esigenze ed aspirazioni di ciascuno.

**Obiettivi processuali perseguiti**

Sviluppare la capacità di riflettere su se stessi, per esprimere un personale modo di essere e proporlo agli altri, innalzando il livello di autostima.

Migliorare la capacità di individuare e organizzare le informazioni.

Favorire la scoperta e lo sviluppo di abilità specifiche (attitudini, interessi, vocazioni, talenti).

Offrire l’opportunità di apprendere i “saperi” attraverso modalità didattiche innovative (TIC), per favorire l’integrazione fra linguaggi diversi.

Sviluppare le abilità interpersonali, imparando a rapportarsi con un numero sempre crescente di persone, mantenendo aperta la disponibilità alla critica, al dialogo e alla collaborazione per riorientare i propri convincimenti e comportamenti

Accrescere la capacità di lavorare nel gruppo in modo cooperativo (ruoli, compiti, contributi personali al raggiungimento di un obiettivo comune, tenendo conto di mezzi, soggetti coinvolti, fine).

5.5 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022.

5.6 Attività e percorsi svolti nell’ambito del curricolo di Educazione Civica

Ai sensi dell’art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculo di istituto.

“*Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)*

*1.* *L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.*

*2.* *L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.”*

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).*

Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell’art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione- Sviluppo Sostenibile-Cittadinanza Digitale.

All’insegnamento dell’educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche. Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

* la Costituzione e i temi ad essa collegati;
* lo Sviluppo sostenibile;
* la Competenza digitale.

I Docenti di Diritto hanno ideato un percorso, condiviso per classi parallele.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA** | | | | |
| **TITOLO DELL’UDA** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **0RE** | **CONTENUTI** | **ABILITA’ E COMPETENZE** |
| CITTADINANZA E COSTITUZIONE | DIRITTO E TECNICHE AMM.VE | 8 | Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. | Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. |
| SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | 6 | Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. | Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. |
| LABORATORIO DI SALA | 6 | Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. | Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. |
| INGLESE/FRANCESE | 2 | L'educazione alla salute e al benessere. | Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. |
| RELIGIONE | 3 | Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. | Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. |
| CITTADINANZA DIGITALE | ITALIANO/STORIA | 6/2 | Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5. | Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. |
| **TOTALE ORE** | | **33** | | |

## **PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio**

Si rimanda all’allegato n.3

**6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO**

**6.1 Strumenti e criteri di valutazione**

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

1. **ALLEGATI AL DOCUMENTO**
   1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
   2. Schede informative singole discipline
   3. Percorsi PCTO
   4. Traccia simulazione seconda prova
   5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

**Documenti a disposizione della commissione**

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

* Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
* Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
* Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10/05/2024

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***COMPONENTE*** | ***DISCIPLINA*** | ***FIRMA*** |
| MOSCA ANTONIO | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE |  |
| PALMIERO MARGHERITA | ITALIANO E STORIA |  |
| ITRO TIZIANA | SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE |  |
| DE ANGELIS ANNA | MATEMATICA |  |
| PAPA GIANCARLO | INGLESE |  |
| MARTINIELLO ANNALISA (sostituisce MANGIULLO ANGELA) | FRANCESE |  |
| FERRANDINO GIANCARLO | LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA |  |
| IACOLARE SILVANA | TECNICHE DELLE COMUNICAZIONE |  |
| RUSSO NUNZIO | RELIGIONE CATTOLICA |  |
| DIANA ANTONIO | SCIENZE MOTORIE |  |
| ATERO DI BIASE GABRIELE (sostituisce MOLITIERNO MARINA) | LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: ENOGASTRONOMIA |  |
| STALTARI GIUSEPPE | LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA |  |
| COSTANZO ALFONSINA | SOSTEGNO |  |

IL COORDINATORE IL dirigente scolastico

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_