



**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 SezD

Codice ATECO 56

Coordinatrice Prof.ssa Eugenia Costanzo

DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore

IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 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

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022
- 5.5 Simulazione seconda prova
- 5.6 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.7 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 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

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, 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.

1.2 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. 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. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

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

Il diplomato in enogastronomia ed accoglienza turistica possiede competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentono 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).

È in grado di

- coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare
- salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali per favorire il turismo

LE COMPETENZE DEL PROFILO

- 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 accoglienzaturistico-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.

IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

- 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;

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 | | | | | |
| <i>Lingua e letteratura italiana</i> | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| <i>Storia</i> | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| <i>Lingua e cultura inglese</i> | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| <i>Scienze integrate fis chim biol</i> | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| <i>Diritto ed Economia</i> | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| <i>Matematica</i> | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| <i>Geografia</i> | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| <i>Diritto e Tecniche amministrative</i> | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 |
| <i>T.I.C.</i> | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| <i>Scienze motorie e sportive</i> | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| <i>Religione Cattolica</i> | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| AREA DI INDIRIZZO | | | | | |
| <i>Lingua e cultura francese</i> | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| <i>Scienza degli Alimenti</i> | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| <i>Scienza e cultura dell'Alimentazione</i> | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| <i>Tecniche di comunicazione</i> | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| <i>Laboratorio di cucina</i> | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| <i>Laboratorio di sala</i> | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| <i>Laboratorio di Acc Tur</i> | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| <i>Diritto e Tecniche amministrative</i> | 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 state dedicate 33 ore svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche. I filoni tematici indicati dalla normativa sono stati:

- la Costituzione e i temi ad essa collegati;
- lo Sviluppo sostenibile;



3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

| Disciplina | Docente | | Anni continuità del docente |
|--------------------------------------|-------------|---------------|-----------------------------|
| | Cognome | Nome | |
| Italiano e Storia | Di Fratta | Giuseppa | tre |
| Lingua Inglese | Cicchiello | Maria Rosaria | tre |
| Lingua Francese | Sepe | Valentina | tre |
| Matematica | Petrillo | Luciano | tre |
| Diritto e Tecniche amministrative | Leone | Maria Rosaria | tre |
| Scienze Motorie | Cacciapuoti | Valerio | tre |
| Religione | Costa | Giuseppina | tre |
| Scienza e cultura dell'Alimentazione | Costanzo | Eugenia | tre |
| Tecniche di comunicazione | Iacolare | Silvana | due |
| Laboratorio di sala | Montanera | Paolo | tre |
| Laboratorio di cucina | Stabile | Pasquale | uno |
| Laboratorio di accoglienza Turistica | Verde | Franco | uno |
| Sostegno | Orabona | Irene | tre |
| | Petrenga | Maria | tre |

3.2 Commissari interni

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

| DISCIPLINA | COGNOME E NOME |
|--------------------------------------|------------------|
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | Costanzo Eugenia |
| Laboratorio di Cucina | Stabile Pasquale |
| Lingua Francese | Sepe Valentina |

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 | <p>La classe è composta da 13 allievi (12 frequentanti e 1 studente che evidenzia una percentuale di assenze superiore al 97%); tutti provengono dalla corrispondente quarta dell'anno precedente tranne uno che proviene da un altro Istituto. Al termine di questo anno scolastico e del percorso di studi complessivo dei ragazzi il Consiglio ritiene che la classe abbia nel complesso realizzato un processo di crescita e di maturazione graduale, pur con i necessari distinguo. La maggior parte degli alunni ha avuto un atteggiamento propositivo e una partecipazione accettabile al dialogo educativo. Il loro percorso formativo è stato accompagnato dalla crescita interiore e dal conseguimento di un adeguato livello di autonomia e senso di responsabilità. Una parte della classe, però, ha avuto un atteggiamento più superficiale e non motivato che ha comportato un impegno domestico non sempre adeguato. Per una esigua parte degli alunni il processo di maturazione è stato più lento e non sempre accompagnato dalla piena consapevolezza del proprio modo di essere e del proprio dovere, la preparazione conseguita è pertanto appena accettabile.</p> <p>Alla data di stesura del presente documento mediamente gli studenti della classe mostrano risultati più che sufficienti, con qualche incertezza in alcune discipline; pochi alunni presentano difficoltà più gravi e/o diffuse, a cui dovranno cercare di rimediare nelle ultime lezioni rimaste.</p> <p>Durante la simulazione della 2a prova scritta, nonostante la presenza di lievi difficoltà emotive, gli alunni, confrontandosi con la tematica proposta e con il tempo messo loro a disposizione, hanno potuto realizzare elaborati complessivamente sufficienti. Quasi tutti i programmi sono stati portati a termine, così come preventivato nella programmazione, anche se alcuni argomenti sono stati trattati sinteticamente.</p> |

| | | | | |
|---|---|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Estrazione socioculturale | La maggior parte dei ragazzi proviene dall'agro aversano ed il contesto socio-ambientale- familiare si rivela complessivamente medio-basso. Le famiglie, di condizione per lo più operaia o impiegatizia precaria, non offrono loro un idoneo sostegno per ciò che riguarda l'aspetto culturale, che risulta essere poco stimolante. La scuola, pertanto, si pone come un riferimento importante nel processo evolutivo di crescita umana e professionale. | | | |
| Eventuali situazioni particolari | All'interno della classe sono presenti due alunni censiti dalla legge 104 seguiti dagli insegnanti di sostegno (18 ore), che seguono una programmazione non riconducibile ai programmi ministeriali. Per entrambi sono stati predisposti i P.E.I. e la "Relazione finale". Per i dettagli si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati), (cfr. Allegato 5) | | | |
| Situazione di partenza | Da un punto di vista didattico la classe si presentava eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti. Un gruppo di allievi possedeva buoni prerequisiti avvalendosi di un metodo di studio autonomo; un secondo, pur dimostrandosi partecipe ed interessato, evidenziava difficoltà nella concettualizzazione, nell'espressione e nel metodo di lavoro; un terzo manifestava lacune di base spesso aggravate da un superficiale impegno, da una debole motivazione o da un metodo di studio insicuro e mnemonico | | | |
| Comportamento | Per quanto riguarda il comportamento, alla fine del triennio emerge una evidente maturazione della personalità degli allievi che hanno via via raggiunto un certo equilibrio con sé stessi e con i propri compagni, instaurando con i docenti un rapporto costruttivo, fondato sul dialogo. | | | |
| Livelli di apprendimento | Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni:1 non frequentante | Medio (6/7) n. alunni: 6 | Alto (8/9) n. alunni:6 | Eccellente (10) n. alunni:0 |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | Nel dialogo disciplinare quotidiano molti alunni hanno mostrato un adeguato livello di attenzione, un atteggiamento positivo nei confronti della conoscenza e alcuni hanno fatto rilevare anche un interesse vivace e un funzionale metodo di studio che hanno permesso loro di giungere a buone competenze finali. È da evidenziare però che alcuni allievi non sono riusciti a superare la fase di un apprendimento basato prevalentemente sulle capacità mnemoniche e sulle abilità dialettiche, non pervenendo pertanto a una rielaborazione personale di quanto appreso. | | | |
| Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento | Le attività di recupero per le singole discipline, attuate attraverso la personalizzazione dell'apprendimento con PFI, si sono realizzate in itinere. Riguardo al potenziamento, 3 allievi hanno partecipato al corso di lingua inglese e 6 al corso di matematica | | | |
| Prove INVALSI | In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove | | | |
| Altro | | | | |

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione. In tutte le discipline gli insegnanti curricolari e di sostegno hanno svolto, durante tutto l'anno, un'attività di aiuto nella personalizzazione dei contenuti di studio, mediante vari strumenti (sintesi, mappe concettuali, lezioni differenziate).

L'intervento di insegnamento individualizzato si è concretizzato attraverso attività di supporto in aula per preparare materiali personalizzati, facilitare la relazione con il gruppo classe e con le insegnanti. Sono stati utilizzati una pluralità di strategie didattiche integrate tra loro quali: schemi grafici ed esempi pratici, adozione dello "slow learner" ovvero misurare lo sforzo richiesto e rallentare il ritmo comunicativo per consentire una decodifica graduale, lenta ma corretta, analisi guidata di brani e di testi di vario genere attraverso domande, conversazioni e sintesi

Poiché durante l'anno scolastico gli alunni sono stati supportati dalla docente di sostegno sia allo scopo di una chiarificazione delle consegne sia per una riduzione dell'ansia, si richiede la presenza durante le prove di esame dell'insegnante di sostegno, che ha seguito gli studenti durante l'anno affinché i candidati siano messi nelle migliori condizioni psicologiche per affrontare le prove.

(Documentazione relativa a specifici casi di BES sono producibili con allegati riservati.)

Nella Relazione finale sugli alunni, C.fr allegato n. 5 del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

Gli obiettivi disciplinari e formativi, le metodologie e le strategie di intervento, i criteri di valutazione adottati dal consiglio di classe sono stati concordati in sede di programmazione. Essi risultano coerenti con le linee generali contenute nel PTOF e sono stati chiaramente esplicitati agli allievi

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Ciascun docente, nell'ambito del proprio piano di lavoro individuale e nel rispetto della libertà d'insegnamento, per favorire i processi di apprendimento degli alunni, ha adottato le metodologie didattiche più consone a un organico e proficuo sviluppo della specifica programmazione disciplinare annuale, ricorrendo, a seconda delle esigenze, a varie opzioni e strategie metodologiche, quali lezioni frontali, lezioni dialogate e colloquiali, discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali, lavori di laboratorio, esercizi e ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni, tutoring, fruizione di vari materiali e strumenti di lavoro atti a corroborare i processi di apprendimento, altre strategie didattiche che si sono rivelate efficaci e proficue. Nell'ambito dell'attività didattica, ciascun docente ha adottato diverse strategie di insegnamento atte a facilitare la comprensione dei contenuti e dei concetti chiave; si è impegnato ad essere chiaro ed esauriente nelle lezioni; si è impegnato a valorizzare i progressi in itinere e i risultati positivi, e a gestire l'errore come momento di riflessione e di apprendimento; ha invitato gli alunni ad approfondire le proprie conoscenze su particolari tematiche; ha favorito i collegamenti interdisciplinari. si è impegnato nelle azioni di supporto, di recupero e di potenziamento.

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

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, coordinato con l'uso di fotocopie, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe è stata utilizzata molto frequentemente anche la lavagna multimediale. I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere

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 |
|------------------------|---|---|--|
| N 1 | Scienza e societa' | Il vino frutto della storia e della scienza Documento con foto e citazione | Italiano Decadentismo Storia Età giolittiana Scienze dell'alimentazione Cibo e religione Inglese The Mediterranean diet: a way of life. Food intolerances Matematica Limiti Francese Le régime Méditerranéen; Les intolerances alimentaire Laboratorio di cucina Gli stili alimentari |
| N 7 | Sistema alimentare: sostenibilita' management e tecnologie | Wine Sustainability Management Documento con foto e citazione | Italiano Romanticismo Storia La belle époque Scienze dell'alimentazione Dieta mediterranea e vino Inglese Food waste Francese Gaspillage alimentaire Cucina il consumo dei pasti fuoricasa Matematica significato geometrico della derivata - |
| N 5 | Saperi locali e saperi globali | Acroecologia saperi tradizionali per un modello produttivo alimentare solidale Documento con foto e citazione | Italiano: Verga vita nei campi Storia La belle époque Scienze dell'alimentazione Certificazione di qualità Inglese Local food products Francese Les Produits types du territoire Lab Cucina I prodotti del territorio Matematica Classificazione delle funzioni |

| | | | |
|------|--------------------------------------|---|--|
| N 7 | Web la nuova frontiera | La realtà virtuale Documento con foto e citazione | Italiano Futurismo Marinetti Storia Seconda guerra mondiale Scienze dell'alimentazione- Nouvel food Inglese The sustainable table,O.G.M. Francese Les aliments biologiques ; Les OGM Lab. Cucina Aziende ristorative Matematica Definizione di limite |
| N 11 | Ben-essere sicurezza e salute | Documento con foto e citazione <i>Il primo bicchiere è per la sete; il secondo, per la gioia,il terzo, per il piacere;il quarto, per la follia.”</i> <i>Apuleio</i> | Italiano Montale Ossi di seppia Storia Stalinismo Scienze dell'alimentazione: Sicurezza alimentare Inglese HACCP the risk of food contamination Francese HACCP; les risques de contamination alimentaire Lab. Cucina Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico Matematica Equazioni di 2° grado |
| N 3 | Uomo e territorio | Noi cittadini per un mondo sostenibile Documento con foto e citazione | Italiano Agenda 2030 Storia Rivoluzione industriale e sostenibilità Scienze dell'alimentazione: sprechi alimentari Inglese Sustainable Development Goals Francese Objectif de deloppement durable Lab. Cucina agenda 2030 |

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 curriculum 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 curriculum 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 curriculum 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 35/2020).*

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 | ORE | CONTENUTI | Abilità 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 | | |

5.7 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)

7. 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 06 Maggio 2024.

| <i>COMPONENTE</i> | <i>DISCIPLINA</i> | <i>FIRMA</i> |
|--------------------------|--|--------------|
| Di Fratta Giuseppa | Italiano e storia | |
| Petrillo Luciano | Matematica | |
| Sepe Valentina | Lingua Francese | |
| Cicchiello Maria Rosaria | Lingua e cultura inglese | |
| Costanzo Eugenia | Scienza e cultura dell'alimentazione | |
| Montanera Paolo | Laboratorio sala bar | |
| Stabile Pasquale | Laboratorio cucina | |
| Verde Franco | Laboratorio di Accoglienza turistica | |
| Leone M.Rosaria | Diritto e tecniche della struttura ricettiva | |
| Iacolare Silvana | Tecniche di Comunicazione | |
| Cacciapuoti Valerio | Scienze Motorie | |
| Costa Giuseppina | Religione | |
| Orabona Irene | Sostegno | |
| Petrenza Maria | Sostegno | |

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO