



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

Istituto Tecnico per il Turismo, Istituto Professionale Servizi Socio Sanitario-Odontotecnico  
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore", Istituto Tecnico Agrario

**Sede Centrale**- Via Raffaele Delcogliano - Cap 82030 – Faicchio(BN) Telefono: 0824863478 fax: 0824819900

**Mail istituzionale:** [bnis02300v@istruzione.it](mailto:bnis02300v@istruzione.it), **Pec:** [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)

**Sede Coordinata**- Piazza Dei Caduti - Cap 82030 Castelvenere (BN) Telefono : 0824-940154-Fax: 0824 940831

**Codice Meccanografico** [BNIS02300V](http://www.iisfaicchio-castelvenere.g.it/) **Sito Internet:** <http://www.iisfaicchio-castelvenere.g.it/>

# Documento del consiglio di classe della V sez. D a.s. 2018/2019

**Tecnico dei  
“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera”**

**Settore  
“ENOGASTRONOMIA”**

**Opzione  
“Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali”**

**Approvato il 14/05/2019**

**Affisso all’Albo il 15/05/2019**

**DIRIGENTE SCOLASTICO  
Dott.ssa Elena Mazzarelli  
COORDINATORE  
Prof. Giovanni Modugno**

## Sommario

Sommario .....	2
Presentazione dell'Istituto e dell'indirizzo di Studi.....	3
Profilo professionale Tecnico dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" - settore "Enogastronomia" - opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali" .....	5
Composizione Consiglio di Classe V – sez. D .....	6
Elenco Candidati.....	7
Quadro Orario Settimanale .....	8
Monte ore per discipline.....	8
Presentazione della Classe .....	9
Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione .....	11
Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento area di professionalizzazione: ex Alternanza scuola-lavoro .....	13
Percorsi di Cittadinanza e Costituzione .....	15
Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari Quota di Flessibilità .....	16
Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe .....	17
Finalità dell'Intervento Educativo per Competenze .....	18
Le Verifiche.....	20
Criteri per l'assegnazione del voto di comportamento .....	21
Criteri Di Valutazione / Attribuzione Del Credito.....	21
Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti .....	24
Documentazione dell'attività svolta.....	26
Progetti Ed Altre Attività Extracurricolari (Triennio 2016/17 - 17/18 e 18/19) .....	27
Ampliamento dell'Offerta Formativa.....	29
Corsi di Recupero/Consolidamento/Eccellenza .....	30
Metodologie e Strumenti.....	30
Simulazione prove Esami di Stato 2018/2019 .....	30
Percorsi Formativi Delle Singole Discipline.....	30
Allegati al presente documento.....	31
Firme dei Componenti del consiglio di classe della V D.....	32

## Presentazione dell'Istituto e dell'indirizzo di Studi

L'Istituto Professionale Alberghiero "Giovanni Salvatore" è stato istituito a Castelvenere nell'A.S. 2000/2001, come sede coordinata di Benevento, e nell'A.S. 2009/2010 come sede coordinata di Faicchio. La collocazione geografica del paese al centro della Valle Telesina pone questa piccola realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche: il turismo termale ed il turismo enogastronomico, e in pochi anni il numero degli iscritti è cresciuto notevolmente. Tale incremento è testimonianza di un'accorta politica scolastica e dell'opportunità della decisione di collocare nel territorio della Valle Telesina una scuola collegata col mondo del lavoro e capace di offrire svariate opportunità occupazionali.

Il percorso formativo richiede capacità e competenze teoriche e pratiche: questo duplice livello di valutazione determina una consistente selezione del numero degli allievi.

L'I.P.S.E.O.A. persegue gli indirizzi specifici dell'istruzione professionale con le seguenti finalità:

- far conseguire ai giovani un valido livello di istruzione e di formazione umana e civile.
- far acquisire una professionalità adeguata alle esigenze del mondo del lavoro, nazionale ed europeo, nel settore turistico-alberghiero.

I piani di studio degli indirizzi previsti dal suo ordinamento Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica si differenziano solo parzialmente.

### L'ARTICOLAZIONE DEL PIANO DI STUDI PREVEDE:

- **PRIMO BIENNIO COMUNE:** compito del primo biennio è quello di sviluppare conoscenze ed abilità capaci di fornire allo studente le competenze necessarie per inserirsi come cittadino consapevole e attivo nella società. Le aree di indirizzo esplicano una funzione orientativa verso quelle che diventeranno le specializzazioni del percorso successivo, attraverso l'apprendimento dei saperi-chiave, acquisiti soprattutto con l'attività di laboratorio.
- **SECONDO BIENNIO:** nel secondo biennio si sceglie l'indirizzo di studio che si intenderà seguire fra: Enogastronomia con l'opzione Prodotti dolciari industriali ed artigianali, Sala e vendita, Accoglienza turistica. A partire dal 3° anno il percorso formativo si può concludere, a scelta dell'interessato, sia con la qualifica regionale (IeFP) sia con il diploma regionale (IeFP) o con entrambi.
- **QUINTO ANNO:** il completamento del percorso con il 5° anno prevede il superamento dell'esame di stato che offre libero accesso a qualsiasi facoltà universitaria e a corsi post-diploma, oltre ad essere un canale di accesso per il settore gestionale dell'impresa dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

### SCUOLA E TERRITORIO

Il clima e la fertilità del terreno fanno di Castelvenere uno dei più importanti centri agricoli della Valle Telesina per la produzione di uve da vino e di oli extravergini.

La realtà in cui opera la scuola è una realtà sociale ed economica caratterizzata dalla presenza di fasce di popolazione a reddito medio - basso e da un alto tasso di disoccupazione, soprattutto

giovanile. Quasi tutti gli alunni risiedono nei paesi limitrofi, pochissimi risiedono in paese e quindi sono soggetti ogni giorno ai disagi del pendolarismo che il viaggio, seppur breve, comporta. Pertanto in numero considerevole sono costretti a viaggiare per raggiungere la scuola, che per molti costituisce l'unico obbligato itinerario per l'acquisizione di abilità e competenze.

Va sottolineato inoltre che la maggior parte dei genitori degli alunni fa fatica a partecipare attivamente alla vita scolastica dei loro figli sia per gli impegni lavorativi ma soprattutto perché delega alla scuola la responsabilità dell'educazione dei propri figli.

### **GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI DEL PTOF**

Per un idoneo inserimento sociale ed operativo nel mondo del lavoro l'Istituto, in conformità con quanto previsto dalla Carta dei servizi e dal Regolamento, ha individuato le seguenti priorità nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa:

- Garantire un'attività scolastica ben organizzata, attraverso un'attività didattica basata su un sistema di conoscenze, competenze, capacità e mirata alla crescita culturale e professionale nell'ambito di un percorso formativo attento ai reali bisogni dell'utenza e del territorio.
- Amplificare le attività didattiche attraverso:
  - rapporti di collaborazione con altre scuole, agenzie formative e Università;
  - collegamenti col territorio;
  - momenti e spazi a valenza culturale e professionale;
  - attività di orientamento; utilizzo di strategie e parametri del mondo del lavoro.
- Promuovere:
  - corsi di formazione professionali e stage aziendali;
  - esercitazioni speciali sotto forma di attività di lavoro in favore di enti pubblici o di privati.
- Disporre di locali e laboratori idonei, rispondenti alle ultime normative in fatto di sicurezza.

## Profilo professionale Tecnico dei “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” - settore “Enogastronomia” - opzione “Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali”

Gli alunni della classe V D, dopo il superamento degli Esami di Stato, conseguiranno il Diploma di Tecnico dei “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” - settore “ENOGASTRONOMIA” - opzione “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”

Il Diploma di Scuola Media Superiore consente:

- l'iscrizione ai corsi universitari di laurea;
- l'ammissione a corsi di specializzazione regionali di più alto livello;
- la frequenza di ulteriori corsi post-secondari;

### **MATERIE AREA DI INDIRIZZO:**

- Lingua straniera (Francese)
- Diritto e Tecniche Amministrative
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Tecnica dei Processi Produttivi
- Laboratorio di Pasticceria
- Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

### **PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA**

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'opzione “*Prodotti dolciari artigianali e industriali*” il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizza tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applica le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Attua strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Controlla i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

## Composizione Consiglio di Classe V – sez. D

COGNOME E NOME		DISCIPLINA	ORE
1	Della Morte Michela	Italiano e storia	6
2	Perrone Gina	Inglese	3
3	Orsini Maria	Francese	3
4	Cacciola Virginia	DTA	2
5	Corrado Marco	Matematica	3
6	Iannucci Serafina *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
7	Marra Giuliana	Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alim.	2
8	Oreste Sandra	Lab. chimica	1
9	Modugno Giovanni	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	4
10	Maturo Carlo *	Lab. Pasticceria	3
11	Conti Patrizia *	Scienze motorie	2
12	De Vivo Mirko	Religione	1
13	Petronzi Pierpaolo	Sostegno	9

\*Commissari interni

### VARIAZIONE TRIENNALE DEI DOCENTI

Materia	III Anno	IV Anno	V Anno
ITALIANO	D'Aiello Maria Luisa	D'Aiello Maria Luisa	Della Morte Michela
STORIA	D'Aiello Maria Luisa	D'Aiello Maria Luisa	Della Morte Michela
INGLESE	Liucci Vittoria	Perrone Gina	Perrone Gina
FRANCESE	Orsini Maria	Orsini Maria	Orsini Maria
DIRITTO E TECN. AMMINISTR.		Cacciola Virginia	Cacciola Virginia
MATEMATICA	Pescatore Rosa	Pescatore Rosa	Corrado Marco
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZ.	Farese Annalaura	Iannucci Serafina	Iannucci Serafina
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIM		Siciliano Maria Maddalena	Marra Giuliana
TECNICHE DI ORGANIZZ. E GEST. DEI PROC. PRODUT.	Del Giacco Carmelo	Carlone Antonello	Modugno Giovanni
LAB. CHIMICA	Oreste Sandra	Oreste Sandra	Oreste Sandra
LAB. PASTICCERIA	Maturo Carlo	Maturo Carlo	Maturo Carlo
SCIENZE MOTORIE	Conti Patrizia	Conti Patrizia	Conti Patrizia
RELIGIONE	De Vivo Mirko	De Vivo Mirko	De Vivo Mirko
SOSTEGNO	Petronzi Pierpaolo	Petronzi Pierpaolo	Petronzi Pierpaolo
POTENZIAMENTO	Restelli Graziella (Inglese)	Gaudino Gemma (DTA)	

## Elenco Candidati

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>LUOGO E DATA DI NASCITA</b>
<b>1</b>		
<b>2</b>		
<b>3</b>		
<b>4</b>		
<b>5</b>		
<b>6</b>		
<b>7</b>		
<b>8</b>		
<b>9</b>		
<b>10</b>		

OMISSIS (nota n° 10719 del 21/03/2017 del GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI in tema di diffusione dei dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del "documento del 15 maggio)

### VARIAZIONE ALUNNI

<b>Classe</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
5 <sup>a</sup> D	16	13	10

## Quadro Orario Settimanale

MATERIA	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2	--	--	--
Fisica	2	--	--	--	--
Scienze della terra	2	--	--	--	--
Biologia	--	2	--	--	--
Chimica	--	2	--	--	--
DTA	--	--	--	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Francese	2	2	3	3	3
Principi di alimentazione	2	2	--	--	--
Scienza e cultura dell'alimentazione	--	--	3	3	3
Tecniche di organizz. e gest. dei proc. produttivi	--	--	2	3	4
Matematica	4	4	3	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti aliment.	--	--	--	3	2
Lab enogastronomia	2**	2**	--	--	--
Lab. Sala	2**	2**	--	--	--
Lab. Enogastronomia /pasticceria	--	--	9	3	3
Lab. Accoglienza turistica	2	2	--	--	--
Lab. Chimica	--	--	--	3*	1*
Educazione Fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

## Monte ore per discipline

MATERIA	I	II	III	IV	V	TOTALE ORE
Italiano	132	132	132	132	132	660
Storia	66	66	66	66	66	330
Diritto ed economia	66	66	//	//	//	132
Fisica	66	//	//	//	//	66
Scienze della terra	66	//	//	//	//	66
Biologia	//	66	//	//	//	66
Chimica	//	66	//	//	//	66
Diritto e Tecniche Amministrative	//	//	//	66	66	132
Inglese	99	99	99	99	99	495
Francese	66	66	99	99	99	429
Principi di alimentazione	66	66	//	//	//	132
Scienza e cultura dell'alimentazione	//	//	99	99	99	297
Tecniche di organizzazione. e gestione dei processi produttivi	//	//	66	99	132	297
Matematica	132	132	99	99	99	561
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	//	//	//	99	66	165
Lab enogastronomia	66**	66**	//	//	//	132
Lab. Sala	66**	66**	//	//	//	132
Lab. Enogastronomia / pasticceria	//	//	297	99	99	495
Lab. Accoglienza turistica	66	66	//	//	//	132
Lab. Chimica	//	//	//	66*	33*	99*
Educazione Fisica	66	66	66	66	66	330
Religione	33	33	33	33	33	165
TOTALE	1056	1056	1056	1056	1056	5280

## Presentazione della Classe

La classe V D, ad indirizzo Enogastronomico opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali, è composta da dieci alunni: otto ragazze e due ragazzi, di cui nove provenienti dalla IV D dello scorso anno ed uno dalla IV D dell'a.s. 2016/2017, dopo un anno di sospensione degli studi. Nella classe è presente un allievo, per cui è stato predisposto e realizzato un Piano Educativo Individualizzato, che ha svolto una programmazione curriculare con obiettivi minimi (O.M. n°90 del 21/05/01 art.15, comma 3), pertanto le prove dell'esame finale terranno conto di tale percorso ed accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma; Nella relazione finale, allegata al presente documento, sono descritte nel dettaglio le motivazioni e le richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame con affiancamento del docente di sostegno.

Tutti gli alunni sono in possesso dell'attestato di qualifica di "Operatore dei Servizi Enogastronomici – settore pasticceria", conseguito presso questo istituto.

L'ambiente socio-economico da cui provengono gli alunni è eterogeneo, che sono di estrazione socio-culturale media e provenienti da ambienti familiari che forniscono sufficienti stimoli. Gli insegnanti si sono adoperati al meglio nella cura dei rapporti con gli alunni e le loro famiglie con l'obiettivo di guidare i ragazzi verso un sempre maggiore sviluppo del senso di responsabilità e verso l'acquisizione di una adeguata coscienza civile, in collaborazione anche con le famiglie tenendole sempre informate di tutte le dinamiche, didattico-disciplinari, al fine di raggiungere nel migliore dei modi gli obiettivi prefissati. La classe, durante l'ultimo anno ha subito l'avvicinarsi di vari insegnanti per motivi contingenti, in più materie; chimica e soprattutto italiano e storia (nel corso dell'anno hanno avuto ben 5 docenti), fatto che ha comportato notevoli disagi ed adattamenti con conseguente disorientamento e calo di rendimenti. Nonostante quanto premesso la classe presenta, generalmente, buoni livelli di capacità e competenze in quasi tutte le discipline. I rapporti interpersonali sono ottimi e generalmente corretti e le attività didattiche si sono svolte quasi sempre in un clima sereno e collaborativo. La presenza degli alunni si può ritenere, dal punto di vista della frequenza, globalmente accettabile, ma è stata assidua solo per un gruppo di essi. Anche la partecipazione didattica è stata assidua, attenta e soddisfacente per un gruppo di allievi mentre un altro gruppo, pur dotato di buone capacità, non ha sfruttato a pieno le proprie capacità alternando a periodi di attenzione e partecipazione in classe e di studio a casa a periodi di scarso impegno. Buona parte degli alunni ha acquisito un metodo di studio autonomo raggiungendo buone capacità di orientamento e consapevolezza, mentre la restante parte ha raggiunto gli obiettivi minimi programmati con livelli di profitto sufficienti. Nel corso dell'anno scolastico è stata effettuata una pausa didattica, come previsto dal P.T.O.F., con interventi di recupero per gli alunni in difficoltà e di approfondimento per gli altri.

Tutti gli allievi, ciascuno da punti di partenza diversi e con capacità ed applicazione differente, hanno compiuto un percorso di arricchimento del proprio bagaglio culturale che connesso allo sviluppo della loro maturità ha portato un complessivo miglioramento delle loro capacità culturali e professionali. I risultati ottenuti, naturalmente, si differenziano a causa dell'impegno e dell'interesse dimostrato nella partecipazione alle attività e delle differenti situazioni di partenza.

In vista dell'Esame di Stato gli alunni si sono concentrati nel potenziare le proprie abilità e competenze, in ciascuna disciplina, tenendo in particolare considerazione le correlazioni tra di esse, approfondendo i percorsi multidisciplinari proposti dai vari docenti.

Per quanto riguarda le competenze professionali, la maggior parte degli alunni ha evidenziato una discreta padronanza delle competenze e delle capacità di base opportunamente supportata da conoscenze teoriche, confermate ampiamente dalle varie esperienze di stage, positive e proficue, che anno dato esiti anche ottimi.

Alla fine del percorso di studi si può affermare che il livello generale risulta eterogeneo, relativamente al ritmo di apprendimento, ai risultati conseguiti ed alla partecipazione alle attività complementari (congressi, PON, corsi pomeridiani, ecc.) organizzate dalla scuola e comunque soddisfacente.

Tutti gli allievi hanno espletato varie attività di stage presso aziende del territorio nazionale ed internazionale. Durante tale esperienza lavorativa hanno conseguito importanti competenze professionali, preziose per il loro futuro inserimento nel modo del lavoro.

La classe, nella settimana dal 11/3 al 16/3 2019, ha svolto le prove INVALSI che non costituiscono per l'ammissione all'esame di Stato. Nel curriculum dello studente sarà indicato in forma descrittiva il livello di apprendimento conseguito e la certificazione delle abilità di comprensione e uso della lingua inglese.

Lo svolgimento delle attività didattiche, durante tutto l'anno scolastico, è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato nonostante gli interventi di recupero in itinere dettati dalla necessità di colmare le poche lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno. I programmi delle singole discipline hanno ricalcato quanto pianificato in fase di programmazione iniziale.

La frequenza è risultata regolare e costante per circa metà classe, mentre la restante metà ha accumulato un numero maggiore di assenze che, comunque, non ha inficiato sensibilmente la qualità della loro preparazione.

**Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda al Percorso Formativo in allegato.**

## Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

Nel nostro Istituto le attività di supporto e sostegno ai B.E.S. sono organizzate, al fine di raggiungere un concreto livello di integrazione ed inclusione scolastica, anche attraverso una più attenta e articolata progettualità dei percorsi e delle azioni educative che sappiano valorizzare le professionalità esistenti all'interno dell'istituto. Le azioni messe in essere mirano all'osservazione ed analisi delle condizioni individuali e del contesto socio-culturale di provenienza, con redazione di P.D.P (anche in via temporanea), che prevedano l'eventuale adozione di strumenti compensativi e misure dispensative in analogia ai D.S.A. Pur confermando l'attuale modello di organizzazione con mantenimento dell'orario funzionale sui progetti (indicati nei singoli P.E.P.) e dell'orario flessibile sulle attività modulari (tirocini formativi), si intende aumentare flessibilità e trasversalità nell'organizzazione del sostegno all'interno della classe, lavorando a classi aperte con lo scopo di: garantire il diritto all'istruzione e i necessari supporti agli alunni con DSA e BES; favorire il successo scolastico e prevenire blocchi nell'apprendimento dei suddetti alunni; agevolare la piena integrazione sociale e culturale; ridurre i disagi formativi ed emozionali, favorendone al contempo la piena formazione.

Al fine di istituire una rete di rapporti attivi e costanti con vari enti e istituzioni presenti sul territorio, si è prevista la collaborazione con i seguenti servizi e realtà, integrate successivamente anche in base alle programmazioni. I diversi servizi esistenti sono: Servizi sociali (assistenti sociali dei Comuni di appartenenza e rispettive ASL); Enti di formazione-lavoro; Enti locali; Aziende e strutture ristorative locali, occasione di stage lavorativi protetti. Altri tipi di sostegno esterni sono costituiti da: Ambito Sociale B04 CTS e CTI di riferimento e reti di scuole locali in modello cooperativo di intervento; - siti web dedicati all'area dello svantaggio.

Il nostro Istituto propone attività integrative finalizzate a promuovere l'inclusione nonché atteggiamenti di accettazione ed accoglienza delle diversità.

La tipologia di scuola, con la presenza dei laboratori di cucina, sala-bar, ricevimento, informatica e chimica facilitano il coinvolgimento dei ragazzi in svariate attività col gruppo classe. Questo li fa sentire protagonisti e partecipi in prima persona delle diverse attività didattiche ed educative proposte. Gli alunni, quando necessario, vengono supportati dal docente specializzato anche durante le attività pratiche di laboratorio e gli stage all'interno delle diverse strutture ricettive. I ragazzi diversamente abili hanno così modo di acquisire conoscenze e/o abilità pratiche, attraverso l'uso di strumenti di laboratorio che permettano il futuro inserimento nelle diverse realtà professionali.

La scuola si propone di fungere da guida nel processo formativo degli alunni BES, monitorandone l'andamento didattico e verificando le modalità di valutazione di tutti i docenti, favorendo, inoltre, gli scambi comunicativi tra scuola e famiglia. Certificazione dei crediti formativi in linea con la Certificazione delle Competenze Europee.

La famiglia rappresenta un punto di riferimento essenziale per la corretta inclusione scolastica dell'alunno con disabilità, sia come fonte di informazioni preziose, sia in quanto luogo in cui avviene la continuità fra educazione formale ed educazione informale. Pertanto le famiglie del ragazzo con BES verranno coinvolte direttamente nel processo educativo affinché, in accordo con le figure scolastiche preposte, vengano predisposte ed usate le strumentazioni necessarie per consentire ai ragazzi di seguire con profitto le attività scolastiche in relazione alle specifiche

necessità. La famiglia partecipa alla formulazione del PEI e del PDP, nonché alle loro verifiche e sarà chiamata a formalizzare con la scuola un patto formativo.

Le risorse esistenti sono messe a disposizione di tutti per un concreto cambiamento inclusivo. *Risorse e beni materiali:* condivisione del materiale, didattico ed informatico, in uso al sostegno ed alla disabilità, utilizzo dei laboratori di informatica per produrre “elaborati” di didattica personalizzata (schede, mappe, PowerPoint) da utilizzare per le verifiche orali o per le presentazioni in classe; utilizzo di laboratori delle discipline di indirizzo (cucina, sala-bar, pasticceria, ricevimento), con progetti a classi aperte, per un rinforzo delle motivazioni ed il potenziamento delle capacità/abilità individuali; utilizzo degli spazi esterni, anche in contesti extrascolastici, per attività motorie ed utilizzo di altri spazi atti a favorire la socializzazione. Sono valorizzate le conoscenze e competenze sul tema delle difficoltà scolastiche con B.E.S, acquisite dai docenti in virtù di partecipazione a corsi/master di specializzazione o di comprovata esperienza sul campo; così come le competenze dei docenti in materia di counseling, mediazione scolastica, materie psicopedagogiche o affini, acquisite per titoli o per comprovata esperienza nel settore; condivisione dell’esperienza professionale acquisita dai docenti specializzati nel sostegno.

La scuola, attiva corsi di formazione specifica sui bisogni educativi speciali, in sede, e possibilmente attraverso la partecipazione a reti di scuole. L’Istituto predispone percorsi di formazione ed aggiornamento per tutti i docenti con l’obiettivo di: informare sulle normative esistenti relative ai BES; far acquisire metodologie didattiche che permettano di favorire l’apprendimento degli alunni con bisogni educativi speciali; promuovere l’utilizzo delle nuove tecnologie; produrre materiali didattici sperimentali da utilizzare nelle classi. In merito all’auto-formazione professionale, la scuola promuoverà momenti di scambio e confronto tra i docenti, dietro proposta da parte dei diversi dipartimenti disciplinari, il cui compito sarà quello di individuare percorsi e metodologie che favoriscano l’integrazione degli alunni BES. Formazione nella strategia razionale-emotiva a supporto degli studenti con difficoltà di apprendimento e nella gestione dei conflitti.

La scuola prevede una serie di incontri tra i docenti delle classi interessate e i professori delle scuole medie, per assicurare l’inserimento e la continuità didattica nel sistema scolastico degli alunni con bisogni educativi speciali. La scuola prevede attività di orientamento lavorativo e universitario in uscita, con particolare riferimento alle classi terminali. Pertanto, ogni anno vengono fornite le informazioni riguardanti la scelta del percorso di studio e/o di lavoro prevedendo la possibilità di svolgere stage professionale presso le realtà recettive e ristorative presenti sul territorio e nazionale promuovendo collaborazioni utili sia con Enti pubblici locali che con Associazioni del privato. La scuola prevede attività di stage e tirocinio guidato all’interno delle strutture ricettive del territorio e nazionale, sotto l’attenta guida di docenti tutor.

## Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

La Scuola è dotata di un laboratorio informatico, un laboratorio di cucina, pasticceria-pizzeria, sala-bar e promuove, per una migliore formazione professionale, esercitazioni di cucina, sala e bar che assicurino un servizio di ristorazione, portineria e caffetteria al personale della scuola secondo modalità che prevedano anche opportune forme di auto finanziamento. A questo scopo sono finalizzate le esercitazioni speciali, banchetti e buffet dimostrativi anche fuori della sede scolastica, di iniziativa della scuola o a richiesta di Enti e/o Associazioni. Ogni aula è dotata di LIM con PC portatile con connessione internet.

## Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento area di professionalizzazione: ex Alternanza scuola-lavoro

Gli allievi hanno espletato il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento di professionalizzazione durante il secondo biennio e nel quinto anno, sia in orario curricolare che extra-curricolare, attraverso tirocini, corsi e stage presso aziende del territorio nazionale ed internazionale. Questo percorso è il momento centrale dell'attività di scambio scuola-lavoro in grado di offrire un contributo essenziale alla formazione degli allievi e contemporaneamente può fungere da strumento di curricolo.

Gli allievi per un certo periodo di tempo vengono inseriti in un ambito lavorativo coerente con l'indirizzo di studio seguito.

L'intenzione è di introdurre nel curriculum degli allievi un momento di discontinuità: l'inserimento in un reale posto di lavoro prima che sia concluso l'iter scolastico.

Si intende, quindi, fornire agli studenti un'esperienza nel mondo del lavoro che, lungi dall'aver un ruolo di addestramento, svolga una funzione il più possibile formativa, orientativa e professionalizzante.

### ***Finalità dell'alternanza***

- ✓ attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto progettazione personale
- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- ✓ innalzare il numero dei giovani che conseguano il diploma
- ✓ creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- ✓ sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa
- ✓ approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- ✓ realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

### ***Finalità educative trasversali***

- ✓ rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- ✓ sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- ✓ favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro

- ✓ sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- ✓ promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- ✓ rafforzare il rispetto delle regole

### ***Obiettivi formativi trasversali***

- ✓ favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- ✓ perfezionare un già proficuo collegamento tra la scuola ed il mondo del lavoro
- ✓ sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- ✓ rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico
- ✓ acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando la capacità di ascolto e di relazione interpersonale
- ✓ acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona

### ***Obiettivi professionalizzanti***

Gli obiettivi da perseguire attraverso le attività da svolgere nell'ambito della alternanza scuola-lavoro devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- ✓ conoscere l'organizzazione ristorativa
- ✓ essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale
- ✓ saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza in senso stretto
- ✓ applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme
- ✓ conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative
- ✓ saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con esperienze svolte in altre situazioni di alternanza
- ✓ conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

## Percorsi di Cittadinanza e Costituzione

Il piano triennale dell'offerta formativa assicura l'attuazione dei principi di pari opportunità promuovendo l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, al fine di informare e di sensibilizzare gli studenti, i docenti e i genitori sulla prevenzione e contrasto della violenza di genere. Nell'ambito delle competenze chiave di cittadinanza è fondamentale la promozione dell'autodeterminazione consapevole e del rispetto della persona e delle differenze, nonché l'educazione alla lotta contro ogni tipo di discriminazione. Elemento centrale dell'attività educativa è la diffusione della cultura della legalità, al fine di promuovere negli studenti una forte presa di coscienza nei confronti delle norme e dei principi etici che reggono i rapporti intersoggettivi della comunità: il valore della legalità e l'acquisizione di una coscienza civile, oltre che il rispetto dei diritti umani sono i punti di riferimento educativi, al fine di contrastare la diffusione di atteggiamenti e comportamenti illegali e anti-democratici

L'Educazione alla Cittadinanza attiva è uno degli aspetti principali della formazione integrale del cittadino. La scuola ha in tale contesto un ruolo fondamentale e deve mirare a far acquisire agli alunni atteggiamenti sociali positivi, comportamenti legali e, soprattutto, di attiva partecipazione, di autonomia di giudizio e di esercizio di spirito critico, strumenti mentali indispensabili per saper discriminare le varie forme di comportamento ed arginare i fenomeni negativi. L'obiettivo è educare cittadini che siano capaci di giocare il proprio ruolo nell'assunzione di scelte e nell'organizzazione democratica e civile della società.

Nel corso dell'ultimo anno la classe ha sviluppato il modulo "Cittadinanza e Costituzione" con l'insegnante di Storia e nel triennio hanno partecipato alle seguenti attività:

Seminari sull'educazione alla legalità, organizzato dal "Centro studi Bachelet - Cittadinanza Attiva" – A.s 2016/17 e 2017/18

Presentazione del libro "Chiamatela pure giustizia (se vi pare)" del procuratore della Repubblica Lepore – A.s 2017/18

Convegno Guardia di Finanza – A.s 2016/17

Convegno "Ludopatia.... quando il gioco si fa duro" – A.s 2017/18

Convegno Polizia postale (Uso indiscriminato del cellulare e i pericoli del web) – A.s 2018/19

Convegno Guardia di Finanza ("Dietro un click": campagna di prevenzione contro la dipendenza da Internet e social network) – A.s 2017/18

Partecipazione alla giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne – A.s 2018/19

Partecipazione alle attività per: Il "Giorno della memoria" e il "Giorno del ricordo" – A.s 2017/18

## Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari

### Quota di Flessibilità

In relazione alle recenti disposizioni normative riguardanti la destinazione negli istituti di formazione professionale di una percentuale dell'orario curricolare alla cosiddetta flessibilità, il Consiglio di classe ha stabilito di destinare tale quota alla realizzazione di un modulo pluridisciplinare con il coinvolgimento di tutte le discipline, al fine, anche, di dare una visione unitaria e non parcellizzata del sapere.

In tale ottica, sono stati particolarmente privilegiati apprendimenti inter-pluridisciplinari, attraverso collegamenti tra le varie discipline, oltre che attraverso la trattazione del modulo sotto-indicato.

<b>Titolo: Il benessere alimentare vivere bene in un mondo sostenibile e senza dipendenze</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
~ I diritti della terra ~ Un pianeta da salvare ~ Come difendere l'ambiente ~ Le varie dipendenze	~ Conoscere il significato di ecosistema, sviluppo sostenibile e biodiversità ~ Definire il concetto di patrimonio culturale ~ Il diritto alla salute ~ Comprendere che l'ambiente non è qualcosa di statico, ma cambia ed evolve nel tempo	~ Saper riconoscere le dinamiche alla base dell'equilibrio tra tutela dell'ambiente e progresso tecnologico ~ Saper essere consapevoli dell'importanza del benessere psicofisico e dei rischi connessi al consumo di droghe, alcool e tabacco

Ogni docente, in relazione alla rispettiva materia di insegnamento, ha sviluppato questa tematica nelle forme e nei tempi stabiliti nelle personali progettazioni disciplinari.

Si tratta di contenuti e attività disciplinari che, realizzati di comune accordo per il miglioramento didattico, educativo e professionalizzante del gruppo classe, sono finalizzati al conseguimento dei seguenti obiettivi:

**Recuperare** il rapporto con l'ambiente - inteso come valore e spazio di vita e con le risorse e le diversità, naturali e socio-culturali del territorio, quali elementi di prosperità e benessere;

**Comprendere** la complessità e interdipendenza delle sfide globali che caratterizzano la nostra epoca, acquisendo la consapevolezza che attraverso l'azione, anche quotidiana, e l'impegno comune di tutti, si può promuovere la transizione verso una società più sostenibile e un maggiore benessere per tutti;

**Adottare** scelte consapevoli nella vita quotidiana (dall'alimentazione al turismo, dall'uso dell'energia a quello dell'acqua...), che tengano conto delle ripercussioni delle scelte individuali e collettive sui diversi aspetti della sostenibilità e dello stretto legame tra fattori ambientali e cambiamenti sociali (ecosistemi, terrestri e marini e di transizione, biodiversità, clima, povertà, migrazioni, diritti umani, parità di genere...), e dell'incertezza, ineliminabile, che caratterizza i sistemi complessi;

**Riscoprire** il “senso del limite” e affrontare i limiti e i vincoli, intesi come “risorse” intorno alle quali far emergere e crescere proposte di cambiamento creative e innovative, incentrate, ad esempio, su nuove tecnologie, nuove modalità di impresa e di mercato o nuovi strumenti di collaborazione e partecipazione per i cittadini, in una visione di responsabilità collettiva in cui i giovani possano diventare protagonisti;

**Imparare** a valutare criticamente i comportamenti, individuali e collettivi, e dunque a conoscere e apprezzare le esperienze virtuose provenienti da istituzioni, imprese, cittadini, dell’innovazione e della tecnologia;

**Conoscere** gli strumenti operativi per dare il proprio contributo e acquisire le basi per poter diventare domani i professionisti dello sviluppo sostenibile, dell’economia verde e circolare.

## Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe

Gli obiettivi generali dell’azione educativa e didattica sono stati definiti dopo aver confrontato gli obiettivi delle singole discipline e, ove possibile in ambito interdisciplinare sono:

- Formare persone e cittadini responsabili con una propria identità, aperti alle trasformazioni del mondo culturale, economico, sociale e sensibili alla tutela ambientale;
- Formare persone e cittadini inclini alla cultura della pace, della solidarietà, dell’accoglienza;
- Formare persone e cittadini capaci nelle relazioni interpersonali e nell’esercizio della rappresentanza;
- Promuovere l’autostima, l’autonomia, la coscienza critica, la creatività, l’autenticità;
- Contribuire a promuovere l’acquisizione di competenze culturali, professionali, relazionali che consentano una collocazione lavorativa di elevato livello e un adeguato inserimento nella vita sociale;
- Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. (progettare);
- Padroneggiare la comunicazione e comprendere messaggi di diverso genere e complessità, utilizzando linguaggi e supporti diversi. (comunicare);
- Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all’apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. (collaborare e partecipare);
- Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni, utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline. (risolvere problemi);
- individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni fra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo. (individuare collegamenti e relazioni);

- Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni. (acquisire ed interpretare l'informazione).

Al fine di tradurli su un piano più concreto e articolato, sono stati conseguiti con gradualità, compatibilmente con le diverse situazioni di partenza dei discenti, continuità didattica dei docenti, competenze, capacità e impegno di studio.

Per raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno lavorato sui seguenti livelli:

- Acquisizione degli obiettivi minimi per ogni disciplina;
- Acquisizione della terminologia e del linguaggio base delle singole discipline;
- Sviluppo e rafforzamento delle capacità di attenzione, concentrazione e osservazione.
- Acquisizione della capacità di eseguire i lavori assegnati con continuità e puntualità.
- Acquisizione di competenze comunicative nelle varie discipline.

## Finalità dell'Intervento Educativo per Competenze

### AREA LINGUAGGI

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

#### **AREA MATEMATICA**

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

#### **AREA STORICO - SOCIALE**

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze del mercato del lavoro.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
- Conoscere l'attività letteraria degli scrittori del tempo e saperla rapportare al contesto storico-sociale.

#### **AREA PROFESSIONALE**

- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## Le Verifiche

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli alunni sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere all'alunno i risultati raggiunti.

### STRUMENTI DI VERIFICA

Modalità	IT	STO	S. AI	ING	FRA	LAB PAS	TPP	REL	DTA	MAT	ED.F
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Analisi testo	X	X	X	X	X						
Sviluppo modulare di un argomento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tema	X	X	X	X	X						
Relazione	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Saggio breve/articolo di giornale	X	X									
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove semistrutturate	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Trattamento sintetico	X	X	X	X	X						
Prove pratiche	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

### MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Modalità	IT	STO	S.A L	INGL	FRA N	LAB PAS	TPP	REL	DTA	MAT	ED.F
Lezioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussioni guidate	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Problem solving				X	X		X	X		x	
Gruppo di lavoro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Simulazioni	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mappe concettuali	X	X	X	X	X		X	X		X	
Approf.	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Prove pratiche			X	X	X	X		X		X	X
Laboratori	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

## VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è la parte centrale per seguire il processo di verifica di apprendimento compiuto dall'alunno sul piano formativo e per migliorare l'efficacia degli interventi didattico-educativi. Collegialmente condivisa, si è articolata in tre momenti salienti:

Valutazione iniziale	Prove d'ingresso oggettivamente presentate per verificare le conoscenze o contenuti acquisiti e le competenze
Valutazione formativa o in itinere	Prove di verifica sul percorso educativo-formativo seguito, al fine di correggerlo eventualmente con interventi compensativi (feedback, pause didattiche)
Valutazione finale o sommativa	Per certificare il grado di conoscenze, di competenze e di capacità acquisite

Che cosa si è verificato?

Conoscenze	L'insieme dei contenuti per lo svolgimento di determinate operazioni
Competenze	Saper fare – l'insieme di abilità concorrenti alla soluzione di una situazione problematica

## Criteri per l'assegnazione del voto di comportamento

Per l'attribuzione del voto di comportamento sulla base della presente griglia si prenderanno in esame gli indicatori prevalenti (da tre in su).

***Si veda scheda in allegato n° 3***

## Criteri Di Valutazione / Attribuzione Del Credito

Per l'attribuzione del credito il Consiglio di classe, esprimendo una sua autonoma valutazione, tiene conto dei seguenti elementi:

- Punteggio base, da attribuire alla media ottenuta alla fine del quinto anno, corrispondente al valore minimo dell'intervallo di punti che si desume dalla tabella E (art.15 comma 3)
- Crediti formativi a tutti coloro che nel corso dell'ultimo anno abbiano svolto esperienze formative coerenti con il corso di studi e opportunamente documentate e formalizzate.

Frequenza, interesse e impegno: a coloro che nell'ultimo anno abbiano dimostrato assiduità nella frequenza scolastica, interesse ed impegno costanti nella partecipazione attiva al dialogo educativo.

Il totale non deve superare il punteggio massimo dell'intervallo di valori previsto dalla tabella E (art. 15 com. 3).

<b>Categoria</b>	<b>Modalità</b>	<b>Tipologia</b>
<b>Credito scolastico curricolare</b>	Acquisito nell'ambito dell'ordinario corso di studio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza</li> <li>• partecipazione e interesse al lavoro scolastico</li> <li>• approfondimento disciplinare autonomo e/o guidato</li> <li>• omogeneità dell'impegno</li> </ul>
<b>Credito scolastico extracurricolare</b>	Acquisito in orario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• corsi regionali svolti nella scuola</li> </ul>
<b>Credito formativo</b>	Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• corsi di lingua</li> <li>• corsi di informatica</li> <li>• attività di formazione</li> <li>• attività di volontariato</li> <li>• sport</li> </ul>

Il credito scolastico tiene conto del profitto strettamente scolastico dello studente, il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

#### CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è un punteggio che si ottiene durante il triennio della scuola secondaria di II grado e che dovrà essere sommato al punteggio ottenuto alle prove scritte e alle prove orali per determinare il voto finale dell'esame di maturità. Nell'attribuzione del credito scolastico si tiene conto delle disposizioni vigenti. Ai fini dell'attribuzione concorrono: la media dei voti di ciascun anno scolastico, il voto in condotta e l'assenza o presenza di debiti formativi. Il punteggio massimo così determinato è di 40 crediti.

#### CREDITO FORMATIVO

E' possibile integrare i crediti scolastici con i crediti formativi, attribuiti a seguito di attività extrascolastiche svolte in differenti ambiti (corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive); in questo caso la validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe ed in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati. Il riconoscimento dei crediti formativi viene riportato sul certificato allegato al diploma.

L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico, maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso, un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

Inoltre, nell'allegato A al decreto legislativo, la tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico. Per gli studenti che sostengono l'esame nell'anno scolastico 2018/2019 un'altra tabella reca la conversione del credito scolastico conseguito complessivamente nel terzo e nel quarto anno di corso. Pertanto, per l'anno scolastico in corso, il credito scolastico totale sarà determinato, per ciascun alunno, dalla sommatoria del punteggio definito sulla base della tabella di conversione della somma del credito del terzo e del quarto anno, già assegnato nei due anni scolastici precedenti, e il punteggio del credito scolastico attribuito per il quinto anno nello scrutinio finale applicando, a tale ultimo fine, esclusivamente la prima e l'ultima colonna della tabella di attribuzione del credito scolastico. Al fine di mettere gli studenti del quinto anno in condizione di avere contezza della propria situazione, i consigli di classe provvederanno ad effettuare tempestivamente e, comunque, non più tardi dello scrutinio di valutazione intermedia, la conversione del credito scolastico conseguito complessivamente nel terzo e nel quarto anno di corso da ciascuno studente, verbalizzandone l'esito. Inoltre, le scuole avranno cura di comunicare agli studenti e alle famiglie il credito complessivo del terzo e del quarto anno, come risultante dalla suddetta operazione di conversione, mediante i consueti canali di comunicazione scuola- famiglia.

All'atto dello scrutinio finale si procede a:

- sommare i voti riportati dall'alunno e a determinare la media;
- individuare la fascia di collocazione secondo la tabella vigente;
- attribuire il punteggio del credito, senza superare la rispettiva fascia.

L'assegnazione del credito avviene utilizzando la seguente tabella:

**Attribuzione credito scolastico (DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 62)**

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	---	---	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

- M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente.

- Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

- Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalle precedenti tabelle, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

- In caso di promozione con sospensione del giudizio o con carenze lievi colmabili con studio autonomo va attribuito il punteggio minimo nell'ambito della banda di oscillazione di appartenenza.

- L'attribuzione del credito va verbalizzata e motivata all'atto dello scrutinio finale.

- La tabella Attribuzione credito scolastico (DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 62) si applica anche ai **candidati esterni** ammessi all'esame a seguito di esame preliminare e a coloro che hanno sostenuto esami di idoneità. Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.

Regime transitorio

**Per la consultazione della tabella di conversione del credito conseguito nel III e nel IV anno per i candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019 si veda l'allegato 4.**

#### **Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti**

All'alunno verrà attribuito il punteggio superiore nell'ambito della fascia di credito individuata dalla media dei voti, quando il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, gli riconosce i seguenti indicatori:

- media dei voti superiore allo 0,50 (media > 6,50-7,50-8,50-9,50), a prescindere dal possesso di credito scolastico e/o formativo;

- media dei voti con decimale pari o inferiore a 50 (media = / < 6,50-7,50-8,50-9,50) solo in presenza di credito scolastico e/o formativo superiore a 0,50/1,00 sommando i punti assegnati per i seguenti indicatori:

- Per frequenza assidua punti 0,20;

- Per interesse, impegno e partecipazione punti 0,20;

- Per attività complementari organizzate dalla scuola punti 0,20;

- Per attività formative extrascolastiche documentate punti 0,20; (l'esperienza a cui si fa riferimento nella documentazione sia avvenuta dopo il termine del precedente anno scol. e/o nel corso dell'anno scol. in corso con una frequenza pari ai 2/3 delle ore previste e che da essa derivino competenze coerenti con il tipo di indirizzo di studi frequentato. Potranno essere presentati massimo due attestati e saranno valutati 0.10 cadauno);

- Per le valutazioni positive relative all'alternanza Scuola Lavoro, stage e tirocini aziendali: suff. (0,05 punti),- discreto (0.10 punti), buono (0.15 punti), ottimo/eccellente (0.20 punti). (La valutazione dei percorsi di alternanza sarà effettuata dai Consigli di classe nello scrutinio del quinto anno per l'ammissione all'Esame di Stato).

Per la valutazione dei crediti formativi è necessario che gli alunni depositino la documentazione in segreteria didattica entro il 15 maggio.

#### Criteri di attribuzione del credito formativo

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle Commissioni d'esame.

Le esperienze che danno luogo all'attribuzione dei crediti formativi devono risultare acquisite in ambiti e settori della vita civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale, quali quelle relative ad attività culturali, artistiche, alla tutela dell'ambiente, al volontariato, alla cooperazione (O.M. 35 del 4/4/2003 sugli esami di Stato e D.M. 49/2000). In particolare, il Collegio dei Docenti considera qualificanti le seguenti esperienze:

- frequenza di corsi di lingue con certificazioni linguistiche rilasciate da Enti Certificatori in conformità al "Quadro Comune di Riferimento per le Lingue", con tabella di conversione del livello di competenza linguistico-comunicativo raggiunto (da A1 a C2).

Gli Enti Certificatori accreditati, come da DDG 12 luglio 2012 prot. n.10899 sono:

- per la lingua inglese Cambridge- ESOL; City & Guilds-Pitman; Edexcel / Pearson Ltd; Trinity college London; English Speaking Board (ESB); International English Language Testing System (IELTS);

- per la lingua francese Alliance Française, Chambre de Commerce et de l'Industrie de Paris;

- per la lingua tedesca Goethe-Institut.

Si precisa che i livelli linguistici dovranno risultare pari o superiori alla classe di appartenenza e cioè almeno B1 per le classi terze e quarte; almeno B2 per le classi quinte.

- Attività sportiva a livello agonistico e/o di tesserato, certificata dalle Federazioni competenti; partecipazione a gare sportive di livello almeno provinciale e/o conseguimento del patentino di arbitro presso gli organi federali (A.I.A.).
- Partecipazione a corsi di formazione al volontariato o attività di volontariato, a carattere

assistenziale e/o ambientalistico, attestate da Associazioni laiche e religiose riconosciute a livello nazionale (Unione nazionale non vedenti, Croce Rossa Italiana, Servizio Civile Nazionale, Caritas, Unitalsi, Vidas, AVO).

- Partecipazione ad attività lavorative (anche non retribuite) collegate alle finalità del corso di studi, come: campagne di scavi archeologici in Italia o all'estero, stage per accompagnatori turistici, etc.
- Partecipazione a corsi di informatica a livello medio-alto gestiti da Scuole, Enti, Associazioni riconosciute dalla Regione o Ministero, con esami finali o con competenze similari acquisite e certificate nel corso della frequenza
- Meriti in campo artistico e musicale con attestati delle Istituzioni riconosciute:
  - studi compiuti presso un Conservatorio Statale o L.R., con conseguimento del diploma di solfeggio e teoria e/o esame di conferma al secondo anno di corso;
  - frequenza a corsi di pittura, ceramica o altro, gestiti da Enti o Associazioni culturali, con partecipazione a manifestazioni nazionali;
  - frequenza, almeno biennale, di corsi di danza classica o moderna o di recitazione, gestiti da Enti lirici o associazioni riconosciute dallo Stato;
  - collaborazione a periodici o testate di giornali regolarmente registrati, con responsabile giornalista o pubblicista;
  - partecipazione a concorsi e/o progetti culturali nazionali, regionali, provinciali, comunali con esito positivo;
  - partecipazione a progetti in accordo con le Università o di formazione all'Impresa.

### **Documentazione dell'attività svolta**

La documentazione relativa all'esperienza deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza.

- Dalla documentazione si deve evincere con chiarezza l'indicazione (completa di indirizzo e numero telefonico) dell'ente, associazione, istituzione.
- Ogni documentazione deve, altresì, contenere una sintetica descrizione dell'esperienza del candidato e specificare il numero di ore effettivamente impegnate, che deve essere congruo in relazione al monte ore previsto per l'attività stessa.
- La documentazione relativa a eventuali crediti formativi va presentata alla segreteria della scuola e, in copia, al coordinatore di classe entro il 15 maggio di ciascun anno.
- Si ricorda che la partecipazione alle attività integrative (es. progetti della scuola) non dà luogo

all'attribuzione dei crediti formativi, ma rientra tra le esperienze acquisite all'interno della scuola e, pertanto, concorre alla definizione del credito scolastico.

- Non sono da ritenersi esperienze che danno diritto ad accedere al credito tutte le iniziative complementari (es. visite guidate, viaggi d'istruzione, spettacoli teatrali, manifestazioni varie in orario di lezione).

## Progetti Ed Altre Attivita' Extracurricolari (Triennio 2016/17 - 17/18 e 18/19)

### **ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO**

- Aziende del Territorio Internazionale
- Aziende del Territorio Nazionale
- Aziende del Territorio Regionale

### **VIAGGI DI ISTRUZIONE/VISITE GUIDATE**

- Costa Azzurra e Costa Ligure (2016-2017)
- Visita guidata Castello di Limatola e Mercatini di Natale (2016-2017)
- Visita guidata "Museo enogastronomico" di Solopaca (2016-2017)
- Inaugurazione della scuola Torregusto: Alta formazione enogastronomica (2017-2018)
- Stage in toscana "Club family village" (2017-2018)
- Partecipazione alla trasmissione Maurizio Costanzo Show (2018-2019)
- SIGEP Rimini – Fiera della pasticceria (2018-2019)

### **PROGETTI**

- Progetto di teatro (2016-2017)
- Scuolaviva al Grand Hotel Telesse (2017-2018)
- Cittadinanza attiva (2016-2017)
- "Gusto no spreco" (2018-2019)
- Progetto "Malattie sessualmente trasmissibili" (2016-2017)

### **CORSI PROFESSIONALIZZANTI**

- Cake-designer (2016-2017)
- Concorso Guardia di Finanza realizzazione fumetto sul bullismo
- Cambridge English test (2017-2018)
- Concorso ROmics (2018-2019)

## **CONGRESSI/CONVEGNI/MANIFESTAZIONI**

- Accoglienza Corpo dell'Aeronautica
- Accoglienza assessore regionale Fortini (2016-2017)
- Accoglienza al nuovo vescovo (2016-2017)
- Cena solidale (2017-2018)
- Manifestazioni natalizie
- Settimana del benessere psicologico: convegno-dibattito "Conflitto tra la voglia di dare e l'istinto di avere" (2017-2018)
- Convegno "Progetto Scuola Viva" sulla presentazione dei moduli didattici-formativi
- Manifestazione in occasione della giornata mondiale della consapevolezza sull'Autismo (2017-2018)
- Giornata della solidarietà e dell'accoglienza in favore dell'IPSIA "Renzo Frau" di Sarnano (MC)
- Incontro con la Polizia Postale sull'uso indiscriminato del cellulare e sui pericoli del web
- Preparazione Buffet conclusivo di fine anno scolastico, cerimonia istituzionale commiato per dirigenti in pensione. (2018-2019)
- Partecipazione alla trasmissione televisiva Linea Verde

## **EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ / RISPETTO DELL'AMBIENTE**

- Cittadinanza e costituzione
- Cittadinanza attiva
- Presentazione del libro "Chiamatela pure giustizia (se vi pare)" del Procuratore Lepore
- Convegno "Ludopatìa ... quando il gioco di fa duro"
- Convegno polizia Postale (uso indiscriminato del cellulare e i pericoli del web)
- Convegno Guardia di Finanza "Dietro un click: campagna di prevenzione contro la dipendenza da internet e social network"
- Partecipazione alla giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne
- Partecipazione alle attività per: "Il Giorno della Memoria" e "Il giorno del Ricordo"

## **ORIENTAMENTO**

- Open Day
- Open Day dell'università "Giustino Fortunato"
- Orientamento al polo universitario di Fuorigrotta Napoli

## SETTIMANA DELLA CONDIVISIONE

Mesi	Giorni															
Dicembre 2018		17	18	19	20	21	22									

## SETTIMANA DEL POTENZIAMENTO E DEL RECUPERO

Mesi	Giorni															
Febbraio 2019			18	19	20	21	22	23								

### Ampliamento dell'Offerta Formativa

#### ATTIVITÀ DIDATTICHE CONSOLIDATE

- **Sportello ascolto adolescenti** (uno spazio riservato per poter esprimere liberamente ad esperti del settore, emozioni, dubbi e curiosità)
- **Educazione alimentare e alla salute**
- **Attività di orientamento**
- **Educazione alla legalità**
- **Attività sportive** Giochi sportivi studenteschi e giochi della gioventù con attività di pratica sportiva pomeridiana

#### ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- **Tirocinio Aziendale**
- P.O.N.- F.S.E.
  - FSE - percorsi di alternanza scuola-lavoro in Italia titolo : “scuola, lavoro, innovazione” modulo APPRENDERE LAVORANDO
  - FSE - Orientamento Formativo E Ri-Orientamento titolo : La rosa dei venti.....la nostra bussola modulo UN PONTE PER IL FUTURO
  - FSE - Competenze Di Cittadinanza Globale Titolo: Cives modulo: GUSTO ...NON SPRECO

#### Altre attività

Gli alunni sono stati inoltre impegnati in occasione di manifestazioni ed eventi tenutisi presso l'Istituto o fuori sede, svolgendo delle esercitazioni “Speciali”.

- Realizzazione banchetti per incontri A.N.P. “Incontro dirigenti scolastici”
- Incontro Linea Verde a Faicchio
- Realizzazione di buffet “Attività in Orientamento in ingresso alunni scuole medie”
- Realizzazione di buffet “Attività in Orientamento Open Day” realizzato sabato e domenica
- Visita guidata presso il 40° SIGEP (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè) di Rimini

## Corsi di Recupero/Consolidamento/Eccellenza

I Corsi di recupero e sostegno (I.D.E.I.) per il recupero dei debiti formativi rilevati dopo lo scrutinio di fine anno scolastico 2017/2018, sono stati attuati nel mese di luglio. I relativi esami si sono svolti nell'ultima decade del mese di agosto 2018.

Per gli studenti che si sono trovati ancora in difficoltà a seguire lo svolgimento del programma, o che dovevano recuperare i "debiti formativi", sono state organizzate delle pause didattiche nei mesi di settembre, dicembre e febbraio, durante le quali ogni insegnante ha effettuato attività di "recupero mirato" nei confronti degli studenti più deboli in itinere, cioè in orario curricolare, spazi che di volta in volta sono stati individuati, senza costringere l'alunno al rientro pomeridiano. Inoltre, alla fine di un numero di unità didattiche, i docenti hanno effettuato il FEED-BACK della durata di almeno due ore adottando la pedagogia dell'errore e di laboratorio.

## Metodologie e Strumenti

- Brain storming
- Creatività
- Esplorazione
- Individualizzazioni
- Metodologie induttive e deduttive
- Metodologia della ricerca e della ricerca-azione
- Lavori di gruppo
- Operatività
- Problem solving (*problem posing, problem processing*)
- Ricostruzione
- Role playing
- Computer approach
- Learning by doing
- E-learning
- Mastery learning
- Metodo investigativo delle 5 W
- Laboratori
- Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...)
- PEER TO PEER EDUCATION

## Simulazione prove Esami di Stato 2018/2019

In preparazione al nuovo Esame di Stato sono state effettuate, nelle date sotto indicate, quattro simulazioni delle prove scritte, due per la prima e due per la seconda.

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA 22/02/2019 e 26/03/2019**

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA 07/03/2019 e 02/04/2019**

La seconda parte della seconda prova è stata strutturata così come previsto dall'O.M. 205 del 11/03/18 art.17 comma 3, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769/18.

Per la Prova Orale si ipotizza una simulazione nei primi giorni di Giugno

## Percorsi Formativi Delle Singole Discipline

In allegato i percorsi formativi delle singole discipline

## Allegati al presente documento

**Questo documento è rispondente alle linee guida del Garante della privacy così come indicato nella nota n° 10719 del 21/03/2017 del GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI in tema di diffusione dei dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del "documento del 15 maggio" e pertanto i seguenti documenti vengono allegati**

- ✓ Allegato 1 Report ASL Triennio 2016/17 2017/18 2018/19
- ✓ Allegato 2 Griglie Di Valutazione
- ✓ Allegato 3 Classe V D Voto di comportamento
- ✓ Allegato 4 Classe V D Conversione del credito
- ✓ Allegato 5 Griglia di valutazione della I prova scritta
- ✓ Allegato 6 Griglia per la valutazione della II prova scritta
- ✓ Allegato 7 Simulazione I Prova del 22 febbraio 2019;
- ✓ Allegato 8 Simulazione I Prova del 26 Marzo 2019;
- ✓ Allegato 9 Simulazione II Prova del 7 Marzo 2019;
- ✓ Allegato 10 Simulazione II Prova del 2 Aprile 2019
- ✓ Allegato 11 percorsi, piste di lavoro per la simulazione del colloquio
- ✓ Allegato 12 Ipotesi Griglie Valutazione del Colloquio
- ✓ Percorso Formativo relativo alle singole discipline
- ✓ Documentazione studenti BES: Richiesta presenza di assistenza (Riservato alla Commissione)

**a.s 2018/ 2019**

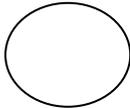
**Enogastronomia–Servizi dell’ospitalità alberghiera**

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>Firma</b>
<b>Della Morte Michela</b>	Italiano e storia	
<b>Perrone Gina</b>	Inglese	
<b>Orsini Maria</b>	Francese	
<b>Cacciola Virginia</b>	Diritto e Tecniche Amministrative	
<b>Corrado Marco</b>	Matematica	
<b>Iannucci Serafina</b>	Scienza e Cultura ell’Alimentazione	
<b>Marra Giuliana</b>	Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari	
<b>Oreste Sandra</b>	Laboratorio di chimica	
<b>Modugno Giovanni</b>	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	
<b>Maturo Carlo</b>	Laboratorio di pasticceria	
<b>Conti Patrizia</b>	Scienze motorie	
<b>De Vivo Mirko</b>	Religione	
<b>Petronzi Pierpaolo</b>	Sostegno	

**Publicato all’albo dell’Istituto per i Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “G. Salvatore” il giorno 15/05/2016**

**Consegnata copia agli studenti della classe VD il giorno 16/05/2016**

**Publicazione sul sito: [www.iisfaicchio-castelvenere.gov.it](http://www.iisfaicchio-castelvenere.gov.it)**

	<b>IL DIRIGENTE SCOLASTICO</b> Dott.ssa Elena Mazzarelli
---	---