



Polo Tecnico Professionale  
Campania Inn

## 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 **Sito Internet:** <http://www.iisfaicchio-castelvenere.gov.it/>

Prot. 2152

Faicchio 14 05 2019

# DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

## Classe V C



Anno scolastico 2018/2019



**IPSEOA di Castelvenere**

**Tecnico dei**

**“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”**

**Settore**

**“Enogastronomia”**

**Dirigente Scolastico: Dott.ssa Mazzarelli Elena**

**Coordinatore: Prof. Petronzi Pierpaolo**

**Testo**

**approvato dal Consiglio di classe in data 14 maggio 2019**

**affisso all’albo in data 15 maggio 2019**



# Indice

|   |    |
|---|----|
| <i>Dove siamo</i> .....   | 7  |
| <i>L'Istituto ed il territorio</i> .....  | 7  |
| <i>La sede centrale dell'Istituto</i> .....   | 8  |
| <i>I caratteri specifici dell'indirizzo di studio</i> .....   | 8  |
| <i>Gli elementi caratterizzanti il piano triennale dell'offerta formativa</i> .....   | 8  |
| <i>Profilo professionale del tecnico dei servizi enogastronomici</i> .....  | 9  |
| <i>Componenti del consiglio della classe V C - Enogastronomia– Servizi dell'ospitalità alberghiera</i> .....  | 10 |
| <i>Variazione del Consiglio di Classe V C</i> .....   | 11 |
| <i>Composizione della classe V C</i> .....  | 12 |
| <i>Variazione del numero degli alunni nella classe V C</i> .....  | 12 |
| <b>Primo Biennio Quadro Orario settimanale</b> .....  | 13 |
| <i>Articolazione “Enogastronomia” – Quadro orario settimanale</i> .....   | 13 |
| <i>Presentazione della classe</i> .....   | 14 |
| <i>Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione</i> .....   | 16 |
| <i>Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento Area di professionalizzazione: ex</i><br><i>Alternanza scuola – lavoro</i> .....       | 19 |
| <i>Finalità dell'alternanza</i> .....   | 20 |
| <i>Finalità educative trasversali</i> .....   | 21 |
| <i>Obiettivi formativi trasversali</i> .....  | 21 |
| <i>Obiettivi professionalizzanti</i> .....  | 21 |
| <i>Percorsi di Cittadinanza e Costituzione</i> .....  | 24 |
| <i>Percorsi pluridisciplinari per nodi concettuali, unità d'apprendimento con contenuti pluridisciplinari -</i><br><i>quota di flessibilità</i> ..... | 26 |
| <i>Programmazione educativo didattica multidisciplinare del consiglio di classe</i> .....   | 28 |
| <i>Finalità dell'intervento educativo per competenze</i> .....  | 29 |
| <i>Le Verifiche</i> .....   | 31 |
| <i>La Valutazione</i> .....   | 32 |
| <i>Criteri per l'assegnazione del voto di comportamento</i> .....   | 32 |
| <i>Criteri Di Valutazione / Attribuzione Del Credito</i> .....  | 33 |
| <i>Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti</i><br>.....                             | 36 |

|  |           |
|--|-----------|
| <i>Documentazione dell'attività svolta</i> .....   | 38        |
| <b><i>Progetti Ed Altre Attività Extracurricolari (Triennio 2016/17 - 2017/18 – 2018/19)</i></b> ..... | <b>38</b> |
| <b><i>Ampliamento Dell'offerta Formativa</i></b> .....   | <b>40</b> |
| <i>Attività Didattiche Consolidate</i> .....   | 40        |
| <i>Attività Integrative</i> .....  | 41        |
| <i>Altre attività</i> .....  | 41        |
| <b><i>Corsi Di Recupero/Consolidamento/Eccellenza</i></b> .....  | <b>41</b> |
| Metodologie E Strumenti .....  | 42        |
| <b><i>Simulazione Prove-Esami Di Stato 2018/2019</i></b> .....   | <b>43</b> |
| <b><i>Percorsi Formativi Delle Singole Discipline</i></b> .....  | <b>43</b> |
| <b>Allegati al presente documento</b> .....  | <b>44</b> |
| <b>Allegati al presente documento</b> .....  | <b>47</b> |

## *Dove siamo*

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere è situato al centro della Valle Telesina. La collocazione geografica del paese pone questa realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche: il turismo termale ed il turismo enogastronomico. 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 a Castelvenere appartenenti alla comunità montana del Titerno, del Taburno ma anche alla valle Caudina, pochissimi risiedono in paese o nella vicina Telesina e quindi 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.

## *L'Istituto ed il territorio Castelvenere*

L'Istituto è nato nell' a.s. 2000/01 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento. 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. Nell'a.s. 2009/10 l'Istituto viene associato all'ITT di Faicchio. Nel mese di maggio 2010 esso prende il nome di:

**"ISTITUTO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIOVANNI SALVATORE"**

Articolazioni: "Enogastronomia" con l'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". La struttura ospitante, sita nella piazza principale di Castelvenere, dispone inoltre di impianti e sistemi di sicurezza a norma che ne permettono l'accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone così come punto di riferimento e training per l'organizzazione e la gestione, all'interno della propria struttura, di convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro. L'Istituto dispone inoltre di una sala per le conferenze, utilizzata anche come aula magna, locale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa può farsi promotrice.

Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale forte, questa scuola si pone così come perno di congiunzione fra il territorio e la richiesta di formazione qualificata e specializzata. Nell' A. S. 2012-2013 l'Istituto ha stipulato un Protocollo Di Intesa con l'AIC Campania Onlus– Associazione Italiana Celiachia – affinché l'Istituto diventi un Centro di Formazione per docenti, alunni e Operatori della Ristorazione presenti sul territorio di Benevento e Provincia.

## ***La sede centrale dell'Istituto Faicchio***

L' Istituto Tecnico per il Turismo nasce, come sezione staccata dell'Istituto Tecnico per il Turismo "Flavio Gioia" di Amalfi, nel giugno del 1987. Nel 1990 l'Istituto viene aggregato all'I.T.C.G. di Cerreto Sannita, distante 7 Km, ed è divenuto, al pari di importanti località turistiche della regione e del territorio nazionale, un centro di formazione del settore più importante dell'economia del nostro paese, così ricco di risorse naturali e culturali in genere. Nell'anno 2000/2001 l'Istituto diviene autonomo.

## ***I caratteri specifici dell'indirizzo di studio***

Gli alunni della classe V sez. C dopo il superamento degli Esami di Stato, conseguiranno il Diploma di Scuola Media Superiore di Tecnico dei Servizi per "L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", Settore Enogastronomia. 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
- ✓ l'accesso al mondo del lavoro o ad ulteriori corsi di specializzazione

## ***Gli elementi caratterizzanti il piano triennale dell'offerta formativa***

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, 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 stages 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 del tecnico dei servizi enogastronomici**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

### **È pertanto in grado di:**

Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.

Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

Comunicare in almeno due lingue straniere.

Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.

Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "**Enogastronomia**", "**Servizi di sala e di vendita**" e "**Accoglienza turistica**", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **enogastronomica** è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ed operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in "Enogastronomia" acquisisce le seguenti competenze:

- ✓ Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- ✓ Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### ***Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia:***

- ✓ Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore)
- ✓ Commis di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense
- ✓ Pizzaiolo, panificatore
- ✓ Capo cuoco partita, cuoco unico, sottocapo cuoco
- ✓ Capo cuoco, executive chef
- ✓ Responsabile dei servizi di ristorazione (food & bevande manager, banqueting manager)
- ✓ Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e catering
- ✓ Gestore di aziende ristorative (self-service, gastronomie da asporto e pasta fresca, tavola calda)
- ✓ Ristoratore.

### ***Componenti del consiglio della classe V C - Enogastronomia- Servizi dell'ospitalità alberghiera***

| <b>Discipline</b>                               | <b>Docenti</b>                     |
|---|------------------------------------|
| Italiano – Storia                               | Prof.ssa Oropallo Pasqualina       |
| Lingua Inglese                                  | Prof.ssa Sessa Sara                |
| Lingua Francese                                 | Prof.ssa Urbano Giuseppina Franca* |
| Dir. e tecn. amministr. delle strutt. Ricettive | Prof.ssa Panza Gioia               |
| Matematica                                      | Prof. Guida Davide                 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione            | Prof.ssa Iannucci Serafina*        |
| Laboratorio di Cucina                           | Prof. Cunti Domenico*              |
| Laboratorio di Sala e bar                       | Prof. Landino Vincenzo             |
| Scienze motorie e sportive                      | Prof.ssa Conti Patrizia            |
| Religione                                       | Prof. De Vivo Mirko                |
| Docente di Sostegno                             | Prof. Petronzi Pierpaolo           |
| Docente di Potenziamento Dir. E tec. Ammi       | Prof.ssa Gaudino Gemma             |
| Docente di Potenziamento di Italiano            | Prof.ssa Della Morte Michela       |

*\* Docenti nominati in qualità di commissari d'esame*

## *Variazione del Consiglio di Classe V C*

| <b>Discipline</b>  | <b>2015-16</b>         | <b>2016-17</b>                 | <b>2017-18</b>                 |
|--|------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>Italiano</b>  | Oropallo<br>Pasqualina | Oropallo<br>Pasqualina         | Oropallo<br>Pasqualina         |
| <b>Storia</b>  | Oropallo<br>Pasqualina | Oropallo<br>Pasqualina         | Oropallo<br>Pasqualina         |
| <b>Lingua Inglese</b>                                      | Liucci Vittoria        | Leone Elena                    | Sessa Sara                     |
| <b>Dir. e tecn. amministr.<br/>delle strutt. ricettive</b> | Macolino Lavinia       | Panza Gioia                    | Panza Gioia                    |
| <b>Lingua Francese</b>                                     | Ambra<br>Annamaria     | Urbano<br>Giuseppina<br>Franca | Urbano<br>Giuseppina<br>Franca |
| <b>Scienza e Cultura<br/>dell'Alimentazione</b>            | Iannucci<br>Serafina   | Iannucci<br>Serafina           | Iannucci<br>Serafina           |
| <b>Matematica</b>  | Pescatore Rosa         | Pescatore Rosa                 | Guida Davide                   |
| <b>Lab. Sala e Vendita</b>                                 |                        | Di Meo Pasquale                | Di Meo Pasquale                |
| <b>Lab. Servizi Enogastr.-<br/>Cucina</b>                  | Cunti Domenico         | Cunti Domenico                 | Cunti Domenico                 |
| <b>Scienze motorie e<br/>sportive</b>                      | CINICOLA ANNA<br>MARIA | Conti Patrizia                 | Conti Patrizia                 |
| <b>Religione</b>   | De Vivo Mirko          | De Vivo Mirko                  | De Vivo Mirko                  |
| <b><u>Sostegno</u></b>                                     | Petronzi<br>Pierpaolo  | Petronzi<br>Pierpaolo          | Petronzi<br>Pierpaolo          |
| <b><u>Potenziamento</u></b>                                | Panza Gioia<br>A017    | Gaudino Gemma                  | Gaudino Gemma                  |
| <b><u>Potenziamento</u></b>                                |                        |                                | Simeone Anna<br>Laura          |

### *Composizione della classe V C*

|    | <b>Alunno</b> |
|----|---------------|
| 1  |               |
| 2  |               |
| 3  |               |
| 4  |               |
| 5  |               |
| 6  |               |
| 7  |               |
| 8  |               |
| 9  |               |
| 10 |               |
| 11 |               |
| 12 |               |
| 13 |               |
| 14 |               |
| 15 |               |
| 16 |               |
| 17 |               |
| 18 |               |

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), Si veda Allegato A

### *Variatione del numero degli alunni nella classe V C*

| <b>Classe</b>          | <b>III</b> | <b>IV</b> | <b>V</b> |
|------------------------|------------|-----------|----------|
| <b>5<sup>a</sup> C</b> | 19         | 26        | 19       |

## Primo Biennio Quadro Orario settimanale

| MATERIE DI INSEGNAMENTO                                       | I anno    | Ore annue    | II anno   | Ore annue    |
|---|-----------|--------------|-----------|--------------|
| <b>AREA COMUNE</b>  |           |              |           |              |
| Italiano  | 4         | 132          | 4         | 132          |
| Storia  | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Lingua inglese  | 3         | 99           | 3         | 99           |
| Diritto e economia  | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Matematica e informatica                                      | 4         | 132          | 4         | 132          |
| Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)            | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Scienze motorie e sportive                                    | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Religione   | 1         | 33           | 1         | 33           |
| <i>Totale parziale</i>  | 20        | 660          | 20        | 660          |
| <b>AREA DI INDIRIZZO</b>                                      |           |              |           |              |
| Seconda Lingua straniera (francese/tedesco)                   | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Scienze integrate (Fisica)                                    | 2         | 66           |           |              |
| Scienze integrate (Chimica)                                   |           |              | 2         | 66           |
| Scienza degli alimenti  | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina       | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica               | 2         | 66           | 2         | 66           |
| <i>Totale parziale</i>  | 12        | 396          | 12        | 396          |
| <b>TOTALE</b>   | <b>32</b> | <b>1.056</b> | <b>32</b> | <b>1.056</b> |

## Articolazione “Enogastronomia” – Quadro orario settimanale

| MATERIE DI INSEGNAMENTO   | III anno  | Ore annue    | IV anno   | Ore annue    | V anno    | Ore annue    |
|---|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| <b>AREA COMUNE</b>  |           |              |           |              |           |              |
| Italiano  | 4         | 132          | 4         | 132          | 4         | 132          |
| Storia  | 2         | 66           | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Lingua inglese  | 3         | 99           | 3         | 99           | 3         | 99           |
| Matematica  | 3         | 99           | 3         | 99           | 3         | 99           |
| Scienze motorie e sportive                                      | 2         | 66           | 2         | 66           | 2         | 66           |
| Religione   | 1         | 33           | 1         | 33           | 1         | 33           |
| <i>Totale parziale</i>  | 15        | 495          | 15        | 495          | 15        | 495          |
| <b>AREA DI INDIRIZZO (Cucina)</b>                               |           |              |           |              |           |              |
| Seconda Lingua straniera (francese/tedesco)                     | 3         | 99           | 3         | 99           | 3         | 99           |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                            | 4         | 132          | 3         | 99           | 3         | 99           |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva     | 4         | 132          | 5         | 165          | 5         | 165          |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina         | 6         | 198          | 4         | 132          | 4         | 132          |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita |           |              | 2         | 66           | 2         | 66           |
| <i>Totale parziale</i>  | 17        | 561          | 17        | 561          | 17        | 561          |
| <b>TOTALE</b>   | <b>32</b> | <b>1.056</b> | <b>32</b> | <b>1.056</b> | <b>32</b> | <b>1.056</b> |

## *Presentazione della classe*

La classe V C, ad indirizzo Enogastronomico, è composta da 19 alunni: 13 ragazzi, di cui uno, non frequentante dall'inizio dell'anno scolastico, un altro ritirato dall'istituto in data 14/03/2019 e 6 ragazze, tutti provenienti dalla IV C dello scorso anno. Nella classe è presente n° 1 diversamente abile, per il quale 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 d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazione finale, allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame, affiancata dalla presenza del docente di sostegno.

Tutti sono in possesso dell'attestato di qualifica di **“Operatore dei Servizi Enogastronomici”** conseguito presso l'IPSEOA di Castelvenere, un allievo è in possesso di qualifica di **“Operatore ai servizi della ristorazione – Settore sala bar”** conseguito presso l'IPSEOA di Castelvenere. L'ambiente socio-economico da cui provengono è eterogeneo; prevale comunque una certa modestia relativamente all'estrazione sociale e culturale della quasi totalità degli allievi, provenienti da ambienti per lo più carenti di stimoli. Gli insegnanti si sono adoperati al meglio nella cura dei rapporti con gli alunni e con le famiglie, obiettivo prioritario è stato quello di guidare gli alunni verso lo sviluppo del senso di responsabilità e verso l'acquisizione di una compiuta coscienza civile e di mettere i genitori a conoscenza di tutte le dinamiche, didattico-disciplinari, adoperate per riuscire nel migliore dei modi, a raggiungere gli obiettivi prefissati. La classe presenta dei livelli poco omogenei per capacità e competenze. I rapporti interpersonali sono buoni e corretti anche se a volte le attività didattiche si sono svolte in un clima non sempre sereno e tranquillo. La partecipazione alle attività didattiche è stata assidua solo per una piccola parte del gruppo che ha anche frequentato regolarmente le lezioni. Un altro gruppo di allievi, pur dotati di buone capacità, ha mostrato tempi di attenzione piuttosto brevi senza sfruttare a pieno le proprie potenzialità. L'attenzione prestata in classe non sempre è stata supportata dallo studio individuale; infatti, ad una situazione didattica nel complesso accettabile non sempre è corrisposto un consolidamento degli apprendimenti in quanto l'impegno a casa è stato discontinuo e opportunistico. Pochi alunni hanno acquisito un metodo di studio autonomo e altri, invece, necessitano di continue sollecitazioni all'attenzione. Una parte di loro ha raggiunto sufficientemente gli obiettivi minimi programmati ed i livelli di profitto risultano mediamente discreti. Un piccolissimo gruppo ha mostrato capacità di orientamento e consapevolezza, raggiungendo livelli soddisfacenti. Un gruppo di studenti

ha evidenziato incertezze, probabilmente anche a causa di lacune pregresse, in rapporto alle competenze linguistiche ed espressive. Per tali allievi l'impegno, unitamente ad un interesse superficiale e di breve durata, è stato poco adeguato. Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate delle pause didattiche, come previste dal P.T.O.F., con interventi di recupero per gli alunni in difficoltà. L'intero Consiglio di classe si è attivato affinché tutti gli allievi, quali che fossero le condizioni di partenza nonché il livello di applicazione, avessero l'opportunità di compiere un percorso di arricchimento del loro bagaglio culturale, puntando sul miglioramento delle loro capacità al fine di promuovere lo sviluppo culturale e professionale. La preparazione della classe si differenzia, relativamente all'interesse dimostrato, alle abilità cognitive ed alla partecipazione, ma vanno opportunamente sottolineate le diverse condizioni di partenza, che hanno contribuito alla diversificazione dei singoli allievi.

In vista dell'Esame di Stato si è cercato di potenziare le loro abilità e competenze rafforzando le loro conoscenze in ogni disciplina. Nei vari percorsi didattico-formativi si è cercato di rispettare il rigore delle discipline senza dimenticare l'obiettivo di una preparazione improntata alla concretezza, così da motivare gli allievi e portarli al successo formativo. Gli alunni sono stati sempre al centro dell'azione formativa, ma ne hanno beneficiato in maniera diversa a seconda delle diverse condizioni di partenza, delle capacità e della continuità nell'impegno e nella partecipazione all'attività didattica.

Per quanto riguarda le competenze professionali, la maggior parte degli alunni ha evidenziato una discreta padronanza delle competenze e delle capacità di base, anche se non sempre opportunamente supportate da conoscenze teoriche, confermate ampiamente dalle esperienze di stage che sono state positive e proficue per la maggior parte degli studenti con esiti buoni e talvolta ottimi.

Alcuni alunni affiancano allo studio il lavoro, che prevalentemente si svolge nel campo della ristorazione e se ciò da un lato conferisce loro maggiore maturità e senso di responsabilità, dall'altro non sempre permette un adeguato approfondimento cognitivo.

Alla fine del percorso di studi si può affermare che il livello generale risulta eterogeneo relativamente al ritmo d'apprendimento, ai risultati conseguiti nelle varie discipline di studio ed alla partecipazione della classe alle attività complementari (congressi, PON, corsi pomeridiani ecc.) organizzate dalla scuola.

A seguito della Riforma degli Istituti professionali (art.8 comma 3 D.P.R. 15/03/2010 n.87) che ha sostituito la terza area con attività di ASL e alla recente Legge 107, gli allievi hanno espletato attività di Stage presso aziende del territorio nazionale. Durante tale esperienza lavorativa tutti gli

allievi hanno conseguito importanti competenze professionali, preziose per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Lo svolgimento delle attività didattiche nella prima parte dell'anno è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato; anche nel corso del II quadrimestre, nonostante il rallentamento dovuto agli interventi di recupero dettati dalla necessità di colmare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno (in risposta alle scelte effettuate dal Collegio docenti in materia di recupero dei debiti formativi), i programmi delle singole discipline hanno ricalcato quanto pianificato in fase di programmazione iniziale.

Gli alunni così come previsto nel decreto legislativo n. 62 del 13.04.2017 nella settimana dal 11 marzo al 16 marzo 2019 hanno svolto le prove INVALSI, che come indicato nel decreto Milleproroghe (DL 91/2018 convertito nella legge 108/2018) non costituiscono requisito per l'ammissione all'esame di Stato. Nel **curriculum dello studente** sarà indicato in forma descrittiva dei livelli di apprendimento conseguiti da ciascuno studente nelle prove INVALSI e la certificazione delle abilità di comprensione e uso della lingua Inglese.

La frequenza è risultata, per la quasi totalità degli alunni, sempre regolare e costante e solo in rari casi hanno accumulato un congruo numero di assenze, inficiando in parte la qualità della loro preparazione ma dimostrando di aver maturato la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno che li attende a conclusione del ciclo di studi.

**N.b. 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*

Così come indicato dal PTOF l'impostazione metodologica scelta dalla scuola vuole favorire la partecipazione attiva e interessata degli alunni che vengono accompagnati dal "saper fare" al "saper essere". Lo svolgimento delle attività educative e didattiche si fonda sull'utilizzo di varie metodologie e strategie per una didattica inclusiva:

- ✓ la lezione frontale;
- ✓ la lezione attiva e partecipata;
- ✓ la discussione guidata;
- ✓ la didattica accessibile;
- ✓ la didattica laboratoriale;
- ✓ la strutturazione dei percorsi didattici in unità verificabili, dimostrabili, ripercorribili;



- ✓ le discussioni e i dibattiti su problemi relativi alle attività didattiche o alla vita scolastica e sociale; • le attività di Brainstorming;
- ✓ il Cooperative learning;
- ✓ il Problem solving;
- ✓ il Tutoring e il Modeling;
- ✓ il Mastery learning;
- ✓ il Metodo euristico partecipativo.

Vengono utilizzati strumenti audiovisivi e multimediali: Lavagne Interattive Multimediali, sala multimediale, sala informatica, laboratori scientifico, laboratori professionalizzanti. La presenza in classe di docenti specializzati facilita la trasmissione dei contenuti delle varie discipline permettendo, al contempo, l'applicazione delle strategie e la scelta di canali comunicativi più idonei all'apprendimento.

Il C.d.C per attuare una didattica strutturalmente inclusiva ha a disposizione un insieme complesso e articolato di risorse umane e materiali da mettere in campo per rispondere alle esigenze degli allievi e di quelli con Bisogni Educativi Speciali in special modo.

Nel corso degli anni sono state attuate strategie e risorse per una didattica inclusiva quale:

- ✓ Differenziare le proposte didattiche
- ✓ Incoraggiare l'apprendimento collaborativo
- ✓ Favorire l'esplorazione e la ricerca
- ✓ Realizzare percorsi laboratoriali
- ✓ Promuovere lo sviluppo delle competenze
- ✓ Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere

La risorsa di base è la capacità, normativamente attribuita, di rimodellare l'ordinaria organizzazione del fare scuola per renderla il più rispondente ai bisogni educativi speciali di quella classe progettando un modello di organizzazione didattica flessibile e aperto, con momenti di compresenza e contitolarità. Utilizzando tutte le strategie didattiche - come il cooperative learning, il tutoring e la didattica laboratoriale - che favoriscono la costruzione di un clima inclusivo

È di fondamentale importanza agire per sensibilizzare gli alunni, le famiglie e il personale scolastico rispetto alla cultura dell'inclusione. L'inclusione è una lenta costruzione fatta di piccoli passi, di progettualità, di strategie strutturate e di un continuo monitoraggio affinché venga creata una fitta rete di relazioni significative attorno all'alunno/i con bisogni educativi speciali

Azioni di sensibilizzazione della classe: iniziative di informazione, conoscenza, discussione, visione di film per attivare sensibilità e favorire atteggiamenti positivi costruttivi verso gli alunni in difficoltà.

Il D.Lgs. 66/17 sul Sostegno e l'Inclusione scolastica ha profondamente modificato la programmazione delle azioni organizzative e delle strategie didattiche per l'accoglienza di alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES).

A fronte di questo Decreto sono state prese in considerazione le 7 dimensioni dell'azione didattica su cui la scuola ha puntato come leve per incrementare i livelli di inclusione in classe e migliorare le condizioni di apprendimento di tutti gli alunni:

#### 1. La risorsa compagni di classe

I compagni di classe sono la risorsa più preziosa per attivare processi inclusivi. Fin dal primo giorno è necessario incentivare e lavorare su collaborazione, cooperazione e clima di classe. In particolare sono da valorizzare le strategie di lavoro collaborativo in coppia o in piccoli gruppi. L'apprendimento non è mai un processo solitario, ma è profondamente influenzato dalle relazioni, dagli stimoli e dai contesti tra pari.

#### 2. L'adattamento come strategia inclusiva

Per valorizzare le differenze individuali è necessario essere consapevoli e adattare i propri stili di comunicazione, le forme di lezione e gli spazi di apprendimento. Inoltre, adattare significa variare i materiali rispetto ai diversi livelli di abilità e ai diversi stili cognitivi presenti in classe. L'adattamento più funzionale è basato su materiali in grado di attivare molteplici canali di elaborazione delle informazioni, dando aiuti aggiuntivi e attività a difficoltà graduale. L'adattamento di obiettivi e materiali è parte integrante del PEI e del PDP.

#### 3. Strategie logico-visive, mappe, schemi e aiuti visivi

Per attivare dinamiche inclusive è fondamentale potenziare le strategie logico-visive, in particolare grazie all'uso di mappe mentali e mappe concettuali. Per gli alunni con maggiori difficoltà sono di grande aiuto tutte le forme di schematizzazione e organizzazione anticipata della conoscenza e, in particolare, i diagrammi, le linee del tempo, le illustrazioni significative e le flashcard delle regole, così come la valorizzazione delle risorse iconografiche, degli indici testuali e dell'analisi delle fonti visive.

#### 4. Processi cognitivi e stili di apprendimento

Processi cognitivi e funzioni esecutive come attenzione, memorizzazione, pianificazione e problem solving consentono lo sviluppo di abilità psicologiche, comportamentali e operative necessarie

all'elaborazione delle informazioni e alla costruzione dell'apprendimento. Allo stesso tempo, una didattica realmente inclusiva deve valorizzare i diversi stili cognitivi presenti in classe e le diverse forme di intelligenza, sia per quanto riguarda gli alunni, sia per quanto riguarda le forme di insegnamento.

#### 5. Metacognizione e metodo di studio

Sviluppare consapevolezza in ogni alunno rispetto ai propri processi cognitivi è obiettivo trasversale a ogni attività didattica. L'insegnante agisce su quattro livelli di azione metacognitiva, per sviluppare strategie di autoregolazione e mediazione cognitiva e emotiva, per strutturare un metodo di studio personalizzato e efficace, spesso carente negli alunni con difficoltà.

#### 6. Emozioni e variabili psicologiche nell'apprendimento

Le emozioni giocano un ruolo fondamentale nell'apprendimento e nella partecipazione. È centrale sviluppare una positiva immagine di sé e quindi buoni livelli di autostima e autoefficacia e un positivo stile di attribuzione interno. La motivazione ad apprendere è fortemente influenzata da questi fattori, così come dalle emozioni relative all'appartenenza al gruppo di pari e al gruppo classe. L'educazione al riconoscimento e alle gestione delle proprie emozioni e della propria sfera affettiva è indispensabile per sviluppare consapevolezza del proprio sé.

#### 7. Valutazione, verifica e feedback

In una prospettiva inclusiva la valutazione deve essere sempre formativa, finalizzata al miglioramento dei processi di apprendimento e insegnamento. È poi necessario personalizzare le forme di verifica nella formulazione delle richieste e nelle forme di elaborazione da parte dell'alunno. La valutazione deve sviluppare processi metacognitivi nell'alunno e, pertanto, il feedback deve essere continuo, formativo e motivante e non punitivo o censorio.

### ***Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento Area di professionalizzazione: ex Alternanza scuola – lavoro***

Gli studenti che affrontano il nuovo Esame di Stato hanno sperimentato percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL) che nell'Istituto hanno una struttura metodologica e didattica basata su tre moduli, uno per ogni anno, con obiettivi ed attività che si sviluppano in orario curriculare ed extra-curriculare e che rispondono alle diverse esigenze formative e orientative degli studenti legate al mondo del lavoro e necessarie a formare cittadini consapevoli, responsabili, preparati ed attivi. Il nostro istituto imposta il percorso di orientamento formativo sin dalla fase di accoglienza dello studente attraverso l'attivazione di percorsi che lo avviano già ad una conoscenza di sé e del proprio

progetto personale

Gli alunni contemporaneamente alle materie di studio sopra riportate gli studenti sono impegnati in esperienze di approfondimento professionale (**alternanza scuola lavoro**), gestite in collaborazione con esperti del settore produttivo e con le aziende turistiche e della ristorazione, all'interno delle quali realizzano tirocini e stages aziendali.

**L'Alternanza Scuola Lavoro**, nella visione della scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel corso delle attività. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende apposite convenzioni. Obiettivo dell'alternanza è la condivisione delle esperienze, allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché l'azienda. Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

**La frequenza dell'area di specializzazione è obbligatoria**

### ***Finalità dell'alternanza***

**La modalità di apprendimento in alternanza prevede le seguenti finalità:**

- ✓ 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

**Il Percorso dell'alternanza è stato caratterizzato dalla partecipazione a PON ASL in Bulgaria, Roma e Milano per l'anno scolastico 2018/19, PON ASL Sardegna e Scuola Viva per l'anno scolastico 2017/18 e PON ASL in Liguria, Roma per l'anno scolastico 2016/17**

PON PROGETTO - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro - 10.6.6B Percorsi di alternanza scuola-lavoro – transnazionali PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO ALL'ESTERO TITOLO : “Learning by Doing

L'idea che sta alla base del progetto muove dal bisogno di favorire l'apprendimento delle lingue comunitarie e dal bisogno ormai consolidato, di collegare il sapere, al saper-fare, in modo da rendere possibili applicazioni pratiche del sapere teorico acquisito. L'intervento mira quindi ad ampliare le opportunità di apprendimento e di accrescere lo competenze tecnico linguistiche favorendo l'uso della lingua inglese attraverso l'esperienza formativa in learning by doing. Nella fattispecie, il progetto prevede, in aggiunta alle attività svolte in Istituto, attività realizzabili durante un periodo di stage all'estero della durata di 120 ore presso rinomate strutture alberghiere Europee di alto livello qualitativo.

Durante il periodo di stage gli allievi di ricevimento e di sala avranno l'opportunità di entrare a contatto con una clientela internazionale grazie alla quale potranno accrescere la conoscenza della lingua con particolare riguardo alla terminologia tecnica di settore. Gli allievi di cucina avranno l'opportunità di collaborare con chef di livello internazionale, di conoscere e sperimentare gli standard elevati della ristorazione di qualità, di incrementare le competenze tecniche e rafforzare la conoscenza della lingua.

Gli studenti durante il loro percorso di studi acquisiscono conoscenze, capacità e competenze mirate a svolgere attività lavorativa nel settore turistico e alberghiero; spesso però le competenze sono maggiormente costruite solo nell'ambito delle lezioni frontali e da un numero di ore non adeguato di esercitazioni pratiche in laboratorio, mentre oggi la scuola dovrebbe arricchire la formazione del percorso scolastico attraverso l'acquisizione da parte degli studenti di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Programmazione

Le attività di stage sono state effettuate in due step :

**1° step:** 40 ore di formazione e stage svolte presso la HRC CULINARY ACADEMY di Sofia (Bulgaria).

La HRC Academy di Sofia è una delle più importanti accademie internazionali di cucina d'Europa ed è riconosciuta dall'American Culinary Federation che ne garantisce gli standard internazionali del percorso tecnico – formativo.

HRC Academy offrirà una formazione tecnico pratica in Culinary Arts, Food e Beverage management sviluppata dai migliori insegnanti e leader dei vari settori.

Le esperienze formative sono state svolte completamente e soltanto in **lingua inglese**.

Gli alunni sono stati facilitati in questa esperienza da un assistente linguista che li ha accompagnati per l'intero percorso di stage.

Programma delle attività teorico/pratiche che svolto dagli allievi in base al loro indirizzo di studio è stato:

### **Programma Cucina**

Giorno 1: Cucina asiatica;

Giorno 2: Cucina francese;

Giorno 3: pasticceria internazionale;

Giorno 4: Sistemi di punti vendita: introduzione a Micros;

Giorno 5: Competenze di leadership / intervista al lavoro (collegata alla pratica inglese).

**2° step:** 80 ore di stage da svolgersi presso il Five Star Marinela Hotel Sofia.

Il Five Star Marinela Hotel Sofia è stato progettato dal noto architetto giapponese Kisho Kurokawa, autore di numerosi punti di riferimento del mondo. L'hotel è situato su una superficie di 30.000 metri quadrati, dispone di 6 ristoranti, 5 bar e 442 camere e suite, tra cui la più grande suite presidenziale in Bulgaria. L'Hotel Marinela può soddisfare i gusti e le esigenze più esigenti. L'hotel dispone della più grande sala da ballo e sala conferenze della capitale, altre 13 sale riunioni e una straordinaria stanza all'ultimo piano dell'Hotel Marinela, con una vista unica su Sofia. Il Marinela Hotel Sofia è un luogo unico per l'intera Penisola Balcanica dove tutti possono sfuggire alla vivace vita cittadina, anche se si trova al centro. Il cosiddetto 'Giardino giapponese' è stato creato sul modello del giardino giapponese di 400 anni, l'Hotel New Otani di Tokyo. Nella tranquillità delle sue ombre si può godere della grande biodiversità di rappresentanti della flora e della natura.

Durante i giorni di pausa delle attività di stage gli alunni hanno effettuato delle visite didattiche guidate per meglio conoscere il patrimonio storico e culturale della città Bulgaria.

Obiettivi

- Obiettivi formativi del progetto in coerenza con gli ordinamenti:

Obiettivi progettuali

- Acquisire informazioni e conoscenze sul settore turistico alberghiero di destinazione;

- Applicazione in un ambiente di lavoro di eccellenza delle conoscenze, delle metodologie e delle

tecniche acquisite durante il percorso formativo;

- Approfondimento delle lingue estere in contesti extra scolastici;
- Approfondimento e sviluppo di conoscenze in un ambito lavorativo internazionale;
- Acquisizione delle abilità d'uso sulle attrezzature innovative presenti negli ambienti di lavoro delle strutture ospitanti;

Obiettivi finali:

- Migliorare la possibilità concreta di inserimento nel settore turistico alberghiero;
- Migliorare le competenze tecnico - professionali e linguistiche;
- Migliorare le competenze spendibili nel mercato del lavoro dei paesi Europei;
- Migliorare la conoscenza delle lingue straniere degli allievi al fine di facilitare gli scambi professionali e culturali.
- Competenze che si intendono far acquisire agli studenti in coerenza con gli ordinamenti:
- Metodologie da utilizzare per la realizzazione dei progetti:

Risultati attesi

I risultati attesi sono i seguenti:

- Possibilità concreta di inserimento nel mercato del lavoro italiano ed estero;
- Crescita professionale e umana degli allievi;
- Conoscenza di realtà produttive e professionali internazionali;
- Maggiore conoscenza della lingua inglese con attenzione particolare alla Technical terminology.

**Le attività in dettaglio relative ad ogni singolo alunno per gli anni scolastici 2016/17, 2017/18 e 2018/19 sono evidenziate nell'allegato n°1**

## ***Percorsi di Cittadinanza e Costituzione***

A seguito dei recenti processi di riforma della scuola, gli obiettivi e le conoscenze una volta compresi nell'insegnamento dell'Educazione civica sono confluiti in un nuovo insegnamento, denominato Cittadinanza e Costituzione, sia nella scuola dell'infanzia e del primo ciclo sia in quella del secondo ciclo. Compito della scuola è infatti quello di sviluppare in tutti gli studenti, dalla primaria alle superiori, competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva" ispirati, tra gli altri, ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. La conoscenza, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. Spetta a tutti gli insegnanti far acquisire gli strumenti della cittadinanza, in particolare ai docenti dell'area storico-geografica e storico-sociale. L'insegnamento Cittadinanza e Costituzione ha l'obiettivo di costruire più ampie



competenze di cittadinanza, rispetto agli obiettivi del tradizionale insegnamento di Educazione civica. Altra novità è la responsabilità distribuita tra più docenti per raggiungere l'obiettivo. Le competenze di cittadinanza sono comprese tra quelle di base che tutti gli studenti, di ogni percorso di istruzione, devono raggiungere al termine del biennio dell'obbligo, a sedici anni. Tutti gli allievi e le allieve dovranno possedere alcune competenze comuni, che si rifanno alle competenze "chiave" europee. Tra queste uno spazio significativo è riservato ai principi, agli strumenti, ai doveri della cittadinanza e quindi ai "diritti garantiti dalla Costituzione".

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'anno gli alunni con i docenti del cdc hanno sviluppato i percorsi:

- I Principi fondamentali della Costituzione Artt. 1-12

- CONTENUTI/CONOSCENZE

- Conoscere le origini della Costituzione e la sua formazione. Conoscere la struttura e i caratteri della Costituzione, analizzando tutti i valori che ne sono alla base, soffermandosi in modo particolare sull'analisi dei principi fondamentali. A tal fine sono state illustrate l'importanza storica e la genesi della Costituzione, mettendo anche in luce alcuni articoli che possono, a titolo di esempio, offrire temi meritevoli di riflessioni e approfondimenti.

- COMPETENZE

- Sapersi orientare nell'analisi del testo costituzionale, nella sua struttura e contenuto, trasportandolo nella realtà e in tutti gli aspetti della vita umana. Comprendere e applicare quotidianamente in tutti i contesti della vita sociale i principi fondamentali della Costituzione, attraverso l'analisi degli articoli da 1 a 12 del testo costituzionale.

- ABILITA'

- Saper valutare fatti ed eventi personali e sociali alla luce di un sistema di valori coerente con i principi della Costituzione e i suoi valori fondativi. Imparare a fare propri i principi fondamentali inerenti al lavoro, alla dignità, all'uguaglianza ed alla libera manifestazione del pensiero.

- Unione Europea e ONU, la collaborazione tra le nazioni come integrazione culturale e lotta ai conflitti

Nel corso dell'anno gli alunni hanno partecipato all'Incontro "EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' " As 2016/17 e alla manifestazione sulla Memoria Delle Vittime Di Mafia organizzata da Libera Campania Avellino 21/03/2019

### *Percorsi pluridisciplinari per nodi concettuali, unità d'apprendimento con contenuti pluridisciplinari - quota di flessibilità*

In seguito ai recenti provvedimenti in materia di istruzione professionale, il C.d.C. ha destinato una quota dell'orario annuale delle lezioni alla flessibilità. Si tratta di contenuti e attività disciplinari che, realizzati di comune accordo per il miglioramento didattico, educativo e professionalizzante del gruppo classe, sono stati finalizzati al conseguimento degli obiettivi e al raggiungimento delle sottostanti competenze professionali specifiche. In tale ottica sono stati privilegiati apprendimenti inter-pluridisciplinari, attraverso collegamenti tra le varie discipline, avente la seguente scansione e strutturazione

TITOLO: Ben-Essere:vivere bene in un mondo sostenibile e senza dipendenze

L'Agenda 2030 pone una sfida di portata epocale: "trasmettere a tutti gli studenti le conoscenze e competenze necessarie a promuovere lo sviluppo sostenibile" (Goal 4.7). Mettendo il benessere delle persone e del pianeta al centro della politica, dell'economia e della società l'Agenda 2030 impone di ri-orientare il tradizionale modo di governare, di produrre e di consumare, ma anche di educare e di "fare scuola". Lo sviluppo sostenibile, d'altronde, non si può costruire senza un cambiamento culturale che deve partire dai sistemi educativi, a tutti i livelli, e la cui urgenza e improcrastinabilità ormai è evidente a tutti.

Lo sviluppo sostenibile intreccia questioni e processi complessi e tra loro profondamente interconnessi. Deve saper stimolare il pensiero critico e orientare i comportamenti, verso un cambiamento di rotta che deve essere necessariamente sistemico e complesso.

Quale contributo può e deve dare l'educazione e la scuola in particolare, a questo cambiamento?

Attraverso l'educazione allo sviluppo sostenibile, la scuola deve porsi l'obiettivo di sviluppare nei ragazzi gli elementi di base dei loro diritti-doveri di cittadini globali, in modo che possano:

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Recuperare</b> | 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;   |
| <b>Comprendere</b> | 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;  |
| <b>Adottare</b>    | 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; |
| <b>Riscoprire</b>  | 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;  |
| <b>Imparare</b>    | 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;   |
| <b>Conoscere</b>   | 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.  |

| MODULI  | UNITA' DIDATTICHE   | CONTENUTI   | ABILITA'/CAPACITA'  | COMPETENZE  |
|---|---|---|---|---|
| Ben-essere, vivere bene in un mondo sostenibile e senza dipendenze. | "Siamo parte della Terra"<br><br>Unità realizzata per la durata dell'intero anno. | 1. I diritti della Terra<br>2. Un pianeta da salvare<br>3. Come difendere l'ambiente<br>4. Le varie dipendenze. | 1. Conoscere il significato di ego sistema, sviluppo sostenibile, biodiversità<br>2. Definire il concetto di patrimonio culturale<br>3. Il diritto alla | 1. Saper riconoscere le dinamiche alla base dell'equilibrio tra tutela dell'ambiente e progresso tecnologico<br>2. Saper essere consapevoli |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  | salute<br>4. Comprendere che l'ambiente non è qualcosa di statico ma cambia ed evolve nel tempo. | dell'importanza del benessere psicofisico e dei rischi connessi al consumo di droghe, alcol e tabacco |
|--|--|--|--|---|

### ***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 e 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 CU | LAB SAL | 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     |
| 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     |
| 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.AL | INGL | FRAN | LAB CU | LAB SALA | 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    |
| Problem solving     |    |     |      | 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    |
| Mappe concettuali   | X  | X   | X    | X    | X    |        |          | X   |     | X   |      |
| Approf.             | 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   |      |

## La Valutazione

La valutazione del processo formativo risponde alla finalità di far conoscere allo studente, in ogni momento, la sua posizione nei confronti delle mete prefissate e al Consiglio di classe, l'efficacia delle strategie adottate per adeguare metodi e contenuti di insegnamento. Essa 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. L'alunno ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri. Si è potuto pertanto misurare:

- **se i "risultati attesi" sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte;**
- **la validità della prestazione dell'alunno in confronto ai risultati dei compagni;**
- **quanto si è avvicinata la prestazione dell'alunno agli obiettivi;**
- **la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, qual è stato il progresso dell'alunno rispetto alle condizioni di partenza, alle condizioni psicologiche, alla situazione socioeconomica economica di provenienza, alle caratteristiche culturali dell'ambiente in cui vive e agli stimoli che ne riceve;**
- **la presenza di "pensiero creativo";**

Collegialmente condivisa, si è articolata in tre momenti salienti:

|   |   |
|---|---|
| <b>Valutazione iniziale</b>               | Prove d'ingresso oggettivamente presentate per verificare le conoscenze o contenuti acquisiti e le competenze   |
| <b>Valutazione formativa o in itinere</b> | Prove di verifica sul percorso educativo-formativo seguito, al fine di correggerlo eventualmente con interventi compensativi (feedback, pause didattiche) |
| <b>Valutazione finale o sommativa</b>     | 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 |

*Si veda scheda in Allegato n° 2*

## 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*



## ***Criteria 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 SCOLASTICO

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.**

## *Criteria 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.

### Criteria 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 Attività Extracurricolari (Triennio 2016/17 - 2017/18 – 2018/19)***

#### **ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO**

- ✓ Aziende del Territorio Nazionale
- ✓ Aziende del Territorio Regionale

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

- ✓ Costa Azzurra e Costa Ligure (2016-2017)
- ✓ Travel Game Barcellona (2017-2018)
- ✓ Visita guidata Castello di Limatola e Mercatini di Natale
- ✓ Visita guidata "Museo enogastronomico" di Solopaca.

- ✓ Inaugurazione della scuola Torregusto: Alta formazione enogastronomica
- ✓ Partecipazione alla trasmissione Maurizio Costanzo Show

## **PROGETTI**

- ✓ Progetto di teatro
- ✓ Progetto canto
- ✓ Cortometraggio “Giornata del benessere Psicologico”
- ✓ Cittadinanza attiva
- ✓ San Lupo “ Il fagiolo della regina”

## **CORSI PROFESSIONALIZZANTI**

- ✓ Cake-designer
- ✓ In cucina con lo chef D’Addio
- ✓ Cantina Venditti
- ✓ Bartender
- ✓ Intaglio delle verdure
- ✓ Corso Pizzaiolo
- ✓ Concorso Portici realizzazione di un piatto con prodotti tipici Campania

## **CONGRESSI/CONVEGNI/MANIFESTAZIONI (anno- 2016/2017 -2017/2018 – 2018/2019)**

- ✓ Accoglienza Corpo dell’Aeronautica
- ✓ Accoglienza delegazione di sindaci junior
- ✓ Convegno: “E’ Bello Insieme”
- ✓ Convegno: “Siamo tutti della stessa Pasta”
- ✓ Settimana del benessere psicologico: convegno-dibattito “Conflitto tra la voglia di dare e l’istinto di avere”
- ✓ Convegno “Progetto Scuola Viva” sulla presentazione dei moduli didattici-formativi
- ✓ Manifestazione in occasione della giornata mondiale della consapevolezza sull’Autismo
- ✓ 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.

## EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ / RISPETTO DELL'AMBIENTE

- ✓ Cittadinanza e costituzione
- ✓ Partecipazione alla commissione sulla legalità
- ✓ Incontro/dibattito: "piano Protezione Civile"
- ✓ Progetto "Strade dei vini"
- ✓ Convegno "Ludopatia ... quando il gioco di fa duro"
- ✓ Tutela dell'ambiente e uso razionale delle risorse naturali
- ✓ 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"

### 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). Rispetta la privacy e garantisce l'anonimato.
- ✓ Educazione alla salute.
- ✓ Educazione alimentare.
- ✓ Attività di orientamento.
- ✓ Educazione alla legalità.
- ✓ Giochi sportivi studenteschi e giochi della gioventù con attività di pratica sportiva pomeridiana.
- ✓ Giornata della memoria e del ricordo.
- ✓ Orienteering (gestione comunicazione e stampa – organizzazione evento).



- ✓ Olimpiadi del talento e della cultura.

### **Attività Integrative**

- ✓ 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
- ✓ Tirocinio Aziendale

### **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”.

- ✓ Giornata della solidarietà e dell’accoglienza in favore dell’IPSIA “Renzo Frau” di Sarnano (MC)
- ✓ 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
- ✓ Realizzazione di buffet accoglienza ospiti stranieri del CIPIA
- ✓ 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, 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 congruo 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

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Brain storming</li><li>✓ Creatività</li><li>✓ Esplorazione</li><li>✓ Individualizzazioni</li><li>✓ Metodologie induttive e deduttive</li><li>✓ Metodologia della ricerca e della ricerca-azione</li><li>✓ Lavori di gruppo</li><li>✓ Operatività</li><li>✓ Problem solving (problem posing, problem processing)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Role playing</li><li>✓ Computer approach</li><li>✓ Learning by doing</li><li>✓ E-learning</li><li>✓ Mastery learning</li><li>✓ Metodo investigativo delle 5 W</li><li>✓ Laboratori</li><li>✓ Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...)</li><li>✓ PEER TO PEER EDUCATION</li></ul> |
|---|--|

## ***Simulazione Prove-Esame Di Stato 2018/2019***

Come indicato nella Nota MIUR n.2472 dell'08 febbraio 2019, sono state programmate nelle date sotto indicate, quattro giornate dedicate due alla prima prova e due alla seconda prova:

la nostra scuola ha effettuato la simulazione delle prove suggerite dal MIUR nelle date

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA:** 22 FEBBRAIO E 26 MARZO, sono state somministrate le prove suggerite dal MIUR per l'anno scolastico 2018/19;

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA:** 07 MARZO E 2 APRILE, strutturando la seconda parte della prova, così come previsto dell'O.M. 205 del 11/3/18 art. 17 comma 3. in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018.

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

Si veda allegato n° 5 Griglie di Valutazione I Prova; allegato n° 6 Griglie di Valutazione II Prova; allegato n° 7 Simulazione I Prova del 22 febbraio 2019; allegato n° 8 Simulazione I Prova del 26 Marzo 2019; allegato n° 9 Simulazione II Prova del 7 Marzo 2019; allegato n° 10 Simulazione II Prova del 2 Aprile 2019; allegato n° 11 percorsi, piste di lavoro per la simulazione del colloquio allegato n° 12 Ipotesi Griglie Valutazione del Colloquio. Relativamente agli esiti rilevati, si può affermare che questi non sono stati particolarmente brillanti, quantomeno non per tutti. In realtà gli allievi hanno scontato l'effetto di carenze pregresse –difficili da colmare compiutamente nel corso del triennio- delle quali si è detto nella presentazione della classe; una certa povertà lessicale, qualche incertezza nell'approccio con alcune tipologie di prova, nonostante le numerose esercitazioni effettuate durante l'anno, hanno determinato risultati in qualche caso poco soddisfacenti. Ovviamente non sono mancate prestazioni migliori, da parte di alunni che hanno mostrato maggiore disinvoltura e nell'approccio con la prova e nella esecuzione della stessa. Soprattutto in relazione allo svolgimento dei quesiti elaborati dal docente interno, gli alunni hanno mostrato maggiore sicurezza, essendo stata la prova calibrata sui loro reali livelli di preparazione e conoscenze

## ***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 A Elenco Alunni Classe V^ C
- ✓ Allegato 1 Report ASL Triennio 2016/17 2017/18 2018/19
- ✓ Allegato 2 Griglie Di Valutazione
- ✓ Allegato 3 Classe V^ C Voto di comportamento
- ✓ Allegato 4 Classe V^ C 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)

# Componenti consigli della classe VC

a.s 2018/2019

## Enogastronomia – Servizi dell'ospitalità alberghiera

| DISCIPLINE                                      | DOCENTE                           | FIRMA |
|---|-----------------------------------|-------|
| Italiano – Storia                               | Prof.ssa Oropallo Pasqualina      |       |
| Lingua Inglese                                  | Prof.ssa Sessa Sara               |       |
| Lingua Francese                                 | Prof.ssa Urbano Giuseppina Franca |       |
| Dir. e tecn. amministr. delle strutt. Ricettive | Prof.ssa Panza Gioia              |       |
| Matematica                                      | Prof. Guida Davide                |       |
| Scienze e cultura dell'alimentazione            | Prof.ssa Iannucci Serafina        |       |
| Laboratorio di Cucina                           | Prof. Cunti Domenico              |       |
| Laboratorio di Sala e bar                       | Prof. Landino Vincenzo            |       |
| Scienze motorie e sportive                      | Prof.ssa Conti Patrizia           |       |
| Religione                                       | Prof. De Vivo Mirko               |       |
| Docente di Sostegno                             | Prof. Petronzi Pierpaolo          |       |
| Docente di Potenziamento Dir. E tec.            | Prof.ssa Gaudino Gemma            |       |
| Docente di Potenziamento di Italiano            | Prof.ssa Della Morte Michela      |       |

Faicchio, lì 14 Maggio 2019

*Il Dirigente Scolastico*

*Dot.ssa Elena Mazzarelli*



## Allegati al presente documento

- ✓ Allegato 1 Report ASL Triennio 2016/17 2017/18 2018/19
- ✓ Allegato 2 Griglie Di Valutazione
- ✓ Allegato 3 Classe V^ C Voto di comportamento
- ✓ Allegato 4 Classe V^ C 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 n° 11 Ipotesi Griglie Valutazione del Colloquio
- ✓ Percorso Formativo relativo alle singole discipline
- ✓ Documentazione studenti BES (Riservato al Presidente della Commissione)