



**Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di
Castelvenere**

Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Corso Serale IPSEOA Castelvenere
Corso Serale Servizi Socio- Sanitari Faicchio

Faicchio: Via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. +39 0824863478
Castelvenere: Piazza dei Caduti, cap. 82037 tel. +39 0824940154
Codice fiscale: 90003320620 – Codice meccanografico: BNIS02300V – Codice unico di fatturazione (CUF): UFQEG8
Email: bnis02300v@istruzione.it – Posta elettronica certificata (PEC): bnis02300v@pec.istruzione.it
<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>



Formazione d'eccezione D.M. 757 Piano Nazionale per la Formazione

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V C IPSEOA

ARTICOLAZIONE EGOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

COORDINATORE: PROF.SSA MARIA ANTONIETTA VOTTO

DIRIGENTE SCOLASTICO: PROF.SSA MARIA ESTER RICCITELLI



**Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di
Castelvenere**

Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Corso Serale **IPSEO** Castelvenere
Corso Serale **Servizi Socio- Sanitari** Faicchio

Faicchio: Via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. +39 0824863478
Castelvenere: Piazza dei Caduti, cap. 82037 tel. +39 0824940154
Codice fiscale: 90003320620 - Codice meccanografico: BNIS02300V - Codice unico di fatturazione (CUF): UFQEG8
Email: bnis02300v@istruzione.it - Posta elettronica certificata (PEC): bnis02300v@pec.istruzione.it
<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>


Formazione docenti D.M. 197 Piano Nazionale per la Formazione

Documento del 15 maggio

Classe 5 sez. C

Esame di Stato conclusivo del II ciclo di istruzione
Documento del Consiglio di classe

Si forniscono le indicazioni e valutazioni di fine anno scolastico finalizzate alla preparazione delle prove per gli esami di Stato dell'anno scolastico 2024/2025.

Esse fanno riferimento al Piano Triennale dell'Offerta Formativa contenente la progettazione - programmazione educativa, didattica e organizzativa dell'anno in corso e ai piani di lavoro dei docenti componenti il Consiglio di classe.

Per le indicazioni e le valutazioni specifiche delle varie materie si uniscono le relazioni sulle singole discipline.

All'interno del documento sono contenuti:

- i criteri per la valutazione conclusiva delle studentesse e degli studenti nell'a.s. 2024/2025;
- gli orientamenti per la preparazione delle prove scritte e del colloquio di esame approvati dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe;
- le indicazioni relative alle simulazioni delle prove d'esame svolte nel corso dell'anno scolastico e le griglie utilizzate per la loro valutazione.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di classe del 15 maggio 2025.

Faicchio, 15 maggio 2025

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Ester Riccitelli

*Firma autografa sostituita da indicazioni a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3 comma 2, D.Lgs. n. 39/1993*

INDICE DOCUMENTO di CLASSE

COMPONENTI del CONSIGLIO di CLASSE

COMPOSIZIONE della CLASSE

- PRESENTAZIONE della CLASSE

PARTECIPAZIONE delle FAMIGLIE

NORMATIVA di RIFERIMENTO

- LINEE GUIDA
- NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI delle DISCIPLINE CARATTERIZZANTI
- ISTITUTO PROFESSIONALE QUADRO di RIFERIMENTO per LA REDAZIONE e LO SVOLGIMENTO della II PROVA SCRITTA dell'ESAME di STATO, come da art.20- O.M. 67 del 31/03/25.

OBIETTIVI GENERALI, ORIZZONTALITÀ dei CURRICULI

- PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE e PROFESSIONALE dello STUDENTE in USCITA
- QUADRO ORARIO

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

- NODI INTERDISCIPLINARI
- LAPRODI DI CLASSE
- METODI e TECNICHE di INSEGNAMENTO
- LEZIONI sul CAMPO
- ATTIVITÀ di RECUPERO
- ATTIVITÀ di POTENZIAMENTO/APPROFONDIMENTO
- ATTIVITÀ SVOLTE con METODOLOGIA PCTO
- ORIENTAMENTO in USCITA

PCTO

- ATTIVITÀ SVOLTE nel CORRENTE ANNO SCOLASTICO
- RELAZIONE PCTO

EDUCAZIONE CIVICA

- ATTIVITÀ e TEMATICHE SVOLTE

METODI E CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI DI VERIFICA – PROVE SIMULATE

- CRITERI GENERALI
- ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
- PROVE SIMULATE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE
- GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO (Allegato A- O.M. n.67del 31/03/25)

SI ALLEGANO:

A - ELENCO STUDENTI (non pubblicabile)

B - GRIGLIE di VALUTAZIONE I e II PROVA adottate e proposte

C - GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO in O.M. n° 67 del 31 marzo 2025 (Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/25)

D - SCHEDE SIDI per certificazione attività specifiche di PCTO con PROSPETTO RIEPILOGATIVO delle ATTIVITÀ di PCTO (non pubblicabile)

E – TRACCE PROVE di SIMULAZIONE dell'ESAME di STATO EFFETTUATE

F - SCHEDE con INDICAZIONE DEGLI OBIETTIVI e dei CONTENUTI SVOLTI per le SINGOLE DISCIPLINE

G –TABELLA CREDITI (non pubblicabile)

H – VERBALE DEL II SCRUTINIO

I – PDP per DSA e relazione finale (non pubblicabili) per richiesta di misure compensative e dispensative

Il presente Documento del Consiglio della Classe 5^a C è elaborato ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017, ed esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame, come da O.M. n° 67 del 31/03/2025 MIM.

COMPONENTI del CONSIGLIO di CLASSE

<i>CLASSE DI CONCORSO</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>DISCIPLINA/E</i>	<i>CONTINUITÀ</i>
A-12	Santamaria Daniela	Italiano e Storia	NO
A-26	Onofrio Angela	Matematica	SI
A -31	Rosato Maria Pina	Scienze e cultura degli alimenti	SI
LM-64	De Vivo Mirko	Religione Cattolica	SI
AB-24	Pagnozzi Emanuela (sost. Perrone Gina)	Inglese	NO
A-24	Orsini Maria	Francese	SI
A-45	Votto Maria Antonietta	Diritto e Tecniche Amministrative Ed. Civica	SI SI
A-48	Di Stasio Angela	Scienze Motorie	NO
B-20	Maturo Carlo	Laboratorio di Enogastronomia	SI
B-21	Di Meo Pasquale	Laboratorio di Sala	SI

COMPOSIZIONE della CLASSE

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
7	4	0	0	0	0

PRESENTAZIONE della CLASSE

La classe VC ad indirizzo Enogastronomia giunge all'esame conclusivo del percorso di studi composta da 11 studenti, 4 ragazze e 7 ragazzi, tutti provenienti dalla classe IV C dello stesso Istituto dello scorso anno.

All'interno della classe è presente un caso BES (DSA), per cui si è predisposto opportuno PDP a cura del Cdc. L'inclusione si è consolidata nel corso del tempo. Il gruppo attuale si è formato già nel terzo anno del corso di studi.

Gli studenti sono in possesso dell'attestato regionale di qualifica di "Operatore della ristorazione:

preparazione pasti”, conseguito presso l’IPSEOA di Castelvenere.

La classe si è presentata come una realtà eterogenea, sia per il differente “quantum” di interesse, di partecipazione, impegno e costanza mostrati, sia per atteggiamenti tenuti durante l’attività didattica: nel corso dell’anno scolastico, infatti, gli studenti hanno dato risposte differenziate sul piano dell’impegno, dell’apprendimento, quanto allo sviluppo delle capacità ed al perseguimento degli obiettivi.

La frequenza è stata generalmente assidua, tranne in alcuni casi, che hanno fatto registrare una maggiore discontinuità nel corso dell’ a.s. , che tuttavia non ha compromesso gli esiti finali.

Sotto il profilo delle conoscenze è emersa una spiccata individualità: diversi allievi hanno migliorato, seppure in grado diverso, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità; alcuni discenti si sono impegnati nelle attività didattiche, evidenziando buone (o discrete) capacità nello stabilire relazioni logiche e usando in modo corretto il linguaggio specifico delle discipline. Altri, invece, malgrado le continue sollecitazioni poste in essere da parte dei docenti, hanno adottato un atteggiamento poco costruttivo o dispersivo, presentando delle incertezze nella rielaborazione scritta ed orale dei contenuti.

L’impegno dei docenti è stato costante e attento alle individualità, anche nel caso degli studenti più vivaci e poco inclini al rispetto del regolamento, che hanno reso talvolta difficoltoso il lavoro, distraendo anche i compagni più motivati. Per questi allievi in ispecie si è fatto ricorso a metodologie varie e coinvolgenti, tese a ridurre, fino ad eliminare, comportamenti oppositivi.

In generale, la gran parte degli allievi ha realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, ha migliorato i livelli di partenza ed acquisito competenze e abilità in tutte le discipline.

La programmazione ha risposto alle esigenze di contesto, è stata calata in un quadro generale di bisogni educativi evinti in sede dipartimentale e declinata secondo le risorse e i punti di forza degli studenti, al fine di includere tutte le diverse sensibilità e intelligenze per una più efficace maturazione personale ed intellettuale. L’approccio partecipativo e di condivisione ha favorito la motivazione anche degli studenti meno motivati e consolidato/potenziato quella degli alunni già attivi, in vista del perseguimento delle competenze in uscita.

Il profitto risulta mediamente sufficiente per la maggior parte degli allievi, discreto per altri, buono per un esiguo numero di alunni più costanti nell’apprendimento e nello studio personale; non sono mancati i casi di mediocrità per alcuni in talune discipline.

Il programma delle singole discipline, nelle linee generali, è stato svolto come previsto e seguendo le indicazioni contenute nella premessa metodologica del PED.

Nel corso dell’anno sono stati diversificati gli approcci metodologici, ed attivati recuperi curriculari in tutte le discipline, durante le pause didattiche come previste dal PTOF.

Riguardo al comportamento la classe ha quasi sempre mostrato un atteggiamento di rispetto nei confronti degli operatori della Scuola e dei pari, buono il livello di socializzazione.

Nell’ambito del progetto dell’alternanza scuola-lavoro, tutti hanno svolto l’attività di tirocinio con stage in aziende di settore. Dal monitoraggio dell’attività di stage, fatto dagli insegnanti tutor, è risultato che le aziende hanno dato sempre giudizi positivi.

Il “risultato finale” resta comunque condizionato dalla pandemia, che ha bruscamente interrotto la routine scolastica e la vita sociale degli allievi per lunghi periodi di tempo: gli effetti di lungo periodo si sono rivelati influenzando la socializzazione, l’umore, la continuità di impegno di questi giovani, con tali conseguenze si ci è confrontati ancora nel corrente anno scolastico, da tali effetti non si può prescindere neanche in fase di chiusura del percorso di studi.

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI.

Nell’ultimo periodo di scuola (mese di aprile) alla classe sono state somministrate le simulazioni della prima e seconda prova di esame, a fine maggio è prevista simulazione del colloquio orale.

Il C.d.C. ritiene che nel complesso gli obiettivi educativi e formativi prefissati all’inizio dell’anno scolastico siano stati raggiunti dalla maggior parte della classe.

Essendo presente nella classe un caso BES per cui, per l’intero percorso scolastico, i docenti hanno previsto, nei PDP (all. I, ivi) opportunamente predisposti, misure dispensative e compensative, **il Cdc richiede alla Commissione esaminatrice, ex D.Lgs n. 62/2017, la adozione delle medesime misure nel corso delle prove d’esame.**

PARTECIPAZIONE delle FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate per i colloqui pomeridiani con i docenti del Consiglio di classe nei mesi di dicembre e febbraio, ma la partecipazione è stata scarsa.

Informazioni puntuali relative ai livelli di apprendimento, alle assenze, a questioni di ordine disciplinare, sono state tempestivamente comunicate in modalità telefonica, cartacea e/o telematica attraverso gli uffici di segreteria a cura del Coordinatore.

È stata sempre garantita la possibilità, ai genitori che ne facessero richiesta, di interloquire con i docenti componenti il Consiglio di classe ogni qualvolta se ne ravvisasse l'esigenza/opportunità.

NORMATIVA di RIFERIMENTO

■ LINEE GUIDA

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente (indicativa, non esaustiva):

- *O. M. n. 67 del 31 marzo 2025 - Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025;*
- *Decreto Ministeriale n. 13 del 28 gennaio 2025 - Individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e di scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025;*
- *Legge n.150 del 1/10/2024 – Revisione della disciplina in materia di valutazione delle studentesse e degli studenti, di tutela dell'autorevolezza del personale scolastico nonché di indirizzi scolastici differenziati normativa credito scolastico;*
- *Nota MIM prot. 19040 del 12/05/2025 - Esame di Stato a conclusione del secondo ciclo di istruzione a.s. 2024/25 - indicazioni operative per la predisposizione e il rilascio del Curriculum dello studente e della studentessa – rif. ai D.M. 28 gennaio 2025, n. 13 e O.M. 31 marzo 2025, n. 67;*
- *Nota MIM prot. 23988 del 19/09/2022 - Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022;*
- *D.M. n.164 del 15 giugno 2022 – Quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta negli istituti professionali;*
- *D. Lgs. N.62 del 13 aprile 2017 – Capo III (norme relative all'Esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione);*
- *D.lgs. 61/2017 - Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale.*

- **Normativa PCTO**

-D. M. 226 del 12 novembre 2024 - Criteri per il riconoscimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e delle attività assimilabili per i candidati interni ed esterni ai fini dell'ammissione agli esami di Stato per il secondo ciclo di istruzione;

-DM. 774 del 4 settembre 2019 - Linee guida dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO);

-Legge di BILANCIO 2019;

-Legge 145 del 30 dicembre 2018 - Ridenominazione dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro in "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" (PCTO);

-Legge 107 del 13 luglio 2015 (La Buona Scuola);

-DPR 15 marzo 2010, n. 87, 88, 89 - Regolamenti sul Riordino dei diversi istituti secondari di II grado;

-Decreto Lgs. n.77 del 15/04/2005 - Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53;

-Legge n. 53 del 28/3/2003 - Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale

- **Normativa orientamento in uscita**

-Circolare n. 2790 dell'11 ottobre 2023 – piattaforma "Unica";

-DM n. 328 del 22 dicembre 2022 – adozione delle Linee guida per l'orientamento;

-DM n. 184 del 15 settembre 2023 – Linee guida per le discipline STEM;

-Circolare n. 958 del 5 aprile 2023 – avvio delle iniziative propedeutiche all'attuazione delle Linee guida sull'orientamento, anno scolastico 2023/2024. Il tutor scolastico: prime indicazioni;

- **Normativa Ed. Civica**

-Decreto Ministeriale n. 183 del 7 settembre 2024 – Nuove linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica;

-Decreto ministeriale 22 giugno 2020, n. 35 - Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica;

-La legge 92 del 2019.

■ **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI delle DISCIPLINE CARATTERIZZANTI**

In esecuzione dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025, vigente il D. Lgs. n. 62 del 13/4/2017, le prove d'esame si sostanziano in una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, in una seconda prova scritta nazionale sulle discipline di cui agli allegati B/1, B/2, B/3 (*il D.M. 13 del 28/01/2025 ha individuato le discipline oggetto della seconda prova scritta e le discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame*), predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo (la prova non sarà incentrata sulle discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo: il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola), e in un colloquio, che si svolge in chiave pluri-interdisciplinare per valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi e accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale del candidato.

Nel colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO); dimostra, inoltre, di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dal documento del Consiglio di classe.

Come indicato nella Nota MIM di cui al prot. 23988 del 19/9/22, i Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo, correlati alle competenze, si intendono nuclei essenziali che:

- Assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- Sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;
- Sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- Sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi e operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.

I nuclei tematici fondamentali d'indirizzo, correlati alle competenze, indicati nell'all. G del D.M.I. n. 164 del 15/06/2022, sono stati declinati da questo Cdc nelle Unità di Apprendimento come sotto elencate, con relativa individuazione delle Competenze di indirizzo:

Titolo e contenuti	Competenze di indirizzo e abilità	Nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze in uscita
TUTELA DELLA SALUTE Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi: Norme igienico-sanitarie in cucina. Etichettatura.	Competenza 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita	1- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 3- Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo

<p>Diete in condizioni fisiologiche e patologiche. Nuove tendenze alimentari.</p>	<p>sostenibili e sani</p> <p>Competenza 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. -Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa in materia di HACCP. 	<p>all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy</p> <p>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi.</p> <p>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela</p>
<p>TUTELA DEL MADE IN ITALY</p> <p>Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi:</p> <p>I marchi di qualità e tipicità. I prodotti tipici del territorio. Il marketing. Visite ad attività enogastronomiche e di ospitalità del comune di Castelvenere.</p>	<p>Competenza 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. -Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. 	<p>4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p> <p>5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione"</p>

<p>TUTELA DELL'AMBIENTE</p> <p>Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi:</p> <p>Le filiere. Il KM 0. Le produzioni biologiche e sostenibili. Agenda 2030. La piramide alimentare sostenibile. La lotta allo spreco alimentare.</p>	<p>Competenza 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. 	<p>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale</p> <p>7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>
<p>TUTELA DELLA LEGALITÀ</p> <p>Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi: Essere cittadini consapevoli.</p> <p>Essere Presidio di legalità (Libera) dell' Enogastronomia: la legalità nel piatto</p>	<p>Competenza 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy –</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. 	<p>4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p>

- *QUADRO di RIFERIMENTO per la REDAZIONE e lo SVOLGIMENTO della II PROVA SCRITTA dell'ESAME DI STATO, come da art. 20 - O.M. n° 67 del 31/03/2025*
- (...)
 - 3. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova

integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

- a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
- 4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall’istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d’Istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d’esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l’apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.
 - 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell’Istituto:
 - A. Se nell’istituzione scolastica è presente, nell’ambito di un indirizzo, un’unica classe di un determinato percorso, l’elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
 - B. Se nell’istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell’ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un’apposita riunione, da svolgersi prima dell’inizio delle operazioni di correzione della prova.
 - 6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l’eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che

consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

(...)

OBIETTIVI GENERALI, ORIZZONTALITÀ dei CURRICULI

■ *PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE e PROFESSIONALE in USCITA dello STUDENTE*

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/ universitari 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.

■ QUADRO ORARIO DELLA CLASSE IN USCITA

DISCIPLINA	ANNO		
	III	IV	V
Religione cattolica - Attività alternative	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Seconda lingua straniera Francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4/2*	4/2*	4/2*
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	7/5*	5/7*	5/7*

Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		2	2
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Ed. Civica	33*	33*	33*

(*)Ai sensi della l.n.92/2019, “Ogni istituzione scolastica dovrà prevedere per almeno 33 ore di insegnamento di educazione civica, non aggiuntive ma attraverso una curvatura degli insegnamenti proposti nella propria offerta formativa”. Tale monte ore non ha cadenza settimanale, ma può essere distribuito liberamente nell’intero anno scolastico.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

NODI INTERDISCIPLINARI

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	BREVE DESCRIZIONE DELL’ATTIVITÀ	COMPETENZA/ CONDIVISA
Civiltà in movimento: in tradizioni e contaminazioni - Lo studio del territorio attraverso il vino, la cucina, la mitologia, la storia e l’esperienza sul campo	Tutte	<p><u>Italiano e Storia:</u> leggere, comprendere e produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, cogliere gli aspetti storico-socio-culturali di riferimento</p> <p><u>Matematica:</u> leggere/interpretare dati/ tabelle / documenti</p> <p><u>Lab-Enogastronomia:</u> conoscenza ed elaborazione di ricette tipiche tra tradizione e innovazione</p> <p><u>Lab. Sala:</u> Porzionatura di cibo e bevande, abbinamento cibo/vino</p> <p><u>Sc. Alimentazione:</u> tecniche di cottura tradizionali e innovative e loro influenza sui nutrienti, tutela della tipicità</p> <p><u>Inglese/Francese:</u> microlingua di settore</p> <p><u>D.T.A.:</u> analisi del mercato turistico in relazione al territorio, tutela del Made in Italy, i marchi, le strategie di marketing</p> <p><u>Scienze Motorie:</u> corretto stile di vita, alimentazione sana e dispendio energetico</p> <p><u>IRC:</u> Consuetudini alimentari nelle diverse religioni</p> <p><u>Ed. Civica:</u> Sviluppare e diffondere la sostenibilità alimentare come stile di vita, attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica</p>	<p>Saper utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Saper predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Saper valorizzare la elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Saper contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali,</p>

			delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
--	--	--	--

■ *LAPRODI di CLASSE*

Gli obiettivi, così come fissati in sede di programmazione del Percorso Educativo Didattico, distinti in termini di abilità, competenze e conoscenze, sono stati raggiunti dagli alunni secondo i livelli già rilevati. I docenti, nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 ottobre 2010 n. 211, hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente, attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa: lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica; la pratica dei metodi d'indagine propri dei diversi ambiti disciplinari; l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari e storici; l'uso del laboratorio per l'insegnamento delle materie tecnico-scientifiche; la pratica dell'argomentazione e del confronto critico e dialogico; la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale; l'uso di strumenti informatici e multimediali a supporto dello studio e della ricerca; la pratica della "lezione sul campo" come modalità di apprendimento multidisciplinare privilegiata.

Numerosi sono stati i progetti laboratoriali trasversali rispetto alle discipline strettamente curriculari e ai destinatari, superando la classica progettazione di classe per favorire gruppi interclasse costituiti per caratteristiche personali e di interesse al fine di migliorare la qualità della relazione docente - discente e per aprire ad una didattica ad apprendimenti plurimi, intercettando i bisogni e le inclinazioni di ogni singolo studente, anche nell'ottica dell'attenzione alla prevenzione della dispersione scolastica e del potenziamento dei metodi di studio specialmente riguardo alla Lingua Inglese e alla Matematica (v. Progetti di cui al PNRR d'Istituto). Non ultima, la rilevanza dell'essere Presidio Scolastico di Libera, che ha comportato la progettazione e l'organizzazione interclasse di eventi dedicati alla Memoria delle vittime innocenti delle mafie e del Terrorismo, alla Giornata contro la violenza sulle donne, tra gli altri.

Le schede informative delle singole discipline sono allegate al Documento (**Allegato F**).

■ *METODI e TECNICHE di INSEGNAMENTO*

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, accanto ai metodi tradizionali (quali la lezione frontale, l'apprendimento e la ripetizione di nozioni o regole memorizzate, la successione di

spiegazione-studio-interrogazione), si è attivata la didattica laboratoriale, tesa alla valorizzazione dei punti di forza di ciascun alunno. L'uso di mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, immagini) e della rappresentazione di idee sotto forma di mappe, scalette ecc., il ricorso a lavori di gruppo, attività di laboratorio, Brain storming, Role playing, Cooperative learning, Peer tutoring, Debate, Circle time, Problem solving, Flipped classroom, Lezioni sul campo, ha mirato allo sviluppo di un'autentica motivazione ad apprendere.

Le attività di recupero e di potenziamento/consolidamento sono state praticate tanto in orario scolastico che in orario extrascolastico. Sono stati utilizzati i libri di testo, e testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

LEZIONI sul CAMPO

Il CdC ha favorito le uscite sul territorio coerenti con la progettazione didattica, vere e proprie lezioni "a cielo aperto", dinamiche, accattivanti: in una prospettiva interdisciplinare e civica, la organizzazione e la partecipazione alle iniziative di/per Libera, di cui, come già ricordato, l'IPSEOA è Presidio (di Legalità) attraverso la Celebrazione della Memoria delle vittime della criminalità organizzata, il Monitoraggio del territorio e del Bene confiscato alla criminalità organizzata insistente nel territorio comunale, la partecipazione al Festival dell'Impegno civile, la partecipazione alla Giornata della Memoria e dell'Impegno del 21 marzo, sono state lezioni ad alto impatto civico, relazionale, esercizio del diritto-dovere di apprendere ad essere cittadini; con un taglio più caratterizzante ed orientativo, le lezioni mediate da incontri con ex studenti inseriti nel mondo professionale e nuove figure professionali del Web (incontro con l'ex alunno Biagio Romano, sous-chef nel team dei Cuochi del Sannio al premio internazionale di Street-Food 2025; con lo Chef della Pizza Franco Pepe; con lo Chef del Web de "I fornelli di Max", Massimiliano Costa), la partecipazione alle uscite didattiche verso Fiere o aziende del territorio, con interviste e questionari preparati ad hoc dagli studenti, successivamente rielaborati e discussi.

In base alle proposte da Enti, Associazioni e Istituzioni, si sono attivate:

-Partecipazioni a convegni, seminari e spettacoli (incontri con le proposte universitarie dell'Università Giustino Fortunato; focus sulla parità di genere in occasione della Giornata Internazionale della Donna; incontro/confronto con la realtà digitale: la piattaforma Unica; incontro con la realtà mass-mediale: lo Chef de "I fornelli di Max"; incontri di orientamento in uscita con i Centri per l'Impiego).

-Viaggi di istruzione e uscite didattiche definite nei PCTO e nelle UDA: oltre a quanto già indicato, il viaggio di istruzione in Grecia, in un confronto formativo con realtà multiformi.

■ **ATTIVITÀ di RECUPERO**

DISCIPLINA	TIPOLOGIA	STRATEGIE DIDATTICHE	TEMPI
TUTTE	In itinere, durante le ore curriculari	Attività laboratoriale Tutoraggio Peer to peer Cooperative learning	Fine Modulo
TUTTE	Sospensione attività didattica	Attività laboratoriale Tutoraggio Peer to peer Cooperative learning	Fine I quadrimestre / Inizio II quadrimestre

■ **ATTIVITÀ di POTENZIAMENTO/APPROFONDIMENTO**

DISCIPLINA	TIPOLOGIA	STRATEGIE DIDATTICHE	TEMPI
TUTTE	In itinere	Attività di consolidamento attraverso la partecipazione a concorsi / eventi / manifestazioni	Intero A.S.

■ **ATTIVITÀ SVOLTE con METODOLOGIA PCTO**

La legge 145/18 ha stabilito che i “percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” (PCTO) debbano essere attuati per una durata minima obbligatoria (nell’ultimo triennio per gli Istituti Professionali, di 210 ore). *Il nostro Istituto attiva Percorsi CTO in collaborazione con aziende, enti, associazioni, liberi professionisti del territorio, proponendo agli studenti incontri formativi, uscite didattiche, stages. Gli studenti hanno, nel triennio, svolto attività presso Aziende in collaborazione con la Scuola, in un interscambio formativo e professionalizzante di alto livello. Inoltre, pur avendo già adempiuto all’ “Obbligo” numerico, non hanno mancato di partecipare entusiasticamente alle iniziative, le cui informazioni dettagliate si troveranno all’apposita sezione predisposta Ivi nonché nell’Allegato D.*

TIPOLOGIA	AULA	IMPRESA
Moduli disciplinare delle discipline del Consiglio di Classe	X	
Incontri con esperti	X	X
Formazione sulla sicurezza	X	
Attività di stage presso un Soggetto Ospitante (aziende, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.)		X
Attività didattiche propedeutiche ai PCTO	X	
Attività di orientamento	X	X
Visite aziendali		X
Partecipazione a conferenze/seminari	X	X
Partecipazione ad eventi		X
Attività di stage all'estero	X	X

PON autorizzati	X	X
-----------------	---	---

■ **ORIENTAMENTO in USCITA**

Nell'ambito della Didattica Orientativa, è necessario sottolineare l'attualità del processo di *longlife learning* diretto a favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per definire (o ridefinire) i propri obiettivi personali e professionali in rapporto al contesto sociale, economico e culturale in cui si è inseriti e per elaborare un progetto di vita con la capacità di sostenere le scelte che esso comporta. In questa prospettiva, sono sempre stati attivati incontri con esperti del mondo del lavoro, con Università e rappresentanti del Terzo Settore in coerenza con il curriculum e in sintonia con i bisogni e le inclinazioni degli studenti. Anche in questo a.s., alla luce altresì della Riforma prevista dal PNRR esplicitata nelle Linee guida (attuative) di cui al DM n. 328/2022, si è predisposta una integrazione programmatica (specificata) al PED che tenesse conto della necessità di effettuare un preciso numero (30) di ore di orientamento in orario curricolare, a cura del Cdc sotto la supervisione del Tutor all'Orientamento incaricato.

Il modulo per l'Orientamento è stato articolato in UDA:

UDA n. 1 - Spirito di iniziativa e capacità imprenditoriali

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
Incontri con ex studenti diventati imprenditori/operatori	Scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti • Ex studenti • Imprenditori del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione di una manifestazione: Chef / Operatore turistico all'opera • Racconto di storie di successo • Interviste / confronto 	10

UDA n. 2 - Conoscere sé stessi e le proprie attitudini, lavorare sulla motivazione

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
Test psico-attitudinali	Classe	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> • Riflessione sulle proprie emozioni • Somministrazione di test strutturati 	5

Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> • Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata 	
-------------------------------	--------	---------------	--	--

UDA n. 3 – Conoscere la Formazione Superiore

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
L'offerta universitaria	Università	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti • Docenti universitari 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri con docenti di orientamento • Visite guidate 	8
La formazione presso gli Its	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola • Sedi di Its 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti • Referenti di Its 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri con esperti • Visite guidate 	
Le professioni militari	Scuola	Referenti esterni e docenti	Incontri con esperti	

UDA n. 4 – Conoscere il territorio

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
<ul style="list-style-type: none"> • Visite presso fiere specializzate • Visite presso imprese 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiere specializzate • Imprese 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti • Imprenditori 	<ul style="list-style-type: none"> • Visita guidata • Intervista 	7

Le attività prettamente “tarate” sull’Orientamento, sono di seguito elencate:

Orientamento in entrata per i neo-iscritti (25 h – ottobre 2024)
 Assorienta – carriere in divisa (2 h – novembre 2024)
 Incontro Chef Franco Pepe (3 h – dicembre 2024)
 Percorsi del Gusto e Open Days (30 h – gennaio/febbraio 2025)
 Incontro Polizia Penitenziaria (2 h – febbraio 2025)
 Università G. Fortunato (5 h – febbraio 2025)
 Show cooking I Fornelli di Max (4 h – aprile 2025)
 Grecia Grimaldi travel (30 h – aprile/maggio 2025)
 Università Cattolica Sacro Cuore (5 h – maggio 2025)
 Atenei della Campania a Telese (5 h – maggio 2025)
 Incontro Erasmus post diploma (1 h – maggio 2025)

PCTO

■ *ATTIVITÀ SVOLTE nel CORRENTE ANNO SCOLASTICO*

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13/7/2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti hanno accumulato una ricca esperienza grazie alle attività svolte nel corso del secondo biennio e dell'Ultimo anno di Corso, così come documentate agli atti della scuola e riepilogate in questo documento, all'All. D.

■ *RELAZIONE PCTO*

Obiettivo del Percorso è formare lo studente, attraverso l'esperienza didattica declinata in sinergia tra Scuola e ambiente, che abbia ricadute favorevoli sulle prospettive future degli studenti, della Scuola, del territorio.

L'obbligatorietà dei PCTO mira a sviluppare competenze trasversali e professionali richieste dalla società contemporanea, configurandosi come uno strumento essenziale per l'orientamento e l'inserimento nel mondo del lavoro. Gli studenti di questa classe hanno sperimentato, precipuamente nel corso degli anni precedenti, il rapporto con il mondo "reale", vivendo un'esperienza "sul campo", trasformando le proprie conoscenze/abilità/competenze in esercizio pratico, professionale: le Aziende che li hanno accolti hanno espresso pareri entusiasti e molti dei nostri studenti, nelle more dello studio, proseguono questa alternanza al di là del monte-ore stabilito per il PCTO (h 210), raggiunto da tutti; inoltre, hanno aderito alle altre iniziative offerte dall'IIS Faicchio-Castelvenere coerenti con l'indirizzo di riferimento, come risulta dall'All. D (ivi).

Gli effetti di tali esperienze non si esauriscono nella breve sintesi che le studentesse e gli studenti condideranno nel corso del Colloquio d'esame: l'auspicio dei docenti, dell'intera Comunità educante, è che il Percorso ponga le basi, ben radicate, di un futuro professionale, ma anche umano, sociale, civile, coerente con gli sforzi profusi, roseo, entusiasmante, appagante, fecondo.

EDUCAZIONE CIVICA

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legge 20 Agosto 2019 n. 92.

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

2. L’educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell’Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona” (art. 1 commi 1-2).

Il Cdc aderisce alla progettazione dipartimentale, che si impernia sulle Linee guida intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE cui è dedicato l’intero articolo 5 della legge e intesa come la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

I contenuti, organizzati in UD interdisciplinari, hanno seguito la seguente organizzazione, che ha visto interagire i docenti delle singole discipline e variare gli approcci, i metodi, le pratiche didattiche:

ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Discipline Ore
Costituzione Il dibattito civile: -la difesa delle libertà -il ripudio della guerra -la parità di genere	<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, e del confronto con altre realtà europee, con particolare riferimento al diritto del lavoro • Partecipare al dibattito culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione • Acquisire capacità di pensiero critico • Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità 	<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione della Repubblica italiana • La nascita della Costituzione • Confronto con i sistemi costituenti di altri Stati • I principi fondamentali della Costituzione • I diritti civili: le libertà individuali • I diritti civili: le libertà collettive • I diritti etico-sociali • I diritti economici • I diritti politici • I doveri del cittadino 	Italiano Storia Inglese IRC DTA <p style="text-align: center;">6 h</p>
Istituzioni dello Stato italiano	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l’organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale 	<ul style="list-style-type: none"> • La divisione dei poteri, ed il confronto con altri Stati • Il Parlamento 	DTA Lab. Sala

	<p>propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali 	<p>della comunità</p> <ul style="list-style-type: none"> Partecipare al processo decisionale Saper esercitare liberamente e consapevolmente il diritto-dovere di voto 	<ul style="list-style-type: none"> I sistemi elettorali La formazione delle leggi Il Presidente della Repubblica Il Governo La Magistratura La Corte costituzionale La Pubblica amministrazione Gli organi locali Gli Statuti regionali 	<p>3 h</p>
<p>L'Europa e gli organismi internazionali</p> <p>L'ONU e la guerra</p> <p>Il ruolo dell'Italia e dell'UE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali 	<ul style="list-style-type: none"> Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> La nascita dell'Unione europea Le istituzioni dell'Unione europea L'Organizzazione delle Nazioni Unite La dichiarazione universale dei diritti umani Le organizzazioni internazionali 	<p>Storia</p> <p>Italiano</p> <p>Inglese</p> <p>DTA</p> <p>h 5</p>
<p>L'identità digitale</p> <p>La CIE, lo SPID</p> <p>La piattaforma "Unica"</p> <p>Open Data</p> <p>I principali strumenti finanziari</p>	<ul style="list-style-type: none"> Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica 	<ul style="list-style-type: none"> Capacità di accedere ai mezzi di comunicazione Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale 	<ul style="list-style-type: none"> L'identità digitale Uso/abuso del web Le piattaforme digitali della PA I principali strumenti finanziari e il rendimento economico 	<p>Scienza dell'Alimentazione</p> <p>DTA</p> <p>Laboratorio di Enogastronomia</p> <p>Matematica</p> <p>h 8</p>
<p>Sviluppo sostenibile, tutela della salute e dell'ambiente</p> <p>Il riuso alimentare</p> <p>Il made in Italy</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i principi dell'Agenda 2030 relativi allo sviluppo sostenibile Esercitare con consapevolezza i propri diritti/doveri in materia di ambiente a livello territoriale e nazionale 	<ul style="list-style-type: none"> Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità, adottando corretti stili di vita e collaborando nei diversi ambienti sociali alla sana attuazione dei goals dell'Agenda 2030 <p>Interpretare i</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i principali 'goals' dell'agenda 2030 Conoscere le principali regole di vita sociale per la tutela della salute, privata e pubblica, dell'ambiente, del patrimonio artistico e culturale 	<p>Scienza dell'Alimentazione</p> <p>Laboratorio di Enogastronomia</p> <p>Francese</p> <p>Scienze motorie</p> <p>DTA</p> <p>h 11</p>

		principali elementi di valutazione dei riflessi dei fenomeni ecologici/ambientali /relativi alla salute pubblica		
Totale h				33
Partecipazione ad attività/incontri/progetti/manifestazioni: <u>Partecipazione ad iniziative in coerenza con le finalità della convivenza civile e del Presidio di legalità:</u> Celebrazione della Memoria delle vittime della criminalità organizzata Monitoraggio del territorio e del Bene confiscato Partecipazione alla Manifestazione organizzata per la Giornata Internazionale della Donna Partecipazione alla Giornata della Memoria e dell’Impegno del 21 marzo Visite alle istituzioni Adesione a progetti e/o concorsi Percorsi per la “sostenibilità nel piatto” e contro lo spreco alimentare				

La griglia di valutazione adottata per l’Ed. Civica:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE			
AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
COSTITUZIONE LEGALITÀ SOLIDARIETÀ	<input type="checkbox"/> Saper declinare i principi di legalità, di partecipazione e di solidarietà nel quotidiano privato, lavorativo e pubblico	<input type="checkbox"/> Partecipa e promuove eventi a sostegno ed indifesa della legalità e della giustizia sociale <input type="checkbox"/> Si comporta secondo le regole dell’istituzione <input type="checkbox"/> Dialoga rispettando le idee altrui ma sostenendo principi etici e democratici che connotano il senso di sana comunità, secondo i valori costituzionali.	<input type="checkbox"/> Non raggiunto <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Avanzato
SVILUPPO SOSTENIBILE	<input type="checkbox"/> Adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri, dell’ambiente e del patrimonio artistico e culturale in condizioni ordinarie o straordinarie	<input type="checkbox"/> Si comporta in modo da salvaguardare l’ambiente <input type="checkbox"/> Suggerisce soluzioni alle problematiche ambientali <input type="checkbox"/> Adotta sani stili di vita e rispetta le regole a tutela della salute pubblica <input type="checkbox"/> Rispetta e valorizza il patrimonio artistico e culturale <input type="checkbox"/> Sa gestire le risorse economiche disponibili	<input type="checkbox"/> Non raggiunto <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Avanzato

CITTADINANZA DIGITALE	<input type="checkbox"/> Saper utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività, nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali	<input type="checkbox"/> Sa gestire le interazioni dirette <input type="checkbox"/> Rispetta le norme sulla privacy <input type="checkbox"/> Contrasta le forme di cyberbullismo e sa difendersi da esse <input type="checkbox"/> Usa le TIC in modo creativo e innovativo	<input type="checkbox"/> Non raggiunto <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Avanzato
------------------------------	--	---	---

METODI di VALUTAZIONE e STRUMENTI di VERIFICA

CRITERI GENERALI

La valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche. Per quanto riguarda la **valutazione** in generale si fa riferimento al **DPR 122/2009** che ne esplicita i criteri in termini di omogeneità, equità e trasparenza; sottolinea che la valutazione riguarda sia l'apprendimento che il comportamento e il rendimento scolastico; essa deve tener conto delle potenzialità degli alunni, deve favorire processi di autovalutazione, di miglioramento e di apprendimento permanente; l'informazione agli allievi e alle famiglie deve essere chiara e tempestiva. La valutazione deve essere coerente con gli obiettivi di apprendimento stabiliti nel PTOF (cui si rimanda), in cui trovano pure espressione le modalità e i criteri adottati all'interno dell'Istituzione scolastica.

La valutazione finale (o sommativa), espressa sotto forma di voti (in decimi), in coerenza con quanto previsto nel PTOF, sintesi di tutti i momenti valutativi opportunamente declinati, misura nell'insieme il processo cognitivo e il comportamento dello studente, tenuto conto del grado di partecipazione al dialogo educativo, della frequenza assidua, della conoscenza dei contenuti e della relativa applicazione, della capacità di rielaborazione personale anche attraverso l'acquisizione dei linguaggi specifici.

La valutazione del comportamento è espressa con voti in decimi. La recente riforma sul voto di comportamento, di cui alla Legge n.150/2024, introduce significative modifiche nella valutazione degli alunni, allo scopo di valorizzare il ruolo della responsabilità individuale e del rispetto reciproco come obiettivi fondamentali della scuola. È previsto, per la scuola secondaria di secondo grado, per l'ammissione all'Esame di stato in caso di voto di comportamento pari a sei decimi, l'assegnazione ad opera del consiglio di classe di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato (Allegato A al D.lgs. 62/2017) – All. G ivi

Il C.d.C. valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico (v. PTOF). Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, curriculari ed extracurriculari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di PCTO (Ex- Alternanza Scuola- Lavoro)

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

All'alunno verrà attribuito il punteggio superiore nell'ambito della fascia di credito individuata dalla media dei voti, se 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:
 - o Per frequenza assidua punti 0,20;
 - o Per interesse, impegno e partecipazione punti 0,20;
 - o Per attività complementari organizzate dalla scuola punti 0,20;
 - o 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 scolastico e/o nel corso dell'anno scolastico 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);
 - o Per le valutazioni positive relative all'Alternanza Scuola Lavoro, stage e tirocini aziendali: sufficiente (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.

La valutazione del comportamento incide sulla quantificazione del credito scolastico, giusto il combinato disposto della D. Lgs. 13/04/2017 n. 62 art. 15 e la modifica (integrazione) allo stesso art. 15 con l'introduzione (ex L. 150/2024 art. 1 co. 1 lett. d) del co. 2 *bis* [...all'articolo 15, dopo il comma 2 è inserito il seguente: «2-bis. Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi».]

L'attribuzione del credito scolastico, come riassunto ivi (All. G), si riferisce a quanto stabilito dal D. Lgs. 62/2017, in particolare in All. A.

Si rimanda al PTOF per informazioni di dettaglio sui criteri di attribuzione delle integrazioni per l'attribuzione della banda alta di credito formativo e per le griglie adottate:

<https://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/BNIS02300V/faicchio/ptof/naviga/>

<https://miurjb18.pubblica.istruzione.it/PTOF-FAMIGLIE/index>

<https://miurjb18.pubblica.istruzione.it/PTOF-FAMIGLIE/curricolo/dettaglio/valutazioni/SS>

Si richiama infine la Nota MIM del 12/5/2025 in cui, per le Commissioni d'Esame, ...

“Ai sensi dell’O.M. n. 67/2025, come già anticipato “*nello svolgimento dei colloqui la commissione d’esame tiene conto delle informazioni contenute nel curriculum dello studente*” (art. 22, c. 1). Pertanto il *Curriculum* può avere un ruolo anche nella predisposizione e nell’assegnazione dei materiali da sottoporre ai candidati, effettuate dalla commissione/classe tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, le esperienze e i progetti realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida (art.22, c.5).

A seguito dell’operazione di consolidamento *pre-esame* da parte delle segreterie, il *Curriculum* viene messo direttamente a disposizione delle commissioni d’esame tramite l’applicativo “*Commissione web*”. “

Per quanto attiene specificamente la valutazione delle prove scritte d’esame, si farà riferimento alle griglie dipartimentali già suggerite, ed adottate, per l’esame del precedente a.s. (I prova di Italiano, II seconda prova pluridisciplinare) e presenti Ivi, in All. B.

Sono state somministrate simulazioni delle prove scritte d’esame, rispettivamente, nelle date del 14 aprile (I prova – Italiano) e 15 aprile (II prova, con prosecuzione pratica il 16 maggio); entro il mese di maggio, è prevista una simulazione del colloquio orale.

- Il **calendario** delle prove d’esame, per l’anno scolastico 2024/2025, è il seguente:
- prima prova scritta: mercoledì 18 giugno 2025, dalle ore 8:30 (durata: sei ore);
- seconda prova in forma scritta: giovedì 19 giugno 2025. (la durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al D.M. 769 del 2018).

GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO (Nazionale)

Per quanto attiene la valutazione della prova orale d’esame, si farà riferimento alla griglia apposta in Allegato all’OM 67 del 2025, ivi presente in

- **Allegato C** - Allegato A all’ O.M. n° 67 del 31.03.2025 - *Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione - Griglia di valutazione della prova orale.*

Questo documento è rispondente alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali così come indicato nella nota del 21 marzo 2017, prot. N. 10719.

Il presente Documento della classe V sezione C è stato elaborato dal Consiglio di classe nella riunione del 15/05/2025