



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDRO FILOSI"**

**SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☐ 0773 702877**



**C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione  
SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67**

**Sito Web:** <http://www.filositerracina.edu.it/> **e-mail:** [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)  
**PEC:** [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

Titolario V.4

Data e protocollo come da segnatura



Esame di Stato  
Anno scolastico 2020-2021

Documento del Consiglio di Classe

(ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del D. Lgs. 62/2017, e dell'art. 10 dell'O.M. n. 53 del 3 marzo 2021)

Classe 5<sup>a</sup> Sez. C

INDIRIZZO: Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera

ARTICOLAZIONE: Enogastronomia

>	<b><u>DOCUMENTO</u></b>
	<b>ALLEGATI</b>
	<b>ALLEGATI non destinati alla pubblicazione on line</b>

*DATA DI APPROVAZIONE: 13 maggio 2021*

**Il docente Coordinatore di Classe**  
prof. Emanuela Martino

**Il Dirigente Scolastico**  
Dott.ssa *Margherita Silvestre*  
Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

## Sommario

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	4
1.1 Breve descrizione del contesto .....	4
1.2 Presentazione dell'Istituto .....	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	6
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF) – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione “Enogastronomia”).....	6
2.2 Competenze acquisite a conclusione del percorso quinquennale .....	7
2.3 Quadro orario settimanale .....	7
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	9
3.1 Il Consiglio di Classe: composizione e continuità didattica .....	9
3.2 Presentazione della classe .....	9
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE .....	10
5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	11
5.1 Il percorso formativo della classe .....	11
5.1.1 – Obiettivi educativi .....	11
5.1.2- Obiettivi cognitivi .....	11
5.1.3 Metodologie .....	11
5.1.4 Strumenti.....	11
5.1.5 Spazi.....	11
5.1.6 Interventi di recupero e sostegno: modalità e tempi di attuazione .....	12
5.1.7 Verifiche e Valutazione .....	12
5.1.8 Metodologie e strumenti per la verifica durante la Didattica Digitale Integrata (DDI) e in situazione di Didattica A Distanza (DAD).....	12
5.2 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro): attività nel triennio – Relazione generale del tutor formativo .....	13
6. ATTIVITA' E PROGETTI .....	16
6.1. Insegnamento trasversale di Educazione Civica .....	16
6.2 Iniziative ed esperienze extracurricolari.....	17
6.3 Attività di orientamento .....	18
7. ARGOMENTI assegnati per la discussione dell'ELABORATO concernente le discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi .....	20
8. TESTI LETTERARI OGGETTO DEL COLLOQUIO .....	20
9. CREDITO SCOLASTICO.....	21
9.1 Attribuzione del credito scolastico- Tabelle ministeriali.....	21
10. CREDITI FORMATIVI- Delibera Collegio Docenti 07/01/2019 .....	22
11. ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	23

## **ALLEGATI:**

- ✚ Griglia di valutazione colloquio
- ✚ Griglie di attribuzione voto di condotta e prospetti valutazione dei livelli di competenza per Asse (Asse dei Linguaggi – Asse Storico-Sociale – Asse Matematico – Asse Scientifico-Tecnologico-Professionale)
- ✚ Criteri per la valutazione della Didattica A Distanza e criteri di valutazione per discipline durante la Didattica A Distanza
- ✚ Griglia di attribuzione voto di condotta e griglia di valutazione applicazione e impegno in Didattica A Distanza
- ✚ Griglia di valutazione per l'attribuzione dei voti di Educazione Civica
- ✚ Programmazioni svolte e/o scheda riepilogativa disciplina
- ✚ Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): Progetto Formativo di Orientamento

## **ALLEGATI NON DESTINATI ALLA PUBBLICAZIONE ON LINE:**

- ✚ Elenco alunni della classe
- ✚ Credito biennio precedente
- ✚ Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): Documento di valutazione del tutor formativo
- ✚ ARGOMENTI assegnati per la discussione dell'ELABORATO concernente le discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi

Pagina di riferimento a materiali e documenti utili nel portale web istituzionale:

[Esame di Stato A.S. 2020-2021](#)

## 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 Breve descrizione del contesto

La **Scuola Tecnica Comunale** nacque a **Terracina** (LT) nel **1917**, in piena Prima Guerra Mondiale. In piena Prima Guerra mondiale. L'originario Istituto ha saputo - nel corso del secolo scorso - trasformarsi, divenendo scuola complementare pareggiata, poi Scuola Tecnica Commerciale (ad opera di **Alessandro Filosi**, Preside dal 1919 al 1956, al quale la scuola fu intitolata nel 1960), successivamente Scuola di Avviamento Professionale Commerciale. Nel **1961** divenne **Istituto Professionale per il Commercio** dapprima, affiancando poi ai **Servizi Commerciali e Turistici** i **Servizi Sociali**. Infine, **dall'A.S. 2008/2009**, è attivo l'indirizzo dei **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**, che ha rappresentato una ulteriore apertura della scuola al territorio.

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è prevalentemente da famiglie che lavorano nell'agricoltura, con una percentuale quasi pari al 70% con basso ISEE. Gli studenti con cittadinanza non italiana sono pari al 10% della nostra popolazione scolastica. Sono presenti allievi con caratteristiche particolari dal punto di vista della provenienza socio-economica e culturale; nello specifico, provengono da agglomerati urbani con presenza quasi esclusiva di immigrati (zone Borgo Hermada, Bella Farnia e località Capanne in Terracina), dunque zone più disagiate rispetto alla media del territorio. Vincoli derivano anche dal fatto che il bacino di utenza dell'istituto è ampio, con un parcellizzato numero di scuole medie di provenienza; risultano pertanto inevitabili le differenze nell'impostazione didattica e nei livelli di base degli allievi in ingresso.

Il territorio in cui è collocata la scuola è prevalentemente a vocazione turistica, con ampi appezzamenti agricoli, che negli ultimi anni vedono una forte presenza di immigrati occupati. La presenza degli allievi immigrati può costituire un valore aggiunto per la conoscenza e divulgazione di lingue straniere, soprattutto l'inglese, e per la formazione di un atteggiamento di rispetto ed inclusione tramite lo sviluppo della reciproca conoscenza delle diverse culture, lo scambio delle tradizioni, la conoscenza dei cibi (Educazione alla Pace). La vocazione turistica fa sì che il territorio sia ricco di strutture ricettive, ristoranti, operatori turistici, operatori commerciali, chiaramente di ausilio per un Istituto Professionale con gli indirizzi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Servizi Commerciali, Servizi Socio-Sanitari.

### 1.2 Presentazione dell'Istituto

L'Istituto si articola su **tre sedi**. La **Sede Centrale**, in **Via Roma n. 125**, è un edificio storico della cittadina; un'altra sede è dislocata in **Via Don Orione**, che nell'A.S. 2017-2018 è stata sottoposta a ristrutturazione. Nell'A.S. 2018-2019 parte della scuola è stata spostata in **Via Leopardi, n. 67**, in un plesso un tempo adibito a scuola dell'Infanzia e Primaria. Molto è ancora da fare, per tutte e tre le sedi su cui gravita il "Filosi": Sede Centrale (in Via Roma, n. 125), Sede Succursale in Via Don Orione, Sede Succursale in Via Leopardi, n. 67.

Le sedi di Via Roma, n. 125 e Via Don Orione sono vicine tra loro, e ciò consente a tutti gli allievi di svolgere attività laboratoriali, partecipare a manifestazioni collettive e usufruire del campo per le attività di Scienze Motorie senza significative perdite di tempo. La sede di Via Leopardi è più lontana, ma comunque raggiungibile a piedi.

Si dispone delle seguenti attrezzature:

- un **laboratorio multimediale sito nella sede Centrale**, allestito con i fondi della «Fondazione Roma»;
- un **laboratorio multimediale sito nella sede di Via Don Orione**, egualmente dotato di connessione internet;
- un'aula **con pc e collegamento alla rete per lo studio assistito nella sede Centrale** per gli studenti con particolari esigenze (BES, DSA, DA);
- **tre cucine**;
- **tre sale-bar**;
- ◆ un laboratorio di accoglienza turistica;
- ◆ PC, stampante e connessione ad internet a servizio degli Uffici amministrativi, degli Uffici di Presidenza e della DSGA, dell'Ufficio dei collaboratori del D.S., del Magazzino.

Nell'**A.S. 2013-2014** l'Istituto ha beneficiato del finanziamento di 15.000 euro per la **realizzazione della rete wifi**.

Dall'**A.S. 2014-2015**, ogni aula dei tre plessi è stata dotata di una postazione **PC** collegata alla rete INTRANET dell'Istituto e dedicata esclusivamente all'uso del **Registro Elettronico**; nella scelta dei dispositivi si è preferito utilizzare, quando possibile, computer in via di dismissione e non più riusabili nel contesto della didattica laboratoriale.

Dall'A.S. 2015-2016 è adottato esclusivamente il Registro Elettronico nel processo didattico-educativo d'Istituto, **con l'obiettivo di migliorare le comunicazioni scuola-famiglia**.

Dall'**A.S. 2016-2017** è stata allestita, in Sede Centrale, un'aula **polifunzionale Laboratorio di Scienze / Chimica / Educazione Alimentare**, dedicata anche ai servizi di **biblioteca** (con postazione PC e LIM). Inoltre, sempre nell'A.S. 2016-2017, la Sede Centrale è stata dotata, dalla Regione Lazio, di tablet, stampante e scanner 3D di cui al "Progetto Kit Scuola 3D" Regione Lazio.

L'aggiudicazione di **fondi a carico dei PON 2014-2020** ha permesso, nell'**A.S. 2017-2018**, di allestire (in Sede Centrale, con dispositivi anche nella sede di Via Don Orione) **un laboratorio polifunzionale**, nell'ambito del PON dedicato agli **Ambienti Digitali**.

L'aggiudicazione di **fondi erogati da «Fondazione Roma»** ha permesso all'Istituto di usufruire di un ulteriore laboratorio polifunzionale (strutturato nell'ottica di "classe aumentata") e di dispositivi digitali per le esercitazioni pratiche dell'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera.

Nell'**A.S. 2018/2019** il "Filosi" si è aggiudicato il finanziamento del progetto rispondente all'Avviso pubblico per la realizzazione di **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO INNOVATIVI #PNSD – AZIONE #7**. Il laboratorio è realizzato nella succursale sita in Via Leopardi, n. 67.

Nell'**A.S. 2017-2018** l'Istituto è stato destinatario di ulteriori fondi specifici (PON-FESR "Laboratori Innovativi"), per l'attivazione di un nuovo Laboratorio professionalizzante per l'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera. Il progetto prevede il modulo **"Filosi Food Lab: noi per il vostro ben-essere"**, un **laboratorio di Enogastronomia** che si offre al territorio quale ideale moderna **agorà**: sarà collegato ad ulteriori ambienti di apprendimento didattico, ad aule, allo spazio dedicato a convegni e seminari.

Nell'**A.S. 2020-2021** questo innovativo laboratorio è stato utilizzato dalle classi Quinte ed è stato anche scenario di una lezione in presenza tenuta da un noto chef di Terracina collegato a distanza con le classi, che hanno avuto così modo di poter apprendere ulteriori tecniche.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF) – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione "Enogastronomia")

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.

E' 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 enogastronomici;
- ◆ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione **Enogastronomia**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

## 2.2 Competenze acquisite a conclusione del percorso quinquennale

### A conclusione del percorso quinquennale

i diplomati nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## 2.3 Quadro orario settimanale

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materie						Enogastronomia		
	1° Biennio		2° Biennio		5° anno			
	I	II	III	IV	V			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4			
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2			
Lingua Inglese	3	3	3	3	3			
Lingua Francese	2	2	3	3	3			
Matematica	4	4	3	3	3			
Scienze Integrate (Fisica)	2							
Scienze Integrate (Chimica)		2						
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2						
Geografia	1							
Scienze degli Alimenti	2	2						
Diritto ed Economia	2	2						
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (#)	3 (#)	3 (#)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 **(^)	2 **(^)	6**	4**	4**			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 **(^)	2 **(^)		2**	2**			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2						
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	5	5			
Tecniche di Comunicazione								
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2			
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1			
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>			
<b>Alternanza Scuola-Lavoro (ora PCTO)</b>	400 ore nell'arco dell'ultimo triennio (Legge n. 107/2015, art. 1 commi 33-44)							

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la **compresenza degli insegnanti tecnico-pratici**. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

(^) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'**articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre**.

\*\* Insegnamento affidato al **docente tecnico-pratico**.

# Sono previste **due ore di compresenza** nell'arco del **triennio**.



### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Il Consiglio di Classe: composizione e continuità didattica

COGNOME	NOME	MATERIA	CONTINUITA' DIDATTICA		
			3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Silvestre	Margherita	Dirigente scolastico	/	/	X
Martino	Emanuela	Lingua e letteratura italiana	/	/	X
Martino	Emanuela	Storia	/	/	X
Verardo	Roberto	Lingua francese	/	X	X
Pesce	Maria Rosaria	Lingua inglese	/	/	X
Toscano	Joseph	Matematica	X	X	X
D'Andrea	Maria Pina	Scienza e cultura dell'alimentazione	/	/	X
Vallario	Salvatore	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	/	/	X
Nunziata	Luisa	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	/	/	X
Sepe	Anna Maria Rita	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala	/	/	X
Ruoppolo	Miriam	Scienze motorie e sportive	/	/	X
Mariani	Renato	Religione Cattolica	X	X	X
De Chiara	Virginia	Sostegno	/	/	X

#### 3.2 Presentazione della classe

La classe è composta da 17 alunni, 2 femmine e 15 maschi, dei quali 8 residenti a Terracina e il resto proveniente da Fondi (3 alunni), Pontinia (2 alunni), Sonnino (3 alunni), Priverno (1 alunno). Sono presenti due alunni con DSA e un alunno con PEI con obiettivi minimi. Per questi tre allievi il Consiglio di Classe ritiene indispensabile e necessaria la presenza, in sede di Esame di Stato, dell'Insegnante di Sostegno. Nelle programmazioni dipartimentali sono esplicitati gli obiettivi minimi richiesti per gli alunni, consistenti nell'acquisizione delle linee essenziali e semplificate dei contenuti in tutti gli ambiti disciplinari. La classe proviene da una compagine di terzo anno formata da 22 alunni, che nel passaggio alla classe successiva si è ridotta di sette unità; del nucleo originario di 15 si sono aggiunti due allievi, 17 sono pervenuti al quinto anno sez. C. La 5<sup>a</sup> C Enogastronomia è una classe caratterizzata da un buon grado di coesione interna e da dinamiche relazionali positive; sul piano disciplinare allieve ed allievi si sono sempre dimostrati disciplinati, e anche qualche segno di esuberanza è stato rapidamente controllato ed incanalato. Alcuni alunni si sono mostrati non sempre assidui nella frequenza del primo trimestre dell'anno, ma l'intero gruppo-classe ha saputo essere sostanzialmente responsabile e collaborativo, partecipando alle attività proposte con attenzione ed interesse anche nel periodo interessato dalla sospensione dell'attività didattica a causa della diffusione del coronavirus; allieve ed allievi hanno saputo reagire all'iniziale disorientamento e si sono distinti per l'assiduo impegno e la concreta partecipazione in situazione di Didattica A Distanza, Didattica Digitale Integrata e Didattica in presenza. I docenti si sono immediatamente attivati per sopperire alle mancate lezioni in presenza attraverso creazione di chat, riunioni in videochiamata

utilizzando la piattaforma Microsoft Teams 365. Sul piano della preparazione di base, la classe evidenzia per qualche elemento difficoltà nella concentrazione ed una capacità di rielaborazione personale modesta, ma in linea generale si sottolinea come, per la quasi totalità delle discipline, la partecipazione al lavoro scolastico ed al dialogo educativo si sia mostrata costante, allieve ed allievi hanno sempre cercato di seguire le indicazioni fornite dai docenti per ottenere miglioramenti ed il raggiungimento degli obiettivi educativi e formativi. Anche l'esuberanza del gruppo classe è stata comunque rivolta ad una crescita collettiva, finalizzata al raggiungimento di una stabilizzazione nell'impegno scolastico, nella frequenza e nella partecipazione, nell'analisi dei problemi e nell'autonomia nello studio. Il percorso e la valutazione complessivi per quel che riguarda conoscenze, competenze e capacità può ritenersi positivo, operate le necessarie distinzioni tra i singoli allievi all'interno della classe, anche se permangono alcune difficoltà. In sintesi, si può affermare che, complessivamente, è possibile distinguere tre gruppi all'interno della classe 5<sup>a</sup> C Enogastronomia: un primo gruppo che nel corso dell'intero ultimo triennio ha mostrato assiduità nella frequenza e nella partecipazione alle attività didattiche e al dialogo educativo è riuscito a conseguire la totalità degli obiettivi programmati, sviluppando capacità di ragionamento intuitivo e di osservazione; un secondo gruppo, più numeroso, dotato di adeguate abilità cognitive ed operative, ha necessitato di tempi un po' più lunghi per interiorizzare le conoscenze e per maturare ed utilizzare le competenze operative, pervenendo a risultati comunque soddisfacenti; un ultimo gruppo di alunni (pur possedendo conoscenze modeste in alcune discipline) ha raggiunto un livello di preparazione complessivamente sufficiente. In alcuni allievi, tuttavia, permangono incertezze soprattutto nelle competenze linguistiche e nella capacità di approccio critico ai contenuti, con fragilità maggiormente evidenti nelle discipline afferenti all'area comune.

#### 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Piano Annuale per l'Inclusione è volto a proporre attività progettuali atte a favorire una didattica dell'inclusione e a promuovere la cultura dell'integrazione attraverso la sensibilizzazione degli studenti, dei genitori, del territorio specie verso le problematiche degli alunni con Bisogni Educativi Speciali.

Personale appositamente selezionato affianca gli allievi in difficoltà per esigenze psico-fisiche e collabora con i docenti di sostegno per far star bene a scuola gli allievi DA. Tra gli obiettivi prioritari sono il **potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio** degli alunni con Bisogni Educativi Speciali attraverso la cura di percorsi individualizzati e personalizzati, anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio di tutti gli allievi, nonché la valorizzazione di percorsi formativi individualizzati.

La nostra scuola mira allo **sviluppo della cultura dell'inclusione** mediante:

- ❖ potenziamento delle attività di inclusione per i D.A., in sintonia con il Piano per l'Inclusività, con le misure poste in essere per l'accoglienza di allieve ed allievi stranieri e con l'adozione di un modello di PDP (Piano Didattico Personalizzato) condiviso d'istituto;
- ❖ chiara individuazione delle aree dei BES con conseguenti interventi di personalizzazione dei percorsi formativi nell'ambito di una inclusività degli alunni che garantisca il loro diritto allo studio (con particolare riguardo agli studenti con disabilità e con DSA – supporto per PDP e strumenti compensativi);
- ❖ potenziamento delle azioni di alfabetizzazione e facilitazione linguistica per studenti non italofoni;
- ❖ potenziamento negli allievi stranieri della conoscenza degli elementi di cittadinanza basilari per vivere nel nostro Paese.

Nel corso dell'intero quinquennio si è cercato di sensibilizzare gli alunni rispetto alla cultura dell'inclusione attraverso iniziative di informazione, discussione, visione di film per favorire atteggiamenti positivi costruttivi nei confronti di alunni in difficoltà utilizzando strategie didattiche come il cooperative learning e il tutoraggio fra pari. Percorsi dedicati sono stati attuati anche nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione».

Anche durante il periodo di Didattica A Distanza e/o di Didattica Digitale Integrata scopo fondamentale è stato quello di mantenere attiva la comunità-classe e vivo lo scambio comunicativo e relazionale tra docenti ed allievi; tutti docenti del CdC si sono adoperati per rendere più saldo il processo di inclusione e le relazioni tra tutte le componenti della comunità-classe, ancor più durante la DAD.

## **5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

### **5.1 Il percorso formativo della classe**

#### **5.1.1 – Obiettivi educativi**

- ✚ essere corretti, responsabili, capaci di autocontrollo;
- ✚ essere regolari nella frequenza e partecipi alle attività;
- ✚ sapersi organizzare per un apprendimento autonomo;
- ✚ sapersi esprimere in modo chiaro e corretto;
- ✚ saper utilizzare sistemi informativi per elaborazioni semplici;
- ✚ saper motivare le scelte ed auto valutarci;
- ✚ saper valutare un problema effettuando analisi, sintesi, collegamenti;
- ✚ sapersi orientare su argomenti pluridisciplinari;
- ✚ saper utilizzare le conoscenze tecnico-professionali.

#### **5.1.2- Obiettivi cognitivi**

- ✚ saper intrattenere rapporti di lavoro almeno con una lingua straniera;
- ✚ conoscere e saper usare strumenti ed oggetti di lavoro pertinenti;
- ✚ conoscere gli obiettivi la struttura e le funzioni di una struttura alberghiera;
- ✚ essere responsabili ed autonomi nell'organizzazione del proprio lavoro all'interno dell'azienda alberghiera.

Gli obiettivi specifici sono inseriti nelle programmazioni dei Dipartimenti disciplinari. Tali obiettivi sono stati inoltre rimodulati in seguito alla sospensione dell'attività didattica causata dalla diffusione del coronavirus.

#### **5.1.3 Metodologie**

Momento privilegiato di approccio ai contenuti proposti (per molte discipline afferenti all'area comune) è stato (nel primo periodo dell'anno scolastico) la lezione frontale, durante la quale si è cercato di accompagnare allieve ed allievi ad affrontare problematiche legate all'ambito professionale e, dove possibile, alla loro esperienza lavorativa. Sono stati posti in atto lezioni frontali, lavori di gruppo, lezioni interattive, con ricorso anche alla visione di film e/o documentari; si è fatto sistematico ricorso al libro di testo; si è cercato di far sviluppare negli studenti la capacità di lettura e ricerca autonome per potenziare le abilità di analisi e di sintesi; nei colloqui orali e nelle discussioni si è sempre cercato di mettere gli allievi a proprio agio.

Nel periodo di sospensione dell'attività didattica in presenza a causa della diffusione del coronavirus è stata adottata la Didattica A Distanza, sia in modalità sincrona (piattaforme di Istituto per riunioni in videoconferenza), che asincrona (scambio di materiali didattici su Registro Elettronico e su piattaforme di e-learning o tramite e-mail).

#### **5.1.4 Strumenti**

Libri di testo, schede, materiale in fotocopia; audiovisivi; computer, notebook, tablet, smartphone; attività curriculare; attività di recupero, stage aziendali; visite aziendali; laboratori specifici; incontri con esperti.

#### **5.1.5 Spazi**

Aule; laboratori di informatica; laboratori di cucina e sala; sale video; aziende; biblioteca; piattaforme di e-learning.

### 5.1.6 Interventi di recupero e sostegno: modalità e tempi di attuazione

Nell'IPS "A. Filosi" si presta particolare attenzione alle attività di recupero e sostegno, volte a consolidare conoscenze, competenze e abilità soprattutto in allieve ed allievi più fragili. Tali attività vengono da sempre effettuate durante tutto l'arco dell'anno scolastico, allo scopo di supportare gli alunni per il recupero delle insufficienze; in questo anno scolastico estremamente particolare tali interventi di recupero si sono concretizzati come di seguito indicato:

- ✚ lezioni di recupero in itinere semplificate e con lavori di gruppo e tutoring;
- ✚ sportelli di studio pomeridiani;
- ✚ rallentamento per il recupero e rinforzo degli argomenti durante le ore curricolari, con modalità diversificate (schemi, mappe concettuali etc.);
- ✚ tutoraggio a distanza tramite piattaforme e-learning, FAD, videoconferenza e social (in DAD).

### 5.1.7 Verifiche e Valutazione

La valutazione, periodica e finale, deve rispondere a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità; ciascun alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva.

I criteri generali adottati dai Consigli di Classe sono costituiti da:

- ✚ progresso rispetto al livello di partenza – grado di assimilazione dei contenuti – impegno – capacità di rielaborazione critica – volontà e attenzione – socializzazione – metodi di lavoro e produttività.

Per la valutazione nelle singole discipline si tiene conto di:

- ✚ conoscenza – comprensione – applicazione – analisi – sintesi – abilità linguistiche espressive.

Per le osservazioni periodiche si tiene conto di:

- ✚ impegno – partecipazione – progressi – comportamento.

Per la valutazione scritta e orale delle discipline sono state utilizzate le **specifiche griglie** realizzate sulla base delle indicazioni ministeriali, approvate dal Collegio dei Docenti e contenute negli **Allegati** al presente Documento.

Ciascun docente ha effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali, basate sulle seguenti tipologie:

- ✚ prove scritte: prove strutturate, semistrutturate, quesiti a risposta singola, elaborati di analisi e comprensione, testi argomentativi;
- ✚ prove orali: interrogazioni frontali e di gruppo, interventi, discussioni guidate e autonome su argomenti scolastici, su tematiche di attualità e afferenti a "Cittadinanza e Costituzione".

### 5.1.8 Metodologie e strumenti per la verifica durante la Didattica Digitale Integrata (DDI) e in situazione di Didattica A Distanza (DAD)

In applicazione del D.M. n. 89 del 7 agosto 2020 ("Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39" e relative Linee Guida) i docenti possono ricorrere a metodologie didattiche più efficaci e più coinvolgenti per gli alunni e attribuire maggiore importanza dal punto di vista didattico all'acquisizione delle competenze disciplinari e trasversali, oltre che a quella delle abilità e conoscenze.

La valutazione deve essere costante, garantire trasparenza e tempestività e assicurare feedback continui, sulla base dei quali regolare il processo di insegnamento e di apprendimento.

"La valutazione formativa tiene conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell'autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione" (D.M. n.89 del 7 agosto 2020); il docente è quindi orientato ad attribuire una valutazione complessiva dello studente seguendone il processo formativo in una prospettiva ad ampio raggio.

Per la valutazione delle attività in modalità DAD e DDI si è pertanto tenuto conto delle specifiche indicazioni condivise dal Collegio dei Docenti, e contenute nel **Piano Scolastico per la Didattica Digitale Integrata (PSDDI) dell'IPS "Filosi" – A.S. 2020-2021** (Prot. n. 0003871/U del 07/10/2020), raggiungibile al seguente [link](#), che a sua volta fa riferimento a documenti approvati dal Collegio dei Docenti e contenuti negli **Allegati** al presente Documento e consultabili on line nel portale web istituzionale al seguente [link](#).

## **5.2 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro): attività nel triennio – Relazione generale del tutor formativo**

Il Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex AS-L), è una metodologia didattica e formativa efficace, finalizzata a promuovere in tutti gli studenti l'acquisizione consapevole di un insieme di competenze personali trasversali, di competenze di base e tecnico-professionali.

### **FINALITA' GENERALI**

- realizzare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale e educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo d'istruzione, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'ulteriore acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile che consenta la partecipazione attiva nei processi formativi dei vari soggetti coinvolti;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

### **CARATTERISTICHE DEL PROGETTO DELL'I.P.S. FILOSI**

L'I.P.S. **FILOSI** propone un percorso formativo di una durata complessiva non inferiore a **210 ore**, da svolgere prevalentemente nel triennio conclusivo del percorso di studi, con esperienze significative e compiti di realtà; privilegia **esperienze a classe intera** che si realizzano mediante attività svolte nella modalità del **Project work** o con la costituzione di aziende virtuali (**I.F.S. – Impresa Formativa Simulata**) (classi terze), in considerazione della valenza formativa e orientativa di tali metodologie progettuali.

Il tirocinio lavorativo in azienda, di durata variabile per i due percorsi, è lasciato alla libera scelta degli studenti, che possono in tal modo incrementare e completare il percorso orientativo e formativo.

Con le aziende operanti nel territorio locale, regionale e nazionale vengono stipulati protocolli di intesa e convenzioni.

### **PARTNER**

**Per il settore Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera**, aziende di servizi ristorativi e strutture ricettive operanti in ambito turistico ed enogastronomico, aziende di catering e banqueting, enti pubblici e privati che organizzano eventi legati al settore ristorativo e dei servizi di sala e vendita, imprese che operano nel settore della distribuzione e produzione di beni e servizi alberghieri. Inoltre l'Istituto ogni anno partecipa a manifestazioni, eventi, concorsi e progetti nazionali ed internazionali al fine di arricchire il percorso formativo degli allievi con attività compatibili con le attività didattiche e di sicura valenza formativa anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

PERCORSO PCTO

<b>DURATA PERCORSO</b>	<b>TRIENNIO: A.S. 2018/2019 – A.S. 2019/2020 - A.S. 2020/2021</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>CLASSE: V SEZ: C INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione "Enogastronomia"</b>
<b>TITOLO DELLA FIGURA PROFESSIONALE</b>	<b>TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</b>
<b>DESCRIZIONE DELLA FIGURA IN USCITA</b>	<p>Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del made in Italy in relazione al territorio.</p> <p>Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
<b>TITOLO PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (triennale)</b>	<b>PROGETTO: Create-Save-Share</b>
<b>BREVE DESCRIZIONE SULLE MODALITA' ATTUATIVE DEL PERCORSO TRIENNALE SVOLTO</b>	<p>Il percorso proposto negli anni scolastici 2018/19-2019/20- 2020/21, ha inteso creare figure professionali qualificate in grado di svolgere con passione una professione lavorativa non ripetitiva ma creativa, in maniera tale da far acquisire agli studenti una visione completa della realtà del mondo del lavoro, integrandola con opportuni interventi tesi a valorizzare l'elevata efficacia formativa dell'esperienza stessa.</p> <p>Il percorso è stato svolto prevedendo inizialmente un periodo di 400 ore di attività di alternanza da svolgere durante gli ultimi tre anni, essa è iniziata con la seguente articolazione: 120 ore nella classe terza, 160 ore nella classe quarta e 120 ore in classe quinta. In seguito alla legge di bilancio 2019, è stato modificato, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, il monte ore in 210 ore totali nel triennio.</p> <p>Nell'ambito di questi percorsi si sono realizzate attività di orientamento, formazione, corsi di base come quello sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull' HACCP, attività di stage e visite aziendali. È stata utilizzata apposita modulistica per documentare tutte le attività svolte, dove sono state fatte, anche, apposite valutazioni oltre alle osservazioni dirette del tutor aziendale indicato dal soggetto aziendale e dal tutor didattico-formativo. Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere, anche, dalle certificazioni rilasciate dalle aziende ospitanti per gli stage, sono stati positivi.</p>

<b>TIPOLOGIE DI ENTI PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</b>	<input type="checkbox"/> Durante il terzo anno sono state svolte attività quali: visite aziendali finalizzate alla conoscenza dei percorsi lavorativi del proprio profilo professionale. <input type="checkbox"/> L'anno scolastico 2019/2020 è stato segnato dalla ancora attuale e grave situazione pandemica e quindi nonostante le attività fossero già state programmate e pronte per essere avviate, hanno subito un inevitabile arresto. <input type="checkbox"/> L'anno in corso 2020/2021 ha previsto iniziative ad ampio spettro considerate le difficoltà contingenti che hanno reso complessa ogni azione.  Sono state programmate e realizzate pertanto, sia iniziative inserite nel progetto iniziale che esperienze orientate ad una preparazione in ambito, servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e comunicazionale.		
<b>ESPERIENZE ALL'ESTERO NEL TRIENNIO</b>	Le esperienze all'estero già programmate, sono state interrotte a causa della situazione pandemica		
<b>INDICAZIONI VISITE</b>	<b>Anno scolastico</b>	<b>Anno scolastico</b>	<b>Anno scolastico</b>
<b>AZIENDALI</b>	<b>2018/2019</b>	<b>2019/2020</b>	<b>2020/2021</b>
	Presso:	Presso:	Presso:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PROSCIUTTIFICIO CORRADI GUERRINO SPA Via Roma, 28 43013 Langhirano (PR)</li> <li>➤ CASEIFICIO PARMA 2064 Cooperativa Casearea Agrinascete Via San Michele Campagna, 22 43036 Fidenza (PR)</li> <li>➤ ALMA La scuola internazionale di cucina italiana P.zza Garibaldi, 26 Colorno (PR)</li> <li>➤ FICO EATALY WORD Fabbrica Italiana Contadina Via P. Canali, 8 (Bo) 2 alunni partecipanti</li> </ul>		<b>INCONTRI CON ESPERTI E PROFESSIONISTI DEL SETTORE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ GRANA PADANO</li> <li>➤ CANTINA SANT'ANDREA</li> <li>➤ FRANTOIO ORSINI</li> <li>➤ PROF.TUCCI</li> </ul>
<b>ALTRE ATTIVITA' AGGIUNTIVE</b>	Gli/Le alunni/e sono stati coinvolti nelle attività di eventi enogastronomici organizzati durante l'anno scolastico dalla scuola.		
<b>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</b>	Ogni studente ha ottemperato agli obblighi riguardanti la formazione generale in materia di "Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro" ai sensi del dlgs. n. 81/08, ai sensi del comma 38 della l. 107/15.		
<b>COMPETENZE ACQUISITE DI ORDINE TECNICO OPERATIVO, TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO RAGGIUNTE DAGLI ALUNNI</b>	Realizzazione di semplici menù completi a carattere regionale. Applicazione del costo pasto e riferimento al food cost. Realizzazione di piatti complessi di cucina regionale. Realizzazione del profilo nutrizionale del piatto e del menù. Preparazione di piatti per soggetti con intolleranze alimentari. Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.		
<b>ALLEGATO AL DOCUMENTO CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Progetto formativo triennale		
<b>ALLEGATO AL VERBALE DELLO SCRUTINIO FINALE</b>	Schede di monitoraggio relative alle ore svolte dagli alunni con valutazioni finali dei tutor aziendali e scolastici;		
<b>ALTRI DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI</b>	Trovasi nei fascicoli personali degli alunni e nell'archivio della scuola;		
<b>TUTOR SCOLASTICO</b>	Prof. MARTINO Emanuela		

## 6. ATTIVITA' E PROGETTI

### 6.1. Insegnamento trasversale di Educazione Civica

(ai sensi dell'art. 10 c. 1 dell'O.M. n. 53/2021: "obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica")

L'insegnamento trasversale di Educazione Civica ha come obiettivo quello di conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Inoltre punta alla conoscenza della Costituzione italiana e ai suoi principi fondamentali, diritti e doveri. Coglie la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e si pone l'obiettivo di aiutare gli alunni a formulare risposte argomentate e personali.

<b>EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE – DETTAGLIO CLASSI QUINTE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</b>			
<b>TEMATICA PRIMO TRIMESTRE</b> Organizzazioni internazionali ed unione europea Cittadinanza e Costituzione		<b>TEMATICA SECONDO PENTAMESTRE:</b> Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani	
<b>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE PER DISCIPLINA</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE PER DISCIPLINA</b>
Docente di Diritto  Dallo Statuto albertino alla Costituzione I diritti inviolabili dell'uomo Gli articoli da 1 a 9 della Costituzione I diritti di libertà	3	Docente di Diritto Le organizzazioni internazionali La struttura e le funzioni degli organismi internazionali Il Diritto internazionale e le sue fonti; l'Italia nel contesto internazionale; le funzioni dell'ONU; il ruolo della NATO; gli obiettivi del G8 e del G20, del WTO e dell'OCSE. La BM	3
Docente di Inglese:	2	Docente di Inglese:	3

Excursus sui diritti umani: la Magna Carta Libertatum, l' Habeas Corpus Act, The Petition of Rights, The Bill of Rights.		Excursus sui diritti umani: The Declaration of Independence of the USA, La Dichiarazione Internazionale dei Diritti Umani del 1948.	
Docente di Francese:  Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25/09/2015.	2	Docente di Francese:  Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25/09/2015.	3



<b>Docente di Lettere e Storia:</b> Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano	2	<b>Docente di Lettere e Storia:</b> Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo). Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni...)	3
<b>Docente di Matematica:</b> Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici	1	<b>Docente di Matematica:</b> Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici	2
<b>Docente di Sc.Alimentazione</b> Educazione alla salute e al benessere	3	<b>Docente di Sc.Alimentazione</b> Educazione alla salute e al benessere.	3
<b>TOTALE ORE</b>	<b>13</b>	<b>TOTALE ORE</b>	<b>20</b>

<b>Griglia di valutazione per l'attribuzione dei voti di EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>Elementi cognitivi</b>		
<b>Indicatori</b>	<b>Livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Conoscenze</b> (acquisizione di contenuti)	Scarse	1
	Approssimative	2
	Puntuali	3
<b>Competenze Disciplinari</b> (applicazione concreta delle conoscenze)	Non sufficienti con esposizione frammentaria	1
	Sufficienti con esposizione corretta	2
	Discrete con esposizione chiara ed articolata	3
	Ottime con esposizione organica e strutturata	4
<b>Capacità (logico- critiche)</b>	Elaborazione personale "fattività"	1
<b>Elementi non cognitivi</b>		
<b>Indicatori</b>	<b>Livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Motivazione, partecipazione, interesse</b>	L'alunno ha un atteggiamento passivo, poco attento e interessato alle attività proposte, non sempre rispetta le regole e gli impegni presi	1
	L'alunno vuole migliorarsi, ha un ruolo attivo, segue con attenzione, interagisce in modo collaborativo, rispetta le regole e gli impegni presi	2

## 6.2 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Il progetto **"LE PAROLE DELLA LEGALITÀ"** In memoria dell'amatissima prof.ssa Maria Canta" è un percorso di riflessione, condivisione, ricerca e intervento intorno a iniziative concrete. Il progetto (ispirato ai principi espressi dall'art. 3 della Costituzione Italiana e in linea con quanto richiesto dal Piano nazionale per l'educazione al rispetto) si propone di accrescere le competenze di cittadinanza europea e cittadinanza globale degli alunni in tutto il percorso di studi, nonché di contribuire alla formazione della persona e al successo formativo degli studenti.

Il progetto, attivo da molti anni, è finalizzato a perseguire l'educazione alla legalità come valore di vita, attraverso la cooperazione, il dialogo e lo scambio di buone pratiche all'interno della comunità scolastica; persegue, altresì, la rimozione di pregiudizi e stereotipi. Ha, tra gli obiettivi, la riflessione su temi quali la multiculturalità, i diritti umani, le devianze giovanili, i beni comuni e la cittadinanza attiva; mira ad avvicinare i giovani alle istituzioni e al territorio e a coltivare la cultura della Legalità.

Percorsi di Cittadinanza e Costituzione coerenti con gli obiettivi del PTOF sono stati proposti ad allieve e allievi nel corso dell'intero quinquennio, con la finalità di formare un cittadino responsabile e consapevole, solidale, collaborativo e rispettoso degli altri e delle regole, in un sistema fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

#### **“FILOMASTERCHEF”**

Finalità: il progetto mira alla promozione e valorizzazione della creatività tecnico-pratica-operativa degli alunni attraverso la realizzazione di un menù completo e la gestione di risorse umane per la realizzazione di un banchetto, attraverso selezioni e lezioni-sfide.

Attività: realizzazione di piatti, accompagnati dalle schede tecniche nutrizionali, con presentazione ad una commissione che valuti.

#### **“GRAN BRETAGNA- FRANCIA A TAVOLA”**

Finalità: Il progetto Gran Bretagna – Francia a tavola, da anni arricchisce e completa l'offerta formativa del Nostro Istituto. Il cibo, da sempre considerato elemento culturale che agisce come momento d'incontro e di conoscenza tra paesi e culture diverse: Si pone lo scopo di arricchire il bagaglio tecnico-professionale con preparazioni tipiche di altri paesi.

#### **“FILOSERA”**

appuntamento del venerdì sera, con serate articolate in tre momenti, che vedono allieve ed allievi protagonisti nella preparazione e presentazione di piatti tipici del luogo ed intrattenimento di bambini al seguito degli ospiti:

- ❖ “pillole culturali” sulla storia e la cultura locali;
- ❖ degustazione di prodotti enogastronomici del territorio pontino;
- ❖ attività ricreative di teatro e musica con artisti locali.

Finalità primaria del progetto è quella di divulgare ad un pubblico più vasto forme espressive quali il teatro e la musica, con particolare attenzione agli artisti locali, anche al fine di avvicinare gli allievi al mondo dei genitori, favorire l'apprendimento e la crescita culturale individuale, sviluppare le potenzialità creative, il gusto estetico, lo spirito critico ma anche la conoscenza del territorio attraverso la storia e i prodotti enogastronomici del territorio pontino.

#### **“EDUCAZIONE ALLA SALUTE ED AL BENESSERE”**

Giornata dell'alimentazione: tutti gli alunni delle classi quinte dell'indirizzo alberghiero hanno partecipato all'evento **“Cibo, Cultura e benEssere: ci vuole educazione”** organizzata dall'IPSEOA “A. Celletti” di Formia, momento di arricchimento culturale e scientifico.

#### **Partecipazione a eventi**

Gli studenti hanno partecipato alla realizzazione di numerosi eventi enogastronomici (nel corso del quinquennio, e soprattutto nel triennio terminale).

Far acquisire agli allievi le competenze proprie dell'indirizzo professionale intrapreso, come la preparazione di piatti, lavorare in equipe, definire le capacità organizzative.

### **6.3 Attività di orientamento**

Periodo Ottobre 2020 -Nell'ambito della IV Edizione di “OrintaLazio”, gli studenti si sono collegati in modo autonomo accedendo alle varie “room” messe a disposizione dalle varie agenzie formative aderenti all'iniziativa (Alma, Università La Sapienza, Forze armate, Accademia delle belle arti...), collegandosi al sito [www.orientalazio.it](http://www.orientalazio.it);

Periodo Dicembre 2020 – L'Università IULM ha messo a disposizione agli studenti delle scuole superiori:

- una sessione live, per rispondere alle domande degli allievi interessati e per fargli per giungere ad una scelta consapevole. La IULM voleva far conoscere le nuove proposte della propria offerta formativa: Facoltà di Comunicazione, Arti, Turismo, Master specifici sul Food&wine...) attraverso il link dedicato [www.iulm.it/it/news-ed-eventi/news/appuntamenti-orientamento-ottobre-novembre-2020](http://www.iulm.it/it/news-ed-eventi/news/appuntamenti-orientamento-ottobre-novembre-2020)

Periodo Dicembre 2020- L' Agenzia Assorienta ha proposto un in-contro in live streaming per l'orientamento nel mondo del lavoro nelle forze armate e forze di polizia, collegandosi al link: <https://www.assorienta.it/orientamento-scuola/>.

Periodo Febbraio 2021-L'Università ROMA TRE ha proposto un in-contro in modalità telematica la cui presentazione era a cura del Dipartimento di Scienze , per far conoscere le proprie offerte for-mative (Scienze biologiche, Scienze e cultura enogastronomiche, Scienze per la sostenibilità ambientale...).  
link: <https://apps.uniroma3.it/public/orientamento/default.aspx>.

Periodo Maggio 2021-L'Università LA SAPIENZA di Roma ha pro-posto in modalità telematica un incontro per la presentazione del Corso di Laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche e del benessere tenuto dal Direttore del corso professore ordinario di Alimentazione e Nutrizione umana.

### **Le novità dell'Esame di Stato 2021**

Il Consiglio di classe ha illustrato a studentesse e studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato.

Le prove di esame di cui all'articolo 17 del Decreto Legislativo 62/2017 sono sostituite (ai sensi dell'art.17 comma 1 dell'O.M. n. 53 del 3 marzo 2021 del Ministro dell'Istruzione) da un **colloquio**, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

L'esame è così articolato e scandito (art. 18 O.M. n. 53 del 3 marzo 2021):

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate all'allegato C/3 dell'O.M. n. 53/2021, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi;
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla Commissione, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
- d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).

Ai sensi dell'art. 17 comma 2 dell'O.M. n. 53/2021, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

In riferimento all'elaborato concernente le materie di indirizzo la traccia è stata regolarmente assegnata a tutti i candidati.

L'elaborato sarà poi trasmesso dai candidati secondo quanto previsto dall'O.M. n. 53/2021 (art. 18 comma 1 a).

L'argomento assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe per la discussione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi (tenendo conto del percorso personale e su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti), ai sensi dell'art. 18 comma 1 a) dell'O.M. n. 53/2021 è riportato in allegato non pubblicato.

## **7. ARGOMENTI assegnati per la discussione dell'ELABORATO concernente le discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi**

Non destinati alla pubblicazione on line

L'elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio ai sensi dell'art. 18 comma 1 b) dell'O.M. n. 53 del 3 marzo 2021 è di seguito riportato.

## **8. TESTI LETTERARI OGGETTO DEL COLLOQUIO**

Émile Zola, **La fame di Gervaise** da *L'Assomoir*  
Giovanni Verga, **Rosso Malpelo** da *Vita dei campi*  
Giovanni Verga, **Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni: due visioni del mondo a confronto** da *I Malavoglia*, cap. XIII  
Gabriele D'Annunzio, **La pioggia nel pineto** da *Alcyone*  
Gabriele D'Annunzio, **I pastori** da *Alcyone*  
Filippo Tommaso Marinetti, **Manifesto del futurismo**  
Filippo Tommaso Marinetti, **Manifesto tecnico della letteratura futurista**  
Luigi Pirandello, **L'esempio della vecchia signora "imbellettata"** da *L'umorismo*  
Luigi Pirandello, **Il treno ha fischiato** dalle *Novelle per un anno*  
Italo Svevo, **Il fumo** cap.1 da *La coscienza di Zeno*  
Italo Svevo, **la pagina finale** cap.8 da *La coscienza di Zeno*  
Salvatore Quasimodo, **Uomo del mio tempo** da *Giorno dopo giorno*  
Salvatore Quasimodo, **Ed è subito sera** da *Acque e Terre*  
Giuseppe Ungaretti, **La madre** da *Sentimento del tempo*  
Giuseppe Ungaretti, **I fiumi** da *L'Allegria*  
Elsa Morante, **Cap. I paragrafo I** da *La Storia*  
Elsa Morante, **Ueseppe e a meravigliosa scoperta del mondo** da *La Storia*  
Italo Calvino, **I figli di Babbo Natale** da *Marcovaldo*  
Italo Calvino, **Ottavia: una città sottile** da *Le città invisibili*  
Italo Calvino, **Ersilia: la città itinerante** da *Le città invisibili*

## 9. CREDITO SCOLASTICO

### 9.1 Attribuzione del credito scolastico- Tabelle ministeriali

L'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 3 marzo 2021 (e relativi ALLEGATI) stabilisce, per gli studenti che sostengono l'esame nell'anno scolastico 2020-2021, un credito scolastico massimo di 60 punti, di cui 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta, 22 per la classe quinta, secondo le tabelle A, B, C dell'allegato A della medesima O.M., qui di seguito riportate:

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe Terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe Terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito).

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe Quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe Quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

\*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe Quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe Quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Per l'attribuzione del punteggio minimo e massimo all'interno della banda di oscillazione (ai sensi di O.M. 44/2010, art. 8, c.2 e DPR 323/98, art. 11 c. 8) vengono considerati:

- + media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
- + altri elementi valutativi:
  - assiduità della frequenza scolastica;
  - interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
  - risultati ottenuti nell'IRC, nelle attività alternative e in quelle complementari.

#### 10. CREDITI FORMATIVI- Delibera Collegio Docenti 07/01/2019

Considerato che la riforma degli Esami di Stato non prevede la valutazione separata dei crediti formativi, il Collegio dei Docenti, nella seduta del giorno 7 gennaio 2019, ha deliberato che le esperienze extra curriculari, le attività di potenziamento professionale, le certificazioni linguistiche e le attività alternative all'IRC, ma anche lo stesso IRC, se ottimamente valutate, concorrono ad aumentare la valutazione della disciplina afferente e la valutazione attribuita al comportamento, facendo aumentare voti già sufficienti.

La delibera del Collegio dei Docenti circa le modalità di valutazione dei crediti formativi viene riassunta nella seguente tabella:

ATTIVITA'/CERTIFICAZIONE	VALUTAZIONE
Volontariato; attestati di Croce Rossa e similari; ottimo in IRC o in attività alternativa all'IRC.	Aumento fino ad un voto della valutazione della condotta
Attività di potenziamento professionale: svolgimento di attività professionali per almeno 100 ore oltre l'ASL; attestati professionali; vincite di gare professionali e frequentazione di corsi professionali riconosciuti dalla scuola.	Aumento fino ad un voto della valutazione delle discipline professionalizzanti coinvolte
Certificazioni linguistiche; corsi linguistici all'estero riconosciuti dalla scuola.	Aumento fino ad un voto nella valutazione delle discipline linguistiche interessate se svolti con esito positivo

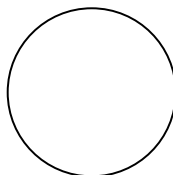
## 11. ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe che firmano di seguito per accettazione:

Disciplina	Docente		Firma
Insegnamento Religione Cattolica	Mariani	Renato	
Lingua e Letteratura Italiana	Martino	Emanuela	
Storia, cittadinanza e Costituzione	Martino	Emanuela	
Lingua Inglese	Pesce	Maria Rosaria	
Lingua Francese	Verardo	Roberto	
Matematica	Toscano	Joseph	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Vallario	Salvatore	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	D'Andrea	Maria Pina	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina	Nunziata	Luisa	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Sepe	Anna Maria Rita	
Scienze motorie e sportive	Ruoppolo	Miriam	
Sostegno	De Chiara	Virginia	

Nel Documento del Consiglio di Classe pubblicato on line, in ottemperanza a quanto previsto in materia di Protezione dei dati personali, non sono (e non saranno) allegati l'elenco nominativo di allieve ed allievi, la tabella dei crediti formativi con le medie conseguite negli anni scolastici precedenti, il quadro riepilogativo analitico inerente le attività afferenti ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento e gli argomenti assegnati per la discussione dell'ELABORATO concernente le discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi; tali documenti saranno allegati al presente Documento in formato cartaceo, che sarà esibito in sede di Commissione d'Esame unitamente alla documentazione di rito.

**IL COORDINATORE DI CLASSE**  
*Prof. Emanuela Martino*



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*Dott.ssa Margherita Silvestre*

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993