



**REGIONE  
LAZIO**



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

SUCCURSALE: Via Don Orione

SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T e-mail: [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)

PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/>

Prot. n. 2111 V.2

Terracina, 29 maggio 2020

**Anno Scolastico 2019-2020**

**Documento del 15 maggio  
(Art. 5, DPR 323/98)**

**del Consiglio della classe  
Quinta B**

**Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per  
l'Ospitalità alberghiera**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**



**DATA DI APPROVAZIONE: 28 maggio 2020**

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

**La docente Coordinatrice di Classe**  
prof.ssa Vittoria NICOLO'

**Il Dirigente Scolastico**  
Prof.ssa Anna Maria MASCI

**Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera**

*ARTICOLAZIONI: Enogastronomia – Servizi di sala e vendita – Accoglienza turistica*

## INDICE

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	4
1.1 Breve descrizione del contesto .....	4
1.2 Presentazione Istituto .....	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	6
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)-Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.....	6
2.2 Competenze acquisite a conclusione del percorso quinquennale.....	7
2.3 Quadro orario settimanale.....	8
Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera .....	8
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE .....	9
3.1 Il Consiglio di Classe: composizione e continuità didattica .....	9
3.2 Presentazione della classe.....	10
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE .....	11
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA .....	12
5.1 Il percorso formativo della classe.....	12
5.1.1 – Obiettivi educativi.....	12
5.1.2- Obiettivi cognitivi.....	12
5.1.3 Metodologie .....	12
5.1.4 Strumenti. ....	12
5.1.5 Spazi.....	12
5.1.6 Interventi di recupero e sostegno: modalità e tempi di attuazione.....	12
5.1.7 Verifiche e Valutazione.....	13
5.2 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex ASL): attività nel triennio Relazione generale del tutor formativo.....	14
6. ATTIVITA' E PROGETTI .....	16
6.1. Educazione alla Legalità - "Cittadinanza e Costituzione": finalità, obiettivi, competenze acquisite. ..	16
6.2 Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione.....	16
6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari .....	18
6.5 Attività di orientamento.....	18
7. TESTI LETTERARI OGGETTO DEL COLLOQUIO .....	20
8. CREDITO SCOLASTICO.....	20
8.1 Attribuzione del credito scolastico- Tabelle ministeriali .....	21
9. CREDITI FORMATIVI- Delibera Collegio Docenti 07/01/2019.....	22
10. 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 osservazione per le competenze chiave di cittadinanza
- ✚ Programmi svolti 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
- ✚ Elenco inerente l'argomento dell'elaborato di cui all'art. 17 c.1 lett. a) dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020, assegnato ai singoli allievi in accordo con i componenti del C.d.C. su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo coinvolte (l'elenco è allegato anche al verbale di approvazione del Documento del Consiglio di Classe, in data 28 maggio 2020)
- ✚ Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): Documento di valutazione del tutor formativo

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

[Esame di Stato A.S. 2019-2020](#)

---

# 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.

L'Istituto 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. 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 è giunto ad ultimazione nel presente anno scolastico, e prevede il modulo "**Filosi Food Lab: noi per il vostro ben-essere**", un **laboratorio di Enogastronomia** che si offrirà 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. 2018/2019**, infine, 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 sarà realizzato nella succursale sita in Via Leopardi, n. 67.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

Nell’A.S. 2017-2018 l’Istituto è stato destinatario di ulteriori fondi specifici (PON-FESR)

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 **( <sup>o</sup> )	2 **( <sup>o</sup> )	6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 **( <sup>o</sup> )	2 **( <sup>o</sup> )		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.

(<sup>o</sup>) 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
Masci	Anna Maria	Dirigente scolastico	X	X	X
Nicolò	Vittoria	Lingua e letteratura italiana	X	X	X
Nicolò	Vittoria	Storia	X	X	X
Sarnataro	Elena	Lingua francese	X	X	X
Bucciero	Maria	Lingua inglese	X	X	X
Streppone	Luciano Marino	Matematica		X	X
Zennaro	Greta	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Pietricola	Roberto	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		X	X
Aprea	Emilio	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	X	X	X
Buonaiuto	Angelo	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala		X	X
Di Cola	Giuseppe Biagio	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Mariani	Renato	Religione Cattolica		X	X

## 3.2 Presentazione della classe

La classe è composta da 16 alunni, 7 femmine e 9 maschi, dei quali 6 residenti a Terracina e il resto proveniente da Fondi (3 alunni), Pontinia (3 alunni), Lenola, Sonnino, Monte San Biagio, Latina.

Sono presenti tre alunni con BES (che provengono da culture diverse) e due alunni con PEI con obiettivi minimi. Per questi cinque 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 21 alunni, che nel passaggio alla classe successiva si è ridotta di quattro unità; del nucleo originario di 17 allievi della classe Quarta, 16 sono pervenuti al quinto anno sez. B.

La 5<sup>a</sup> B 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, ed anche qualche segno di esuberanza è stato rapidamente controllato ed incanalato. Alcuni alunni si sono mostrati non sempre assidui nel seguire i singoli fatti delle discipline, talvolta disinteressati e poco partecipi, ma un nutrito 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 ed un piccolo gruppo si è distinto per l'assiduo impegno e la concreta partecipazione in situazione di Didattica A Distanza.

A partire dal 5 marzo 2020, infatti, data in cui le scuole su territorio nazionale sono state chiuse per l'emergenza Covid 19, i docenti si sono immediatamente attivati per sopperire alle mancate lezioni in presenza attraverso creazione di chat, riunioni in videochiamata (utilizzando soprattutto le piattaforme istituzionali), lezioni di recupero e potenziamento per piccoli gruppi, invio di materiali didattici tramite Registro Elettronico ed e-mail, etc.

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, e 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 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 (operate le necessarie distinzioni tra i singoli allievi all'interno della classe) per la maggior parte delle discipline positivo, anche se permangono alcune difficoltà individuali, anche dovute ad un non sempre continuo impegno nello studio, inizialmente e soprattutto per un piccolo gruppo, sia a scuola che nello svolgimento dei compiti a casa.

In sintesi, si può affermare che, complessivamente, è possibile distinguere tre gruppi all'interno della classe 5<sup>a</sup> B 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 e fragili in alcune discipline) ha raggiunto un livello di preparazione complessivamente sufficiente.

In alcune allieve ed 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 a 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 italofoeni;
- ❖ 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 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 valutarsi;
- ✚ 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.);
- ✚ tutoring 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”.

## Modalità Didattica A Distanza

Nella seconda parte dell'anno scolastico, ogni docente della classe ha attivato (per il raggiungimento degli obiettivi da parte di allieve ed allievi) la cosiddetta Didattica A Distanza, provvedendo a rimodulare la programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, sintetizzando e schematizzando i contenuti, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e strategie per la DAD: incontri e riunioni in videoconferenza, programmati e concordati con gli alunni, su piattaforma dedicata della scuola, Microsoft Teams (l'hub per il lavoro in team di Microsoft Office 365); scambio di materiale semplificato, mappe concettuali, appunti, audiolezioni, link, presentazioni (su Registro Elettronico, sezioni “Materiale Didattico” o “Collabora” e sui singoli Teams MO365 di disciplina); scambio, invio e ricezione di elaborati, esercitazioni, lavori strutturati (con successiva correzione), mediante e-mail e sezione “Materiale del corso” nei singoli Teams MO365 di disciplina.

I docenti hanno sempre tenuto conto delle oggettive difficoltà evidenziate da qualche alunno, e le proposte di attività e lavori periodicamente assegnate sono state anche, all'occorrenza, alleggerite, mai prescrittive ma dilazionate nel tempo e sempre rispettando i tempi dell'insegnamento/apprendimento in una fase delicata quale quella che ancora si sta attraversando. Rilievo è stato attribuito, in questa fase, alla modalità di verifica e valutazione di tipo formativo, ponendo attenzione al processo ed al percorso di maturazione di allieve ed allievi oltre che agli esiti.

Per la valutazione delle attività in modalità DAD si tiene conto delle specifiche indicazioni condivise dal Collegio dei Docenti, contenute nel documento “Criteri per la valutazione della DAD – Criteri di valutazione per discipline durante la DAD”, nonché delle “Griglie di valutazione – periodo di Didattica A Distanza” approvate dal Collegio dei Docenti e contenute negli **Allegati** al presente Documento.

“Griglia di osservazione per le competenze chiave di cittadinanza” – “Griglia di attribuzione voto di condotta – Prospetto riassuntivo dei livelli di competenza per Asse (Asse dei Linguaggi – Asse Storico-Sociale – Asse Matematico – Asse Scientifico-Tecnologico-Professionale)” – “Griglie di valutazione – periodo di Didattica A Distanza” – “Criteri per la valutazione della DAD – Criteri di valutazione per discipline durante la DAD” sono in **ALLEGATO** 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

<b>DURATA PERCORSO</b>	<b>TRIENNIO: A.S. 2017-2018 – A.S. 2018-2019 - A.S. 2019-2020</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>CLASSE:QUINTA B Eno</b> <b>INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA</b> <b>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 menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.</p>
<b>TITOLO PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (triennale)</b>	<b>PROGETTO: HOSPITALITY and FOOD"</b>
<b>BREVE DESCRIZIONE SULLE MODALITA' ATTUATIVE DEL PERCORSO TRIENNALE SVOLTO</b>	<p>Il percorso proposto negli anni scolastici 2017/18-2018/19- 2019/20 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 e 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 in 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, corso di base come quello sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e sull'HACCP, attività di stage e visite aziendali. E' 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 del tutor aziendale indicato dall'azienda 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> (strutture ricettive, para-ricettive, ristorative, turistiche, sociali ecc.)	Le strutture ubicate sul territorio di Terracina e dintorni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ristorante Antico Mulino San Felice Circeo</li> <li>- Ristorante Accordion Fondi</li> <li>- Ristorante da Franco Sabaudia</li> <li>- Ristorante Nautiland Terracina</li> <li>- Pizzeria all'italiana Terracina</li> <li>- Hostaria Al Vicoletto Terracina</li> <li>- Tenuta San Ciriaco Borgo Hermada</li> <li>- Agriturismo La mia Terra Pontinia</li> <li>- Ristorante Bar L'ulivo Sonnino</li> <li>- Bar Stella Priverno</li> </ul>	
<b>INDICAZIONI VISITE AZIENDALI</b> (se svolte)	<b>Anno scolastico 2017/2018</b> Presso:	<b>Anno scolastico 2018/2019</b> Presso:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ VILLA MATILDE - CANTINA VINICOLA S.S.7 trv., 18, 81030 Celiole (CE)</li> <li>➤ LA MASSERIA DI SESSA Agriturismo prodotti Biologici Via Travata, 81037 Sessa Aurunca (CE)</li> <li>➤ SALUMIFICIO SANTORO Via Isonzo, c.da Marinelli 72014 Cisternino (BR)</li> <li>➤ CONFETTIFICIO MUCCI, Confetti e Dragees Via Andria, Trani (BT)</li> <li>➤ AZIENDA VINICOLA LEONE DE CASTRO Via Senatore De Castris, 26 Salice Salentino (LE)</li> <li>➤ CHOCOLART Via Santa Lucia, 25 - 04020 Itri (LT)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PROSCIUTTIFICIO CORRADI GUERRINO SPA Via Roma, 28 43013 Langhirano (PR)</li> <li>➤ CASEIFICIO PARMA 2064 Cooperativa CaseareaAgrinascente 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)</li> </ul>
<b>ALTRE ATTIVITA' AGGIUNTIVE</b> (incontri con esperti, partecipazione fiere, eventi ecc.)	Gli 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 della DLGS. N. 81/08, ai sensi del comma 38 della L. 107/2015.	
<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 dei piatti complessi di cucina regionale. Realizzazione del profilo nutrizionale del piatto e del menù. Preparazione di piatti per soggetti con intolleranze alimentari indicando la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologie, 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>	Si possono reperire nei fascicoli personali degli alunni e nell'archivio della scuola.	
<b>TUTOR SCOLASTICO</b>	<b>Prof. Emilio Aprea</b>	

## 6. ATTIVITA' E PROGETTI

### 6.1. Percorsi di Educazione alla Legalità – “Cittadinanza e Costituzione” (finalità, obiettivi, competenze acquisite)

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 principî 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.

I percorsi proposti hanno sempre (anche negli scorsi anni) visto partecipi gli alunni della classe 5 B Eno; la riduzione – per alcune discipline – dei contenuti strettamente didattici programmati per l’anno in corso, a vantaggio di momenti di riflessione ed applicazione nell’ambito di “Cittadinanza e Costituzione”, ha privilegiato la qualità e non la quantità della formazione medesima.

Attività e progetti svoltisi non in aula sono stati in genere seguiti dalla quasi totalità della classe; tuttavia, per alcune attività hanno partecipato gruppi di allieve ed allievi.

Si indicano, di seguito, alcuni dei percorsi proposti; si rinvia agli allegati per la declinazione analitica di quanto svolto.

### 6.2 Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

PROGETTI/PERCORSI	Unità Di Apprendimento – CITTADINANZA E COSTITUZIONE: CONOSCENZA DELLA COSTITUZIONE
ATTIVITA' SVOLTA	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Alle origini della Costituzione: quadro storico</li><li>❖ I principi fondamentali della Costituzione Italiana – art.1-12</li><li>❖ Le libertà personali – art 13 – 14 – 15 – 16 – 19 – 21</li><li>❖ Rapporti civili – art 33 – 34 (Istruzione)</li><li>❖ Rapporti economici – art 35 – 36 – 41 – 42</li><li>❖ Cenni all’organigramma di Stato: organi e funzione esecutiva, legislativa e giudiziaria</li></ul>
FINALITA'/OBIETTIVI	Promuovere la partecipazione degli studenti alla vita dell’ambiente scolastico anche per favorire il pluralismo culturale a partire dalle diverse tradizioni di cui gli alunni sono portatori e in vista della loro futura partecipazione alla vita economica, sociale e politica nello Stato, nell’Europa e nel mondo.

<b>PROGETTI/PERCORSI</b>	<b>“Get AP! Strategie per una cittadinanza globale dell’Agro Pontino”</b>
<b>ATTIVITA’ SVOLTA</b>	Il progetto si è svolto nell’intero anno scolastico. Sviluppo di strumenti cognitivi utili a una migliore comprensione delle dinamiche locali e globali dello sviluppo sostenibile, attraverso la conoscenza delle tematiche riguardanti la cittadinanza globale, i problemi di integrazione e i modelli di cooperazione internazionale.
<b>FINALITA’/OBIETTIVI</b>	Favorire interculturalità, scambio e integrazione partendo dall’analisi del fenomeno migratorio nei Comuni di Latina, Sabaudia, Terracina, Fondi e Formia.

<b>PROGETTI/PERCORSI</b>	<b>Visione del film <i>Mio fratello rincorre i dinosauri (Diversità ed Inclusione)</i></b>
<b>ATTIVITA’ SVOLTA</b>	Visione del film <i>Mio fratello rincorre i dinosauri</i> (16 ottobre 2019)
<b>FINALITA’/OBIETTIVI</b>	Educare alla relazione con l’altro, nella sua diversità, comprendendo le problematiche che possono derivare da tale relazione, ma al contempo riconoscendo l’arricchimento che può derivare dall’interazione reciproca.

<b>PROGETTI/PERCORSI</b>	<b>Educazione al rispetto dell’ambiente: “<i>Marcia per il clima</i>”</b>
<b>ATTIVITA’ SVOLTA</b>	Adesione di alcune allieve ed allievi al Terzo “Global Strike For Future” sul tema dei cambiamenti climatici (27 settembre 2019).
<b>FINALITA’/OBIETTIVI</b>	Rendere gli allievi partecipi e responsabili della dell’ambiente in cui vivono, educando ad una morale comune e alla ricerca di un mondo non finalizzato unicamente al benessere del singolo individuo, ma dell’intera comunità.

<b>PROGETTI/PERCORSI</b>	<b>105<sup>^</sup> Giornata Mondiale del Migrante e del Rifugiato e Giornata della Memoria e dell’Accoglienza</b>
<b>ATTIVITA’ SVOLTA</b>	Riflessione sulla 105 <sup>^</sup> Giornata Mondiale del Migrante e del Rifugiato (29 settembre 2019) e sulla Giornata della Memoria e dell’Accoglienza (3 ottobre 2019).
<b>FINALITA’/OBIETTIVI</b>	Ricordare e commemorare tutte le vittime dell’immigrazione e promuovere iniziative di sensibilizzazione e solidarietà.

<b>PROGETTI/PERCORSI</b>	<b>Telethon 2019</b>
<b>ATTIVITA’ SVOLTA</b>	Iniziative per la raccolta di fondi a sostegno delle ricerca sulle malattie genetiche rare.
<b>FINALITA’/OBIETTIVI</b>	Sviluppare la cittadinanza attiva, mediante il coinvolgimento nella sensibilizzazione e la lotta contro le malattie genetiche rare (dalle quali nessuno può considerarsi immune).

<b>PROGETTI/PERCORSI</b>	<b>Testimoni della Memoria</b>
<b>ATTIVITA’ SVOLTA</b>	Celebrazione della Giornata della Memoria 2020 – La classe assiste allo spettacolo teatrale “Io non dimentico” (20 gennaio 2020).
<b>FINALITA’/OBIETTIVI</b>	Riconoscere il valore della Memoria come dovere morale verso la storia e verso l’umanità e come strumento di orientamento per costruire un presente e un futuro basati sulla convivenza civile e sul rispetto della dignità umana.

## 6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari

PROGETTO	ATTIVITA'	FINALITA'/OBIETTIVI
<b>Filosera</b>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ “pillole culturali” sulla storia e la cultura locali;</li> <li>❖ degustazione di prodotti enogastronomici del territorio pontino;</li> <li>❖ attività ricreative di teatro e musica con artisti locali.</li> </ul>	<p>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.</p>
<b>Eventi</b>	<p>Gli studenti hanno partecipato alla realizzazione di numerosi eventi enogastronomici (nel corso del quinquennio, e soprattutto nel triennio terminale).</p>	<p>Far acquisire agli allievi le competenze proprie dell'indirizzo professionale intrapreso, come la preparazione di piatti, lavorare in equipe, definire le capacità organizzative.</p>

## 6.5 Attività di orientamento

<b>ATTIVITA'</b>	<p>Visita al “Salone dello Studente”, presso la Fiera di Roma (13 novembre 2019)</p> <p>Conferenza sulle modalità di partecipazione ai concorsi pubblici, nell'ambito delle Forze Armate (28 novembre 2019)</p> <p>Conferenza con l'Associazione Marittimi Tirreno Centrale – “Le possibilità di lavoro con il diporto: opportunità e prospettive” (9 gennaio 2020)</p> <p>Incontro con l'ex alunno Emanuele Frascadore, che ha presentato il proprio percorso di studi presso il Corso Superiore di Cucina Italiana Alma e le esperienze lavorative avute (17 gennaio 2020)</p> <p>Incontro di orientamento con la Guardia di Finanza (18 febbraio 2020)</p> <p>Incontro on line con l'ITS “Fondazione G. Caboto” di Gaeta, per presentare l'offerta formativa “Gestione dei servizi ai passeggeri a bordo delle navi”, e l'ITS “Fondazione Biocampus” di Latina, per quanto concerne i corsi di specializzazione tecnica postdiploma nel settore enogastronomico (18 maggio 2020)</p>
<b>FINALITA'</b>	<p>La finalità del progetto è quella di orientare in uscita gli alunni delle classi Quinte, ponendoli in contatto con il mondo del lavoro, delle Accademie, della formazione e dell'Università.</p>

## Le novità dell'Esame di Stato 2020

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.16 dell'O.M. n. 10 16 maggio 2020 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:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta;
- 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;
- d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;
- e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

In riferimento all'elaborato concernente le materie di indirizzo la traccia viene assegnata a tutti i candidati entro il giorno 1 giugno 2020.

L'elaborato sarà poi trasmesso dal candidato per e-mail entro il 13 giugno.

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. 9 dell'O.M. n. 10 16 Maggio 2020 vengono di seguito riportati.

## 7. TESTI LETTERARI OGGETTO DEL COLLOQUIO

Giovanni Verga, *Fantasticheria* (da *Vita dei campi*)  
Giovanni Verga, *Rosso Malpelo* (da *Vita dei campi*)  
Giovanni Verga, *La roba* (da *Novelle rusticane*)  
Giovanni Verga, *I Malavoglia* (trama)  
Giovanni Verga, *Mastro-don Gesualdo* (trama)  
Giovanni Verga, “Prefazione” (da *I Malavoglia*)  
Giovanni Verga, “L’incipit” (da *I Malavoglia*)  
Giovanni Verga, “L’addio di ’Ntoni” (da *I Malavoglia*)  
Giovanni Verga, “La morte di Mastro-don Gesualdo” (da *Mastro-don Gesualdo*)

Giosuè Carducci, *Pianto antico* (da *Rime Nuove*)  
Giosuè Carducci, *San Martino* (da *Rime Nuove*)

Gabriele D’Annunzio, *La pioggia nel pineto* (da *Alcyone*)  
Gabriele D’Annunzio, *La sera fiesolana* (da *Alcyone*)

Giovanni Pascoli, *Lavandare* (da *Myricae*)  
Giovanni Pascoli, *Novembre* (da *Myricae*)  
Giovanni Pascoli, *Il gelsomino notturno* (da *Canti di Castelvecchio*)

Luigi Pirandello, *Ciàula scopre la luna* (da *Novelle per un anno*)  
Luigi Pirandello, *La patente* (trama)

Giuseppe Ungaretti, *Soldati* (da *Allegria di naufragi*)  
Giuseppe Ungaretti, *Fratelli* (da *L’Allegria*)  
Giuseppe Ungaretti, *Veglia* (da *Il porto sepolto*)  
Giuseppe Ungaretti, *San Martino del Carso* (da *Il porto sepolto*)

Primo Levi, *Se questo è un uomo* (la trama)

---

## 8. CREDITO SCOLASTICO

### 8.1 Attribuzione del credito scolastico- Tabelle ministeriali

L'Ordinanza Ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020 (e relativi ALLEGATI) stabilisce, per gli studenti che sostengono l'esame nell'anno scolastico 2019-2020, 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 e C dell'allegato A della medesima O.M., qui di seguito riportate:

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

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

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

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

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
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	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

## 9. 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 curricolari, 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:

<b>ATTIVITA'/CERTIFICAZIONE</b>	<b>VALUTAZIONE</b>
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

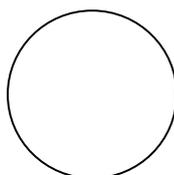
## 10. ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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	Renato	MARIANI
Lingua e Letteratura Italiana	Vittoria	NICOLO'
Storia, cittadinanza e Costituzione	Vittoria	NICOLO'
Lingua Inglese	Maria	BUCCIERO
Lingua Francese	Elena	SARNATARO
Matematica	Luciano Marino	STREPPONE
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Roberto	PIETRICOLA
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Greta Corinna	ZENNARO
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina	Emilio	APREA
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Angelo	BUONAIUTO
Scienze motorie e sportive	Giuseppe Biagio	DI COLA
Sostegno	Anna Maria	CONTESTABILE
Sostegno	Carmen	DI MAIO
Sostegno	Maria Elvira	LAURETANI
Sostegno	Stefania	MAIETTI

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

**LA COORDINATRICE DI CLASSE:** Prof. ssa *Vittoria Nicolò*



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*Prof.ssa Anna Maria Masci*

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa