



REGIONE
LAZIO



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - 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 e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

SUCCURSALE: Via Don Orione

SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

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

Prot.n. 2113 V.2

Terracina, 28 maggio 2020

Anno Scolastico 2019/2020



Documento del Consiglio di Classe 5 D

Indirizzo:

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione:

Servizi di Sala e di Vendita

Data di approvazione: 28/5/2020

Prof.ssa Giuseppina Vitelli
Coordinatrice di Classe

Prof.ssa Anna Maria Masci
Dirigente Scolastico

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 3
<i>1.1 Breve descrizione del contesto</i>	<i>pag. 3</i>
<i>1.2 Presentazione Istituto</i>	<i>pag. 3</i>
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 4
<i>2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo</i>	<i>pag. 5</i>
<i>2.2 Quadro orario</i>	<i>pag. 6</i>
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 7
<i>3.1 Composizione consiglio di classe</i>	<i>pag. 7</i>
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	pag. 8
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag. 8
<i>5.1 Metodologie e strategie didattiche</i>	<i>pag. 9</i>
<i>5.2 Ambienti di apprendimento</i>	<i>pag. 10</i>
<i>5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio</i>	<i>pag. 10</i>
6. ATTIVITA' E PROGETTI	pag. 11
<i>6.1 Attività di recupero e potenziamento - modalità e tempi di attuazione:</i>	<i>pag. 12</i>
<i>6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa</i>	<i>pag. 13</i>
<i>6.5 Attività specifiche di orientamento</i>	<i>pag. 13</i>
7. CRITERI DI VALUTAZIONE DURANTE LA DAD	PAG. 13
<i>7.1 Criteri attribuzione crediti</i>	<i>pag. 16</i>
<i>7.2 Crediti formativi</i>	<i>pag. 17</i>
8. APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 18

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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 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.

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è prevalentemente caratterizzato da uno status socio economico e culturale delle famiglie dei nostri studenti con indice medio/basso e basso relativamente al background familiare mediano.

L'I.P.S. "Alessandro Filosi" dimostra di aver saputo ben adeguarsi, nel tempo, alle esigenze del territorio in cui si trova ad operare. In particolare, la scuola promuove e valorizza "i necessari rapporti con gli enti locali e con le diverse realtà istituzionali, culturali, locali, sociali ed economiche operanti nel territorio" (L. 107/2015, art. 1, comma 14, punto 5), raccogliendone bisogni e domande e cercando, dove possibile, di rispondervi attraverso una proposta formativa che possa incidere positivamente sul successo formativo degli studenti.

1.2 Presentazione Istituto

Quello dell'Istituto è un lungo cammino, che dimostra la vivacità e l'attenzione sempre volta ad una formazione degli alunni veramente spendibile nel mondo del lavoro.

La Scuola Tecnica Comunale nacque a Terracina (LT) nel 1917, 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 e nel 1969 furono introdotte le classi post qualifica, con il lungimirante inserimento dell'informatica come materia di insegnamento. Nel 1989 l'Istituto aderì al Progetto '92, ottenendo anche l'autorizzazione del Ministero all'introduzione della matematica nella classe Terza "Addetti alla Segreteria d'Azienda", e fu attivato il settore turistico.

Nel 1995 furono avviati i primi contatti con il mondo del lavoro, definendo nuove forme di collaborazione con aziende esterne; nel 1998 ai corsi commerciale e turistico fu affiancata la qualifica di primo livello di Operatore dei servizi sociali di durata triennale e quella di secondo livello di Tecnico dei Servizi Sociali di durata quinquennale, tesa a formare personale specializzato in grado di occuparsi con competenza dell'infanzia, del disagio, della diversa abilità, della terza età.

Dall'anno scolastico 2004/2005 viene sperimentato il "Progetto Alberghiero", che ha rappresentato l'ultima apertura dell'"Alessandro Filosi" al territorio, con l'interpretazione dei bisogni del territorio, facendone una scuola non sclerotizzata ma al passo con i tempi. Dopo anni di attesa, dall'A.S. 2008/2009 è attivo l'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, ulteriore apertura della scuola al territorio, e da allora è attivo l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari, per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Nell'A.S. 2012/2013 ci sono stati i primi diplomati nel settore enogastronomico. L'originario Istituto ha saputo - nel corso del secolo scorso - trasformarsi.

Oggi, l'I.P.S. "Alessandro Filosi" dimostra di aver saputo ben adeguarsi, nel tempo, alle esigenze del territorio in cui si trova ad operare.

L'Istituto si articola su tre sedi. La Sede Centrale, in Via Roma n. 125, è un edificio storico della cittadina. Le altre due sedi sono dislocate in Via Leopardi n. 67 e in Via Don Orione. Le tre sedi non sono molto distanti tra loro, e ciò consente a tutti gli allievi di svolgere attività laboratoriali, partecipare a manifestazioni collettive e usufruire del campo nelle ore di scienze motorie senza significative perdite di tempo.

Ogni aula dei tre plessi è stata dotata di una postazione PC collegata alla rete dell'Istituto e dedicata esclusivamente all'uso del Registro Elettronico.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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.

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 Servizi di sala e di vendita, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, nell'interazione con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un momento culturale.

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 9 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

2.2 Quadro orario

Materie	Servizi di Sala e di Vendita				
	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 **(*)		2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 **(*)	2 **(*)	6**	4**	4**
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
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

* 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

L'elenco nominativo di allieve ed allievi, la relazione relativa alla classe, la tabella dei crediti con le medie conseguite negli anni scolastici precedenti, la relazione ed il quadro riepilogativo analitico inerenti le attività relative ai PCTO, saranno allegati al Documento del 30 Maggio che sarà consegnato alla Commissione d'Esame unitamente alla documentazione di rito, in ottemperanza alla Nota Miur n. 558/28.3.2017 ("Diffusione dei dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative), che recepisce la Nota Prot. n. 10719/21.3.2017, pari oggetto, del Garante per la Protezione dei dati personali (disposizioni che hanno carattere permanente fino a nuove disposizioni della superiore Amministrazione scolastica).

3.1 Composizione consiglio di classe e Commissione d'Esame

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina	Commissione di Esame
De Francesco Luigi	DOCENTE Supplente	Lingua e Letteratura Italiana /Storia	Commissario Interno
Vaudo Salvatore	DOCENTE	Lingua straniera (Inglese)	
Datti Emanuela	DOCENTE	Lingua straniera (Francese)	Commissario Interno
Mallozzi Fabio	DOCENTE	Matematica	Commissario Interno
D'Andrea Maria Pina	DOCENTE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Commissario Interno
Vitelli Giuseppa	DOCENTE Coordinatrice	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
De Lisa Donato	DOCENTE	Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina	
Buonaiuto Angelo	DOCENTE Tutor formativo PCTO	Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita	Commissario Interno
Rotunno Piera	DOCENTE	Scienze Motorie e Sportive	Commissario Interno
Mariani Renato	DOCENTE	Religione Cattolica	
Lauretani Elvira	DOCENTE	Sostegno	
Fiore Maria	DOCENTE	Sostegno	

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nel corso del triennio i Consigli di Classe si sono impegnati nel far fronte a forme di disagio comportamentale, scolastico, sociale e familiare, anche in collaborazione con le figure professionali specialistiche, attuando strategie e condividendo la responsabilità delle azioni adottate per affrontare gli eventuali disagi manifestati dalle allieve o dagli allievi della classe e rimanendo sempre attenti alle persone portatrici di Bisogni Educativi Speciali, siano esse alunni con disagio linguistico perché di recente immigrazione, o DSA, o studenti con disturbi evolutivi specifici, o portatori di disagio sociale o svantaggio socioeconomico, linguistico, culturale o disabilità propriamente detta.

Sono state poste in essere misure per

- l'accoglienza di allieve ed allievi stranieri;
- l'adozione di un modello di PDP (Piano Didattico Personalizzato) condiviso;
- la 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).

Ai fini dello sviluppo della cultura dell'inclusione all'interno della scuola, la classe, nel corso del quinquennio, ha partecipato a numerose attività volte al:

- potenziamento dell'inclusione per i D.A., in sintonia con il Piano per l'Inclusività;
- 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.

Per il contrasto alla dispersione scolastica, per la riduzione degli insuccessi scolastici e la cura del benessere psico-fisico di ogni studente si è posta particolare attenzione alla

- personalizzazione delle attività riferite alle azioni di recupero degli studenti in difficoltà;
- promozione e potenziamento in tutti gli allievi del rispetto delle persone, delle cose e delle regole di convivenza civile e dei regolamenti della scuola;
- prevenzione e contrasto della dispersione, della discriminazione, del bullismo;
- attenzione alla prevenzione del disagio anche attraverso la realizzazione di attività di supporto e ascolto e la collaborazione del Comitato Genitori.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Il progetto educativo è stato volto al potenziamento negli alunni della capacità di fare scelte, di controllare il processo d'apprendimento, di trasformare le abilità in competenze e a formare allievi che siano innanzitutto "cittadini", consapevoli dei diritti e dei doveri che il vivere civile impone a tutti i membri di una società organizzata, e partecipi dei valori di democrazia, libertà, giustizia, solidarietà che sono alla base della comunità nazionale e della più vasta compagine europea di cui l'Italia è parte integrante.

Attivare, dirigere, sostenere l'azione della "conoscenza" in una società sempre più articolata, tecnologicamente sofisticata, multimediale, multi-etnica, fortemente connotata dal processo di globalizzazione ha determinato la necessità di allestire condizioni d'apprendimento adeguate, di progettare la formazione in funzione di esigenze specifiche, di controllare i processi.

Nell'ambito delle attività di raccordo e di approfondimento delle competenze attese, il Consiglio di classe ha inteso promuovere attività trasversali di carattere educativo-culturali, afferenti la totalità delle discipline di classe e finalizzate allo sviluppo delle potenzialità individuali o di gruppo, alla prevenzione dei disagi, ad inserimenti e partecipazioni sociali.

Obiettivi educativi

- essere corretti, responsabili, capaci di autocontrollo;
- essere regolari nella frequenza e partecipi nelle 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 e auto valutarsi;
- saper utilizzare le fonti;
- saper valutare un problema effettuando analisi, sintesi, collegamenti;
- sapersi orientare su argomenti pluridisciplinari;
- saper utilizzare le conoscenze tecnico-professionali.








Obiettivi cognitivi

- saper intrattenere rapporti di lavoro almeno in 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.

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Ciascun docente ha scelto l'orientamento didattico più funzionale alla propria disciplina e rispondente alle caratteristiche cognitive e motivazionali degli alunni al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati ponendo in essere metodologie e strategie tra loro integrate e avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di "insegnamento/apprendimento".

-  lezioni frontali
-  lavori di gruppo
-  lezione interattiva
-  analisi di casi
-  approfondimenti vari su argomenti oggetto di studio
-  lettura di storie finalizzate alla comprensione delle diverse tematiche
-  costante uso del libro di testo.

Si è cercato di far sviluppare negli studenti la capacità di lettura e ricerca autonome per potenziare capacità di analisi e di sintesi. Le attività di insegnamento si sono avvalse dei sussidi multimediali tra i quali la L.I.M..

5.2 Ambienti di apprendimento:

Il Consiglio di Classe, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha programmato metodologie e strategie tra loro integrate avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di “insegnamento/apprendimento”.

Dal punto di vista didattico e di gestione del gruppo classe sono stati adottati:

- approcci deduttivi
- approcci induttivi
- attività di problem solving
- attività di brain storming
- lezioni frontali
- lezioni dialogate
- esercitazioni guidate
- attività di laboratorio
- esercitazioni autonome
- attività di apprendimento collaborativi

Strumenti - Mezzi

- Libri di testo
- schede e mappe concettuali
- appunti
- LIM
- attività curriculare
- attività di recupero
- stage aziendali
- visite aziendali
- incontri con esperti

Spazi

- Aule
- laboratori di informatica
- sala video
- sala conferenze

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

Di seguito si riporta il link al documento Progetto PCTO classi QUINTE A.S. 2019-2020 – “Hospitality and Food (rif. www.filositerracina.edu.it)



[http://www.filositerracina.edu.it/programmaz 19 20/progetto PCTO per PTOF triennio%20 2019 2022 classi 5 AS 2019 2020.pdf](http://www.filositerracina.edu.it/programmaz%2019%2020/progetto_PCTO_per_PTOF_triennio%202019%202022_classi_5_AS_2019_2020.pdf)

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento-modalità e tempi di attuazione:

Le attività di recupero e sostegno sono state effettuate durante tutto l'arco dell'anno scolastico, in particolar modo all'inizio del secondo quadrimestre e negli ultimi mesi delle lezioni per consentire agli alunni il recupero delle insufficienze. Tali interventi di recupero sono stati così realizzati:

- lezioni di recupero in itinere in classe; semplificate e con lavori di gruppo e tutoring;
- sportelli di studio pomeridiani per la maggior parte delle materie presenti nel corso di studi;
- rallentamento frequente per recupero degli argomenti durante le ore curricolari, con esercitazioni di rinforzo, con l'ausilio di schemi e mappe concettuali;
- lezioni di recupero in orario extracurricolare con corsi attivazioni di sportelli in alcune materie.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Get AP!

Strategie per una cittadinanza globale dell'Agro Pontino

Dokita ONLUS



Durante l'anno scolastico 2019-2020 l'IPS 'Alessandro Filosi' ha aderito al progetto "Get AP! Strategie per una cittadinanza globale dell'Agro Pontino", promosso da Dokita onlus, con la collaborazione di importanti partner, associazioni che operano nel terzo settore.

Il progetto nasce con l'obiettivo di favorire interculturalità, scambio e integrazione partendo dall'analisi del fenomeno migratorio nei Comuni di Latina, Sabaudia, Terracina, Fondi e Formia.

Protagonisti delle attività svolte sono stati alunni e docenti degli Istituti di scuola secondaria superiore della provincia di Latina, persone della società civile e delle istituzioni locali.

Prendendo in considerazione l'”*Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile*”, con particolare attenzione all' Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n. 10 (“Ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni”) -Target 2 (“Entro il 2030, potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, status economico o altro”), il modello formativo ha avuto come fulcro il concetto di **sviluppo sostenibile**.

Gli studenti, attraverso la conoscenza delle tematiche riguardanti la cittadinanza globale, i problemi di integrazione e i modelli di cooperazione internazionale, hanno avuto la possibilità di sviluppare strumenti cognitivi utili a una migliore comprensione delle dinamiche locali e globali dello sviluppo sostenibile.

Il progetto si è articolato in due parti:

- a) tre incontri formativi svolti da formatori esperti e testimoni di settore sulle tematiche oggetto della formazione e provenienti da vari enti (Agenzie e Programmi ONU, Università e Centri di Ricerca, Organizzazioni Non Governative)

✚ **MODULO 1. SVILUPPO SOSTENIBILE E MIGRAZIONI INTERNAZIONALI**

✚ **MODULO 2. COOPERAZIONE INTERNAZIONALE E MIGRAZIONI**

✚ **MODULO 3. MODELLI DI INTEGRAZIONE E MIGRAZIONI INTERNAZIONALI**

- b) produzione di video di story-telling con il coinvolgimento attivo degli studenti.

Docenti di riferimento: Proff. Maria Pina D'ANDREA – Vittoria NICOLO'

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe ha partecipato ai seguenti progetti:

Progetto: FiloSera




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 territori pontino ("pillole culturali").

6.4 Eventuali attività specifiche di orientamento







Alcuni alunni della classe hanno partecipato al progetto **Orientamento in entrata e uscita** ed ha messo in contatto gli studenti con il mondo universitario, del lavoro e delle Accademie. In particolare gli studenti hanno partecipato alla visita al **Salone dello Studente** presso la Fiera di Roma e agli **incontri con le forze armate** del territorio, nello specifico la classe ha incontrato la "Guardia di Finanza".

7 Criteri di valutazione durante la DAD

Elementi utili per la valutazione sono acquisiti tramite:

-  controllo della partecipazione alle attività proposte dalla scuola;
-  controllo delle presenze on line durante video-lezioni,
-  controllo del lavoro svolto tramite piattaforme e registro elettronico

CRITERI generali per la VALUTAZIONE:

-  impegno e partecipazione
-  metodo di studio e organizzazione del lavoro
-  creatività, originalità
-  disponibilità a collaborare con docenti e compagni
-  costanza nello svolgimento delle attività
-  resilienza, tenacia, empatia, pazienza

- ✚ progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, con specifico riferimento a quelle trasversali

Nell'ambito delle prestazioni da valutare sono considerate **le competenze disciplinari, le competenze metadisciplinari e le competenze trasversali**

Competenze disciplinari

- ✚ Comprensione dei linguaggi specifici
- ✚ Capacità di orientarsi all'interno di uno specifico contesto disciplinare
- ✚ Comprensione di brani e testi multimediali riferiti ad uno specifico settore
- ✚ Capacità di costruire schemi, tabelle, rappresentazioni diverse di contenuti
- ✚ Capacità di sintesi e di organizzazione di contenuti
- ✚ Originalità degli apporti e contributo al lavoro di tutti

Competenze metadisciplinari

- ✚ Imparare ad imparare
- ✚ Metodo di lavoro (organizzazione, tempi, capacità di produzione)
- ✚ Saper raccogliere dati e informazioni
- ✚ Problem Solving
- ✚ Utilizzo delle conoscenze in contesti nuovi
- ✚ Competenza digitale (intesa come ambiente di apprendimento), ovvero strumento attraverso il quale lo studente sta costruendo apprendimento

Competenze trasversali

- ✚ Autoregolazione dei tempi di apprendimento
- ✚ Capacità di concentrazione, impegno
- ✚ Resilienza
- ✚ Serietà del lavoro
- ✚ Capacità di relazione con l'adulto e con i compagni all'interno dell'ambiente di apprendimento costruito in DaD
- ✚ Capacità di interazione e collaborazione
- ✚ Capacità di sostenere altri compagni

7.1 Criteri attribuzione crediti

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

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

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

7.1 CREDITI FORMATIVI

Considerato che la riforma degli Esami di Stato non prevede la valutazione separata dei crediti formativi, 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.

Le modalità di valutazione dei crediti formativi vengono riassunte 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 professionali di almeno 100 ore oltre ASL; attestati professionali; vincite di gare professionali riconosciute dalla scuola; 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

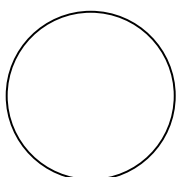
8 APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è condiviso e approvato in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente
Lingua e Letteratura Italiana	De Francesco Luigi
Storia	De Francesco Luigi
Lingua straniera (Inglese)	Vaudo Salvatore
Lingua straniera (Francese)	Datti Emanuela
Matematica	Mallozzi Fabio
Scienza e cultura dell'alimentazione	D'Andrea Maria Pina
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Vitelli Giuseppina
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina	De Lisa Donato
Laboratorio Servizi Enogastronomici. Settore Sala e Vendita	Buonaiuto Angelo
Scienze Motorie e Sportive	Rotunno Piera
Religione Cattolica	Mariani Renato
Sostegno	Lauretani Elvira
Sostegno	Fiore Maria

LA COORDINATRICE DI CLASSE:

Prof. ssa Giuseppina Vitelli



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

(*firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)