



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vincenzo Corrado"

IPSEA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650
www.istitutosuperiorecastelvoturno.it



Prot. N° 3944 del 10/05/2022

**DOCUMENTO DEL
CONSIGLIO DI CLASSE
5 SEZ B SERALE
ENOGASTRONOMIA
SERVIZI DI SALA E VENDITA**

Anno Scolastico 2021/2022

**RELATIVO ALL'AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA
REALIZZATA NELL'ULTIMO ANNO DI CORSO
elaborato ai sensi**

Legge 425/97, del D.P.R. 122/2009
dell'art. 17, c. 1, del D. Lgs. n. 62/2017
del D. M. 279/2018 e dell'art. 6 dell'O.M. n. 65 del 14.03.2022

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

COORDINATORE
Prof. Gennaro Danilo De Gregorio

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. ^{ssa} Angela Petringa

Affisso all'albo in data

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
1.1 Breve descrizione del contesto	pag. 2
1.2 Presentazione Istituto	
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag. 5
2.2 Quadro orario settimanale	
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
3.1 Composizione consiglio di classe	pag. 7
3.2 Composizione Commissione Esami di Stato	
3.3 Continuità Docenti	
3.4 Composizione e storia classe (all.1)	
4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	
4.1 Predisposizione documenti per alunni con bisogni educativi speciali	pag. 9
5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	pag. 10
5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento	
5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)	
5.4 Ambienti di apprendimento	
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	
6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag. 11
6.2 Attività specifiche di orientamento	
7. INDICAZIONI SULLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica. (all.2)	pag. 12
7.2 Attività pluridisciplinari (all.3)	
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (all.4)	
8.1 Tabelle di conversione credito e punteggi prove scritte (all.5 e all.6)	pag. 14
8.2 Simulazione del colloquio in DAD/presenza (all.7)	
8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20	
8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale)	
ALLEGATO 1 – Elenco alunni	
ALLEGATO 2 – Griglia di educazione civica	
ALLEGATO 3 – Macroprogettazione	
ALLEGATO 4 – Griglie valutazione apprendimenti e condotta	
ALLEGATO 5 – Tabelle di conversione credito e punteggio prove scritte	
ALLEGATO 6 – Griglie di valutazione delle prove scritte	
ALLEGATO 7 – Griglia di valutazione del colloquio interdisciplinare	

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore (ISIS) "*Vincenzo Corrado*" di Castel Volturno è nato nell'anno scolastico 2007-2008 dalla fusione dell'Istituto Alberghiero, con il Liceo Scientifico nato l'anno precedente come sede associata di Mondragone, e l'istituto d'Arte, nato nel 2000 come sede associata di Cascano. Le tre tipologie di scuole rappresentano un momento qualificante per la formazione dei giovani dell'area e per le attese lavorative di un territorio proiettato verso un turismo integrato e verso un terziario avanzato.

Considerata la varietà degli indirizzi, l'offerta formativa dell'istituto si presenta ricca e articolata, estremamente attenta all'integrazione e il rispetto di culture diverse, alla prevenzione del disagio e della dispersione scolastica ed ha come missione irrinunciabile e prioritaria quella di rispondere alle forti esigenze di formazione e di istruzione dei giovani territorio.

L'ISIS di Castel Volturno opera in un territorio che presenta un modesto grado di scolarizzazione e scarse possibilità occupazionali.

Il comune di Castel Volturno, sito in provincia di Caserta, si estende su un territorio vasto e disgregato, lungo una costa di circa 25 Km. Divide, occupandone il 50% circa, con i Comuni di Cellole, Sessa Aurunca e Mondragone, il tratto costiero della provincia ed è attraversato per tutta la sua lunghezza dall'asse viario Domitiana, che divide il suo territorio in due parti distinte: una costiera con attività turistiche e commerciali e l'altra con una economia legata soprattutto all'agricoltura e all'allevamento bufalino.

La struttura urbana è frammentaria per la presenza di numerose località separate le une dalle altre; solo l'antico Centro Storico e la località denominata Pinetamare (Villaggio Coppola) vantano un nucleo consistente di abitanti; gli altri sono disseminati nel dedalo di frazioni e borghi.

Al nucleo originale degli abitanti di Castel Volturno, rimasto numericamente inferiore, si sono aggiunte dagli anni sessanta in poi famiglie di nomadi, e gruppi eterogenei di cittadini in un numero sempre crescente fino a raggiungere il culmine negli anni 1980 - 1990, in seguito al terremoto dell'ottanta e al bradisismo di Pozzuoli. Negli ultimi anni si è verificato anche il fenomeno della massiccia presenza di cittadini provenienti dall'Africa, dall'Oriente e dall'Est Europeo che normalmente abitano in questa vasta e incontrollata area.

La distribuzione a "macchia di leopardo" della popolazione sul territorio, la variegata provenienza della stessa, la notevole mobilità, sia interna che esterna di siffatta popolazione, la tumultuosità e la precarietà con la quale è avvenuto questo stanziamento, hanno fatto di Castel Volturno un territorio "difficile", configurandosi così come un Comune di "frontiera", dove la Scuola con l'Ente Locale, le altre Agenzie, comprese Associazioni di Volontariato religiose e non e i Centri di Accoglienza presenti sul territorio, danno un contributo forte, anche se, a volte non coordinato, per rispondere ai bisogni reali di una buona fetta di popolazione in difficoltà e, comunque, a disagio.

L'I.S.I.S. di Castel Volturno è quindi situato in una zona :

1. caratterizzata da abbandoni, frequenze saltuarie sensibilmente superiori alla media nazionale
2. a rischio di criminalità minorile
3. caratterizzata da un forte flusso migratorio
4. a rischio di devianza sociale

L'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Castel Volturno consta attualmente di corsi completi nel plesso di viale Mazzini e nel plesso di Pinetamare.

1.2 Presentazione dell'istituto

Denominazione Istituzione Scolastica	ISIS CASTEL VOLTURNO		
Codice Meccanografico	CEIS014005		
Codice Meccanografico Liceo	CEPS01401G		
Codice Fiscale	93063510619		
Comune	 CASTEL VOLTURNO	Prov.	CE
Dirigente scolastico	dott.ssa ANGELA PETRINGA		
Recapiti Uffici della Presidenza	Tel. 0823 765684	Fax 0823 763067	
Recapiti Sede centrale	via Mazzini, n. 26	81030 Castel Volturno	
Recapiti Pinetamare	via delle Acacie, n 236 – 81030 Castel Volturno		
Tel./fax	0823 763675	0823 763675	
e-mail	ceis014005@istruzione.it ceis@gmail.com		
PEC	ceis014005@pec.it		
Sito web	http://www.isisscastelvolturmo.it		
	ISIS CASTEL VOLTURNO		

L'I.S.I.S. è centro EIPASS e Trinity Center; è membro della rete nazionale Istituti Alberghieri RE.NA.IA e di quello internazionale dell'AEHT.

LE NOSTRE SEDI

L'istituto si articola in due plessi, uno centrale con sede nel centro storico di Castel Volturno e l'altro a circa 10 km di distanza, nella località di Pinetamare. Ciascuna sede ospita sezioni dei tre diversi indirizzi di scuola.



SEDE CENTRALE, VIA MAZZINI, 26



SEDE LOC. PINETAMARE, VIA DELLE ACACIE -

2. INFORMAZIONE DEL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

L'allegato A contiene il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.CU.P.) dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione dei percorsi dell'istruzione professionale. Esso integra, a norma dell'articolo 2 del presente decreto legislativo, il profilo educativo, culturale e professionale di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226 del 2005, e rappresenta il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi dell'istruzione professionale, comune ai profili di uscita degli indirizzi di studio. Il P.E.CU.P. dei percorsi dell'istruzione professionale ha lo scopo di integrare, in modo armonico, le competenze scientifiche, tecniche ed operative, che devono possedere figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento.

I nuovi percorsi dell'istruzione professionale, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

Articolazione Enogastronomia – “Cucina”

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze raggiunte nella articolazione Enogastronomia – “Cucina”

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “Enogastronomia” consegue risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

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

2.2 Quadro Settimanale

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	2	2	3
LINGUA INGLESE	2	2	2
FRANCESE	2	2	3
STORIA	1	1	2
MATEMATICA	2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	2	2
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	2	2	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	5	4	4

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

La classe V B/s serale è composta quasi interamente da studenti-lavoratori di tutte le età, quindi il tempo a disposizione per poter studiare a casa è notevolmente ridotto.

Il percorso didattico della classe, nell'arco del secondo e del terzo periodo didattico, ha avuto un andamento irregolare, a causa di nuovi arrivi tra gli alunni e all'interno del team docente, e soprattutto a causa della pandemia e delle correlate difficoltà.

Gli alunni, in quanto provenienti da percorsi scolastici e di lavoro diversi, presentano differenti modi di porsi di fronte all'esperienza scolastica: per alcuni è uno spazio dove formalizzare le proprie competenze professionali, per altri è un momento di comunicazione strettamente didattico, per altri ancora rappresenta un'occasione formativa che li porta, progressivamente, a migliorare l'atteggiamento partecipativo e la disponibilità nei confronti dei compagni e degli insegnanti. In base all'analisi di partenza, il Consiglio di classe ha dedicato un primo periodo alla fase di consolidamento e recupero e, in seguito, ha elaborato una progettazione per macroaree in grado di articolare percorsi chiari e interdisciplinari.

Considerando la risposta del gruppo classe si possono delineare 3 fasce di livello:

- **un primo gruppo** è costituito da elementi in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale;
- **un secondo gruppo** manifesta impegno progressivamente crescente, disponibile alle attività di potenziamento, riesce ad organizzare correttamente i contenuti, nonostante lacune pregresse e una frequenza alquanto saltuaria in alcuni periodi dell'anno;
- **un terzo gruppo** è costituito da allievi che hanno fatto registrare molte assenze, che hanno impedito il raggiungimento della sufficienza e precluso quindi l'ammissione all'esame.

Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione tra i discenti è stato abbastanza consolidato e il clima è apparso sostanzialmente sereno e appropriato al contesto scolastico. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato nessun problema disciplinare, la gran parte degli alunni ha mostrato un adeguato senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere e di rispetto delle regole.

3.1 Composizione Consiglio Classe

Disciplina	Docente
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA	TARTAGLIA ERASMO
FRANCESE	SCHIAVO TIZIANA
INGLESE	DE GREGORIO GENNARO DANILO
ITALIANO, STORIA	GRIMALDI MASSIMO
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	VENDITTO NICOLA
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA BAR	ESPOSITO DOMENICO
MATEMATICA	DI TOMMASO ROBERTO
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	ANTONIA FUNICELLO - MORELLO MARIAROSARIA (SUPP.)

3.2 Composizione commissione Esame di Stato

DOCENTI	Materia
DE GREGORIO GENNARO DANILO	INGLESE
ESPOSITO DOMENICO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA BAR
GRIMALDI MASSIMO	ITALIANO
MORELLO MARIAROSARIA	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
SCHIAVO TIZIANA	FRANCESE
VENDITTO NICOLA	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

3.3 Continuità Docenti nel triennio

MATERIA	DOCENTE	Continuità consiglio di classe					
		III		IV		V	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA	TARTAGLIA ERASMO				x		x
FRANCESE	SCHIAVO TIZIANA				x	x	
INGLESE	DE GREGORIO GENNARO DANILO				x		x
ITALIANO, STORIA	GRIMALDI MASSIMO			x	x		x
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	VENDITTO NICOLA			x		x	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA BAR	ESPOSITO DOMENICO			x		x	
MATEMATICA	DI TOMMASO ROBERTO				x		x
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	ANTONIA FUNICELLO - MORELLO MARIAROSARIA (SUPP.)				x	x	

3.4 Composizione e Storia Classe

Di seguito è riportato il numero degli iscritti durante il triennio. Per l'elenco della classe si rinvia all'Allegato 1.

Anno Scolastico	Classe	Nuovi Iscritti	Totale Iscritti	Non promossi
2019-2020	III		26	7
2020-2021	IV	5	21	9
2021-2022	V	11	23	

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

All'interno del gruppo classe non sono presenti alunni con disabilità e/o BES certificato. Nonostante questo, i docenti hanno privilegiato una didattica di tipo laboratoriale ed esperienziale, in quanto il consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione previsto dal nostro istituto.

4.1 Predisposizione documenti per alunni con Bisogni educativi speciali

All'interno del gruppo classe non sono presenti alunni con disabilità e/o BES certificato

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Nel processo di insegnamento-apprendimento per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni interdisciplinari, lezioni multimediali, lezioni frontali partecipate, lavori di gruppo, attività di laboratorio, di recupero in itinere, discussione organizzata, ricerca personale e compiti di realtà.

Si è mirato a individualizzare gli interventi tenendo conto della gradualità dei processi di apprendimento e del livello di complessità dei contenuti proposti. Lo studio delle discipline dell'area pratica è stato sostenuto dalle ore di laboratorio, dai compiti di realtà e dalle attività extracurricolari, che hanno consentito agli studenti di attuare concretamente i principi della metodologia della ricerca, di coniugare gli aspetti teorici e pratici di un problema, di migliorare gli aspetti motivazionali. Nonostante l'emergenza sanitaria, il Consiglio di classe si è sempre prodigato nel predisporre le necessarie metodologie didattiche e gli strumenti per assicurare una didattica efficace: in classe sono sempre state rispettate le indicazioni ministeriali; durante la DDI le lezioni si sono svolte sfruttando la Google Suite; inoltre, ogni alunno ha frequentato un 15% di lezioni in modalità FAD, così come previsto dal DPR 263/12 e come indicato nei singoli patti formativi, grazie al materiale caricato dai docenti sul registro elettronico.

5.2 CLIL: Attività e modalità di insegnamento

In base a quanto indicato nella nota MIURAOODGOS prot. n. 4969 del 25 luglio 2014, art. 4.1, non essendo presente nel Consiglio di classe alcun docente di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche per l'insegnamento CLIL, non è stato sviluppato alcun progetto interdisciplinare in lingua straniera.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Per gli alunni del percorso di istruzione per gli adulti l'attività di P.C.T.O. non è obbligatoria. Per tale ragione, durante il colloquio parleranno del proprio percorso professionale e/o individuale di apprendimento permanente (Art. 22 comma 8 dell'O.M. n°65/2022).

5.4 Ambienti di apprendimento: metodi – mezzi – spazi – tempi

Sia in presenza, ma anche nel periodo di DDI e nelle attività in FAD, i docenti hanno utilizzato come strumenti di lavoro gli stessi ausili didattici: libri di testo in formato digitale, integrati ed arricchiti per la didattica interattiva, oltre a sussidi audiovisivi, materiali ed applicativi didattici online, smartphone, PC/tablet, G-Suite e registro elettronico.

Le aule scolastiche e i laboratori, a seguito degli stravolgimenti provocati dalla pandemia, si sono trasformati in spazi arricchiti dal multimediale. In questo modo è stato possibile lo sviluppo di competenze disciplinari e interdisciplinari necessarie per il superamento dell'Esame di Stato.

6 ALTRE ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

Una buona parte degli alunni ha aderito volontariamente, nel corso del secondo e terzo periodo didattico, a diversi eventi e attività promosse dal corso serale, con lo scopo di ampliare il bagaglio culturale e professionale degli allievi e rendere gli stessi consapevoli della scelta settoriale, permettendo così il confronto con una clientela reale, e non simulata come quella con cui si relazionano nelle normali lezioni di laboratorio.

Lo svolgimento di queste attività pratiche è avvenuto sotto forma di esercitazioni speciali di catering, volte all'organizzazione, preparazione e realizzazione di manifestazioni interne ed esterne, come:

- Cena di Gala presso la nostra sede scolastica - 2019;
- Evento città della Scienza - 2019;
- Showcooking "La cucina popolare" presso Parete - 2019;
- Cena di Gala presso la nostra sede scolastica - 2022;
- Open Day presso Chiesa Santa Maria del Mare di Pinetamare - 2022;
- Showcooking presso la Festa della Fragola di Parete - 2022.

Inoltre, in concomitanza con la giornata mondiale dei legumi, promossa dalla FAO e celebrata il 10 febbraio 2022, i nostri alunni hanno imparato a conoscere e valorizzare uno dei presidi slow food della nostra zona: il Cece di Teano.

Nei giorni precedenti gli alunni hanno avuto modo di approfondire alcuni argomenti, come ad esempio lo slow food, l'importanza della biodiversità e la preparazione di piatti basati sui legumi.

Il 10 febbraio 2022 tali informazioni sono state trasmesse a tutti gli altri alunni della scuola, che hanno avuto anche modo di assaggiare piatti a base di legumi, tra cui il cece di Teano, preparati dalla classe.

6.2 Attività specifiche di orientamento

Durante il secondo quadrimestre, dopo un lungo periodo di sospensione delle uscite didattiche causato dalla pandemia, la classe ha partecipato alla visita guidata presso la Tenuta Vannulo di Paestum, dove ha avuto modo di vedere il processo di trasformazione del latte di bufala nei vari prodotti caseari.

7 INDICAZIONI SULLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

L'educazione civica è una materia di tipo trasversale che comprende la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. Lo scopo è quello di approfondire da un punto di vista contenutistico la materia, accrescere le competenze civiche, ma soprattutto favorire un atteggiamento critico al fine di rendere gli studenti e le studentesse cittadini consapevoli.

Il Consiglio di classe ha deciso di trattare in un' UDA dal titolo "TuteliAmo la bellezza", in modo trasversale in tutte le discipline, il tema della tutela del patrimonio ambientale e culturale, potenziare gli sforzi per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

La complessa realtà territoriale locale, non priva di aspetti critici, sia sul piano socio-economico che ambientale, presenta anche un grande potenziale di risorse culturali, artistiche, paesaggistiche, artigianali, enogastronomiche, che i cittadini raramente percepiscono nella loro globalità.

Con il tema "TuteliAmo la bellezza" s'intende favorire negli allievi la conoscenza del proprio territorio, sensibilizzandoli sui temi della prevenzione dei rischi, stimolando l'adozione di atteggiamenti rispettosi della natura e dei beni culturali, intesi come patrimonio comune da rispettare e tutelare, sollecitando il senso di appartenenza, e in definitiva favorendo la valorizzazione e la promozione del territorio per migliorare i livelli della qualità della vita e per accrescere il numero di visitatori interessati alle eccellenze locali.

L'attività che il Consiglio ha deciso di sviluppare è mirata a promuovere la salute e il benessere dell'individuo e, soprattutto, la sostenibilità ambientale. Con il termine sviluppo sostenibile si intende uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri. Oggigiorno, seguire un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire al Pianeta il benessere che merita. Una scelta consapevole, insomma, che riguarda il nostro modo di stare al mondo, e che parte da quello che portiamo sulla nostra tavola. La sostenibilità alimentare è fondamentale, inoltre, anche per la nostra salute: siamo quello che mangiamo, e non lo dobbiamo dimenticare mai. Scelte alimentari e di produzione sostenibili permettono un minor consumo di suolo, di acqua ed energia, limitando l'uso di pesticidi, la deforestazione, gli allevamenti intensivi e le emissioni di anidride carbonica in atmosfera. Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile di vita alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, equità, rispetto.

Altro argomento trattato è la sicurezza sul lavoro con lo scopo di porre l'attenzione degli studenti sugli aspetti legati alla sicurezza dei luoghi di lavoro, in particolare nelle attività ristorative, al fine di migliorare la loro consapevolezza e la loro autonomia a riguardo sin dall'inizio del percorso scolastico e trasferirle anche nel percorso professionale.

L'obiettivo del Consiglio di classe è stato quello di far sì che gli studenti potessero agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Per la valutazione, che assume una finalità formativa, si rinvia alla griglia di cui all'Allegato 2.

7.2 Attività pluridisciplinari

Le conoscenze dei singoli insegnamenti sono state inserite nei rispettivi percorsi afferenti alle macroaree (All.3), rispettando quanto indicato nel dlgs n. 61 del 13/04/2017. Il Consiglio di Classe ha, infatti, finalizzato la propria attività al conseguimento di risultati di apprendimento tanto dell'area comune, quanto di quella di indirizzo, in modo da consentire ad ogni studente di possedere sia le competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, sia le competenze generali declinate in abilità e conoscenze delle discipline di studio, sia infine quelle trasversali, ottenute attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative coerenti con la libera progettualità della scuola e non declinabili ovviamente all'interno di una singola disciplina o di un singolo asse culturale. La trattazione dei percorsi interdisciplinari strutturati sulle macroaree relative al profilo in uscita saranno oggetto del colloquio orale.

Percorsi	
MACROAREA 1 – LA CULTURA DELLA SICUREZZA	
1	LA PREVENZIONE DEL PERICOLO BIOLOGICO
2	QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
3	IL LAVORO DIPENDENTE E QUELLO AUTONOMO
4	ALLERGIE ED ETICHETTE ALIMENTARI
MACROAREA 2 – TERRITORIO E TRADIZIONI	
5	L' IMPORTANZA DEL LEGAME CON LE PROPRIE RADICI
6	VIAGGIO TRA ABITUDINI E CULTURE DIVERSE
7	PROMUOVERE IL MADE IN ITALY
8	LA DIETA MEDITERRANEA..... UN'EREDITÀ.... IL FUTURO.
MACROAREA 3 – IL BEL PAESE A TAVOLA: VIZI E VIRTÙ DEGLI ITALIANI	
9	BENESSERE E SALUTE
10	CIBO E VINO: UN MATRIMONIO DI SAPORI
MACROAREA 4 – SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA	
11	LA DIETA MEDITERRANEA ESEMPIO DI SOSTENIBILITÀ
12	SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA. I RAPPORTI UOMO AMBIENTE
MACROAREA 5 – GUERRE, CRISI E RIVOLUZIONI	
13	L'INNOVAZIONE ENOGASTRONOMICA

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Nella verifica e valutazione degli apprendimenti, il consiglio di classe ha adottato i criteri di valutazione e attribuzione dei voti delle singole discipline e del voto di condotta tenendo conto della normativa vigente a tal proposito (D.L. 62/2017 – D.P.R. 122/2009 -O.M. 65/2022, art.3).

I criteri di cui sopra, tengono conto dell'acquisizione e della comunicazione dei contenuti disciplinari, delle abilità e delle competenze indicate nel curriculum formativo, nonché la capacità di trasformare in azione i contenuti acquisiti, la capacità di interagire e tradurre conoscenze e abilità in comportamenti razionali. Il Consiglio ha, inoltre, valutato "le competenze", disciplinari e trasversali, che riguardano, accanto agli obiettivi cognitivi, anche quelli comportamentali, ossia il comportamento sociale, relazionale e le strategie di apprendimento e lavoro, utilizzando le griglie in allegato. (All.4)

8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio delle prove scritte (tabelle di conversione - all.5)

Secondo quanto riportato dalle indicazioni fornite dall'Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti, risultante dalla conversione dal punteggio in quantesimi derivante dalla somma dei crediti ottenuti nel secondo e terzo periodo didattico. Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe dopo aver stabilito la fascia di appartenenza entro la quale collocare l'alunno in base alla media dei voti riportati, decide il credito da assegnare tenendo conto anche di quanto riportato nel PTOF dell'istituto.

Per quanto riguarda le prove scritte, per entrambe il punteggio espresso in ventesimi, come previsto dalla normativa vigente, sarà convertito sulla base delle tabelle 2 e 3 di cui all'allegato C dell'Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022. Ne risulta che, a quella di Italiano saranno attribuiti fino a 15 punti, mentre alla seconda prova fino a 10.

Il punteggio verrà attribuito alle prove scritte secondo le griglie di valutazione elaborate dalla sottocommissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21/11/2019, per la prima prova (per le tipologie A, B e C) e dei quadri di riferimento allegati al d.m. 769 del 2018, per la seconda prova (Allegato 6).

8.2 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta e ha per oggetto la disciplina di scienza e cultura dell'alimentazione così come individuata dall'Allegato B/3 dell'ordinanza per gli Esami di Stato. La prova verrà, pertanto, predisposta secondo la Tipologia A, ossia nella definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. La stessa sarà elaborata collegialmente dai docenti delle sottocommissioni dello stesso indirizzo, entro il 22 giugno. Le tre proposte di tracce saranno stilate tenendo conto dei nuclei tematici fondamentali:

- Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione;
- Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie;
- Tutela e sicurezza del cliente;
- Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio.

Tra tali proposte verrà sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

8.3 Simulazione delle prove scritte e del colloquio in DAD/presenza

Il consiglio di classe ha stabilito di effettuare due simulazioni per le prove scritte e una per il colloquio orale. La prova di italiano è stata simulata nei giorni 26 aprile e 11 maggio, quella di scienze e cultura dell'alimentazione è stata simulata nei giorni 27 aprile e 9 maggio, mentre la simulazione del colloquio orale avverrà entro il mese di maggio.

Per i corsi di istruzione per adulti, il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi), che servirà a verificare l'acquisizione dei nuclei fondanti delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale. Successivamente, il candidato argomenterà - con una breve relazione scritta e/o orale o un elaborato multimediale - il proprio patrimonio culturale, a partire dalla sua storia professionale e individuale, così come emerge dal patto formativo individuale, che servirà per favorire una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Infine, ulteriore spazio sarà dedicato alle conoscenze e alle competenze maturate nell'ambito delle attività di Educazione Civica. Per la sua valutazione è stata predisposta un'apposita griglia (all.7).

8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale)

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti:

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato;
- la struttura e le varie fasi del colloquio.