



# ANNO SCOLASTICO 2024/2025

**CLASSE V sez. A indirizzo ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**DOCUMENTO FINALE A CURA DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)



INDICE

- 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**
  - 1.1. Breve descrizione del contesto pag 3
  - 1.2. Presentazione Istituto pag 3
- 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**
  - 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF) pag 4
  - 2.2. Quadro orario settimanale pag 5
- 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**
  - 3.1. Composizione consiglio di classe pag 6
  - 3.2. Composizione e storia classe pag 7
  - 3.3. Credito scolastico pag 7
- 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**
- 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**
  - 5.1. Metodologie e strategie didattiche pag 8
  - 5.2. Programma svolto nelle singole discipline pag 9
  - 5.3. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio pag 9
  - 5.4. Percorsi di Educazione Civica pag 9
- 6. ATTIVITÀ E PROGETTI** (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi - metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)
  - 6.1. Attività di recupero e potenziamento pag 11
  - 6.2. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa pag 11
  - 6.3. Percorsi interdisciplinari pag 11
  - 6.4. Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza) pag 11
  - 6.5. Eventuali attività specifiche di orientamento pag 11
  - 6.6. Uscite didattiche e viaggi di istruzione pag 12
- 7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**
  - 7.1. Griglie di valutazione pag 12
  - 7.2. Simulazioni delle prove scritte e griglie adottate pag 12
  - 7.3. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato pag 13
  - 7.4. Griglia di valutazione colloquio pag 13
  - 7.5. Prove INVALSI pag 13
  - 7.6. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova pag 13



## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 Breve descrizione del contesto**

L'IPSSEOA di Trino è situato in una zona di confine tra le provincie di Vercelli, Torino, Alessandria, Asti, ciò rappresenta una ricchezza per quanto riguarda le varie culture enogastronomiche e turistiche consentendo all'Istituto di avere rapporti costanti e proficui con tutto il territorio. Nato nell' a.s. 2004/2005 è cresciuto nel tempo dimostrando di essere scuola all'avanguardia per quanto riguarda la didattica innovativa e le strutture. La scuola offre agli allievi la possibilità di costruire un futuro di conoscenze ed esperienze ad ampio raggio, spendibili sia nel mondo lavorativo che universitario.

### **1.2 Presentazione Istituto (da PTOF)**

L'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GALILEO FERRARIS" unitario è costituito dall'Istituto Tecnico Tecnologico "Galileo Ferraris" di Vercelli, dall'Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Sergio Ronco" di Trino, dall'Istituto Tecnico Tecnologico e Tecnico Economico "Piero Calamandrei" di Crescentino e dall' AZIENDA AGRARIA "CASCINA BOSCHINE". L'Istituto Superiore Galileo Ferraris nelle sedi dell'IPSSEOA e dell'ITE- ITT opera in un contesto socioeconomico medio basso. Alcuni alunni provengono da famiglie che vivono situazioni di disagio e vi è un'elevata presenza di studenti con disabilità. Inoltre, sono iscritti allievi che risiedono in comunità e/o case-famiglia, mentre altri non sono di nazionalità italiana e denotano svantaggio linguistico. Punto di forza dell'Istituto è la presenza di studenti motivati all'apprendimento in contesti operativi, disponibili al confronto e al dialogo educativo, nonché al lavoro in gruppo, orientati alla costruzione di competenze, anche trasversali, nell'ottica dell'aiuto reciproco. Gli interventi educativi e didattici sono finalizzati a favorire un contesto inclusivo, attento ad accogliere e valorizzare le differenze di ciascuno quali risorse per il gruppo, anche al fine di prevenire e contrastare il fenomeno della dispersione scolastica, agevolando il successo formativo degli studenti, nonché rafforzando la motivazione ad apprendere in un'ottica di lifelong learning. Pertanto, l'Istituto favorisce l'apertura al territorio con il pieno coinvolgimento delle istituzioni e delle realtà locali, nonché la partecipazione a progetti educativi. L'Istituto "G. Ferraris" ha un buon rapporto con le amministrazioni comunali e gli enti locali con i quali sono state avviate collaborazioni per la realizzazione di attività di vario tipo. Le tre sedi che compongono l'IIS sono tutte in discrete condizioni e raggiungibili dal servizio pubblico. La sicurezza degli edifici e il superamento delle barriere architettoniche risultano adeguati alla Normativa. Le risorse economiche sono per la maggior parte di provenienza ministeriale sia per il funzionamento didattico-amministrativo sia per specifici progetti. L'Istituto partecipa con successo a diversi bandi PON, che permettono di aggiornare continuamente le attrezzature, i laboratori, di potenziare le competenze di base degli studenti e predisporre ambienti di apprendimento innovativi e stimolanti attraverso l'organizzazione flessibile delle aule, la piena funzionalità dei laboratori e degli spazi interni ed esterni. Sarà necessario sfruttare tutte le potenzialità offerte dal territorio prevedendo l'organizzazione di attività in sinergia con Regione Piemonte, Provincia, Comuni e con tutti quegli enti, fondazioni ed associazioni che popolano il territorio su cui l'Istituto insiste e su quello prossimo



## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Il diplomato in enogastronomia ed ospitalità alberghiera vuole valorizzare le risorse ed i prodotti tipici del territorio, è interessato alle produzioni locali e alle nuove tendenze enogastronomiche, è disponibile a lavorare in gruppo e a comunicare, è interessato ad operare nel settore della ricezione e della ospitalità, attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare.

### COMPETENZE

- Opera nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera
- Programma e realizza eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio
- È in grado di attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze
- Promuove le attività di ricevimento per organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- Valorizza, produzione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici
- Si occupa di amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Organizza e gestisce le attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere

### **Enogastronomia**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi **per l'enogastronomia**", a conclusione del percorso quinquennale, in termini di competenze sarà in grado di:

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



2.2 Quadro orario settimanale

<b>PIANO ORARIO</b>	<b>Primo biennio</b>		<b>Secondo biennio</b>		
	<i>1° anno</i>	<i>2° anno</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
<i>Discipline</i>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2(1)	2(1)	3	3	3
Inglese tecnico			1 (1)	1(1)	1(1)
Scienze integrate (Chimica)	2(1)				
Scienze Integrate (Biologia)		1(1)			
Tecnologie informatiche	2(2)	1(1)			
Scienze degli alimenti	2(1)	2(1)			
Scienze e cultura dell'alimentazione			4(1)	4	4(1)
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	2(2)	3(3)	8(1)	5(1)	4
Laboratorio dei servizi enogastronomia Sala-bar e vendita	2(2)	3(3)		2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2(1)	3			
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria					
DTASR			3	4(1)	4
Tecniche di comunicazione					
Arte e territorio					
TOGPP					
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di copresenza	10	10	1	2	2
Totale ore					



### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Nome del docente	Ore di Lezione	Continuità didattica		
			3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	CORNAGLIA Marinella	4	X	X	X
Storia	CORNAGLIA Marinella	2	X	X	X
Lingua inglese	ENRICO Paola	2	X	X	X
Inglese tecnico	ENRICO Paola	1	X	x	X
Seconda lingua straniera	VALERIO Dario	3	X	X	X
Matematica	ULLIO Claudia	3			X
DTASR	BOVERIO Paola	4		X	X
Scienze e cultura dell'alimentazione	FORTE Antonella	4	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	GIUPPONE Cristina	4	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Sala-bar e vendita	BRUZZI Elvis	2			X
Scienze motorie e sportive	CONTI Maddalena	2	X	X	X
Religione cattolica o attività alternative	SERENO Alessia	1	X	X	X
SOSTEGNO	TOCCO Giada				X
SOSTEGNO	STRANGES Agostino				X



### 3.2 Composizione e storia classe

La classe è composta da 18 alunni, di cui uno con obiettivi personalizzati secondo il Piano Educativo Individualizzato e cinque studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento per i quali sono stati attivati strumenti compensativi e dispensativi, in coerenza con i rispettivi PDP.

Il gruppo classe si è formato nel terzo anno, a seguito della confluenza di due classi seconde con caratteristiche inizialmente molto diverse tra loro. Questo ha richiesto un tempo di assestamento e un lavoro costante sul piano della coesione e della costruzione dell'identità di gruppo. Durante il triennio si sono verificati alcuni inserimenti e alcuni abbandoni, che hanno inciso sulla stabilità del gruppo. Inoltre, alcuni studenti hanno avuto una frequenza discontinua, soprattutto per motivi di salute, con conseguenti difficoltà nel mantenere la continuità dell'apprendimento.

La classe si presenta nel complesso eterogenea, sia sul piano degli stili di apprendimento sia sul piano motivazionale e comportamentale. All'interno del gruppo si distinguono alcuni studenti molto motivati, che hanno seguito con impegno e serietà l'intero percorso scolastico, raggiungendo risultati soddisfacenti e dimostrando un'evoluzione significativa anche sul piano della maturazione personale.

Un secondo gruppo di studenti ha mostrato, pur partendo da situazioni iniziali più fragili, un percorso di crescita positivo e una maggiore consapevolezza delle proprie risorse e dei propri limiti, riuscendo a consolidare competenze fondamentali per il prosieguo degli studi o l'ingresso nel mondo del lavoro.

Infine, si rileva la presenza di un gruppo di studenti che ha manifestato maggiori difficoltà, sia di tipo cognitivo che organizzativo e comportamentale. Alcuni di loro non hanno sempre dimostrato un atteggiamento proattivo nei confronti dello studio e hanno risentito della mancanza di continuità nella frequenza scolastica, faticando a raggiungere una piena autonomia nello svolgimento delle attività e nell'organizzazione del lavoro.

Dal punto di vista relazionale, il clima di classe è nel complesso positivo, anche se non sono mancati momenti di criticità nella gestione dei rapporti tra pari e nel rapporto con l'autorità scolastica, affrontati comunque attraverso il dialogo e interventi educativi mirati.

Nel complesso, la classe ha affrontato il percorso dell'ultimo anno con impegno variabile, ma la maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione sufficiente per affrontare gli esami conclusivi del ciclo e per proiettarsi verso il proprio futuro formativo o professionale.

Alle famiglie è stata data la possibilità di confrontarsi con i docenti sia attraverso due colloqui generali svolti in presenza presso la sede centrale, sia dando ciascuno la disponibilità di colloqui settimanali anche via telefonica.

### 3.3 Credito scolastico

L'attribuzione del credito è avvenuta sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15



## **INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER IL RECUPERO DEGLI APPRENDIMENTI E L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

Per supportare le difficoltà di apprendimento degli studenti, vista la scarsa frequenza degli alunni ad attività di recupero in orario extracurricolare, la scuola ha risposto organizzando recuperi in itinere, con attività organizzate all'interno della classe o con docenti potenziatori per piccoli gruppi. A seguire la scuola monitora con valutazioni in itinere i risultati conseguiti.

Per gli alunni con DSA e/o BES il Consiglio di Classe, attraverso i PDP, ha posto in essere una personalizzazione della programmazione, della didattica e conseguentemente della valutazione. Sono state previste quindi, per gli alunni con BES, progettazioni didattico-educative calibrate sui livelli attesi per le competenze in uscita, e modalità di valutazione con eventuali tempi più lunghi di esecuzione di un compito, o con consegne ridotte, o con prove strutturate, o con prove programmate. Per gli alunni con DSA i PDP possono prevedere anche strumenti dispensativi.

Il raggiungimento degli obiettivi previsti per gli studenti che necessitano di inclusione sono stati costantemente monitorati e a seguito di ciò, se necessario, gli interventi sono stati rimodulati. L'organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola, i progetti contro la dispersione scolastica, i previsti incontri con i docenti per i DSA, le attività agite con gli Ambiti Territoriali, con gli Enti Locali, con le Equipe socio-sanitarie e con le famiglie, hanno concorso alla realizzazione di un curriculum attento alle diversità ed alla promozione di percorsi formativi certamente inclusivi.

Si è cercato di creare empatia partendo dai loro interessi e favorendo lo sviluppo delle abilità diverse di cui ciascun individuo è portatore. Le strategie inclusive agite si sono basate sulla promozione di processi metacognitivi e hanno privilegiato l'apprendimento dall'esperienza attraverso la didattica laboratoriale e la partecipazione a progetti, uscite didattiche, viaggi d'istruzione programmati per il gruppo classe.

Il consiglio di classe su proposta del coordinatore ha sottoscritto un piano didattico personalizzato per entrambi i casi presenti nella classe, per consentire agli studenti con difficoltà certificate di poter svolgere un percorso scolastico sereno e proficuo. Tenuto conto della specificità della propria disciplina, ogni docente ha indicato le strategie e le metodologiche didattiche e valutative ritenute più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi curriculari, attraverso l'adozione di misure compensative e dispensative.

### **5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

#### **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

All'interno del Consiglio di Classe ogni docente, in base alla libertà di insegnamento, alle peculiarità della materia insegnata e alle esigenze della classe, ha utilizzato le seguenti metodologie:

- Lezione frontale
- Lezione attiva
- Lavori di ricerca
- Ricerche sul campo
- Dibattito
- Colloquio
- Metodo laboratoriale artistico
- Lavori di gruppo

Il Consiglio di Classe, al fine di raggiungere gli obiettivi sopraindicati, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- Promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- Promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- Aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- Promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate



- Monitorare le assenze ed i ritardi

#### Strumenti e mezzi

- Libri di testo, manuali, vocabolari, enciclopedie, letteratura, saggi e monografie
- Visite nei musei, gallerie....
- Quotidiani, testi specialistici
- Didattica laboratoriale
- Lavagna interattiva

#### 5.2 Programma svolto nelle singole discipline

Si rimanda alle schede consuntive per disciplina stilate da ogni docente e riportate in allegato al presente documento.

#### 5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento vengono svolte in prevalenza attraverso percorsi di alternanza scuola lavoro, esperienza significativa sia per l'orientamento professionale, sia per l'acquisizione di competenze trasversali, che per aspetti legati alla motivazione allo studio. L'articolazione dei percorsi curriculari è stata la seguente:

210 ore circa per gli alunni delle TERZE classi

di cui 200 in azienda + 8 di formazione in materia di sicurezza sul lavoro, di preparazione e di rielaborazione dell'esperienza

200 circa ore per gli alunni delle QUARTE classi tutte in azienda.

In caso di mancato raggiungimento del monte ore si conclude il percorso nella classe QUINTA.

La progettazione dei percorsi e la scelta delle strutture ospitanti sono state frutto di un accordo fra il Consiglio di Classe, il referente tutor, gli studenti e le loro famiglie. In ciascuna esperienza di alternanza scuola-lavoro gli alunni sono stati seguiti dal tutor scolastico, che ha svolto il ruolo di assistenza e guida dello studente, attraverso la stesura del progetto con il tutor aziendale. Egli ha informato lo studente sugli accordi presi con il tutor aziendale, monitorato il percorso anche mediante visite aziendali, nonché provveduto agli adempimenti conclusivi.

I percorsi da svolgere e la scelta delle aziende in cui effettuarli sono state fatte in accordo tra il referente di classe e gli studenti. Per alcuni studenti è stato opportuno frequentare lo stage sempre nella stessa impresa, al fine di approfondire le conoscenze specifiche di quel settore fino a raggiungere livelli di eccellenza, riconosciuti dalle stesse aziende. Con altri studenti invece si è preferito cambiare impresa per effettuare l'alternanza in modo tale da variare la tipologia di settore e produzione in cui fare esperienza e di fare pratica con un maggior numero di strumentazioni, con lo scopo di offrire un ventaglio di conoscenze più ampio.

In alcuni casi, per rispondere ad esigenze specifiche degli alunni/ delle aziende del territorio, vengono svolte anche esperienze pomeridiane ed esperienze di tirocini estivi

I Tirocini estivi, promossi dall'Istituto su richiesta dei singoli alunni, durante le vacanze estive, con fini di orientamento, arricchimento del bagaglio delle loro competenze e di addestramento pratico, per una durata variabile da un monte ore complessivo minimo di 160 ad un massimo 320 ore.

In ciascuna esperienza di alternanza scuola-lavoro gli alunni sono stati seguiti dal tutor scolastico, che ha svolto il ruolo di assistenza e guida dello studente, attraverso la stesura del programma con il tutor aziendale, l'informazione preliminare dello studente sugli accordi presi con il tutor aziendale, il monitoraggio del programma concordato tra la scuola e le aziende, anche mediante visite aziendali, la stesura della valutazione finale dell'esperienza

#### 5.4 Percorsi di Educazione Civica

Su delibera del Collegio dei Docenti, i Consigli di Classe hanno individuato uno o più obiettivi specifici



di apprendimento, operando il più possibile in modalità interdisciplinare come richiesto dalla **Legge n. 92 del 20 Agosto 2019** e dalle annesse **Linee guida**.

Il principio fondamentale è quello di formare dei cittadini responsabili e in grado di sentirsi parte attiva della vita della comunità sia nazionale che europea. Nelle *Linee Guida*, infatti, si precisa che "La Legge, ponendo a fondamento dell'Educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese".

Nella loro programmazione i Consigli di Classe hanno indicato tali obiettivi afferenti ad uno o più dei tre nuclei concettuali previsti dal Ministero:

- **Costituzione,**
- **Sviluppo sostenibile,**
- **Cittadinanza digitale.**

Per quanto riguarda il monte ore da destinare alla disciplina e alla sua distribuzione tra i docenti del Consiglio di classe, il Collegio ha deliberato quanto segue:

a) il monte ore minimo da destinare alla disciplina è 33 ore

b) la distribuzione tra le varie discipline è stata lasciata ai Consigli di classe che hanno operato una scelta coerente con la programmazione della disciplina, valorizzando in modo ottimale le competenze dei docenti all'interno del Consiglio di classe.

Per la valutazione si è fatto riferimento ai criteri di valutazione inseriti nel PTOF: la valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica.

<b>Disciplina</b>	<b>Argomenti trattati</b>
Italiano	La violenza sulle donne La parità di genere Dalla società delle nazioni all'ONU
Storia	Le guerre e la pace Salute ed istruzione non sono per tutti Il 4 novembre 27 gennaio, giorno della memoria Lezione online Istituto della storia e della resistenza 10 febbraio, giorno del ricordo La scuola al tempo del fascismo
Lingua inglese	FOOD AND RELIGION Agenda 2030 for sustainable development
Scienze e cultura dell'alimentazione	Le risorse e lo sviluppo sostenibile (l'agenda 2030, la sostenibilità e l'impronta ambientale, la produzione agroalimentare sostenibile, l'educazione alimentare, lo spreco alimentare, le diete sostenibili ed il diritto all'alimentazione) Sicurezza alimentare e coronavirus
DTASR	L'intelligenza artificiale Referendum abrogativo di giugno: cause di licenziamento e tutele crescenti.
Scienze motorie	Lo sport e I regimi totalitari



## **6. ATTIVITA' E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Attività di recupero in orario curricolare durante la pausa didattica di una settimana al termine del primo trimestre, come deliberato dal collegio docenti.

### **6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

Progetto Diderot: "Dalla molecola alla forchetta"

Progetto Diderot: LV8- missione futuro

Evento "Green ideas for tourism"

Incontro con Erica Zani (interprete LIS): Lingua dei segni e inclusione, abbattere le barriere.

Visione e discussione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" presso Cinelandia

Conferenza polizia stradale: sensibilizzazione sulla sicurezza stradale

Progetto Itaca: incontro sulla violenza di genere

PCTO all'estero: Diventare cittadini europei

Partecipazione ai campionati studenteschi

### **6.3 Percorsi interdisciplinari**

I contenuti delle diverse discipline, per quanto possibile, sono stati analizzati e trattati in un'ottica di interdisciplinarietà con riferimento particolare alle attività e agli apprendimenti collegati al percorso di studio e alle discipline di indirizzo

Uda:

Un menu sano, sostenibile, curato e ben servito

La sicurezza dipende da noi

### **6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)**

Cena "Asigliano premia il talento"

Cena di gala progetto "Nave Italia"

Cena "I sapori della primavera"

Cena di gala "Gara Nazionale degli Ottici"

Cena evento "Aspettando il Natale"

Cena di fine anno "Notte prima degli esami"

Progetto gemellaggio Chauvigny

Convegno Internazionale di studi "Da San Genuario all'Europa" a Crescentino

Convegno con Giudice Guariniello "Sicurezza sul lavoro"

Cena Monferrato tour

Concorso Mister sor-riso

Evento FAI a Pobietto

Evento anniversario caserma Scalise – Vercelli

Cena "Con il sorriso"

Evento Tenuta Genevrina – Ozzano Monferrato

### **6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento**

UPO

Università Cattolica - Milano UNITO

ITS Agroalimentare e Turismo

Agenzia Viaggi: Turismo crocieristico Erasmus

Incontri professionalizzanti con CO.VER.FOP.

Club Med



#### 6.6 Visite guidate e viaggi di istruzione

Crociera sul Mediterraneo dal 10 al 13 Aprile (Savona, Barcellona, Marsiglia)

Uscita didattica presso Castello di Uviglie e distilleria Magnoberta

Partecipazione al Torneo di Beach volley a Finale Ligure

### 7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

#### 7.1 Griglie di valutazione (da PTOF)

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state proposte agli alunni diverse e differenziate prove di verifica per le varie discipline secondo la seguente tabella:

DISCIPLINA	PROVE GRAFICHE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE	ELABORATI
Lingua e letteratura italiana	X	X		X
Storia	X	X		
Lingua inglese	X	X		
Seconda lingua straniera	X	X		
Matematica	X	X		
DTASR	X	X		
Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X		X
Lab. Servizi Enog. Cucina	X	X	X	X
Lab. Servizi Sala Bar	X	X	X	
Scienze motorie e sportive			X	
Religione cattolica o attività alter.		X		

Le griglie di valutazione adottate dal CdC sono quelle riportate nel PTOF e allegate al presente documento

#### 7.2 Simulazioni delle prove scritte:

indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti) e griglie adottate (nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate prove scritte di Italiano relative alle varie tipologie presenti all'Esame e due simulazioni di prima prova. Queste ultime sono state valutate secondo i criteri evidenziati nelle tabelle allegate al documento, come indicato nel DM 1095 del 21/11/2019.

Durante il pentamestre sono state svolte due simulazioni della seconda prova dell'Esame di Stato, della durata di 6h. Gli elaborati sono stati preparati e valutati in accordo ai quadri di riferimento del DM 164 del 15-06-2022.

Discipline coinvolte: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE e LABORATORIO di ENOGASTRONOMIA-CUCINA.

La seguente griglia di valutazione ministeriale è declinata nei suoi specifici descrittori, come da allegato.



<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

### 7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

Il 20 maggio p.v. verrà proposto agli allievi di simulare il colloquio, in presenza di una commissione che simuli nella sua composizione quella che li valuterà all'Esame di Stato.

### 7.4 Griglia di valutazione colloquio

Viene proposta la griglia di valutazione riportata nell'All. A dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025.

### 7.5 Prove INVALSI

Nel corso del pentamestre in una finestra temporale (3- 31 marzo 2025) indicata dall'INVALSI all'interno del periodo di somministrazione, definito a livello nazionale, tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI di italiano, matematica ed inglese.

### 7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ma non verte su discipline come il previgente ordinamento bensì sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa.



<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>Nome del docente</b>	<b>Firma</b>
CORNAGLIA MARINELLA	
ENRICO PAOLA	
VALERIO DARIO	
ULLIO CLAUDIA	
BOVERIO PAOLA	
FORTE ANTONELLA	
GIUPPONE CRISTINA	
BRUZZI ELVIS	
CONTI MADDALENA	
SERENO ALESSIA	
TOCCO GIADA	
STRANGES AGOSTINO	

**Allegati:**

1. Programmi svolti
2. Griglie valutazione apprendimenti
3. Allegati alunni BES
4. PCTO



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"G. FERRARIS"  
- VERCELLI -

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO di CLASSE**

**Mod. 14**  
**Rev. 0**  
**Pagina 15 di 15**

**ALLEGATI**