



# ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE V sez. D indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

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
- 1.2 Presentazione Istituto

### **2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

- 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF )
- 2.2 Quadro orario settimanale

### **3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

- 3.1 Composizione consiglio di classe
- 3.2 Composizione e storia classe
- 3.3 Credito scolastico

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

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

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Programma svolto nelle singole discipline
- 5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio
- 5.4 Percorsi di Educazione Civica

### **6 ATTIVITA' E PROGETTI** (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi - metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

- 6.1 Attività di recupero e potenziamento
- 6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa
- 6.3 Percorsi interdisciplinari
- 6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)
- 6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento
- 6.6 Uscite didattiche e viaggi di istruzione

### **7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

- 7.1 Griglie di valutazione
- 7.2 Simulazioni delle prove scritte e griglie adottate
- 7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato
- 7.4 Griglia di valutazione colloquio
- 7.5 Prove INVALSI
- 7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova



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

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

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 IPSEOA di Trino opera in un contesto-socio-economico medio basso; alcuni ragazzi provengono da famiglie con disagio economico e sono numerosi gli studenti con disabilità. Alcuni allievi sono inseriti in comunità e/o case- famiglia. Un gruppo di allievi non è di nazionalità italiana e presenta talvolta disagio linguistico. Si evidenzia altresì un buon numero di ragazzi motivati, con spiccate doti pratiche e buone capacità cognitive; pertanto, in linea di massima, non si rilevano particolari vincoli che giustifichino un evidente rallentamento dell'attività didattico-culturale.

### **1.2 Presentazione Istituto**

L'IPSEOA 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.

Dopo un biennio comune, per gli studenti è possibile scegliere tra le seguenti curvature:

- Accoglienza Turistica
- Enogastronomia
- Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari artigianali e industriali
- Sala e Vendita.

## **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.

### **1. 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
- ☒ E' 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

### Servizi di sala e vendita

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo " **Servizi di sala e vendita** ", a conclusione del percorso quinquennale, in termini di competenze sarà in grado di:

:

- ☒ 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.
- ☒ 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.

## 2.2 Quadro orario settimanale

Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA" TRINO (VC)					
Articolazione "SALA e VENDITA"					
Discipline	Numero ore di lezione				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
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*)	1 (1 <sup>§</sup> )	3	3	3



Inglese tecnico			1(1 <sup>^</sup> )	1	1(1 <sup>^</sup> )
Scienze integrate (Chimica)	2(1*)				
Scienze integrate (Biologia)		1 (1*)			
Tecnologie informatiche	2 (2#)	1 (1 <sup>§</sup> )			
Scienza degli alimenti	2 (1*)	2 (1 <sup>^</sup> )			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (1 <sup>^</sup> )	3	3 (1 <sup>^</sup> )
Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari					
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina *	2 (2 <sup>^</sup> )	3 (3 <sup>^</sup> )		2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala- bar e vendita ^	2 (2*)	3 (3*)	7	5	5
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica §	2 (1#)	3			
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria °					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	4
Tecniche di comunicazione					
Arte e Territorio					
TOGPP					
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di compresenza	10(@)	10(@)	2	0	2

# ITP informatica

\* ITP cucina

^ ITP sala

§ ITP accoglienza

(@): nelle ore di laboratorio cucina e sala del biennio la classe è divisa a squadre, ciascuna in presenza del proprio docente

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Nome docente	Ore di lezione	Continuità didattica		
			3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MARCHESE NICOLETTA	4			X
STORIA	MARCHESE NICOLETTA	2			X
LINGUA INGLESE	BISIO EUGENIA	3	X	X	X



MATEMATICA	ULLIO CLAUDIA	3			X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CONTI MADDALENA	2			X
RELIGIONE CATTOLICA / ATTIVITÀ ALTERNATIVE	SERENO ALESSIA	1	X	X	X
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	BERNARDI MARINELLA	3	X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SOFFIENTINI VALENTINA	4	X	X	X
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA	PEDRONI MAURO	2		X	X
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA-BAR E VENDITA	GHISIO DAVIDE	4 (+1 compr)	X	X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	DEAMBROGIO DOMENICO	4	X	X	X

### 3.2 Composizione e storia classe

La classe 5 D è composta da n. 11 alunni di cui n. 4 maschi e n. 7 femmine.

Un'alunna, proveniente da CFP Alberghiero di Acqui Terme, non ha mai frequentato le lezioni.

Tre allievi sono arrivati in quarta dall' IPSEOA Artusi di Casale M.to.

Nel corso degli anni, si sono instaurate tra gli allievi interrelazioni che si sono via via rafforzate, facendo emergere le peculiarità del gruppo classe. Gli allievi hanno evidenziato in generale attenzione e interesse a lezione, anche se talvolta lo studio e l'impegno dimostrati non hanno consentito di raggiungere sempre risultati soddisfacenti in tutte le discipline.

Per quanto concerne l'aspetto comportamentale, la classe è migliorata rispetto all'anno precedente, attenuando le caratteristiche tendenzialmente polemiche di buona parte di essa.

Alcuni alunni si sono distinti per continuità e partecipazione attiva raggiungendo così risultati pienamente discreti; una parte della classe si è limitata all'acquisizione di una preparazione sufficiente. Per taluni si sono evidenziate difficoltà in qualche disciplina dovute ad un impegno non sempre costante e ad un interesse poco propositivo, sia in classe che nello studio a casa. Il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare con sinergia, proponendo continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e ha attivato interventi didattico-educativi di recupero per sanare le difficoltà di apprendimento.

La frequenza nel complesso è stata regolare : la maggior parte della classe ha frequentato regolarmente le lezioni, mentre qualche allievo/a ha avuto una frequenza discontinua, con assenze ripetute imputabili a motivi personali, di salute o alla mancata consapevolezza del valore dell'impegno e della partecipazione. Ciò ha pregiudicato, talvolta, il profitto di alcuni studenti.

Nel gruppo classe non ci sono allievi con BES.

Sette alunni hanno partecipato ai Progetti ERASMUS.

### 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

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

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 metodologie 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 curricolari 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>
SCIENZE MOTORIE	Lezioni di SICUREZZA STRADALE
	Conferenza con referenti di Polizia stradale "Abuso di alcool e droghe – effetti sulla guida"
	SPECIAL OLYMPICS SCHOOL
DTASR	Organi della UE – Norme nazionali
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La piramide transculturale - Sicurezza alimentare e coronavirus - le risorse e lo sviluppo sostenibile - educazione alimentare
	Agenda 2030 - la sostenibilità - Nuove Linee Guida
LAB. SALA	Le bevande alcoliche: bere consapevole
ITALIANO STORIA	Riflessioni sul Giorno della Memoria – Alcool e abuso - Riflessioni e dibattito dalla Belle Époque a oggi – Storia delle donne : differenza di genere

## 6. ATTIVITA' E PROGETTI

### 6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per supportare gli studenti nel superamento delle difficoltà di apprendimento sono stati realizzati durante l'intero anno scolastico interventi di recupero grazie alla collaborazione tra docenti curricolari e di sostegno e/o potenziamento. Inoltre opportuni adattamenti dell'attività didattica sono stati attuati alla fine del primo trimestre durante la pausa didattica, settimana in cui si sono svolte unicamente attività di recupero e potenziamento.

Per gli alunni con BES (L. 104/1992, L. 170/2010, D.M del 27/12/2012 e C.M. n 8/2013) è stato individuato il percorso formativo più efficace per il raggiungimento degli obiettivi educativo-didattici previsti dal piano di studi, anche grazie all'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative esplicitate nei PEI (Piano Educativo Individualizzato) e nei PDP (Piano Didattico Personalizzato).



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

- Progetto Itaca: cittadinanza, costituzione e legalità con Gabriele Cortella
- La violenza di genere
- Educazione Stradale: "Abuso di alcool e sostanze stupefacenti: effetti e conseguenze alla guida"
- Progetto FIDAS: conferenza e donazione
- Progetto Diderot: "Dalla molecola alla forchetta"
- Progetto Diderot : LV8 – missione futuro
- Evento "Green ideas for tourism" con Michil Costa

## **6.3 Percorsi interdisciplinari**

Il curriculum degli studenti ha previsto diverse unità didattiche di insegnamento e due unità didattiche di apprendimento che si sono svolte nell'arco rispettivamente del trimestre e del pentamestre ed hanno coinvolto la quasi totalità dei docenti del Consiglio di Classe:

TRIMESTRE : *"Le nostre scelte alimentari aiutano l'ambiente"*

PENTAMESTRE : *"Se questo è cibo"*

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

Giornate FAI d'Autunno presso la Grangia di Pobietto

Evento alla Tenuta Genevrina

Cena Open Night

Cena UDA Musica

Cena Ex Alunni

Evento Fiera ANCI Torino

Evento Ente Risi al Castello d'Agogna

Open Day

Erasmus Day

Convegno con Giudice Guariniello "Sicurezza sul lavoro"

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

UPO

Orientamento Università a Torino

ITS Agroalimentare e Turismo

Incontri professionalizzanti con CO.VER.FOP.

Incontro con compagnia aerea "Neos Air"

## **6.6 Uscite didattiche e viaggi di istruzione**

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

Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" presso Cinelandia di Casale M.to

Uscita al Castello d'Uviglie e alla Distilleria Magnoberta di Casale M.to



## 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	PROVA SCRITTA	PROVA ORALE	PROVA PRATICA	ELABORATI
ITALIANO	X	X		X
STORIA		X		
SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X		
MATEMATICA	X	X		
DTASR	X	X		
SC. MOTORIE		X	X	
INGLESE	X	X		
FRANCESE	X	X		
IRC		X		
LAB. SERVIZI ENOGASTR - CUCINA	X	X		
LAB. SERVIZI ENOGASTR – SALA E VENDITA	X	X	X	

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

### 7.2 Simulazioni delle prove scritte e griglie adottate

“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: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTR-SALA E VENDITA / - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
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



Simulazioni prima prova scritta : 12 febbraio e 30 aprile 2025

Simulazioni seconda prova scritta : 25 marzo e 5 maggio 2025

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

Il 21 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.



<i>IL CONSIGLIO DI CLASSE</i>	
Nome del docente	Firma
BERNARDI MARINELLA	
BISIO EUGENIA	
CONTI MADDALENA	
DEAMBROGIO DOMENICO	
GHISIO DAVIDE	
MARCHESE NICOLETTA	
PEDRONI MAURO	
SERENO ALESSIA	
SOFFIENTINI VALENTINA	
ULLIO CLAUDIA	

Allegati:

1. Programmi svolti
2. Griglie valutazione apprendimenti
3. PCTO

**Trino, 15/05/2025**

**Il coordinatore**

**Prof.ssa Marinella Bernardi**