



ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V sez. B indirizzo Enogastronomia

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 ATTIVITÀ 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



DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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.

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'IPSEOA 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.



INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

BIENNIO COMUNE

L'Istituto Professionale è caratterizzato da una struttura quinquennale dei percorsi che sono articolati in un biennio comune ed in successivo triennio.

Il tutto si riassume nel profilo educativo professionale e culturale, denominato P.E.Cu.P. Il biennio consta di :

- 33 settimane di 32 ore settimanali per due anni
- con un ammontare totale di 2112 ore.

L'istituto può organizzare le azioni didattiche formative ed educative in periodi didattici ben definiti all'interno di ogni percorso.

I percorsi didattici possono essere collocati anche in due diversi anni scolastici.

E' prevista la redazione del Progetto Formativo Individuale PFI da parte del consiglio di classe entro il 31 Gennaio del primo anno e aggiornato durante l'intero percorso scolastico.

Il PFI si basa su un bilancio personale che evidenzia i saperi e le competenze acquisiti anche in modo non formale ed è idoneo a rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate al fine di motivare ed orientare nel percorso formativo e lavorativo.

E' prevista una progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali.

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il triennio consta di:

- 33 settimane di 32 ore settimanali nel terzo ,quarto e quinto anno
- con un ammontare totale di 1056 ore annuali per tre anni Durante il triennio ci si propone di
- consolidare e innalzare i livelli di istruzione generale in contesti di laboratorio e lavoro;
- acquisire e approfondire le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo per un rapido accesso nel mondo del lavoro;
- partecipare alle attività di alternanza scuola-lavoro;
- costruire il curriculum.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato dell'Istruzione professionale sarà una persona competente, consapevole delle sue potenzialità, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie e sarà in grado di dialogare con tutte le posizioni in gioco, fornendo un contributo cooperativo alla qualità del lavoro (team working).

Il diplomato/a durante il corso di studi dovrà dimostrare di:

- essere responsabile nei confronti degli impegni scolastici;
- avere rispetto reciproco e disponibilità al confronto ;
- saper lavorare in gruppo
- saper organizzare e pianificare le proprie attività di studio;
- maturare una sufficiente capacità di rielaborazione critica di situazioni reali;
- documentare adeguatamente il proprio lavoro;
- saper analizzare e risolvere problemi via via più complessi
- effettuare scelte e prendere decisioni con spirito critico
- essere consapevole dell'importanza di conseguire una preparazione professionale non disgiunta da crescita umana;
- partecipare attivamente alle iniziative proposte dall'Istituto, sviluppando un senso di appartenenza.



Il Diplomato di istruzione professionale a conclusione del percorso quinquennale, in termini di competenze sarà in grado di:

Competenze di riferimento dell'Area generale Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Competenza 1 – 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.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

NOTE

1. Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

COMPETENZE DI INDIRIZZO g) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenza in uscita n° 1(2): 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 in uscita n° 2(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 in uscita n° 3(2): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n° 4(2): 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 in uscita n° 5(2): Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza in uscita n°6(2): 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 in uscita n° 7(2): 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 in uscita n° 8(2): Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza in uscita n° 9(2): Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n° 10(2): 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 in uscita n° 11(2): 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.

NOTA

2: Livelli di competenza in uscita sono previsti dal Quadro Nazionale delle Qualificazioni di cui al Decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, dell'8 gennaio 2018 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 25 gennaio 2018, n. 20 - Serie generale). La descrizione delle Conoscenze, Abilità e Competenze in corrispondenza dei Livelli QNQ è operata con riferimento ai descrittori contenuti nel citato Decreto e nella relativa Tabella A.



2.2 Quadro orario settimanale

PIANO ORARIO	Primo biennio		Secondo biennio		
	<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 degli alimenti			4(1)	4	4(1)
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	2(2)	3(3)	7	5	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	3	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	1	2
Totale ore					



DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Nome del docente	Ore di Lezione	Continuità didattica		
			3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	VILLA Dialta	4			X
Storia	POLLON Elena	2			X
Lingua inglese	CAVAGLIA' Paola	2		X	X
Matematica	PORTA Annalisa	3		X	X
Scienze motorie e sportive	CIRNIGLIARO Cinzia	2	X	X	X
Religione cattolica o attività alternative	POMATO Costantino	1			X
Seconda lingua straniera	DEBERNARDI Cristina	3	X	X	X
Inglese tecnico	CAVAGLIA' Paola	1		X	X
Scienze e cultura degli alimenti	CATALANO Sara	4	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	PEDRONI Mauro	4	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	POZZUOLO Paolo				X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Sala-bar e vendita	BRUZZI Elvis	2		X	X
DTASR	BOVERIO Paola	4		X	X



3.2 Composizione e storia classe

La classe è composta da 12 ragazzi e 6 ragazze.

Tre allievi, con qualifica di istruzione e formazione professionale quadriennale, leFP, sono stati inseriti all'inizio del corrente anno scolastico.

Per loro il Consiglio di Classe ha deliberato, ad inizio anno, l'obbligo di frequenza dei corsi di potenziamento attivati dall'istituto per le lingue straniere e per matematica, lasciando ai docenti delle altre discipline la gestione dell'attività in itinere; lo scopo di colmare quelle carenze, sia di conoscenze che di competenze, che inevitabilmente sussistevano per i diversi contenuti ed obiettivi dei programmi della Formazione Professionale, rispetto a quelli dell'istruzione, è stato raggiunto in modo abbastanza soddisfacente.

Tutti gli altri provengono dalla classe 4[^]B.

Tra i discenti ve ne sono tre con certificati disturbi specifici di apprendimento (DSA) e un alunno con programmazione differenziata (PEI)

Infine è stato attivato il Progetto Atleta, con la redazione di un PFP, per uno studente la cui attività sportiva, svolta a livello agonistico, lo impegnava in modo rilevante riducendo i tempi dedicati allo studio.

La classe ha certamente risentito dell'interruzione della normale attività didattica, sostituita da lezioni on line, durante il terzo anno. Provenendo da classi differenti del biennio comune dell'istituto, la lezione a distanza non ha dato l'opportunità di far nascere positivi rapporti di solidarietà e creare un buon gruppo classe; inoltre la classe quarta si è formata dal raggruppamento di alcuni allievi della classe 3[^]A Enogastronomia e alcuni della 3[^]D articolata (Sala/Enogastronomia)

Si sottolinea anche che l'utilizzo degli strumenti informatici, necessari alla didattica a distanza, non sempre è stato agevole per tutti; alcuni allievi hanno avuto difficoltà a reperire i mezzi informatici, hardware, disponendo unicamente del cellulare, altri lamentavano problemi di connessione.

Durante il quarto anno, fortunatamente, la classe ha sempre avuto l'opportunità di frequentare le ore in presenza, le lezioni sono state svolte in modo soddisfacente, permettendo di colmare buona parte delle lacune inevitabili che si erano determinate nell'anno scolastico precedente.

Se per diversi alunni permangono ancora carenze, alcuni hanno raggiunto una buona autonomia di lavoro ed una preparazione più che discreta.

Infine è stato possibile ricostruire un clima di maggiore assistenza reciproca favorendo l'inclusione di alcuni che si erano maggiormente isolati.

Nel corrente anno scolastico, purtroppo, vi sono stati casi di eccessiva vivacità incontrollata, non sempre entro i limiti di un comportamento accettabile nell'ambito scolastico, probabilmente dovuti ad immaturità, ma che tuttavia hanno infranto norme contenute nel regolamento di istituto.

Il Consiglio di Classe ha voluto inibire tali atteggiamenti con provvedimenti disciplinari severi.

Lo scopo era di tipo educativo e teso a favorire la crescita ed a contribuire ad una formazione matura e responsabile degli allievi.

È doveroso infine rilevare che gli allievi sanzionati hanno compreso la finalità, accettando le misure punitive e tenendo in seguito un comportamento più responsabile e rispettoso dell'ambiente scolastico.



Al termine dell'anno scolastico si possono individuare tre fasce che evidenziano i differenti livelli di preparazione e competenze raggiunte.

- Una prima fascia è composta da quegli studenti che per buone capacità, per studio costante ed interesse all'approfondimento hanno raggiunto livelli più che discreti in quasi tutte le discipline.
- Una seconda fascia è formata da coloro che, pur applicandosi con diligenza e costanza, hanno una preparazione strettamente scolastica, con poca capacità di rielaborazione personale o scarsa autonomia di lavoro.
- Un'ultima fascia è rappresentata da quegli allievi che, pur con uno studio non continuo, talvolta anche superficiale, ma avendo comunque buone capacità di analisi e sintesi, sono stati in grado di attestarsi a livelli di sufficienza in tutte le discipline.

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 filo. Tuttavia, non tutti i genitori hanno risposto alle opportunità offerte dalla scuola di incontro e dialogo, dovendo essere spesso chiesto un colloquio in via ufficiale.

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	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, la scuola ha predisposto recuperi in itinere, con attività organizzate all'interno della classe o con docenti potenziatori per piccoli gruppi. A seguire la scuola ha monitorato con valutazioni intermedie i risultati conseguiti.

Per gli alunni con DSA e/o altri bisogni educativi speciali, 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 di contenuto ridotto, o con prove strutturate, o con prove programmate. Per gli alunni con DSA i PDP possono prevedere anche altri strumenti compensativi e/o misure dispensative.

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 interventi educativo-didattici presenti all'interno della scuola, i progetti contro la dispersione scolastica, i previsti incontri con i docenti per studenti con disturbi specifici di apprendimento, le attività concertate 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 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 attivate 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 piano didattico personalizzato, redatto all'inizio del corso di studi, per consentire agli studenti con bisogni educativi speciali di poter svolgere un percorso scolastico sereno e proficuo, è stato ad inizio di ogni anno scolastico aggiornato. Considerate le specificità della propria disciplina, ogni docente ha indicato le strategie e le metodologie didattiche e valutative ritenute via via più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi adeguando le misure compensative e dispensative al percorso compiuto da ciascun discente.



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
- Dibattito
- Colloquio
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale

Didattica

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
- 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



La distribuzione delle attività a scuola ed in azienda durante il triennio è definita dall'istituzione scolastica e in buona misura è legata alle esigenze aziendali. Può, quindi, avere cadenza settimanale, in analogia e continuità con l'orario scolastico o prevedere periodi medio-lunghi di presenza in azienda.

Sulla base di quanto su detto, il Consiglio di classe ha proposto, nel corso del triennio i seguenti percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nelle tabelle seguenti.

I percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento si compongono di:

- 1 _STAGE IN STRUTTURA RICETTIVA
- 2 _ATTIVITA' INTERNE ALL'ISTITUTO
- 3 _ATTIVITA' DI FORMAZIONE SIA ONLINE CHE IN PRESENZA

Gli studenti, nel corso del triennio hanno svolto i percorsi individuali per le competenze trasversali e per l'orientamento presso strutture ricettive dislocate sul territorio italiano, con le quali l'Istituto ha sottoscritto una convenzione, così come da Linee Guida ministeriali.

Gli stage promossi dall'Istituto, su richiesta dei singoli alunni, si sono svolti durante la sospensione didattica in concomitanza delle vacanze estive, con fini di orientamento, arricchimento del bagaglio delle loro competenze e di potenziamento delle competenze tecniche-professionali acquisite durante la pratica scolastica. Hanno una durata variabile di 4-8 settimane, a seconda delle situazioni individuali degli alunni.

In ciascuna esperienza di PCTO gli alunni sono stati seguiti da un tutor scolastico, che ha svolto il ruolo di assistenza e guida dello studente durante tutte le fasi di preparazione, svolgimento, monitoraggio e valutazione finale del percorso formativo.

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.

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 PCTO pomeridiani, promossi dall'Istituto su richiesta dei singoli alunni e calibrati ai loro bisogni formativi per attuare modalità di apprendimento tali da collegare sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda accrescendo le capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo, sono consistiti nella permanenza in azienda, in orario pomeridiano per non più di tre giorni la settimana, per periodi più o meno lunghi nel corso dell'anno scolastico.

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.

Le informazioni relative ai singoli PCTO svolti da ciascun alunno si trovano nell'Allegato 4 al presente documento e a disposizione della Commissione di Esame.

Il consiglio di classe ha proposto, nel corso del triennio i seguenti percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nella tabella sottostante:



Attività/Percorso	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO	Finalità
LABORATORI DIFFERITI – CENE DIDATTICHE		APERI-TRINO (MERENDA SINOIRA) SAGRA DEL TARTUFO (CELLAMONTE) APERITIVO PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI BEPPE GANDOLFO SAGRA DEL BUE GRASSO (MONCALVO)	CENA PASSAGGIO DI TESTIMONE CLASSI QUINTE- PRIME CENA DI PRIMAVERA CENA DEL MAIALE PER LIONS DI SANTHIA' PROGETTO DI INCLUSIONE - "LABORATORIAMO" CENA CON DELITTO	Potenziamento delle competenze professionali
LEZIONI ITINERANTI		VISITA AL CASTELLO DI UVIGLIE		Ampliamento Offerta Formativa
INTERVENTO DI ESPERTI ESTERNI		CORSO PRIMO E SECONDO LIVELLO AIS PIEMONTE		Potenziamento delle competenze professionali
ORIENTAMENTO IN ENTRATA – SCUOLE MEDIE		OPEN-DAY E OPEN NIGHT		Potenziamento delle competenze professionali
ORIENTAMENTO IN USCITA UNIVERSITARIO E PROFESSIONALE		INCONTRI ONLINE CON STRUTTURE RICETTIVE, UPO, CIOFS-FP PIEMONTE, CORSI SPECIALIZZATI AZIONE POST DIPLOMA	INCONTRI INFORMATIVI CON DIVERSE UNIVERSITA'	Potenziamento delle competenze professionali Ampliamento Offerta Formativa



WEBINAR	IL SALONE DELLE PROFESSIONI GIORNATE DI ORIENTAMENTO PROFESSIONALE			Potenziamento delle competenze professionali Ampliamento Offerta Formativa
PROGETTI CON ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA	AIS – BRINDIAMO ALLA SCUOLA DEL PIEMONTE AMIRA - RAFFORZARE IL RAPPORTO TRA SCUOLA E MONDO DEL LAVORO			Potenziamento delle competenze professionali Ampliamento Offerta Formativa
CORSI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO – PARTE GENERALE SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO – RISCHIO BASSO			Potenziamento delle competenze professionali Ampliamento Offerta Formativa

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 programmazione il Consiglio di Classe ha indicato i temi da sviluppare in riferimento ai tre nuclei concettuali previsti dal Ministero:

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

Il Consiglio di Classe, premesso che il monte ore minimo da destinare alla disciplina è di 33, ha deliberato che ciascun docente, in coerenza con la programmazione della propria disciplina, sviluppasse parte del programma. 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.



Disciplina	Argomenti trattati
Italiano	La violenza sulle donne
	La parità di genere
Storia	La fatica di essere donne e bambini
	Salute ed istruzione non sono per tutti
	Razzismo
Lingua francese	Menus et religions, les menus religieux
	Diritto di voto in Francia
Lingua inglese	GMOs vs organic food, slow food vs fast food, slow food presidia
	Agenda 2030 for sustainable development
	Sufragette
	Food and religion
Scienza e cultura dell'alimentazione	Storia dell'alimentazione: L'identità alimentare fra storia e contemporaneità L'alimentazione nel patrimonio artistico e culturale del Paese Fattori socio-culturali che determinano le scelte alimentari del consumatore Educazione alla salute – Disturbi del comportamento alimentare Educazione alla salute – Celiachia Alimentazione sostenibile – la mia impronta sul pianeta
DTASR	La spesa pubblica, diritti e doveri del contribuente
	Il reddito d'impresa
Sc. motorie	Incontro con la Polizia Stradale di Vercelli sul tema "Abuso di alcol e sostanze stupefacenti – effetti e conseguenze sulla guida
	Le olimpiadi



ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Conferenza ANPI "libertà e diritti umani tra storia ed attualità", ascolto, dialogo ed approfondimenti.

Visita alla mostra sulla tragedia delle foibe

Progetto Itaca

Conferenza "Le leggi, la razza, la forza del male"

Conferenza Guardia di Finanza sui temi " Reddito d'impresa. Controllo sostanziale"

Incontro con scopo preventivo ed informativo con lo psicologo, dott. Bodo, sui disturbi del comportamento alimentare

Corso informativo sulla celiachia e l'alimentazione senza glutine promosso da AIC, Regione Piemonte ed ASL TO3

Partecipazione di due studenti all'ERASMUS

Fra le attività di arricchimento dell'offerta formativa, nel corso del quarto anno, l'Istituto ha organizzato, in collaborazione con l'associazione Italiana Sommelier (AIS) il corso di primo e secondo livello

Tra i Programmi Operativi Nazionali (PON) proposti, sempre nel corso del quarto, alcuni alunni hanno partecipato a quello del "CV efficace", finalizzato a fornire agli alunni utili strumenti per la realizzazione di un curriculum vitae efficace e per la preparazione ai futuri colloqui di lavoro.

Tra le ulteriori offerte formative dell'Istituto alcuni alunni hanno scelto di partecipare al PON "ENJOY YOUR MEAL" e al PON "BON APPETIT" , entrambi con lo scopo di migliorare le loro capacità linguistiche .

Alcuni alunni hanno partecipato al PON " SCUOLA D'ESTATE " avente lo scopo di consolidare le competenze di base e due alunni sono stati selezionati ed hanno partecipato al Progetto ERASMUS

6.3 Percorsi interdisciplinari

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte due UdA

Nel trimestre l'UdA avente titolo " IL RUOLO DELLA DONNA NELLA SOCIETA' CONTEMPORANEA: DALLE SUFFRAGETTE AL VELO DELLE DONNE IRANIANE"

Nel pentamestre l'UdA avente titolo "Il valore simbolico degli alimenti".

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO)

Classe Terza

Partecipazione a incontri online sul Salone delle Professioni



Partecipazione " Special Olympics"
Uno spazio tra salute e sicurezza 2021
Le strade del riso provincia di Vercelli online
Partecipazione Open day/Night

Classe Quarta

Partecipazione Open Day/open Night
Partecipazione orientamento in entrata Settimana dell'Orientamento
Progetto Studente-Atleta
Lezione trasferita sul volley a Finale Ligure (Sv)
Progetto Itaca: "Mafia e criminalità organizzata" Gabriele Cortella (Esperto esterno)
Partecipazione evento professionalizzante con chef internazionali

Classe Quinta

Incontri d'orientamento in uscita (UPO, aziende, Carabinieri, Guardia di Finanza)
Partecipazione orientamento in entrata Settimana dell'Orientamento
Educazione alla salute: Disturbi del Comportamento Alimentare – Corso Celiachia
Progetto Itaca: due ore su cittadinanza, costituzione e legalità con Gabriele Cortella ed altre due ore sulla violenza di genere con la dott.ssa Schillaci (Esperti Esterni)
Giornata unità nazionale 17 marzo 2023 Teatro Civico
Videoconferenza "I sentieri delle professioni" – venerdì 3 febbraio 2023, dalle 9:30 alle 12:30, incontro online degli studenti con professionisti del Settore Agroalimentare
Cena prime quinte
Corso APRO Accademia Alberghiera di Alba Alta formazione
Educazione Stradale: "Abuso di alcool e sostanze stupefacenti: effetti e conseguenze alla guida"
Progetto FIDAS: conferenza e donazione
Conferenze storiche: Cavour e il suo territorio (Esperto interno)
Conferenza storica: "Libertà e diritti umani: tra storia e attualità"
"Cena benvenuta primavera"
"Cena per il Lions Club di Santhià"
"Cena con delitto" in collaborazione con ITACA
Lezione trasferita di beach-volley a Finale Ligure (Sv)

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

- Incontro con la responsabile dell'UPO, professoressa Barbara Gallo che ha illustrato l'offerta formativa dell'ateneo.
- Incontri in diretta streaming sul sito di "UNITO MEDIA"
- Incontro online degli studenti con professionisti del settore agroalimentare
- Incontro con la Guardia di Finanza e con i Carabinieri che hanno illustrato le potenzialità di lavoro, anche abbinate alla prosecuzione degli studi, presso la loro Arma.

6.6 Visite guidate e viaggi di istruzione

Crociera di quattro giorni sulla nave Costa Crociera con partenza dal porto di Savona, tappe a Barcellona Marsiglia con visita delle città.



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
Storia		X		X
Lingua inglese		X		X
Matematica		X		X
Scienze motorie e sportive			X	X
Religione cattolica o attività alt.		X		
Seconda lingua straniera		X		X
DTASR		X		X
Lab. Servizi Enog. Cucina		X		X
Lab. Servizi Sala Bar		X		X
Scienze e cultura degli alimenti		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: 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 (date: 01/03/2023- 11/05/2023). Tra le misure dispensative per gli alunni DSA sono stati predisposti tempi più lunghi ed eventuale possibilità di videoscrittura per agevolare la pratica scritto-grafica. Queste ultime sono state valutate secondo i criteri evidenziati nelle tabelle seguenti, come indicato nel DM 1095 del 21/11/2019 e art 20 dell'O.M. 45 del 2023

Tipologia A

		Punteggio*
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	1 - 10
	Coesione e coerenza testuali	1 - 10
	Ricchezza e padronanza lessicale	1 - 10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	1 - 10
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	1 - 10
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	1 - 10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1 - 10
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1 - 10
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	1 - 10
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	1 - 10

Tipologia B

		Punteggio*
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	1 - 10
	Coesione e coerenza testuali	1 - 10
	Ricchezza e padronanza lessicale	1 - 10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	1 - 10
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	1 - 10
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	1 - 10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1 - 10
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1 - 15
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1 - 15



Tipologia C

		Punteggio*
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	1 - 10
	Coesione e coerenza testuali	1 - 10
	Ricchezza e padronanza lessicale	1 - 10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	1 - 10
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	1 - 10
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	1 - 10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1 - 10
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1 - 15
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1 - 15

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

Punteggio in base 20 (Art. 18 D. Lgs. 62/2017)
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20



Durante il pentamestre sono state svolte due simulazioni della **seconda prova** dell'Esame di Stato, della durata di 6h. La TIPOLOGIA scelta è la A (Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla

base di documenti, tabelle e dati).

Gli alunni hanno mostrato difficoltà soprattutto nella comprensione delle richieste scritte nella traccia e questo ha richiesto loro un tempo elevato di lettura e comprensione, nonostante il docente titolare della disciplina, abbia letto e commentato con loro l'elaborato. Per gli alunni con DSA, ai fini della preparazione delle due prove si è tenuto conto di quanto riportato nel PDP e nelle Linee Guida di riferimento. Per la prima simulazione, le richieste erano le medesime del gruppo classe, ma è stato previsto del tempo aggiuntivo, qualora richiesto e necessario.

Per la seconda simulazione, invece, si è predisposta una prova con un numero inferiore di richieste, pur mantenendo invariati gli obiettivi e i contenuti richiesti, In questo secondo caso, il tempo concesso per la prova è stato lo stesso del gruppo classe. Gli obiettivi di apprendimento raggiunti dagli alunni nel corso delle due prove hanno rispettato le attese rispetto a quanto osservato e valutato nel corso dell'intero anno scolastico

Gli elaborati sono stati preparati e valutati in accordo all'articolo 20 dell'O.M 45 del 2023

Discipline coinvolte: Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di enogastronomia

Griglia di valutazione utilizzata prevede un punteggio in ventesimi come indicato dall'Art .18 D.Lgs 62/2017.

Griglia di valutazione Seconda Prova

Indicatori		Punteggio
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	
1	Nulla: trattazione non aderente alla traccia	_/3
2	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	
3	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	
1	Nulla: non conosce i contenuti	_/6
2	Frammentaria: conosce i contenuti in modo parziale e non sempre completo	
3	Lacunosa: conosce i contenuti in modo essenziale	
4	Discreta: conoscenza sufficiente con rielaborazione minima dei contenuti	
5	Completa: conoscenza completa e talvolta approfondita, con buona rielaborazione	
6	Approfondita: conoscenza esauriente con rielaborazione critica dei contenuti	
	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	
1	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	



2	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	/8
3	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
4	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle	
5	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	
6	Individua le problematiche e/o le situazioni discretamente motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	
7	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	
8	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale		
1	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia scorretta o non pertinente	_/3
2	Adeguate: esposizione semplice, ma argomentata, terminologia corretta	
3	Approfondita: rielaborazione critica, terminologia appropriata	
PUNTEGGIO TOTALE		_/20

Per gli alunni con BES, la griglia è stata modificata, tenendo in maggior considerazione i contenuti della prova, piuttosto che la forma, oltre che le difficoltà connesse alla comprensione del testo. La griglia di valutazione utilizzata è quella di seguito riportata:

Griglia di valutazione Seconda Prova- alunni BES

Indicatori		Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo		
1	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	_/2
2	Aderente: risponde sempre in maniera pertinente	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione		
1	Nulla: non conosce i contenuti	_/8
2	Frammentaria: conosce i contenuti in modo parziale e non sempre completo	
3	Parziale: conosce i contenuti in modo parziale	
4	Lacunosa: conosce i contenuti in modo essenziale	
5	Sufficiente: conoscenza sufficiente con rielaborazione minima dei contenuti	
6	Discreta: conoscenza discreta con rielaborazione adeguata dei contenuti	



7	Completa: conoscenza completa e talvolta approfondita, con buona rielaborazione	
8	Approfondita: conoscenza esauriente con rielaborazione critica dei contenuti	
	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	
1	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	/8
2	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	
3	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
4	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle	
5	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	
6	Individua le problematiche e/o le situazioni discretamente motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	
7	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	
8	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
	Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	
1	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non sempre corretta	_/2
2	Adeguate: esposizione semplice, ma adeguata, terminologia corretta	
PUNTEGGIO TOTALE		_/20

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

Il Consiglio di Classe ha previsto lo svolgimento della simulazione del colloquio, da svolgersi entro la fine del mese di maggio o comunque non oltre la prima settimana di giugno, della durata di due ore. Nella giornata stabilita, verranno sorteggiati i nominativi di due alunni, i quali sosterranno il colloquio sulle discipline oggetto di insegnamento dei docenti presenti in commissione, oltre che sull'Educazione civica e sulle esperienze vissute durante i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento. Come da O.M. 45/2023 art. 22, il colloquio partirà dal materiale scelto dalla commissione. Durante il colloquio, il candidato dovrà dimostrare:



- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

7.4 Griglia di valutazione colloquio

Viene proposta la griglia di valutazione riportata nell'All. A dell'OM:

Indicatori	Livelli		Punti
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore,	1



specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera		parzialmente adeguato	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50

7.5 Prove INVALSI

Nel corso del secondo quadrimestre tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI previste secondo i calendari ministeriali.

7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

Come da indicazioni riportate nell'Art.20 dell'O.M. 45/2023, la seconda prova, ai sensi dell'art.17 ,comma 4, del d.lgs.62/2017, si svolge in forma scritta e non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.



IL CONSIGLIO DI CLASSE	
Nome del docente	Firma
PORTA Annalisa	
BOVERIO Paola	
CAVAGLIA' Paola	
VILLA Dialta	
CATALANO Sara	
POLLON Elena	
PEDRONI Mauro	
BRUZZI Elvis	
CIRNIGLIARO Cinzia	
DEBERNARDI Cristina	
POZZUOLO Paolo	
POMATO Costantino	
MARCOTTO Giacomo	
PAGLIARO Alfredo	



Allegati:

1. Programmi svolti
2. Griglie valutazione apprendimenti
3. Allegati alunni BES
4. Allegato PCTO
5. Curriculum studente in formato digitale
6. PFI in formato digitale