



ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V sez. E indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
articolazione: Accoglienza Turistica

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'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. Nella sede di Trino è presente un Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera che, dopo un biennio comune, permette agli studenti di scegliere tra le seguenti articolazioni:

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

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 socio-economico 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. L'Istituto costituisce un complesso in cui le quattro componenti della filiera agro-alimentare sono rappresentate: dalla gestione e valorizzazione del territorio e delle risorse idriche (Costruzione ambiente e territorio e Gestione dell'ambiente e del territorio), dalla produzione agricola (Produzioni e trasformazioni e Viticoltura ed enologia), dal commercio e gestione aziendale (Sistemi



informativi aziendali e Turismo), dallo studio della preparazione e vendita del prodotto alimentare (Enogastronomia ed Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari artigianali e industriali) e dalla promozione del prodotto (Servizi Sala e Vendita ed Accoglienza turistica). Rappresentando un unicum nella provincia di Vercelli e nel Piemonte, l'IIS Galileo Ferraris risponde ai bisogni del tessuto socio-economico, agricolo- industriale e dell'indotto turistico ed enogastronomico vercellese e piemontese.

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 Enogastronomia ed ospitalità 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

Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA" TRINO (VC)					
Articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
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 (1 [^])	3 (1 [§])	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	3	3	3
Inglese tecnico			1(1 [§])	1	1
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)				
Scienze integrate (Biologia)		1 (1*)			
Tecnologie informatiche	2 (2#)	1 (1 [§])			
Scienza degli alimenti	2 (1*)	2 (1 [^])			
Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2 (1 [§])	2
Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari					
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina *	2 (2 [^])	3 (3 [^])			
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala-bar e vendita ^	2 (2*)	3 (3*)			
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica [§]	2	3	7	5	5
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria °					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	4
Tecniche di comunicazione				1	2
Arte e Territorio			2(1 [§])	2 (1 [§])	1
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di presenza	10(@)	10(@)	2	2	0



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	Barone Anna Maria	4	Barone Anna Maria	Barone Anna Maria	Barone Anna Maria
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Deambrogio Domenico	4		Deambrogio Domenico	Deambrogio Domenico
Lab. di Servizi di Accoglienza Turistica	Oliva Salvatore	5	Oliva Salvatore	Oliva Salvatore	Oliva Salvatore
Scienza e cultura degli alimenti	Forte Antonella	2		Forte Antonella	Forte Antonella
Storia	Barone Anna Maria	2	Barone Anna Maria	Barone Anna Maria	Barone Anna Maria
Matematica	Rosso Maria Dora	3	Rosso Maria Dora	Rosso Maria Dora	Rosso Maria Dora
Lingua Inglese	Napolitano Claudia	2	Napolitano Claudia	Napolitano Claudia	Napolitano Claudia
Inglese tecnico	Napolitano Claudia	1	Napolitano Claudia	Napolitano Claudia	Napolitano Claudia
Seconda lingua straniera Francese	Goslino Gabriella	3	Goslino Gabriella	Goslino Gabriella	Goslino Gabriella
Religione cattolica o attività alternative	Pomato Costantino	1			Pomato Costantino
Scienze motorie e sportive	Conti Maddalena	2	Conti Maddalena	Conti Maddalena	Conti Maddalena
Arte e Territorio	Gatti Maura	1			Gatti Maura
Tecniche di Comunicazione e Relazione	Sanfedino Massimiliano	2		Sanfedino Massimiliano	Sanfedino Massimiliano
Sostegno	Fea Francesca	9			Fea Francesca
Sostegno	Gatti Maura	10	Gatti Maura	Gatti Maura	Gatti Maura



3.2 Composizione e storia classe

La classe quinta sez. E articolazione Accoglienza Turistica risulta composta da tredici alunni di cui dieci femmine e tre maschi, provenienti dalla classe IV E, ad eccezione di un'alunna che ripete il quinto anno e di un'alunna (regolarmente iscritta e frequentante dalla classe prima alla classe terza presso questo istituto) che ha frequentato il IV anno del corso di Accoglienza turistica presso l'IIS Romagnosi di Erba (Como). Nel gruppo-classe è presente una studentessa che segue una programmazione per obiettivi riconducibili a quelli della classe e che si è avvalsa dell'ausilio di docenti di sostegno specializzati, e due alunne caratterizzate da Bisogni Educativi Speciali (BES) individuati dal Consiglio di Classe, per le quali sono stati disposti, nel rispetto delle normative vigenti, i relativi Piani Didattici Personalizzati, a cui è necessario far riferimento per lo svolgimento dell'Esame di Stato, in particolare per quanto riguarda l'opportunità di avvalersi di tutti gli strumenti compensativi.

Nel corso degli anni scolastici si sono instaurate tra gli allievi interrelazioni adeguate che si sono via via rafforzate, facendo emergere le peculiarità di un gruppo classe umanamente valido, che è stato in grado di acquisire i valori della civile convivenza. Con la didattica a distanza attivata negli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 a causa della ben nota situazione pandemica, la classe è risultata abbastanza collaborativa, alcune volte gli allievi si sono ritrovati a lavorare in gruppo e ciò ha permesso di creare maggiore coesione tra di loro e di provare ad affrontare meglio momenti che li hanno particolarmente provati sul piano psicologico ed hanno interrotto o alterato il regolare percorso di socializzazione e reso più complesso quello di un regolare apprendimento. La didattica digitale integrata (DDI) attivata dall'Istituto, ha infatti reso necessario modificare metodologie, strumenti didattici e di lavoro per rispettare i differenti tipi e ritmi di apprendimento ed il graduale e successivo ritorno alla didattica tradizionalmente intesa ha dovuto tenere conto della necessità degli allievi di ritrovare equilibrio e riorganizzazione nel metodo di lavoro e di studio.

Nel complesso quindi gli allievi hanno evidenziato tendenzialmente attenzione e interesse durante l'attività didattica mentre, purtroppo, a volte è mancato uno studio sistematico e/o di tipo rielaborativo individuale, fatte salve rare eccezioni. La relazione con i docenti è stata prevalentemente corretta e cordiale, basata sulla stima e sul rispetto reciproci e su un dialogo educativo-didattico costruttivo.

Nel complesso, il percorso formativo si è svolto secondo le linee programmate e gli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di Classe si ritengono globalmente raggiunti.

Da evidenziare che nell'ambito delle iniziative extracurricolari e nelle esperienze effettuate fuori aula durante i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), gli alunni si sono distinti per competenza, professionalità, correttezza e serietà.

La classe presenta una preparazione abbastanza omogenea: la maggior parte degli alunni si sono distinti per continuità e partecipazione corretta, mostrando serietà, impegno e puntualità nel rispetto delle consegne, così da raggiungere risultati discreti, mentre solo pochi studenti della classe si sono limitati all'acquisizione di una preparazione sufficiente. Solo per pochissimi alunni si evidenziano difficoltà dovute a un impegno non sempre costante, interesse poco propositivo, carenze individuali. Per loro permangono criticità, e il loro profitto è mediamente al limite della sufficienza, o ancora non sufficiente, in qualche ambito.

Nel complesso il gruppo classe ha mostrato un adeguato interesse per la maggior parte delle discipline, lavorando con attenzione e senso di responsabilità.

L'impegno e la partecipazione in classe sono stati globalmente accettabili mentre la capacità di rielaborazione critica individuale è patrimonio di pochi. La frequenza è stata regolare ed assidua per una larga maggioranza di allievi ed ha reso evidente un apprezzabile senso di responsabilità.

Il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare sempre con sinergia, cogliendo le problematiche espresse dalla classe e dai singoli alunni, ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e ha attivato mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

Molteplici sono state le iniziative curricolari ed extracurricolari, anche in DDI, a cui la classe ha partecipato e che hanno arricchito il percorso del loro PCTO. Nell'ambito di tali iniziative, alcuni allievi hanno dimostrato di sapersi



organizzare autonomamente, con serietà e competenza, ed hanno evidenziato buone sensibilità umane e culturali.

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 RERCUPERO 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 dagli interessi degli allievi 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 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.



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, vocabolari, quotidiani, testi specialistici, rete internet
- Didattica laboratoriale
- Lavagna interattiva
- Didattica digitale integrata in caso di positività a COVID-19
- Visite di istruzione legate alla programmazione didattico/disciplinare

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.

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, 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.**

Il Consiglio di Classe ha collaborato al raggiungimento degli obiettivi fissati ed ha individuato argomenti aggiuntivi in linea con gli interessi del gruppo classe.

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.

Disciplina	Argomenti trattati
DTSAR	Gli Enti e gli Organismi internazionali in campo turistico.
	La UE: organi e funzioni.
ITALIANO	"Altri viaggi": Le Migrazioni tra passato e presente.
	Libertà e diritti umani fra storia e attualità - La Resistenza delle donne a Trino, in Italia e in Iran.
LINGUA INGLESE	Agenda 2030
LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Legge Regionale 14/2016, 36/2000, 15/88 Regione Piemonte
	Regolamento 2016/679 - GDPR
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Educazione digitale
SCIENZE MOTORIE	Il connubio tra sport e politica nella storia delle olimpiadi

Il libro di testo adottato: *"Agenda del cittadino"*, Matteo Di Napoli, Einaudi scuola.



ATTIVITÀ 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 all'inizio del pentamestre durante la pausa didattica, settimana in cui si sono svolte unicamente attività di recupero e potenziamento.

Per gli alunni con BES 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

Nel corso del triennio sono state attivate le seguenti attività integrative:

CLASSE TERZA

- Settimana dell'orientamento
- Webinar (mostra): "Storie della passione. Gli affreschi del monastero di Santa Chiara a Milano"
- Giornata contro la violenza sulle donne
- Corso "Apprendisti Ciceroni" FAI
- Corso AIG "Accademia Italiana Galateo e buone maniere"
- Salute e Sicurezza: "Uno spazio tra salute e sicurezza 2021"
- Corso "Les clefs d'or": "L'arte dell'accoglienza turistica e in albergo"
- Incontro con esperto esterno "Concetta D'Emma" progetto "Gree ideas for tourism"
- Webinar: Uno spazio tra salute e sicurezza

CLASSE QUARTA

- Servizio di accoglienza ed assistenza ospiti per eventi organizzati dalla Provincia e dal CONI
- Servizio di accoglienza ed assistenza ospiti evento "Gemellaggio di Trino"
- Settimana dell'orientamento
- Servizio per cena "Benvenuta Primavera"
- Corso "Lusso gentile"
- Webinar con Formater: "Web reputation" e "Video CV".
- Webinar "Les clefs d'or"
- Progetto "Front Office Hospitality Training"
- Incontro professionalizzante con Sales and marketing Manager dell'hotel Villa Crespi
- Conferenza on line sulla questione del confine orientale in occasione del Giorno del Ricordo, a cura dell'associazione Piemonte Storia
- Conferenza/donazione sangue progetto Fidas



CLASSE QUINTA

- Passaggio di testimoni classi Quinte/Prime
- Giornate FAI di autunno presso la grangia di Pobietto "Apprendisti Ciceroni"
- Orientamento in uscita tematico IATH Academy
- Servizio di accoglienza e assistenza ospiti per "Fondazione Aleramo" presso Castello di Casale Monferrato"
- Conferenza Polizia Stradale "Abuso di alcol e sostanze stupefacenti - effetti e conseguenze alla guida "
- Conferenza/donazione sangue progetto "A scuola di dono" fidas
- Lezione/conferenza organizzata da ANPI "Libertà e diritti umani fra storia e attualità"
- Educazione alla legalità: incontro con Guardia di Finanza.

6.3 Percorsi interdisciplinari

Nel corrente anno scolastico sono state svolte tre UdA:

- UDA "Apprendisti Ciceroni FAI" materie coinvolte Lab. di Accoglienza Turistica, Arte e Territorio, Storia, Inglese. Periodo: trimestre.
- UDA "Altri viaggi: le migrazioni" Italiano, Storia. Periodo: pentamestre.
- UDA "Made in Italy" Scienze e cultura dell'alimentazione, Lab. di Accoglienza Turistica. Periodo: pentamestre.

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

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

6.6 Visite guidate e viaggi di istruzione

- "Crociera Mediterraneo", dal 16 al 20 aprile 2023, viaggio di istruzione a Barcellona e Marsiglia.



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 SCRITTE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE	ELABORATI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X		
EDUCAZIONE CIVICA		X		X
STORIA	X	X		
MATEMATICA	X	X		
INGLESE	X	X		
FRANCESE	X	X		
SCIENZE MOTORIE	X		X	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIM.	X	X		
DTASR	X	X		
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	X	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		X		
IRC		X		
ARTE E TERRITORIO		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 seguenti, come indicato nel DM 1095 del 21/11/2019:

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 secondo periodo 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 art. 20 dell'O.M. 45 del 2023

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Griglia di valutazione Seconda Prova

Indicatori	Descrittori	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa		
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 fondamentali della/ delle discipline		
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 evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni		
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	
CAPACITA di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici		
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



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 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.	1 Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	
2.	2 Aderente: risponde sempre in maniera pertinente	
	/2	
	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		<u> </u> /20



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

Simulazioni I Prova: 01/02/2023 e 11/05/2023

Simulazioni II Prova: 04/04/2023 e 23/05/2023

Simulazione Orale: 06/06/2023

In riferimento all'alunno con PEI il docente di sostegno ha presenziato durante tutte le simulazioni.



7.4 Griglia di valutazione colloquio

Viene proposta la griglia di valutazione riportata nell'All. A dell'O.M. 45 del 09/03/2023:

Indicatori	Livelli		Punti
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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, parzialmente adeguato	1
	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 pentamestre tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI previste secondo i calendari ministeriali.

7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

Articolo 20 OM 45/23 (Abstract)

(Seconda prova scritta)

1. 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:
 - 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.

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.



IL CONSIGLIO DI CLASSE	
Nome del docente	Firma
Barone Anna Maria	
Conti Maddalena	
Deambrogio Domenico	
Fea Francesca	
Forte Antonella	
Gatti Maura	
Goslino Gabriella	
Napolitano Claudia	
Oliva Salvatore	
Pomato Costantino	
Rosso Maria Dora	
Sanfedino Massimiliano	

Allegati:

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