



ANNO SCOLASTICO 2023/2024

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

1.2 Presentazione Istituto (da PTOF)

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



INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

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

COMPETENZE

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

Enogastronomia

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

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.



- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche



2.2 Quadro orario settimanale

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



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	CORNAGLIA Marinella	4	X	X	X
Storia	CORNAGLIA Marinella	2			X
Lingua inglese	ENRICO Paola	2	X	X	X
Matematica	ROSSO Maria Dora	3		X	X
Scienze motorie e sportive	CONTI Marilena	2	X	X	X
Religione cattolica o attività alternative	PORTARE Angelo				X
Seconda lingua straniera	VALERIO Dario	3	X	X	X
Inglese tecnico	ENRICO Paola	1		X	X
Scienze e cultura dell'alimentazione	SOFFIENTINI Valentina	4		X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	GIUPPONE Cristina	4	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomia Sala-bar e vendita	PARINI Stefania	2		X	X
DTASR	BOVERIO Paola	4		X	X
SOSTEGNO	VETTORE Simona		X	X	X
SOSTEGNO	RUTIGLIANO Furio				X



3.2 Composizione e storia classe

La classe è composta da 17 ragazzi e 3 ragazze.

Cinque allievi, provenienti dall'Istituto alberghiero legalmente riconosciuto "Artusi" di Casale Monferrato, sono stati inseriti all'inizio del corrente anno scolastico. Tutti gli altri provengono dalla classe 4^A.

Il Consiglio di Classe, già ad inizio anno, ha rilevato nei nuovi discenti diverse lacune nelle conoscenze e nelle competenze, in particolare per alcune discipline come matematica, DTASR; ciò era probabilmente da imputare ad un differente quadro orario della scuola di provenienza che prevedeva un numero di ore di lezione settimanali inferiore e conseguenti programmi di più ridotto contenuto. Il Consiglio di Classe ha lasciato ai docenti delle materie interessate la gestione dell'attività di recupero in itinere; lo scopo di colmare le carenze, sia di conoscenze che di competenze, è stato raggiunto in modo abbastanza soddisfacente.

È anche opportuno menzionare l'amichevole accoglienza che hanno da subito riservato loro gli altri allievi, disponibili a condividere appunti e dispense degli anni passati ed a lavorare insieme; ciò ha permesso di creare già ad inizio anno un gruppo classe coeso.

Tra i discenti ve ne sono con certificati disturbi specifici di apprendimento (DSA) e con programmazione differenziata (PEI) per i quali sono allegate le apposite documentazioni e le indicazioni necessarie per lo svolgimento dell'esame.

Durante il triennio, essendo terminate le restrizioni per la pandemia, la classe ha sempre potuto 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 nel primo biennio. Inoltre gli allievi hanno potuto beneficiare della continuità didattica della maggior parte dei docenti. Tutti gli studenti hanno ricevuto le necessarie attenzioni educative: sia quelli più fragili e demotivati, sia coloro le cui potenzialità andavano valorizzate. La collaborazione dei docenti di sostegno è stata determinante per mantenere un dialogo con la classe continuo e sereno.

Se per un gruppo di alunni permangono ancora carenze in alcune discipline, altri hanno raggiunto una buona autonomia di lavoro ed una preparazione mediamente più che discreta in tutte le discipline.

Non sono mai stati rilevati comportamenti scorretti che comportassero provvedimenti disciplinari; la condotta in classe è sempre stata nei limiti di una vivacità contenuta e controllabile.

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

- Una prima fascia è composta da studenti più capaci e volenterosi, che spesso hanno svolto un ruolo trainante nei confronti del resto della classe; grazie allo studio costante ed all'interesse all'approfondimento hanno raggiunto livelli più che discreti in tutte le discipline.
- Una seconda fascia è formata da coloro che, per debole motivazione e scarsa fiducia nei propri mezzi, hanno gestito il percorso scolastico in modo non sempre maturo e responsabile; la loro preparazione è pertanto strettamente scolastica, con poca capacità di rielaborazione personale, inoltre permangono incertezze in alcune discipline.
- Un'ultima fascia è rappresentata da quegli allievi che avevano evidenziato nel corso del triennio un impegno saltuario ed uno studio poco analitico, ma che, comunque dotati di buone capacità, hanno progressivamente maturato le loro abilità cognitive ed applicative e sono stati in grado di attestarsi a livelli di sufficienza in quasi 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. Al termine delle riunioni del Consiglio di Classe è stata valutata per ciascun allievo l'opportunità di richiedere un colloquio con i genitori quando il profitto era mediamente scarso o le assenze, seppur giustificate, compromettevano l'andamento scolastico.

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. 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 individualizzate, inoltre sono stati concessi tempi più lunghi di esecuzione di un compito, o consegne di contenuto ridotto, mentre le prove orali sono state programmate in accordo con l'allievo. Gli alunni si sono avvalsi degli strumenti compensativi e/o delle misure dispensative ove previsto dai rispettivi PDP.

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, imprese nel campo della ristorazione e del commercio di beni alimentari
- 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

Le competenze in uscita sono state raggiunte grazie anche alla didattica orientativa svolta ed ai periodi di alternanza tra scuola e lavoro, esperienze significative per l'orientamento professionale, per l'acquisizione di competenze trasversali e per la motivazione allo studio.

L'articolazione dei percorsi curriculari è stata la seguente:

210 ore circa per gli alunni delle TERZE classi

di cui almeno 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.



La progettazione dei percorsi e la scelta delle strutture ospitanti sono state frutto di un accordo fra il Consiglio di Classe, il referente tutor, gli studenti e le loro famiglie. 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.

Per rispondere ad esigenze specifiche degli alunni/ delle aziende del territorio, vengono svolte anche esperienze pomeridiane in orari extra curricolari e durante la sospensione didattica estiva.

Oltre ai percorsi presso le strutture ospitanti, la classe ha svolto le esperienze di seguito riportate.
Cene didattiche: Monferrato tour Lions, cena con delitto, cena di primavera, cena delle classi prime e quinte.
Catering per le giornate del FAI, catering per la giornata contro la violenza sulle donne,

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
	La fatica di essere donne e bambini
Storia	Le guerre e la pace
	Salute ed istruzione non sono per tutti
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
Scienze e cultura dell'alimentazione	La piramide alimentare transculturale. Le risorse e lo sviluppo sostenibile (l'agenda 2030, la sostenibilità e l'impronta ambientale, la produzione agroalimentare sostenibile, l'educazione alimentare, lo spreco alimentare, le diete sostenibili ed il diritto all'alimentazione) Sicurezza alimentare e coronavirus
DTASR	Il codice del consumo

ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Conferenza ANPI "Il diritto di voto"

Progetto ITICA

Visione del film - C'è ancora domani-

Incontro con l'Università del Piemonte Orientale

Incontro con i referenti di Villa Crespi

Incontro con i referenti di Margi Viaggi

Conferenza COVERFOP su l'apprendistato duale

Incontro con i referenti dell'Università Cattolica di Milano

Incontro online con A.Cannavacciuolo a cura di IN CIBUM – Scuola di Cucina –

Corso di formazione per l'utilizzo dei defibrillatori semiautomatici esterni a cura di ASSO formatori

Incontro con l'associazione – la voce di una è la voce di tutte – sul tema della endometriosi

Attività sportiva scolastica: partecipazione ai campionati studenteschi di beach volley, attività legate agli special olimpics

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO)

Partecipazione alla fiera del Bue Grasso di Moncalvo e di Asigliano

6.4 Eventuali attività specifiche di orientamento



Incontro online con A.Cannavacciuolo a cura di IN CIBUM – Scuola di Cucina –
Incontro con l'Università del Piemonte Orientale
Incontro con l'Università di Torino
Incontro con i referenti di Villa Crespi
Incontro con i referenti di Margi Viaggi
Conferenza COVERFOP su l'apprendistato duale
Incontro con i referenti dell'Università Cattolica di Milano

6.5 Visite guidate e viaggi di istruzione

Turismo crocieristico con COSTA CROCIERA BARCELLONA MARSIGLIA
Visita alla fiera dell'artigianato di RHO

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	X
Lab. Servizi Sala Bar		X	X	X
Scienze e cultura dell'alimentazione		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. Queste ultime sono state valutate secondo i criteri evidenziati nelle tabelle allegate, come indicato nel DM 1095 del 21/11/2019:

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

Discipline coinvolte: LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA- SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE.

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

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per l'indicatore
---	--------------------------------



Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali id riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico- professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell' elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

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

7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)
E' prevista una simulazione del colloquio l'ultima settimana di Maggio.

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	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



dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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 secondo quadrimestre, nei giorni 19, 20 e 21 marzo, tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI previste dal Ministero.



7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

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

