



Istituto d'Istruzione Superiore "G. Fortunato"
Pisticci
piazza Cristo Re – 75015 Pisticci (MT) tel. 0835-581305 e-mail: liceoclassico@tiscalinet.it -
sito web: iisgiustinofortunato.eu
Sezione associata
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ' ALBERGHIERA
Marconia

Prot.n.0005500 del 13/05/2022

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17,comma1 del d.lgs. 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022)

CLASSE V sez. B ENOGASTRONOMIA

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalita'
Alberghiera

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Coordinatore

Prof.ssa Caterina Lasala

Dirigente Scolastico

Prof. Francesco Di Tursi

BREVE PRESENTAZIONE dell'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera nasce a Marconia nel 1987 come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Matera. Dal 2001 è parte dell'I.I.S. "G. Fortunato", unitamente al Liceo Classico ,all'Istituto Tecnico per l'Informatica e le Telecomunicazioni con sede a Pisticci, e all'Istituto Tecnico Agrario Agroalimentare con sede a Marconia.

Le classi, dislocate in due plessi, accolgono alunni provenienti da un bacino territoriale ampio che comprende comuni della fascia Metapontina ed anche paesi più interni, e comuni limitrofi della Calabria e della Puglia.

L'Istituto, fortemente integrato nel contesto socio-economico nel quale storicamente è inserito, presenta una popolazione studentesca piuttosto eterogenea dal punto di vista socio-economico.

In aumento l'incidenza degli studenti stranieri e di alunni con bisogni educativi speciali che l'istituto accoglie seguendo da sempre una politica finalizzata alla massima inclusione e integrazione, valorizzando l'impegno individuale, lo stile cognitivo degli allievi e le loro inclinazioni nella consapevolezza di fornire alla comunità scolastica un valore aggiunto, in termini di ricchezza e di crescita, condizione che, inevitabilmente, scaturisce dal confronto e dallo scambio.

L'originaria vocazione agricola del nostro territorio negli ultimi anni si è coniugata con lo sviluppo del settore terziario che ha dato vita ad una imprenditorialità tecnica, turistica e culturale entro la quale la nostra realtà scolastica si innesta, fornendo le figure professionali adeguate al cambiamento.

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

L'I.P.S.E.O.A. costituisce una cerniera tra il sistema di istruzione e il sistema di istruzione e formazione professionale ed è il più importante elemento dell'area formativa finalizzata all'acquisizione di competenze certificate e riconosciute a livello nazionale ed europeo, idonee a favorire una rapida transizione nel mondo del lavoro.

Gli indirizzi attivati sono:

- Servizi di Enogastronomia
- Servizi di Sala e Vendita
- Servizi di Accoglienza Turistica

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.




Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, oggi Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni

tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente atto a favorire, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

COMPETENZE AL TERMINE DEL PERCORSO QUINQUENNALE - PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A al DPR 87 del 15/3/2010, di seguito specificati in termini di competenze.

-  Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
-  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
-  Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
-  Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
-  Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
-  Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
-  Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
-  Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
-  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
-  Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
-  Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
-  Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
-  Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
-  Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
-  Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPETENZE IN RELAZIONE AL PROFILO PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Articolazione Enogastronomia	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	3. 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.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	<i>Secondo biennio</i> Quinto anno
	8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	<i>Secondo biennio</i> Quinto anno
	9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<i>Secondo biennio</i> Quinto anno
	10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<i>Secondo biennio</i> Quinto anno

QUADRO ORARIO secondo biennio e quinto anno			
DISCIPLINE	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Inglese	3	3	3
Francese (2 ^a lingua straniera)	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	3	3
Lab. Serv. di Enogastronomia	6	4	4
Lab. Serv. di Sala e Vendita		2	2
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione o materia alternativa	1	1	1
Totale ore	32	32	32
PCTO	4	8	90+10

Riguardo al quadro orario si precisa che:

le ore settimanali di lezione del terzo anno, sono state svolte parte in presenza e , a partire dal 5 marzo 2020 ,per effetto del lockdown, in modalità sincrona e asincrona sulle piattaforme individuate dalla scuola

con modifica dell'orario. Il monte ore del quarto anno è stato svolto senza variazioni ma in modalità DAD per la maggior parte dell'anno a causa della situazione pandemica. L'orario del quinto anno ha rispettato il quadro riportato: le ore sono state svolte secondo l'orario settimanale dei docenti integrate con la DIDATTICA MISTA ogni qualvolta se ne è ravvisata la necessità. Le lezioni in modalità DID si sono svolte sulla piattaforma Teams di Microsoft.

LA STORIA DELLA CLASSE

Composizione della CLASSE: ALUNNI

Come da nota ministeriale Prot. 10719 del 21 marzo 2017, contenente indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, l'elenco dei nominativi degli alunni della classe, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà consultabile nella documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE *continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno*

Docente	Materia di insegnamento	III	IV	V
Di Stefano Grazia	Italiano		X	X
Finocchiaro Francesco	Storia		X	X
Lasala Caterina	Inglese	X	X	X
Pandolfi Giovanni*	Francese	X	X	X
Baldari Maurella Grazia	Matematica	X	X	X
Spinella Francesco	Dir.eTecn.Amm.va	X	X	X
Gatto Loredana	Scienze e Cutura degli Alimenti			X
Mazzoccoli Rocco	Lab. Enog. settore Cucina			X
Sacco Pasquale	Lab. Enog. settore Sala e Vendita		X	X
Monachello Giulio	Scienze Motorie		X	X
Martino Maria Carmela	Religione Cattolica			X
Losenno Antonietta**	Sostegno			X

* Titolare dell'insegnamento è la prof.ssa Lalinga Santina ,sostituita ,ad oggi, dal prof. Pandolfi Giovanni

**Titolare è la prof.ssa Di Tursi Maria, sostituita ad oggi dalla prof.ssa Losenno Antonietta.

PROFILO DELLA CLASSE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
Alunni iscritti	23
Femmine	7
Maschi	16
Alunni con Bisogni Educativi Speciali	3
Ripetenti	1
Alunni che non si avvalgono dell'insegnamento di Religione	1

La classe 5^AB articolazione Enogastronomia è composta da 23 allievi (6 femmine e 17 maschi) tutti provenienti dalla classe 4^A del precedente anno scolastico tranne un'allieva ripetente. Nella classe sono presenti tre alunni con Bisogni Educativi Speciali per i quali è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazione finale sugli alunni, allegata al fascicolo riservato che sarà consegnato al presidente della commissione d'esame, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame (Decreto Ministeriale n.5669 del 12 luglio 2011 , Linee Guida allegate al citato Decreto Ministeriale n. 5669, Legge n. 170 dell' 8 ottobre 2010). Gli allievi provengono da Marconia e dai paesi limitrofi: Pisticci, Bernalda, Pomarico Craco, Policoro, Montalbano Jonico, Nova Siri; la maggior parte è pendolare e quindi sono molti i disagi che gli allievi devono affrontare.

Le famiglie degli alunni, con qualche eccezione, sono di modesta condizione socio-economica, così come modesti o inadeguati sono gli stimoli offerti dagli ambienti di provenienza.

L'unica eccezione, negli ultimi anni, è costituita dal computer e dal cellulare come mezzi per accedere, prevalentemente, ai social network.

La classe, dopo aver affrontato il periodo di lockdown, è apparsa particolarmente demotivata e facile alla distrazione. Le capacità di ascolto e di attenzione si sono rivelate limitate nel tempo, tanto che, a volte, il comportamento è stato al limite dell'insofferenza.

Solo un piccolo gruppo è risultato sempre motivato e ha partecipato con positivi contributi alle attività proposte. Pochi alunni hanno un metodo di studio organico ed efficace, parecchi hanno difficoltà ad organizzare in modo autonomo il lavoro scolastico, altri, invece, sono ancora superficiali e occasionali nelle attività di studio. Gli insegnanti tutti si sono attivati cercando di sollecitare la giusta motivazione e la consapevolezza degli impegni scolastici al fine di migliorare il profitto degli allievi nonché il raggiungimento degli obiettivi programmati ma non sempre tali incitamenti sono stati accolti e non hanno portato grandi cambiamenti né sul versante personale né su quello collaborativo e di gruppo in generale. Risultano pertanto, facilmente intuibili, le ricadute negative di tale situazione sul rendimento in generale.

Certe abitudini, reiterate e non sempre responsabili, da parte degli studenti hanno costretto ad un periodo iniziale di lezione quasi interamente dedicato alla trattazione di contenuti pregressi fondamentali per lo svolgimento dei programmi dell'ultimo anno del corso di studi, unitamente ad interventi di recupero in itinere per un miglioramento delle condizioni di partenza, rallentando per alcune materie il regolare svolgimento delle attività programmate.

Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare è da confermare un comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole per molti studenti evidenziato anche dalle molteplici note disciplinari.

La frequenza è stata regolare per un buon numero, altri hanno accumulato un notevole numero di ingressi in ritardo o uscite anticipate, assenze strategiche in prossimità di verifiche o interrogazioni e spiegazioni inficiando in parte la qualità della loro preparazione.

È importante precisare che il corrente anno scolastico è stato in presenza ma che per alcuni alunni si sono alternati periodi di didattica in Didattica Digitale Integrata, vuoi per il Covid-19 che per altre situazioni di fragilità.

Situazione di partenza

La situazione di partenza della classe , definita nel documento di programmazione, ha visto una classe con:

- mediocri conoscenze delle tematiche disciplinari fondamentali in tutte le discipline
- possesso non del tutto adeguato delle abilità disciplinari di base in tutte le materie
- difficoltà e carenze linguistico-espressive
- sufficiente attitudine all'indirizzo di studi
- adeguato livello di socializzazione
- motivazione alla vita scolastica da sollecitare
- impegno e applicazione superficiali

Valutazioni conclusive

In conclusione le informazioni e le osservazioni dei docenti in relazione ai singoli alunni evidenziano che alla fine del percorso formativo sul piano cognitivo la classe ha lavorato in modo non uniforme acquisendo conoscenze legate ad uno studio tendenzialmente mnemonico.

Ad alcuni studenti va riconosciuto l'impegno ed il conseguimento di una preparazione più che soddisfacente; essi hanno mostrato apprezzabili capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale, si sono puntualmente impegnati ed hanno risposto positivamente alle attività proposte dagli insegnanti raggiungendo sufficiente autonomia di lavoro, hanno acquisito le tematiche specifiche delle discipline riuscendo ad applicarle o a collegarle adeguatamente in ambiti diversi. La maggior parte rivela un livello medio essenziale di conoscenze e competenze , mentre un gruppetto di allievi, pur consapevoli delle proprie lacune, ha dimostrato un impegno piuttosto occasionale e superficiale che non ha prodotto gli esiti sperati al fine di ottenere una preparazione omogenea e sufficiente, evidenziando incertezze linguistiche e modeste capacità nella personalizzazione dell'esposizione degli argomenti trattati. Si evidenzia per la metà della classe una preparazione debole in più discipline e per tutti una capacità comunicativa che risente di un bagaglio lessicale semplice e non ampio, della mancanza di esercitazione all'esposizione orale e scritta e di un uso non sempre appropriato dei linguaggi specifici.

In ambito professionalizzante sono dotati di una discreta autonomia, la loro preparazione è adeguata e i risultati nei più sono davvero apprezzabili. Quasi tutti comunque hanno lavorato e si sono impegnati al di sotto delle loro reali capacità e potenzialità anche se nell'ultimo periodo si registra un maggiore impegno in vista degli Esami di stato.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PROGRAMMATI**FINALITÀ E OBIETTIVI**

Il Consiglio di Classe ha elaborato un progetto educativo e didattico che, avendo come riferimento le indicazioni del P.T.O.F., dei livelli di partenza della classe e dei suggerimenti dei singoli docenti si propone di continuare a operare per migliorare la formazione umana, culturale, civica, morale, psicologica e sociale degli alunni. Premesso ciò indica come prioritari i seguenti obiettivi comuni a tutte le materie:

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

- rispetto della dignità delle persone e delle loro funzioni in tutte le modalità di relazione sociale;
- rispetto dell'ambiente di lavoro con tutte le implicazioni comportamentali;
- rispetto del regolamento interno d'istituto;
- disponibilità al confronto e al dialogo;
- sensibilità alle sollecitazioni culturali;
- riconoscimento della cultura come valore non subordinato a calcoli utilitaristici;
- assunzione di responsabilità nell'organizzazione autonoma dell'impegno scolastico;
- capacità di gestire positivamente i cambiamenti;
- partecipazione attiva e responsabile alla vita comunitaria;
- capacità di autocritica e di autovalutazione;

- capacità di migliorare il profitto scolastico;
- capacità di favorire la promozione della persona;
- capacità di promuovere l'educazione alla responsabilità ed alla vita sociale per la formazione di personalità orientate positivamente a valori quali la democrazia, la giustizia, la solidarietà, la pace;
- capacità di favorire l'inserimento scolastico e sociale;
- capacità di promuovere la preparazione degli studenti all'apertura europea ed internazionale.

OBIETTIVI DIDATTICI TRASVERSALI

- socializzazione;
- maggiore autonomia nella disponibilità all'apprendimento;
- conoscenze, metodologie, capacità di analisi e di sintesi, sviluppo del senso critico, autonomia nei percorsi interdisciplinari, precisione e chiarezza, competenze linguistiche.

Gli alunni devono essere in grado di:

- sviluppare una personalità democratica, educata alla tolleranza come accettazione dell'altro nelle sue caratteristiche personali e sociali, senza distinzione di classe di appartenenza sociale o etnica, tesa alla collaborazione responsabile ed all'autonomia;
- rafforzare la disponibilità ad approfondire ed a sviluppare interessi, a maturare capacità di analisi e spirito critico in piena armonia con le diverse figure coinvolte nel processo di apprendimento;
- personalizzare il metodo di studio per acquisire conoscenze che siano fondamento di un patrimonio personale sia dal punto di vista culturale che umano e appropriarsi di uno stile di vita tale da interagire costruttivamente nel contesto sociale.

COMPETENZE DIDATTICHE TRASVERSALI COMUNI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

- Potenziamento di un corretto metodo di lavoro razionale, sistematico e proficuo
- Superamento delle forme di nozionismo per un processo di studio inteso come rielaborazione dei contenuti in chiave personalizzata
- Sviluppo di un corretto uso dei linguaggi specifici di ogni disciplina
- Decodificazione, comprensione e produzione di testi scritti e orali
- Applicazione di principi e regole (nessi causa – effetto)
- Sviluppo delle potenzialità creative e valorizzazione di attitudini individuali
- Sviluppo delle capacità logico-espressive, espositive e produttive, sia scritte che orali, in relazione ai diversi tipi di testo e alle diverse discipline
- Sviluppo delle capacità analitiche e sintetiche al fine di cogliere gli argomenti disciplinari sia nella loro globalità che nelle particolarità
- Acquisizione della consapevolezza che ogni azione didattica mira all'arricchimento e alla crescita della persona e che la valutazione attiene alla sfera dell'essere; di conseguenza, nel processo di insegnamento - apprendimento, il voto, per quanto possa rappresentare una giusta gratificazione, deve essere inteso come mezzo e non fine.

Dal punto di vista formativo il Consiglio di classe ha proceduto, in maniera trasversale a tutte le discipline, allo sviluppo e al potenziamento delle 8 competenze chiave di CITTADINANZA EUROPEA che tutti ,oggi, devono acquisire per entrare da protagonisti nella vita sociale ed essere cittadini consapevoli.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEA	
Comunicazione nella madrelingua o lingua di istruzione	Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Comunicazione nelle lingue straniere	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Avere consapevolezza dei vari aspetti del metodo sperimentale, dove l'esperimento è inteso come interrogazione ragionata dei fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni dell'energia a partire dall'esperienza.</p>
Competenze digitali	Utilizzare e produrre testi multimediali.
Imparare ad imparare	<p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p>Acquisire ed interpretare l'informazione.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni.</p>
Competenze sociali e civiche	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla conoscenza di sé e degli altri e sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Collaborare e partecipare.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile.</p>
Spirito di iniziativa	<p>Progettare</p> <p>Risolvere problemi.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>
Consapevolezza ed espressione culturale	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale, artistico, letterario e</p>

	<p>musicale. Identificare i valori di riferimento alla base della cultura, del sapere, dell'educazione e dell'organizzazione sociale del mondo contemporaneo.</p>
--	---

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha complessivamente dimostrato consapevolezza del proprio ruolo ed ha sviluppato la capacità di integrarsi in una comunità civile e di sapersi confrontare con le diverse posizioni esistenti al suo interno. La quasi totalità della classe ha saputo socializzare con tutte le componenti presenti nella scuola e con i soggetti esterni con i quali è venuta a contatto.

Tutti gli studenti si sono dimostrati pronti alla collaborazione tra loro ma non sempre con i docenti.

La preparazione raggiunta, in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze richieste, risulta non corrispondere del tutto alle attese tenuto conto delle capacità e potenzialità degli alunni: parte della classe, opportunamente guidata, ha acquisito le conoscenze richieste ma è mancato l'approfondimento dei contenuti. Alcuni sanno anche argomentare i temi affrontati nelle diverse discipline esprimendosi in modo semplice ma non articolato o con opinioni e punti di vista personali, gli altri hanno svolto uno studio più mnemonico, con insufficienze diffuse e risultati attribuibili parte alla scarsa applicazione e parte a difficoltà pregresse mai colmate

L'attività di recupero delle insufficienze è stata svolta in itinere, attraverso pausa didattica, lezioni personalizzate, progetti specifici, studio autonomo.

In riferimento agli obiettivi del profilo professionale, gli allievi mostrano di saper interagire e integrarsi in uno staff lavorativo, di aver sviluppato adeguate abilità manuali e tecniche, di avere conoscenze organizzative e normative. Hanno sviluppato un comportamento adeguato alla specifica professionalità, che richiede una necessaria attenzione al modo di presentarsi e di rapportarsi nel mondo lavorativo nonché la relativa etica professionale.

Con riguardo alle competenze di cittadinanza si può affermare che gli alunni hanno ancora incerte capacità relative alla COMUNICAZIONE e all'ANALISI MATEMATICA.

Seppure in modo essenziale sono in grado di ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO, di AGIRE IN MODO AUTONOMO e RESPONSABILE benché siano stati più volte sollecitati a un maggior rispetto dei propri impegni scolastici.

Più accettabili i risultati registrati relativamente alle competenze di PROGETTARE e RISOLVERE PROBLEMI, COLLABORARE E PARTECIPARE, anche se prevalentemente collegate ad attività di LABORATORIO di CUCINA.

Alcuni miglioramenti si sono avuti in relazione alle competenze di ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: globalmente gli allievi alla fine dell'anno non sono tutti in grado di organizzare in modo proficuo ed efficace il proprio lavoro scolastico, infatti riescono meglio se guidati.

La necessità di fronteggiare, a livello didattico con la DAD e la DID, l'emergenza causata dalla pandemia ancora in corso ha spinto il consiglio di classe a cimentarsi con l'educazione digitale integrata come indicato dal FRAMEWORK EUROPEO DIGCOMP 2.1. Senza alcuna pretesa di certificazione di competenze, il consiglio di classe ha individuato, per ogni area del quadro di riferimento, alcune attività su cui puntare che permettessero agli alunni di fruire al meglio delle lezioni in ambienti digitali e di acquisire comportamenti adeguati all'uso delle tecnologie.

EDUCAZIONE DIGITALE INTEGRATA SECONDO IL FRAMEWORK DIGCOMP 2.1	
<i>AREA DI COMPETENZA</i>	<i>ATTIVITA'</i>
	- Svolgere ricerche per individuare dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali

<p>1 Informazione e data literacy</p>	<p>1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali 1.2 Valutare dati, informazioni e contenuti digitali 1.3 Gestire dati, informazioni e contenuti digitali</p>	<p>(accesso a siti web, blog, database digitali e navigazione al loro interno). -Saper progettare e utilizzare strategie personali di ricerca -Saper individuare, illustrare e soddisfare i bisogni formativi personali (utilizzare siti web, blog, database digitali per ricerche e attività didattiche). -Essere in grado di accedere ai contenuti trovati e saper navigare al loro interno. - Reperire dati e verificare l'attendibilità della fonte. -Effettuare una ricerca tematico-disciplinare navigando su siti di riconosciuta validità (Treccani, WeSchool, Matematicamente, etc.). -Saper navigare all'interno di siti web, etc. ricercando i dati attraverso parole chiave efficaci. -Riconoscere una fake news.</p>
<p>2 Comunicazione e collaborazione</p>	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali 2.2 Condividere con le tecnologie digitali 2.3 Impegnarsi nella cittadinanza con le tecnologie digitali 2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali 2.5 Netiquette 2.6 Gestire l'identità digitale</p>	<p>-Agire correttamente in ambienti di apprendimento virtuali (scaricare materiali didattici dal Registro elettronico, rispondere ai post dei docenti su piattaforme didattiche, ad esempio TEAMS, caricare compiti nelle classi virtuali, etc.) -utilizzare una chat di uso comune sullo smartphone (ad es. Messenger o WhatsApp) per parlare con i compagni di classe e organizzare lavori comuni. -condividere con gli altri dati, informazioni e contenuti attraverso gli strumenti digitali più appropriati al contesto di riferimento (utilizzare adeguatamente i canali di comunicazione formale/informale: ad es. le chat di gruppo tra coetanei e le comunicazioni via e-mail con i docenti); -riconoscere le fake news; - evitare il 'flaming' ('aggressività') e le 'flame wars' nelle comunicazioni -Utilizzare Teams per il collegamento in sincrono con alunni e docenti. -Condividere file multimediali tramite le board delle classi virtuali il caricamento negli spazi del team di classe. -Utilizzo dello spazio</p>

		collaborativo del Blocco appunti. - Lettura, commento e analisi del Regolamento per la DDI
3 Creazione di contenuti digitali	3.1 Sviluppare contenuti digitali 3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali 3.3 Copyright e licenze 3.4 Programmazione	-Creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati. -Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati (.docs,..ppt, .pdf, .odt, .jpg, .png, etc.). - Creare video, post -Creare presentazioni efficaci -Educare al rispetto del Copyright e delle licenze
4 Sicurezza	4.1 Proteggere i dispositivi 4.2 Proteggere i dati personali e la privacy 4.3 Tutelare la salute e il benessere 4.4 Tutelare l'ambiente	-scegliere la modalità più appropriata per proteggere i dati personali (ad es. indirizzo, numero di telefono), prima di condividerli sulla piattaforma digitale della scuola; -Saper applicare strumenti e modalità appropriate per proteggere i dati personali e la privacy negli ambienti didattici digitali (piattaforma online, sito web,.....). -Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo se stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy. -Controllare la diffusione dei dati personali -Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali applicando le modalità più appropriate per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico.
5 Problem solving	5.1 Risolvere i problemi tecnici 5.2 Identificare i bisogni e le risposte tecnologiche 5.3 Utilizzare creativamente le tecnologie digitali 5.4 Identificare i gap di competenza digitale	-Leggere informazioni e contenuti gestendo link specifici -Interagire in classi virtuali -Ricerca liberamente in rete risorse utili al proprio apprendimento -Elaborare prodotti multimediali originali, anche partendo da modelli predeterminati -Utilizzare piattaforme -Allegare materiale didattico o un compito in ambiente cloud -Incentivare la ricerca e l'utilizzo di tutorial che rispondano alle esigenze di studio o migliorino le competenze digitali. -Utilizzare le tecnologie in modo creativo.

CONTENUTI DISCIPLINARI

I docenti del Consiglio di classe hanno svolto i contenuti disciplinari ed interdisciplinari tenendo conto di quanto stabilito nelle riunioni dei vari Dipartimenti disciplinari, delle indicazioni pervenute dal PTOF e delle connessioni tra le discipline e le tematiche più vicine al profilo professionale.

EDUCAZIONE CIVICA

Nel rispetto della Legge n. 92 del 20/08/2019 (Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica) e del successivo Decreto 35 del 22/06/2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica), per il corrente anno scolastico, sono proposti i seguenti temi così come identificati dal Curricolo di Educazione Civica approvato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 15/10/2020. Per la valutazione si veda griglia di valutazione Educazione Civica allegata/ALLEGATO n.1

FINALITA'/OBIETTIVI IN RIFERIMENTO ALLE INTEGRAZIONI AL PECUP COMPETENZE IN USCITA	MODULI /CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE E ARGOMENTI	N. ORE
-Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.	<ul style="list-style-type: none"> ● Repubblica, Stato e organi costituzionali italiani. ● Garanzie costituzionali. ● La nascita dell'Unione Europea e le istituzioni comunitarie. ● I principi fondanti dell'UE. ● La Carta dei diritti fondamentali dell'UE. 	<u>STORIA:</u> Inflazione e debito pubblico La politica monetaria dell'UE	1
		<u>INGLESE:</u> UK institutions	1
		<u>FRANCESE:</u> Les Institutions Françaises et Européennes	2
		<u>DTASR:</u> Trattato di Roma ed evoluzione storica Le fonti normative UE	2
		<u>RELIGIONE:</u> Le radici cristiane della Costituzione	2
-Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio.	MODULO 2	<u>STORIA:</u> L'obiezione di coscienza e il rifiuto della guerra; Battaglie femminili per la parità dei diritti politici	2
		<u>SC. MOTORIE</u> Il Fair Play	2
		<u>DTASR:</u> La Costituzione italiana e gli artt. 9-10-11 dei principi fondamentali; Compatibilità tra ordinamento italiano e normativa europea. Le fonti normative internazionali	3
		<u>LAB. SERV. CUCINA:</u> La globalizzazione a tavola	2
-Sensibilizzare gli allievi al dialogo con le culture altre, sviluppando la capacità di assumere il punto di vista degli altri.	<ul style="list-style-type: none"> ● La cittadinanza globale internazionale; ● le organizzazioni internazionali; ● la Dichiarazione universale dei diritti umani; 		

<p>-Conoscere i processi migratori e valorizzare il principio di pari dignità di ogni persona, delle regole di cittadinanza nazionale, europea e internazionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● la globalizzazione; ● la costruzione e il mantenimento della pace nel mondo. 		
		<p><u>INGLESE:</u> The Slow Food Movement</p>	1
		<p><u>ITALIANO :</u> Ungaretti uomo di pace ;</p>	2
		<p><u>LAB sala</u> Slow food</p>	1
		<p><u>FRANCESE</u> HACCP <u>Sc. Alimenti</u> Cibi OGM, integrali e biologici</p>	3 2
<p>-Identificare stereotipi, pregiudizi etnici, sociali e culturali.</p>	<p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La conoscenza dei processi migratori, cause e conseguenze; ● il fenomeno migratorio nella storia dell'umanità; la migrazione e la formazione di stereotipi e pregiudizi. 	<p><u>STORIA:</u> La Shoa e la persecuzione degli Armeni;</p>	1
		<p><u>Matematica</u> Interpretazione dei fenomeni attraverso grafici</p>	2
<p>-Mettere in evidenza il carattere universale della mobilità umana e il suo essere collegata agli squilibri che caratterizzano il mondo contemporaneo.</p>	<p>MODULO 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie. ● I testimoni della memoria e della legalità. 	<p><u>Sc. Alimenti</u> La normativa europea sui contaminanti- Legge n. 315 del 1993</p>	1
		<p><u>Italiano</u> Primo Levi :l'orrore della Shoa</p>	2
<p>-Stimolare una sentita partecipazione alle giornate celebrative (ad es. Shoah, il 27 gennaio Giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio Giorno del ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo) e alle commemorazioni delle vittime della mafia.</p>	<p>MODULO 5</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Educazione digitale: rischi e potenzialità delle tecnologie digitali; ● la tutela della privacy; ● il consenso al trattamento dei dati personali, ● la diffusione di immagini e video; ● l'identità digitale, la sua gestione e la sua reputazione, il furto d'identità; ● la netiquette, il reato di stalking; ● tutela del diritto d'autore; 	<p><u>DTASR</u> La tutela della privacy Tutela del diritto d'autore</p>	3

-Promuovere la partecipazione alle iniziative destinate ad un uso consapevole e sicuro delle nuove tecnologie.	<ul style="list-style-type: none"> ● regole di sicurezza informatica. 		
		TOTALE ORE	35

PERCORSI INTERDISCIPLINARI /NUCLEI TEMATICI

"CIBO PER LA MENTE": CULTURA ,SALUTE E SOSTENIBILITA'

NUCLEO TEMATICO SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP		
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
-Piano di autocontrollo -Individuazione dei CCP -Sicurezza alimentare -Normativa -Tracciabilità -Conservazione -Alimentazione tra le due guerre -Unione europea e sicurezza alimentare -Food safety	Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerente l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia dei laboratori.	> Lab.serv. Cucina > Lab. Serv.Sala > Sc. e cult. dell'alimentazione > Lingua inglese/francese > DTASR > Italiano Storia

NUCLEO TEMATICO LE CUCINE REGIONALI		
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
– Conoscere la cucina – tradizionale come bagaglio culturale ed identificativo della regione – I piatti della tradizione – I prodotti tipici	Esaltare la tipicità dei piatti della tradizione /tradizioni anche nell'ottica della presentazione e della vendita Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera	> Lab. serv. cucina > Scienza e cultura dell'alimentazione > Francese > Diritto e tec. amm. > Lab. Serv. Sala e vendita

NUCLEO TEMATICO I MARCHI DI QUALITA'		
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte

<ul style="list-style-type: none"> - I marchi Individuali e i marchi collettivi - La tutela dei marchi - I presidi Slow Food - Letteratura e pubblicità: D'annuncio - La propaganda dei regimi totalitari - Organic food 	<p>Essere capaci di applicare nel settore ristorativo e commerciale il concetto di qualità esaltando il "Made in Italy" anche attraverso i prodotti di nicchia</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Lab serv. Sala e vendita > Lab serv. CUCINA > Sc. e cult. dell'alimentazione > Lingua Inglese > Lingua Francese > Italiano > Storia
--	--	--

NUCLEO TEMATICO LA RISTORAZIONE COLLETTIVA		
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> - Ristorazione commerciale: tradizionale, neo-ristorazione, ristorazione veloce, ristorazione viaggiante - Ristorazione industriale o di necessità e le principali forme - Ticket restaurants - Ristorazione collettiva e protetta: aziendale, scolastica, socio-sanitaria - Banqueting e Catering - Il Marketing 	<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Lab serv. Cucina > Lab . serv. Sala > DTASR > Lingua Inglese

NUCLEO TEMATICO L'EVOLUZIONE CULTURALE DELL'ALIMENTAZIONE NELL'ULTIMO SECOLO		
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> - Fame e abbondanza nell'età delle due guerre - Il secondo dopoguerra - Il boom economico - Cibo e letteratura - Cucina futurista - Il manifesto futurista - D'annuncio e la dieta mediterranea - Pirandello e la buona tavola - La Dieta Mediterranea - Il movimento Slow Food - Agricoltura Biologica - Prodotti a km 0 - Cibi innovativi - Nuovi metodi di cottura 	<p>Individuare problemi</p> <p>Agire in riferimento a un sistema di valori in base ai quali valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Italiano > Storia > Francese > Inglese > Lab.Serv. Cucina > Lab. Serv. Sala

NUCLEO TEMATICO LA CRISI DELL'UOMO MODERNO		
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> - Svevo - Pirandello - Ungaretti – Montale - I regimi totalitari - Le due guerre mondiali - La guerra fredda - Il secondo dopoguerra - Il boom economico - I ruggenti anni 20 - New deal - E. Montale 	<p>Individuare problemi</p> <p>Agire in riferimento a un sistema di valori in base ai quali valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali , sociali e professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Italiano > Storia > Francese > Lab.cucina

NUCLEO TEMATICO QUALITÀ DELLA VITA E BENESSERE		
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> - Rapporto alimentazione e salute - Stili dietetici - Menù equilibrati - Le malattie del benessere - I disturbi alimentari - Dietoterapia - Slow food vs Fast food - Storia dell'alimentazione francese nel '900 - D'Annunzio e il cibo 	<p>Avere consapevolezza del rapporto cibo- salute,</p> <p>Essere in grado di valutare e scegliere il cibo di qualità</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Ideare e gestire menù</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Scienza e cultura dell'alim. > Lingua inglese > Laboratorio di servizi Cucina > Francese > Italiano > Storia > Sc. Motorie

PCTO
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(Legge n.107 del 13/7/2015, Legge n.145 del 30/12/2018 , Nota Miur n.3380 del 18/02/2019)

Assume particolare importanza nella progettazione formativa del nostro Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola- lavoro, parte integrante del curriculum, che prevede varie attività tra cui anche l'effettuazione di stage in azienda e favorisce il collegamento con il territorio

(D.L. n.77/2005, DPR n.87 e n.88 del 2010). Tutor scolastico del progetto triennale "CHEF GOURMET" è il prof.Spinella Francesco. Il monte ore previsto nel triennio era di 210 ore ma, a causa della situazione sanitaria, per l'anno in corso le ore non sono state svolte.

Di seguito sono indicate le competenze trasversali, esplicitate anche attraverso degli indicatori, che l'attività di alternanza scuola-lavoro ha inteso sviluppare negli studenti:

COMPETENZE	INDICATORI
Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nella lingua straniera	Uso del linguaggio tecnico e professionale
Competenza matematica e competenze di scienza e tecnologia Competenza digitale	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
Competenze sociali e civiche Imparare a imparare	Rispetto delle regole e dei tempi in azienda Appropriatezza dell'abito e del linguaggio Curiosità Relazione con il tutor e le altre figure adulte
Spirito di iniziativa e intraprendenza	Completezza, pertinenza, organizzazione Funzionalità Correttezza Tempi di realizzazione delle consegne Autonomia
Consapevolezza ed espressione culturale	Ricerca e gestione delle informazioni Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto

La relazione del tutor del progetto è accluso al documento come ALLEGATO n. 2.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Convinti dell'importanza che riveste nel processo di apprendimento il coinvolgimento attivo degli allievi, i docenti, a seconda delle esigenze particolari, hanno usato ora il metodo induttivo, ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazione e dibattiti, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma di ogni altra strategia utile a suscitare l'interesse e il gusto della ricerca. Infatti, per il raggiungimento degli obiettivi, i docenti hanno cercato di motivare gli allievi allo studio, favorendo il loro coinvolgimento in ogni fase dell'attività didattica.

I criteri metodologici individuati sono:

- Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni;
- Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità;
- Favorire l'esplorazione e la scoperta;
- Incoraggiare l'apprendimento;
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare;
- Cercare di realizzare percorsi in forma di laboratorio.

STRUMENTI DIDATTICI COMUNI

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI
<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale ○ Lezione dialogata ○ Discussione guidata ○ Metodo induttivo ○ Metodo deduttivo ○ Lettura e rielaborazione di testi e documenti forniti dall'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Laboratori di Cucina e Sala ✘ Sussidi multimediali ✘ Fotocopie ✘ Libro/i di testo/ ebooks ✘ Testi di consultazione ✘ L.I.M.

<ul style="list-style-type: none"> ○ Schemi riepilogativi ○ Mappe concettuali ○ Metodo esperienziale ○ Metodo scientifico ○ Ricerca individuale e/o di gruppo ○ Brainstorming ○ Scoperta guidata ○ Lavoro di gruppo ○ Didattica laboratoriale ○ Problem based learning (knowing that-knowing how) ○ Cooperative learning ○ Flipped classroom ○ Didattica Digitale Integrata 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Computer ✘ Piattaforme digitali – Classi virtuali
--	--

I materiali di studio utilizzati sono stati:

- Libro di testo cartaceo e digitale;
- Lezioni registrate dalla rai, youtube, treccani ecc;
- Mappe, schemi e schede anche digitali;
- Materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.
- Materiali prodotti dall'insegnante;
- Siti didattici;
- Power Point con audio
- Video /tutorial realizzati tramite ScreencastOMatic
- Documentari e visione di filmati.

ETEROGENEITA' E GRUPPO CLASSE – dall' INTEGRAZIONE all'INCLUSIONE

Per favorire l'integrazione sono state utilizzate alcune modalità di lavoro che rispondono a questi criteri:

- Creare un ambiente di apprendimento inclusivo che porta a una costruzione attiva e creativa delle proprie competenze (indistintamente/differentemente)
- Apprendimento cooperativo
- Tutoring
- Didattica laboratoriale
- La costruzione di reti informali di amicizie e di aiuto tra gli allievi.
- Favorire e facilitare i rapporti di amicizie e di aiuto tra gli alunni, così da creare un tessuto di relazioni improntato sulla conoscenza reciproca, sull'empatia, sull'aiuto, sulla solidarietà, sul rispetto dell'altro.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati anche ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza per sostituire e/o facilitare le prestazioni e permettere all'allievo di studiare e apprendere con efficacia.

CRITERI E STRUMENTI CONCORDATI DI VERIFICA

Secondo quanto stabilito nella programmazione iniziale, sono state effettuate verifiche formative sistematiche durante lo svolgimento dell'attività didattica per osservare i processi di apprendimento e lo

sviluppo delle abilità di base, per favorire l'autovalutazione da parte dei ragazzi e per accertare l'effettiva comprensione degli argomenti e le competenze acquisite onde cercare di colmare tempestivamente eventuali lacune e di modificare, eventualmente, le strategie e le metodologie d'insegnamento. Le verifiche sommative sono state effettuate al termine di ogni U.D. o modulo per accertare il grado di assimilazione dei contenuti e verificare il raggiungimento degli obiettivi programmati, utilizzando le modalità elencate di seguito. Come stabilito dal Collegio Docenti, sono state effettuate almeno due prove scritte e due orali nel trimestre e tre nel pentamestre.

MODALITA' DI VERIFICA
<input type="checkbox"/> Test/Questionari anche in formato digitale su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Relazioni anche in formato digitale su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Temi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Analisi testuale anche in formato digitale su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Testi di tipologia Esame di Stato anche in formato digitale su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Traduzioni <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Interrogazioni anche tramite collegamento in videolezione su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Produzione di elaborati digitali <input type="checkbox"/> Compiti a tempo su piattaforma istituzionale <input type="checkbox"/> Verifica sincrona o asincrona attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.)

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO DI VERIFICHE	
	TRIMESTRE	PENTAMESTRE
▶ Prove scritte	n. 2	n.3
▶ Prove orali	n. 2	n.3
▶ Prove pratiche	n. 2	n.3

VALUTAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il voto è espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012. E' coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo ed è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa.

I dipartimenti disciplinari hanno concordato quindi le programmazioni e le griglie di valutazione e hanno progettato le metodologie didattiche per l'insegnamento-apprendimento delle competenze disciplinari e interdisciplinari, con riferimento ai diversi assi culturali delle linee guida nazionali delle competenze di cittadinanza e delle raccomandazioni del Consiglio europeo. Il collegio dei docenti ha approvato i criteri e le griglie di valutazione che sono state puntualmente inserite nel PTOF. Grande attenzione è posta alla valutazione degli alunni con DSA, BES e disabili attraverso l'elaborazione di PDP e di PEI.

La valutazione pertanto è stata trasparente e condivisa, sia nei fini sia nelle procedure ed è stata intesa come valutazione dei processi di apprendimento e valorizzazione dei progressi compiuti, anche se minimi. Si è valutato l'allievo osservando l'iter percorso nello sviluppo di: **Conoscenze, Abilità-capacità, Competenze.** Oltre che dei risultati ottenuti e della progressione negli apprendimenti, si è tenuto conto dell'interesse, della frequenza, della partecipazione e dell'impegno, della costanza, serietà e della puntualità nell'esecuzione dei lavori assegnati.

Per quanto riguarda i criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli cui attenersi per rendere la valutazione il più possibile oggettiva ed omogenea, si sono utilizzate le schede e le griglie di valutazione delle prove orali, scritte e pratiche inserite nel PTOF.

La valutazione del comportamento degli alunni è stata attribuita dall'intero consiglio di classe in base alla griglia di valutazione inserita nel PTOF.

I criteri sopra esposti si sono applicati anche alla Didattica Digitale Integrata nei casi in cui è stata attuata.

RELAZIONI DISCIPLINARI

Le relazioni finali di ogni singola disciplina, in coerenza con quanto programmato all'inizio dell'anno, contenenti indicazioni relative agli argomenti svolti, alle competenze acquisite, ai testi utilizzati e alle metodologie attivate, sono allegate al presente documento di cui diventano parte integrante. ALLEGATO N.3 -RELAZIONE DEI DOCENTI

ATTIVITA' INTEGRATIVE

TEMPI	ATTIVITA'	BREVE DESCRIZIONE	Modalita'
25/10/2021	ORIENTAMENTO IN USCITA	CARRIERA IN DIVISA Incontro promosso da ASSORIENTA	INCONTRO ON-LINE
DAL 5 /11/2021 AL 6 /12/ 2021	PROGETTO ERASMUS "MOBILITINVITIS" N.7 ALUNNI	STAGE IN AZIENDA	SIVIGLIA, SPAGNA
11/02/22	ORIENTAMENTO IN USCITA	PRESENTAZIONE ALMA, SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA-MODENA	IN PRESENZA
22/02/2022	ORIENTAMENTO IN USCITA	PRESENTAZIONE INCIBUM SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE-SALERNO	IN PRESENZA
11/04/2022	INCONTRO DI FORMAZIONE	A LEZIONE CON LO CHEF DAVIDE OLDANI "SOSTENIBILITA' UMANA E APPROCCIO ETICO IN CUCINA"	ON-LINE
12/04/2022	INCONTRO CON I CARABINIERI REPARTO NAS	ASPETTI INVESTIGATIVI E ISPETTIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE, FRODI E SOFISTICAZIONI	IN PRESENZA

CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite dall'art.11 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022, e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla citata ordinanza.

Allegato A del decreto legislativo 62/2017 (di cui all'articolo 15, comma 2)

Attribuzione 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

Tabella 1 – Conversione del credito scolastico complessivo, allegato C dell'OM n.65 del 14/03/2022

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali, DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione del credito scolastico:

Partecipazione ad attività di ampliamento dell'offerta formativa incluse nel PTOF(0,10 per ognuno max 2)	0,20
PCTO	0,20
Assiduità nella frequenza: Per numero di assenze fino a 12	0,40
Per numero di assenze da 13 fino a 25	0,10
Attività extrascolastiche (0,05 per ognuno, max 2)	0,10
I. R. C. o attività alternative. Valutazione \geq 8/10	0,10

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
- **Credito formativo:** produzione di **documentazione** attestante il possesso di competenze acquisite in contesti educativi **non formali** ma coerenti con l'indirizzo degli studi / PTOF.

Modalità e svolgimento della seconda prova d'esame

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ed ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2021/2022, la disciplina oggetto della seconda prova scritta è SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, come individuata dall'allegato B3 dell'O.M.

Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con **D.M. 769 del 2018**, i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame, nonché, per ciascuna disciplina caratterizzante, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura delle commissioni.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI CODICE IPEN INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
--

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La “qualità totale” dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore.
- Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenzetecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

Il 50% del voto di maturità di quest'anno è rappresentato dai crediti, i restanti 50 punti provengono invece dalle prove: 15 per la prima, 10 per la seconda e 25 per l'orale. Per questo il MI ha inserito nell'ordinanza anche la tabella di conversione dei voti della prima e della seconda prova , e la griglia di valutazione del colloquio:

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
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 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da

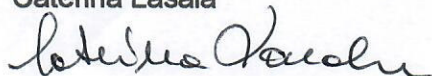
IL CONSIGLIO DI CLASSE 5 B ENOGASTRONOMIA

<i>Docente</i>	<i>Materia di insegnamento</i>	
Di Stefano Grazia	Italiano	Grazia Di Stefano
Finocchiaro Francesco	Storia	Francesco Finocchiaro
Lasala Caterina	Inglese	Caterina Lasala
Pandolfi Giovanni	Francese	Giovanni Pandolfi
Baldari Maurella Grazia	Matematica	Baldari Maurella Grazia
Spinella Francesco	Dir.eTecn.Amm.va	Spinella Francesco
Gatto Loredana	Scienze e Cutura degli Alimenti	Loredana Gatto
Mazzoccoli Rocco	Lab. Enog.settore Cucina	Rocco Mazzoccoli
Sacco Pasquale	Lab. Enog.settore Sala e Vendita	Sacco Pasquale
Monachello Giulio	Scienze Motorie	Monachello Giulio
Martino Maria Carmela	Religione Cattolica	Maria Carmela Martino
Losenno Antonietta	Sostegno	Antonietta Losenno

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 5 maggio 2022.

IL COORDINATORE

Caterina Lasala



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Francesco Di Tursi

ALLEGATI

- n. 1 Griglia di valutazione Educazione Civica
- n.2 Relazione Tutor PCTO
- n.3 Relazioni Disciplinari