



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Cataldo Agostinelli”

Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO - I.T.E.S. - I.P.S.I.A. - I.P.S.S.S. - I.P.S.E.O.A.

Via Ovidio - 72013 Ceglie Messapica (BR)

C.F. 90015850747

e-mail BRIS006001@istruzione.it - BRIS006001@pec.istruzione.it

www.istitutoagostinelli.edu.it

☎ Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'Art. 10 O.M. n. 65 del 14 -03- 2022)

A.S. 2021/2022

Classe V B IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Luciana Anna Isabella Iurleo

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela ALBANESE

INDICE

1. L'Istituto e le sue finalità	Pag. 3
2. Profilo professionale	Pag. 4
3. Presentazione della Classe e del Consiglio di classe	Pag. 6
4. Storia della classe	Pag. 8
5. Programmazione del Consiglio di classe	Pag. 9
6. Strategie e metodi, criteri di verifica e valutazione	Pag. 12
7. Obiettivi disciplinari, risultati conseguiti.	
7.1 Obiettivi disciplinari in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20 della O.M. n. 65 del 14.03.2022	Pag. 16
8. Nodi concettuali sviluppati	Pag. 17
9. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica	Pag. 20
10. Ampliamento dell'offerta formativa	Pag. 22
11. Criteri per l'attribuzione del credito	Pag. 24
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento	Pag. 25
Schede disciplinari	Allegato A
Griglie di valutazione	Allegato B
Riepilogo crediti 3° e 4° anno	Allegato C
Riepilogo attività PCTO	Allegato D
Relazione alunni diversamente abili	Allegato E
Relazione alunni BES e DSA	Allegato F

1. L'Istituto e le sue finalità

Cenni storici

L'I.I.S.S. "C. Agostinelli" è collocato in una zona sociale variegata della realtà brindisina contemporanea. In questo contesto la scuola risponde alla funzione culturale, formativa e civica cui è chiamata dalla Costituzione e dalle trasformazioni sociali in cui i giovani sono attivamente coinvolti. La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende comuni come: Ostuni, Francavilla Fontana, Villa Castelli, San Michele Salentino, Grottaglie, Martina Franca.

La maggior parte dei genitori degli alunni ha conseguito la licenza della scuola media inferiore; un ristretto numero è in possesso di laurea, la restante parte è diplomata.

Le attività lavorative dei genitori sono legate al mondo agricolo, operaio, artigiano e al terziario. Non mancano, tuttavia, i professionisti, i commercianti e i piccoli imprenditori.

Prima dell'anno scolastico 2000/2001, a Ceglie Messapica, erano presenti le sedi coordinate di cinque istituti di Istruzione Secondaria Superiore, in particolare del:

- **Liceo Classico** (sede coordinata del Liceo Classico "V. Lilla" di Francavilla Fontana);
- **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato** (sede coordinata del Liceo Scientifico "L. Pepe" di Ostuni);
- **Istituto Professionale Servizi Sociali** (sede coordinata dell'I.P.S.S.S. "Morvillo – Falcone" di Brindisi);
- **Istituto Tecnico Commerciale** (sede coordinata dell'I.T.C.G.T. "Jean Monnet" di Ostuni).

A seguito del ridimensionamento della rete scolastica, le sedi coordinate sono diventate autonome e sono state unite in un unico Polo Scolastico con più indirizzi di studi superiori.

L'Istituto ceglieese è intestato al prof. Cataldo Agostinelli, illustre matematico del secolo scorso di origine ceglieese. Nel corso degli anni, l'Istituto ha ampliato la propria offerta formativa, dall'anno scolastico 2002-2003 con il **Liceo Scientifico** e dal 2003/2004 con l'indirizzo **Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**.

In data 5 ottobre 2018 è stata inaugurata, presso c. da Galante, la nuova sede dell'IPSEOA.

Finalità formative della scuola.

- Definire in maniera chiara i nuclei trasversali ed unificanti dei contenuti culturali e cognitivi, in modo da garantire la pari dignità dei percorsi e la loro equivalenza educativa.
- Creare sintonie tra mondo giovanile e scuola, alimentare il senso di efficacia dell'istruzione tecnica e professionale, come luogo stimolante, come comunità di apprendimento dove la cultura si acquisisce nel confronto diretto ed attivo con la realtà, in cui i saperi acquisiscono valore come strumenti che permettono di cogliere le opportunità, fronteggiare problemi, avvicinarsi maggiormente alla ricerca ed al lavoro.
- Assumere il punto di vista del lavoro e dei suoi cambiamenti, per leggere la società della conoscenza.
- Esprimere l'identità unitaria della cultura, mediante il rifiuto di forme di gerarchie e dicotomie fra saperi, rivendicando il capitale reputazionale dell'istruzione tecnica e professionale, oltre all'indispensabile apporto della cultura per la nascita di un nuovo umanesimo.
- Riconoscere la molteplicità delle intelligenze, dei sogni e dei bisogni di cui ciascuno è portatore.
- Attivare percorsi la cui intenzionalità sia sempre verificabile e misurabile per diventare unità di misura reale del principio di uguaglianza delle opportunità e della esigibilità del diritto ad apprendere.

Obiettivi formativi della scuola.

- Collegare la teoria con la pratica: mettere in evidenza i nessi che connettono le problematiche della realtà con le potenzialità della ricerca, delle sue ipotesi e soluzioni.
- Alzare il livello della vicinanza sostentativa, non esaurirsi nella cognitività fine a se stessa, nella consapevolezza che la dimensione affettivo-valoriale non diminuisce con l'età e lo sviluppo progressivo della persona chiede agli adulti di intensificare ed ispessire l'impegno formativo.
- Assorbire e valorizzare l'emergenza individuale nei significati della socialità vissuta: trovare, nel gioco dello stare insieme a scuola, le occasioni di affermazione e di protagonismo insieme a quelle di collaborazione e altruismo.
- Accettare i linguaggi e le forme espressive dell'immaturità', per farli evolvere verso l'acquisizione di strumenti di risposta razionale.
- Conciliare esaustività ed essenzialità: gestire con impegno gli spazi di autodeterminazione curricolare di scuola, motivare l'attenzione e la concentrazione dello studio con proposte di avventura cognitiva' (esploratività, elaborazione di prodotti originali), orientate ad una visione dell'insegnare e dell'apprendere cognitivamente dinamica e non semplicemente ripetitivo-cumulativa.
- Coltivare le capacità di descrizione critica e rielaborazione ricostruttiva di fenomeni e di testi: avvalersi a fondo delle metafore del 'leggere' e dello 'scrivere' come idealtipi per ogni possibile attività di apprendimento e di produzione dell'intelligenza umana.
- Togliere l'insegnamento dalla sua immagine routinistica, proporre eventi, incontri, esempi di eccellenza culturale.
- Aiutare in ogni modo lo sviluppo della capacità di conoscenza riflessiva della vita attraverso l'impiego delle conoscenze di scuola. Trasmettere la percezione della connessione profonda che intercorre fra i libri e le cose, le rappresentazioni ed i fatti, i mondi dei segni e quelli della vita-.
- Dare spazio a momenti di produzione di elaborati non soltanto riproduttivi ma anche reattivi e autorivelativi.

Il tutto nell'ambito di un Progetto di Istituto che intende recuperare la creatività, le emozioni, le identificazioni, le proiezioni, i desideri, i piaceri ed i dolori che costellano la crescita dei ragazzi, nella consapevolezza che la volontà non esiste al di fuori dell'interesse e l'interesse non esiste al di fuori di un legame emotivo con i saperi. (Piano Triennale dell'Offerta formativa pp.18-20)

2. Profilo professionale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAI REGOLAMENTI (ISTITUTI PROFESSIONALI)

(Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti e 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.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
 - 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 strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
 - Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
 - 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 DI INDIRIZZO

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** presenta le seguenti articolazioni: **Enogastronomia, Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, Sala e vendita e Accoglienza turistica**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **Enogastronomia** ed **Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**, 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.

Nell'articolazione **Sala e vendita**, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" acquisisce le seguenti competenze:

- 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.

Competenze relative alle articolazioni **Sala e vendita, Enogastronomia, ed Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3. Presentazione della Classe V B e del Consiglio di Classe

M	F	TOTALE		Alunni H	RIPETENTI	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	NON FREQUENTANTI	PENDOLARI	DSA	BES
9	4	13	di cui	1	0	0	0	12	1	1

Comune di provenienza

Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (BR)	1
Villa Castelli	1
Grottaglie (TA)	6
Francavilla Fontana (BR)	3
Martina Franca (TA)	2

Iscritti alla VB

Alunni Promossi	Alunni Promossi con debito	Alunni Ripetenti
13	0	0

Consiglio di Classe: quadro orario

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITA' 4° E 5°
ITALIANO	IURLEO LUCIANA ANNA ISABELLA	4	SI
STORIA	IURLEO LUCIANA ANNA ISABELLA	2	SI
INGLESE	RODIO ANNA GABRIELLA	3	NO
FRANCESE	MARGIOTTA RAFFAELLA	3	SI
MATEMATICA	ELIA COSIMO	3	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PATIANNA MAURIZIO	5	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BELLANOVA ANTONIO	3	Si
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. CUCINA	ESPOSITO EUGENIO	4	SI
LABORATOIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. SALA	GIOVANE VITO ANTONIO	2	NO
SCIENZE MOTORIE	FLORE FEDERICA	2	NO
RELIGIONE	DI NOI ROSANNA*	1	NO
SOSTEGNO	RICCI ANTONELLA PATRIZIA	9	SI
COORDINATRICE ED. CIVICA	MARINO RAFFAELLA	0	SI

*supplente per l'anno scolastico in corso

4. Storia della classe

La classe V B **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione Enogastronomia**, proviene dalla classe IV B dell'anno precedente, che era composta da diciassette alunni. A giugno scorso, il C.d.C. ha deliberato per quattro di essi, la non ammissione alla classe successiva per mancata frequenza, elevato numero di assenze e profitto gravemente insufficiente.

La classe è composta da 13 alunni di cui 4 femmine e 9 maschi. Nella classe sono presenti: un alunno diversamente abile che ha seguito una programmazione mirante al raggiungimento del livello minimo di competenza ed è stato affiancato per 9 ore settimanali dalla docente di sostegno, un alunno DSA e un BES.

Tutti gli alunni, tranne una, sono pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

Nel corso del triennio la continuità didattica è stata pressoché mantenuta in tutte le discipline, tranne il docente di Inglese, Scienze Motorie, Laboratorio dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Articolazione: Sala e Vendita e Religione.

Sul piano disciplinare, nel corso degli anni, gli alunni hanno nel complesso avuto un comportamento corretto e sufficientemente adeguato al contesto scolastico, e la partecipazione al dialogo educativo si è rivelata generalmente propositiva. Le dinamiche relazionali con i docenti si sono fondate sul rispetto, sulla comunicazione e sulla cooperazione. Ciò ha fatto sì che si instaurasse un clima di lavoro sereno. Attraverso l'attività svolta, i docenti hanno cercato di far nascere e rafforzare l'interesse per le varie discipline e di costruire una relazione basata sul senso del dovere e sulla lealtà, e questo ha determinato per molti di loro una crescita della responsabilità personale, della socializzazione e della partecipazione.

La frequenza è stata assidua per la maggior parte della classe, tranne che per alcuni alunni che hanno accumulato numerose assenze, soprattutto in alcune discipline.

All'inizio dell'anno, per stabilire il livello di partenza, e poter organizzare il piano delle attività annuali, sono state proposte delle prove d'ingresso formali ed informali. I risultati di queste prove hanno rivelato che alcuni alunni dimostravano di possedere delle buone competenze di base, una volontà costante e di comprendere ed elaborare messaggi ed informazioni; altri con lacune di base, richiedevano strategie per il consolidamento delle conoscenze e delle competenze, ma che comunque rivelavano un impegno accettabile nello studio; e infine alcuni alunni più fragili e meno inclini alla rielaborazione personale delle conoscenze e meno autonomi nel lavoro.

Nelle programmazioni, sia individuali che collegiali, si è tenuto conto dei livelli di partenza, riferiti agli obiettivi cognitivi e formativi, competenze e capacità, acquisiti nel precedente anno scolastico, al fine di individuare un percorso di apprendimento e di formazione mirato anche al recupero e potenziamento di conoscenze, competenze e abilità specifiche del quinto anno, a seconda dei livelli di ciascun allievo.

Gli obiettivi sono stati perseguiti con una metodologia adeguata che ha comportato stili omogenei di comportamento fra docenti e una didattica laboratoriale che ha garantito la centralità dello studente; tenendo conto di necessità e di difficoltà si sono predisposti costanti interventi di recupero, individuali e collettivi e di sostegno alla motivazione allo studio. Tutto questo per favorire un armonioso sviluppo della personalità e raggiungere gli Obiettivi Formativi previsti dal PTOF.

Lo studente è stato guidato a verificare anche personalmente il livello di conoscenze conseguito al fine di favorire lo sviluppo consapevole e critico delle capacità di correzione e autovalutazione.

A causa dell'emergenza epidemiologica al terzo e quarto anno, il Consiglio di Classe ha condotto le attività didattiche integrando sia modalità di didattica a distanza sincrona sia modalità asincrona. Pertanto con la nuova modalità di erogazione di didattica, i docenti hanno adottato tutte le metodologie innovative e riadattato quelle già utilizzate in presenza per favorire il processo di insegnamento /apprendimento.

Gli alunni hanno indubbiamente risentito della situazione correlata all' emergenza epidemiologica tuttavia molti alunni hanno risposto, mostrando un senso di responsabilità nella pianificazione del proprio lavoro, altri nonostante gli interventi di recupero si sono mostrati un po' più passivi.

Anche quest'anno, a causa del permanere dell'emergenza epidemiologica e come previsto dalle vigenti normative, per alcuni alunni è stata attivata per brevi periodi la DDI; in tali occasioni gli alunni a casa hanno mostrato un atteggiamento maturo e responsabile collegandosi e seguendo in modo regolare le lezioni.

Alla fine dell'anno, si delinea la seguente situazione:

- alcuni alunni hanno affrontato l'intero percorso scolastico con forte motivazione ed impegno; hanno partecipato proficuamente alle varie attività , dispongono di una certa autonomia metodologica ed hanno raggiunto un livello di conoscenze, abilità e competenze ottimo o buono;
- un gruppo di alunni, più fragili nella motivazione e nella continuità dell'impegno, meno inclini alla rielaborazione personale delle conoscenze e meno autonomi nel lavoro, ha risposto alle sollecitazioni dei docenti conseguendo, nel complesso, conoscenze, abilità e competenze in varia misura rispondenti agli obiettivi programmati.

I rappresentanti di classe (componente studentesca) hanno rivestito il proprio ruolo con senso di responsabilità, equilibrio e maturità, partecipando alle riunioni del Consiglio di classe e facendosi portavoce da un lato delle esigenze della classe, dall'altro delle richieste e comunicazioni dei docenti.

Le famiglie sono state puntualmente informate circa le attività svolte e le eventuali difficoltà incontrate dagli alunni, attraverso i diversi canali ufficiali di comunicazione.

5. Programmazione del Consiglio di classe.

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di far conseguire agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

A tal fine i docenti hanno promosso lo sviluppo di tematiche educative trasversali quali l'educazione alla cittadinanza, alla salute, l'educazione al rispetto e alla promozione dei diritti umani, l'educazione alla legalità, l'educazione al rispetto e alla tutela dell'ambiente al fine di consentire l'acquisizione di competenze trasversali, comuni a tutte le discipline e in linea con l'assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale.

Seguono le competenze chiave europee e le competenze organizzate secondo gli assi e le discipline corrispondenti, attese al termine del percorso formativo.

Competenze attese alla fine del quinto anno COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
1. COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE 2. COMPETENZA MULTILINGUISTICA	COMUNICARE

3. COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA.	RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI ACQUISIRE /INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA
4. COMPETENZA DIGITALE	COMUNICARE COLLABORARE/PARTECIPARE
5. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE.	IMPARARE A IMPARARE ACQUISIRE E INTERPRETARE INFORMAZIONI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
6. COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA.	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE. COLLABORARE E PARTECIPARE. COMUNICARE
7. COMPETENZA IMPRENDITORIALE	RISOLVERE PROBLEMI PROGETTARE
8. COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI.	COMUNICARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

Articolazione: Enogastronomia

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	ITALIANO INGLESE FRANCESE	TUTTE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	ITALIANO INGLESE FRANCESE DIRITTO E TECN.	LAB. SERV. EN. SETT. CUCINA LAB. SERV. SETT. SALA
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	ITALIANO	TUTTE
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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).	INGLESE FRANCESE	ITALIANO

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.	INGLESE FRANCESE LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA LAB. SETT. SALA	ITALIANO
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.	ITALIANO	TUTTE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	INGLESE FRANCESE SC. e C. dell'ALIM.	ITALIANO

ASSE MATEMATICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	MATEMATICA	SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. SC. MOT. E SP.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	MATEMATICA	TUTTE
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	MATEMATICA	STORIA SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. LAB. SER. ACC. T.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	MATEMATICA DIRITTO E TECN.	TUTTE

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Competenze	Disciplina di riferimento	Disciplina concorrente
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	LAB SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA LAB SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VEN.
Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera	DIRITTO E TECN. AMM. STRUTT. RIC.	LAB SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA LAB SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VEN. SCIENZA e CULT. ALIM.
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	LAB SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VEN.	INGLESE FRANCESE LINGUA E LETT. ITALIANA

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	SCIENZA E CULT. DELL'ALIM.	LAB SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA LAB SERV. ENOGASTR. SETT.
		SALA E VEN. LINGUE STRANIER STORIA ITALIANO
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC.	LAB. SERV. DI ACCOGLIENZA TUR.
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	LAB. SERV. SALA e VENDITA	LAB SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA SCIENZA e CULT. ALIM.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	SCIENZA E CULT. DELL'ALIM.	LAB SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA LAB SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VEN.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	SCIENZA E CULT. DELL'ALIM	LAB. SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA LAB. SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VEN.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	DIRITTO E TEC. AMM.	LAB. SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA LAB. SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VEN. DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC. LINGUE SCIENZA E CULT. ALIM.

ASSE STORICO-SOCIALE

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO LAB. CUCINA
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO

6. Strategie e metodi, criteri di verifica e valutazione

L'IISS C. Agostinelli ha adottato strategie in linea con una Didattica Digitale Integrata (DDI) vale a dire una didattica che si è avvalsa, integrandole nella prassi ordinaria, delle tecnologie digitali; in particolare, la

didattica che estende l'ambiente di apprendimento tradizionale, utilizzando ambienti di apprendimento online e altri strumenti digitali.

L'IISS C. Agostinelli ha adottato in modo sempre più ampio gli strumenti della piattaforma *Google Workspace* (che per gli studenti non presenta criticità dal punto di vista della protezione dei dati), su cui una parte consistente del corpo docente si è formata.

Gli adempimenti (presenze docenti, presenze studenti, comunicazioni scuola-famiglia) sono stati svolti attraverso il registro elettronico (Classeviva di Spaggiari). I materiali prodotti durante la DDI sono stati archiviati dai docenti in cloud tramite *Google Drive*. Lo strumento usato per le videoconferenze è stato *Meet*, sono state create classi virtuali tramite *Classroom*. Le connessioni sono avvenute tramite gli account istituzionali. Un apposito regolamento ha normato l'uso della piattaforma prevedendo sanzioni disciplinari nel caso di uso non conforme.

Metodi e strumenti

Per favorire il raggiungimento degli obiettivi su indicati, i docenti, accanto alla più consuete, hanno utilizzato metodologie innovative in modo da consentire la fruizione delle attività in modalità mista presenza/distanza. Per agevolare la coesione tra i vari componenti della classe hanno proposto lavori di gruppo e percorsi multidisciplinari e interdisciplinari.

Nel condurre la lezione il docente ha tenuto conto del reale ritmo di apprendimento di tutti gli alunni, facendo particolare attenzione a quegli allievi che ancora non erano del tutto in grado di operare autonomamente. A tal fine si è ritenuto opportuno seguire una metodologia che:

- espliciti, prima di ogni attività didattica, gli obiettivi da conseguire al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza;
- preveda un linguaggio semplice e chiaro, per offrire a tutti la possibilità di comprendere le spiegazioni;
- inviti al ragionamento ed alla riflessione chiamando in prima persona gli alunni ad esprimere pareri, dubbi e perplessità;
- faccia un frequente ricorso ad esemplificazioni, esercizi, casi pratici che possano stimolare la curiosità e motivare la classe;
- solleciti i collegamenti disciplinari e multidisciplinari.

<p><u>Metodi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Video lezioni sincrone e asincrone <input checked="" type="checkbox"/> Audio lezioni <input checked="" type="checkbox"/> Chat individuali o di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Restituzione degli elaborati corretti 	<p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo cartaceo e digitale <input checked="" type="checkbox"/> Appunti <input checked="" type="checkbox"/> Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...) <input checked="" type="checkbox"/> Cd/dvd, filmati, articoli di giornale (cartacei o digitali) <input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà <input checked="" type="checkbox"/> Agenda del registro elettronico Classeviva Spaggiari <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme (GoogleWorkspace, Aule virtuali del RE Classeviva) <p><u>Canali di comunicazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> E-mail
--	--

Per quanto riguarda le regole e il comportamento da tenere negli ambienti scolastici, si è fatto costante riferimento al "Regolamento d'Istituto" e al "Patto di corresponsabilità educativa", e, in merito al contenimento dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019, al "Prontuario regole anti-Covid", evidenziando la necessità di un loro rispetto al fine di una serena e più proficua convivenza.

Verifica dei risultati

La valutazione è stata attuata:

- secondo il criterio *formativo*, volta ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche "in itinere" la validità del metodo di lavoro;

- secondo il criterio *incrementale* inteso come valutazione di processo;
- secondo il criterio *sommativo*, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione dei contenuti.

Inoltre, la valutazione ha preceduto, accompagnato e seguito i percorsi curricolari; ha indicato le azioni da intraprendere, regolato quelle avviate, promosso il bilancio critico su quelle condotte.

E poiché, l'apprendimento efficace è fortemente legato all'autostima e alla motivazione, le strategie di autovalutazione hanno avuto un ruolo fondamentale nel sostenere questi facilitatori dell'apprendimento.

La valutazione del processo di apprendimento degli allievi è scaturita:

- dall'esame dei progressi compiuti dall'alunno rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- dall'impegno;
- dal grado di attenzione e partecipazione;
- dal comportamento;
- dalla conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari;
- dalla capacità di rielaborazione personale;
- dalla capacità di collegamento tra vari argomenti;
- dal percorso personale;
- dall'iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento – verifica.

Valutazione del COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti è stato oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base di fattori quali la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno, l'applicazione allo studio ecc.

COMPORTAMENTO

VOTO	TIPOLOGIA DEL COMPORTAMENTO
10	<p><u>Esemplare</u> rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità, insieme ad un contributo costruttivo al miglioramento della vita all'interno della comunità scolastica nel rispetto delle persone e delle cose comuni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: assidua, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto, propositivo, collaborativo, costruttivo in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, interessata, responsabile, collaborativa, costruttiva, critica; • impegno: notevole; lavori assegnati svolti con cura, assiduità, completezza e autonomia • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
9	<p><u>Lodevole</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: sporadiche assenze, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, responsabile, collaborativa, costruttiva; • impegno: soddisfacente, diligente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, assiduità e completezza; • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
8	<p><u>Diligente</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: sporadiche assenze o ritardi; rare uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e abbastanza responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, recettiva, propositiva; • impegno: soddisfacente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, pertinenza e correttezza;

	<ul style="list-style-type: none"> • sanzioni: un avvertimento orale e/o scritto
7	<p><u>Adeguate</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: irregolare con alcuni ritardi e uscite anticipate, anche in maniera strategica e calcolata; • comportamento: non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: recettiva, ma sollecitata; • impegno: abbastanza diligente; non sempre rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; esegue i lavori assegnati in modo essenziale; • sanzioni: alcuni avvertimenti orali e/o scritti con eventuali comunicazioni scritte alle famiglie.
6	<p><u>Accettabile</u> rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: numerose assenze, ritardi sistematici, uscite dall'aula senza permesso; rinvii nella giustificazione di assenze e ritardi; • comportamento: poco controllato, non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); episodico mancato rispetto della dignità della persona (ingiuria o minaccia verbale non grave nei confronti di un attore scolastico); piccoli danneggiamenti, dovuti ad incuria; episodico atteggiamento di prevaricazione e/o di 'nonnismo' nei confronti dei compagni oppure di maleducata insofferenza nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni. • partecipazione: selettiva, recettiva e/o passiva, dispersiva, qualche volta di disturbo e/o saltuaria; • impegno: accettabile, selettivo, limitato; non rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie.
5	<p><u>Violazione reiterata</u> delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: numerosissime assenze e/o ritardi sistematici non giustificati, uscite dall'aula senza permesso; • comportamento: atti gravi e reiterati che violino la dignità ed il rispetto della persona umana che implicano pericolo per l'incolumità fisica delle persone in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); atti di bullismo e danneggiamenti vandalici. • partecipazione: interesse scarso o nullo, disimpegno generalizzato nell'attività didattica, ruolo negativo all'interno della classe, grave e frequente disturbo all'attività didattica; • impegno: quasi nullo, non svolge i lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie per comportamenti gravi e reiterati; sospensione dalle lezioni senza ravvedimento.

Strumenti di valutazione

Partendo dalle singole programmazioni disciplinari, il C.d.C. indica le tipologie di verifica che ha adottato nel corso dell'anno scolastico. Per le prove scritte, comprese quelle strutturate e/o semistrutturate, così come per le prove orali, si è fatto riferimento alle programmazioni disciplinari contenenti le griglie di valutazione di ciascuna disciplina.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Lingua e Lett- Italiana	Storia	Matematica	Lingua e cult. Inglese	Lingua e cult. Francese	Diritto e tecniche Amministrative	Scienza e cultura dell' Alimentazione	Laboratorio Sala	Laboratorio Cucina	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazioni orali	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Dibattito	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Interventi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Prove scritte	*		*	*	*	*	*	*	*		

Analisi del testo	*										
Testo Argomentativo	*										
Test a scelta multipla	*		*	*	*	*	*	*	*		
Test Vero/Falso			*	*	*	*		*	*		
Test a tempo											
Trattazione sintetica				*	*	*	*	*	*		
Colloqui in sincrono	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Soluzione esercizi			*	*	*	*	*		*		
Prove pratiche						*			*	*	

Attività di recupero

Gli alunni sono stati sempre incoraggiati ad esternare eventuali dubbi al fine di dare chiarimenti opportuni nell'ambito della normale attività didattica; in prossimità delle verifiche o dopo argomenti particolarmente impegnativi è stata effettuata una revisione degli argomenti svolti in modo da consolidare le conoscenze degli studenti.

Sono stati programmati interventi individualizzati e sono stati ripresi gli argomenti non acquisiti, con attività di recupero in itinere. Spesso è stato utilizzato il lavoro in gruppi, per favorire il consolidamento delle conoscenze/competenze acquisite, e sono stati utilizzati materiali alternativi per la riproposizione dei moduli più complessi.

7. Obiettivi disciplinari, risultati conseguiti

I contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti sono riportati in modo dettagliato nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti e allegate al presente Documento (ALLEGATO A).

7.1 Obiettivi disciplinari in ordine alla predisposizione della seconda prova (Art. 20 dell'O.M. n.65 del 14.03.22)

Per il corrente anno scolastico, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per l'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** articolazione "Enogastronomia " è Scienza e cultura dell'alimentazione, come riportato nell'Allegato B/3 ISTITUTI PROFESSIONALI dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14.03.2022.

Si precisa che, in codesta istituzione scolastica, sono presenti due classi di tale indirizzo, articolazione, opzione.

La seconda prova dell'esame 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.

Pertanto, nel corso dell'anno scolastico, al fine di preparare gli alunni all'Esame di Stato, sono state somministrate delle prove tenendo conto delle caratteristiche indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018, i quali forniscono indicazioni relative: alla struttura della prova d'esame; ai nuclei tematici fondamentali e agli obiettivi della prova; alla valutazione delle prove espressa in ventesimi.

I nuclei tematici sviluppati nel corso del corrente anno scolastico dal docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione sono i seguenti:

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.

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata la griglia indicata dal d.m. 769 del 2018, declinata nei descrittori e successivamente convertita in decimi, secondo quanto indicato nell’Allegato C Tabella 3 dell’ O.M. n. 65 del 14.03.2022. La griglia è stata adattata per i candidati con disabilità e BES ed entrambe le griglie sono allegate al presente Documento (ALLEGATO B).

8. Nodi concettuali sviluppati

Il Consiglio di Classe, nell’ambito delle tematiche trasversali per l’acquisizione delle competenze ha sviluppato i seguenti nodi tematici riassunti nella seguente tabella:

SALUTE E MALATTIA	
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - G. Verga- sfruttamento ed esclusione: Rosso Malpelo da ‘ Vita dei campi ‘; Il ciclo dei vinti : La prefazione ai Malavoglia, da I Malavoglia - Pascoli: I traumi infantili e la poetica de Il fanciullino (una dimensione regressiva) - Pirandello: Alienazione e follia, Il treno ha fischiato da Novelle per un anno - Svevo: Il rapporto salute-malattia, L’analista contro il paziente: la Prefazione da La coscienza di Zeno - Ungaretti: L’antitesi morte-vita, Veglia da L’Allegria - Montale: Il disagio esistenziale, Spesso il male di vivere ho incontrato, da Ossi di seppia
Storia	<ul style="list-style-type: none"> - Prima guerra mondiale: La guerra di logoramento. Il dopoguerra e i trattati di pace - La crisi del '29 e il New Deal: La crisi del 1929 - Il Fascismo: I primi anni del governo fascista. La dittatura totalitaria (le Leggi del 1938) - Il Nazismo: L’ideologia nazista (La persecuzione dei deboli e degli ebrei) - Seconda guerra mondiale: i bombardamenti atomici di Hiroshima e Nagasaki
Scienza e cultura Dell’alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Dieta in particolari condizioni patologiche (sovrappeso/obesità,

	<p>MCV, diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, tumori, cenni sulle allergie e intolleranze).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principali malattie causate da batteri: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni.
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> - Nutrition- Wellbeing - Nutrients - The Food Pyramid- Food allergies and intolerances- EFSA-Food safety guidelines in catering.
Diritto e tecn. Ammin	<ul style="list-style-type: none"> - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. - La normativa del settore turistico-ristorativo
Laboratorio Enog. Sett. Sala e vendita	<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti di stagione a "Km 0, salutari, di qualità e a basso impatto ambientale. - La tecnica della degustazione del vino, gli effetti negativi dell'abuso di alcol.
Laboratorio Enog. Sett. Cucina	<ul style="list-style-type: none"> - La rintracciabilità degli alimenti attraverso le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. - il sistema HACCP, le 5 fasi preliminari. - I 7 principi dell'HACCP. I CCP da tenere sotto controllo, la checklist.
FAMIGLIA E SOCIETÀ	
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - Verga - La religione della famiglia, La famiglia Toscano e la partenza di 'Ntoni da I Malavoglia - Pascoli - Il "nido" : X Agosto ; Temporale, da Myricae - L. Pirandello: famiglia e società come trappole : Un piccolo difetto da Uno, nessuno e centomila; Io e la mia ombra da Il fu Mattia Pascal - Svevo: La società malata, L'esplosione finale, da La coscienza di Zeno - Ungaretti: La società distrutta dalla guerra, San Martino del Carso, da L'Allegria - Marinetti: Il rifiuto della società passata, Il primo Manifesto del Futurismo
Storia	<ul style="list-style-type: none"> - La società di Massa. - La famiglia nel periodo fascista.
Scienza e cultura Dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - LARN, dieta equilibrata, alimentazione nelle diverse fasce d'età, tipologie dietetiche (macrobiotica, dieta a zona, ipocalorica, mediterranea) - Doppia piramide alimentare-ambientale
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> - Food Safety -Food preservation- Food Sustainability - The short Supply Chain- - Zero Waste -M. Bottura - Food for Soul.
Diritto e tecn. Ammin	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing strategico ed operativo. Il mercato turistico
Laboratorio Enog. Sett. Sala e vendita	<ul style="list-style-type: none"> - La figura del sommelier, grande comunicatore dei prodotti di qualità del territorio. - L'uso responsabile della rete nel rispetto delle persone.

Laboratorio Enog. Sett. Cucina	<ul style="list-style-type: none"> - L'approvvigionamento e il reparto economato. - Le politiche di approvvigionamento. - Linee guida per la selezione dei fornitori, le politiche di approvvigionamento, l'economato.
TRADIZIONE E INNOVAZIONE	
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - Verga: La poetica verista - Pascoli: Lo sperimentalismo linguistico, <i>Lampo, da Myricae</i> - Pirandello: La novità della poetica dell'Umorismo <i>Una vecchia signora</i>, da L'umorismo - Svevo: Una poetica innovativa, <i>La coscienza di Zeno</i> - Ungaretti: Lo sperimentalismo linguistico della raccolta <i>L'Allegria</i> - Montale: La poetica degli oggetti - Marinetti: Il rifiuto della tradizione letteraria, <i>Il Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>; Il rifiuto della tradizione in cucina, <i>Il Manifesto della cucina futurista</i>
Storia	<ul style="list-style-type: none"> - Le riforme sociali di Giolitti. - Lo sviluppo industriale. Gli anni '20 - Prima guerra mondiale: Il ruolo delle nuove armi - La crisi del '29 e il New Deal: Il New Deal
Scienza e cultura Dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Dieta mediterranea (tradizione) - Nuovi prodotti alimentari (arricchiti e fortificati, probiotici-prebiotici e simbiotici, di nuova gamma, OGM, alimentazione sostenibile e impatto ambientale) - Cenni sull'HACCP
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> - Meet the Masters : A. Escoffier “ Past vs Present”
Diritto e tecn. Ammin	<ul style="list-style-type: none"> - Il web marketing. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
Laboratorio Enog. Sett. Sala e vendita	<ul style="list-style-type: none"> - La tecnica dell'abbinamento vivande-bevande tra tradizione e innovazione. - La melagrana e i centrifugati di frutta e di verdure.
Laboratorio Enog. Sett. Cucina	<ul style="list-style-type: none"> - Le cucine di preparazione e di finitura, le cucine centralizzate e decentrate, i centri cottura.

Il colloquio d'esame, secondo quanto indicato nell' O.M. n. 65 del 14.03.2022 art.22, si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema e finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

9. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica

Il Consiglio di classe della V B, nel rispetto delle linee guida contenute nell'allegato A delle L. n.92/2019 e sulla base del Curriculum di istituto per l'educazione civica, approvato dal collegio dei docenti, ha individuato i seguente nuclei tematici:

- **PRIMO QUADRIMESTRE “CITTADINANZA DIGITALE E COSTITUZIONE”**
- **SECONDO QUADRIMESTRE “SVILUPPO SOSTENIBILE E COSTITUZIONE”**

La docente coordinatrice di educazione civica, nominata con provvedimento del 22/12/2021, ha predisposto le unità didattiche di apprendimento del primo e del secondo quadrimestre, condivise ed integrate, per la parte relativa ad abilità e conoscenze, dai docenti curricolari. Il Consiglio di classe ha inoltre indicato un monte ore di circa 33 totali da ripartire nei due quadrimestri. Il monte ore , come risulta dal registro elettronico, è stato superato.

L'UDA DEL PRIMO QUADRIMESTRE “LE TRAPPOLE DELLA RETE”, in sede di presentazione, ha creato spunti di riflessione negli alunni sulle conseguenze negative dell'uso degli strumenti digitali. Difatti con l'avvento della rete l'accesso alla conoscenza si è gradualmente allargato al punto che chiunque può ricevere e a sua volta diffondere qualunque notizia con estrema facilità. L'accesso di tutti alla rete rappresenta l'attuazione di fondamentali principi sanciti dalla nostra Costituzione, come quello dell'uguaglianza, ma, nel contempo, la mancanza di strumenti e di una coscienza critica mettono a rischio l'attuazione stessa di questi principi. La rete quindi da una parte è stata il motore di grandi cambiamenti, dall'altra espone tutti, in particolar modo i più giovani, a diversi pericoli che variano in relazione all'età (dal cyberbullismo, alle fake-news, alla diffusione dei dati personali, quindi alla perdita della privacy, alle truffe online ecc.). Le nuove generazioni, spesso, usano Internet come unica fonte per reperire informazioni senza alcuna riflessione critica e difficilmente esse riflettono sull'affidabilità di tali informazioni. Saper cercare, valutare e gestire le informazioni della rete, capire come utilizzare un motore di ricerca per selezionare le informazioni stesse, imparare a valutare l'autorevolezza della fonte (l'attendibilità del sito) rappresentano elementi che costituiscono una competenza ormai fondamentale per vivere pienamente il ruolo di cittadini responsabili. Gli alunni hanno potuto approfondire l'aspetto delle conseguenze che porta l'utilizzo superficiale dei social e la diffusione dei dati personali, quali la perdita della privacy e il fenomeno del phishing, tecnica volta a pescare i dati personali e le credenziali bancarie degli utenti della rete. In questo percorso formativo, rivolto agli studenti delle classi terminali, sono state sviluppate competenze di cittadinanza (COSTITUZIONE, CITTADINANZA DIGITALE,) oggetto dell'insegnamento di Educazione Civica.

- **L'UDA DEL SECONDO QUADRIMESTRE “ELEMENTI ESSENZIALI DELLA COSTITUZIONE E AGENDA 2030”**, ha promosso negli studenti la conoscenza della Costituzione Italiana, nei suoi elementi fondamentali (libertà dell'individuo, obblighi, organi Costituzionali, loro principali funzioni ecc.) per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, dello sviluppo sostenibile e dei diritti costituzionali. Lo studio della Carta Costituzionale da parte dei nostri ragazzi, nei suoi aspetti essenziali, significa educarli alla democrazia, porli in grado di partecipare attivamente ed effettivamente alla vita del Paese, farli approcciare alle regole della convivenza democratica, educarli alla diversità, favorire la cooperazione, la condivisione e la responsabilità, prevenire comportamenti scorretti e lesivi nei confronti di sé e degli altri e formarli al rispetto dei beni comuni e dell'ambiente. Le nuove generazioni spesso, infatti, ignorano i loro doveri e rispettano le regole solo per il timore della sanzione, avendo scarsa consapevolezza del

valore della legalità e della sua utilità sia individuale che sociale. Educarli ad essere cittadini attivi e partecipi significa anche promuovere l'educazione ambientale, lo sviluppo ecosostenibile a tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. Di conseguenza, significa promuovere corretti stili di vita e raggiungere la consapevolezza di quanto un cambiamento degli stessi incida sulla difesa dell'ambiente e, quindi, inevitabilmente sulla tutela dei diritti di tutti. È fondamentale che gli studenti acquisiscano la consapevolezza di essere parte attiva nel processo di cambiamento e innovazione e che comprendano appieno l'importanza del rapporto tra salute- alimentazione e importanza di un uso razionale delle risorse naturali, nell'ottica di uno sviluppo responsabile ed ecosostenibile sempre attento al problema dello smaltimento e riciclo dei rifiuti. Emerge, in tutta evidenza, la stretta interconnessione tra i principi fondamentali della nostra Costituzione (si pensi all'art. 2 che parla di doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale o all' art. 9 in cui si legge che "la Repubblica tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione, all'art. 32 in cui si legge che la Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività) e gli obiettivi prefissati nell'Agenda 2030. I nuclei tematici oggetto dell'Uda risultano estremamente moderni anche alla luce della modifica, di notevole portata, intervenuta proprio sull'art. 9 della Costituzione che, nella nuova formulazione, ha introdotto la tutela della biodiversità e degli ecosistemi pensando proprio al futuro delle nuove generazioni e considerando l'ambiente come bene primario e assoluto della Repubblica.

In questo percorso formativo, rivolto agli studenti delle classi terminali, si sviluppano, pertanto, competenze di cittadinanza (Costituzione, Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: sostenibilità ambientale, sociale ed economica), oggetto dell'insegnamento di Educazione Civica.

Gli allievi delle classi V affronteranno la tematica del secondo quadrimestre in sede di colloqui all'esame di Stato.

Il Consiglio di classe ha anche aderito ai percorsi contenuti nel Piano di ampliamento dell'offerta formativa, fornendo agli alunni esperienze didattiche altamente educative.

Per il conseguimento degli obiettivi prefissati, da parte degli studenti, i docenti curriculari hanno fatto ricorso al Problem Solving, al Brainstorming, al Peer tutoring, alla lezione frontale dialogata e all'esame di casi pratici e professionali.

Il conseguimento, al termine di ogni percorso, degli obiettivi , è stato oggetto di valutazione intermedia e finale.

La valutazione è avvenuta a mezzo di test semi-strutturato e/o prova orale.

Alla valutazione ha contribuito anche il prodotto finale (relazione individuale e/o prodotto multimediale) previsto nell'Uda alla fine del percorso.

La coordinatrice, al termine di ciascun quadrimestre, esaminate le valutazioni dei docenti curriculari e considerato il prodotto finale realizzato, ha proposto il voto globale al Consiglio di Classe in seno agli scrutini.

Il prodotto finale è stato oggetto di autovalutazione da parte degli alunni.

Lo sviluppo dei percorsi di Educazione Civica ha inteso conseguire:

OBIETTIVI GENERALI UDA PRIMO QUADRIMESTRE:

Competenze mirate (Allegato C-Linee Guida DM 35/2020) e competenze chiave europee:

- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- Competenza alfabetica funzionale;

- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità d'imparare ad imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.

OBIETTIVI GENERALI UDA SECONDO QUADRIMESTRE:

Competenze mirate (Allegato C-Linee Guida DM 35/2020) e competenze chiave europee:

- Conoscere l'organizzazione Costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale;
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie;
- Operare a favore dello sviluppo sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese;
- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.

Le UDA sono allegate al presente Documento (ALLEGATO A)

10. Ampliamento dell'offerta formativa

Gli alunni, nonostante le restrizioni dovute alla pandemia, hanno partecipato a diverse attività messe in atto dalla scuola.

Alcune di queste attività rientrano anche tra quelle indicate nei percorsi PCTO, in quanto con essi hanno in comune l'obiettivo di guidare gli allievi verso la scelta del loro futuro, sia essa quella del mondo del lavoro immediato o quella degli studi da intraprendere. Tali esperienze hanno accompagnato gli studenti nella valutazione e nella sperimentazione di ciò che hanno studiato sui banchi di scuola e che troveranno poi nella realtà che li attende una volta terminati gli studi.

Nella tabella seguente sono riportate le attività svolte nel corrente anno.

Attività nell'A.S.2021-2022

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento Professionale	Salone dello Studente - Campus Orienta 2021.Regioni Puglia e Basilicata	On line	La classe
Percorso di "Educazione Civica: la Costituzione"	" I Costituenti di Puglia 1946-1948" Webinar con il Consiglio Regionale Pugliese.	On line	La classe

Percorso di “Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva”	Partecipazione all’incontro conferenza sulla celiachia con la Dott.ssa Antonella Spedicato (Consulente Nutrizionista AIC Puglia).	Scuola in presenza	La classe
Percorso di “Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva”	Conferenza con l’AVIS: incontro di formazione del donatore di sangue. ECG di monitoraggio per le MCV (alcuni alunni della classe); donazione di sangue (alcuni alunni della classe)*	Scuola in presenza	La classe
Rappresentazione teatrale	Partecipazione alla rappresentazione “INDOMITE” – STORIE POPOLARI DI DONNE FUORI DAL COMUNE	Teatro Comunale di Ceglie Messapica in presenza	La classe
Percorso di “Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva”	Partecipazione iniziativa "Cancro io ti boccio" AIRC.	Scuola in presenza	La classe
“Iniziative Giorno della Memoria” Evento virtuale	Partecipazione virtuale al "Viaggio diffuso della memoria"	On line	La classe
“Safer internet day” Evento virtuale	Partecipazione alla diretta streaming in ambito del progetto “Cuori connessi”	On line	la classe
Orientamento in uscita	Incontro con il responsabile orientamento dell’ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana (dott. Giaquinto)	Scuola in presenza	La classe
Progetto extracurricolare	“Tecnica degustazione e abbinamento vivande-bevande”	Scuola in presenza	Alcuni alunni della classe
Iniziativa ISPI (Istituto per gli studi e la politica internazionale) per le Scuole Evento virtuale	Partecipazione agli eventi virtuali sul tema: “La guerra vicina. Capire il conflitto in Ucraina”	On line	La classe
Convegno	Partecipazione al convegno “LUDOPATIA E GIOCO D’AZZARDO”	Teatro Comunale di	La classe

		Ceglie Messapica in presenza	
Percorso di “Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva”	‘La chetoacidosi diabetica’ con la dott.ssa Coccioli (diabetologa della ASL)*	Scuola in presenza	La classe

* ancora da svolgere alla data del presente documento

11. Criteria per l’attribuzione del credito

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuirà il credito sulla base della tabella di cui all’allegato A al d.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell’articolo 11 dell’O. M. 65/2022 e procederà a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all’allegato C della suddetta ordinanza.

Allegato A al D.Lgs. 62/2017				Tabella di Conversione del credito scolastico complessivo (allegato C dell’O.M. 65/2022)	
Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO	Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
M<6*	6-7			21	26
M=6	7-8	8-9	9-10	22	28
6<M≤7	8-9	9-10	10-11	23	29
7<M≤8	9-10	10-11	11-12	24	30
8<M≤9	10-11	11-12	13-14	25	31
9<M≤10	11-12	12-13	14-15	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

*ai sensi del combinato disposto dell’OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l’ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all’anno scolastico 2020/21; l’integrazione non può essere superiore ad un punto

Si allega la tabella relativa ai crediti maturati dagli alunni nel corso del terzo e quarto anno.
(ALLEGATO C)

12. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

All'area di professionalizzazione resta riservato, di norma, un periodo e moduli intensivi da svolgere nei modi e nei tempi definiti in sede progettuale. Il percorso di specializzazione quindi, rappresenta un segmento formativo molto importante per gli alunni.

Infatti esso:

- consente un approccio diretto con aziende e con esperti provenienti dal mondo del lavoro;
- favorisce un "apprendimento sul campo";
- offre l'opportunità di fare esperienze complementari alle normali attività didattiche;
- promuove la crescita della persona attraverso il "Sapere", il "Saper fare" e il "Saper essere".

A partire dal 5 marzo 2020, a seguito dell'emergenza epidemiologica, le attività di PCTO sono state svolte in modalità prevalentemente on line, finalizzate all'acquisizione di competenze trasversali, al fine di potenziare forme di conoscenza del mondo del lavoro anche "a distanza".

Altre informazioni sui percorsi seguiti dagli alunni sono contenute nell'ALLEGATO D del presente Documento.

Questo documento è stato redatto nel rispetto della nota n°10719 del 21/03/2017 del Garante per la protezione dei dati personali.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
Italiano - Storia	Iurleo Luciana Anna Isabella	
Francese	Margiotta Raffaella	
Inglese	Rodio Anna Gabriella	
Laborat. Serv. Enogastr.	Esposito Eugenio	
Laboratorio Sala e Vendita	Giovane Vito Antonio	
Matematica	Elia Cosimo	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Bellanova Antonio	
Diritto e Tec. Amministrativa	Patianna Maurizio	
Scienze motorie	Flore Federica	
Religione	Di Noi Rosanna (supplente prof.ssa Oliva Francesca)	
Sostegno	Ricci Antonella Patrizia	
Coordinatrice Ed. Civica	Marino Raffaella	

Ceglie Messapica, 13 MAGGIO 2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'Art. 10 O.M. n. 65 del 14-03-2022)

A.S. 2021/2022

Classe V B IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

ALLEGATO A

Schede disciplinari

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'Art. 10 O.M. n. 65 del 14 -03- 2022)

A.S. 2021/2022

Classe V B IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

ALLEGATO B

Griglie di valutazione

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'Art. 10 O.M. n. 65 del 14 -03- 2022)

A.S. 2021/2022

Classe V B IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

ALLEGATO C

Riepilogo crediti 3° e 4° anno

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'Art. 10 O.M. n. 65 del 14 -03- 2022)

A.S. 2021/2022

Classe V B IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

ALLEGATO D

Riepilogo attività PCTO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'Art. 10 O.M. n. 65 del 14 -03- 2022)

A.S. 2021/2022

Classe V B IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

ALLEGATO E

Relazione alunni diversamente abili

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'Art. 10 O.M. n. 65 del 14 -03- 2022)

A.S. 2021/2022

Classe V B IPSEOA

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

ALLEGATO F

Relazione alunni BES e DSA