

A



"A. Perotti"  
Bari

**ESAMI DI STATO**

*Anno scolastico 2021/2022*

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI  
Prot. 0004680 del 12/05/2022  
IV (Entrata)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
(ai sensi del D.Lvo 62/2017- O.M. prot n. 65 del 14/03/2022)

**Classe 5<sup>^</sup> Sez. A**

**serale**

**Istituto Professionale**

**Indirizzo: Enogastronomia**

**Docente Coordinatore: Prof.ssa *Maria Patrizia Capurro***

Redatto in data 11 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico  
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

## **INDICE**

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
2. *Profilo professionale competenze*
  - 2.1. *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel “settore di Enogastronomia - Sala e vendita”)*
3. *Quadro orario: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”.*
4. *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitti; composizione del Consiglio di classe).*
5. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
6. *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici .*
7. *Percorso di Educazione Civica*
8. *Attività di recupero.*
9. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti*
10. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PTCO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL)*
11. *Commissari Esami di Stato*
12. *Verifiche in vista degli Esami di Stato*
  - 12.1. *Nodi concettuali*
13. *Credito scolastico*
14. *Elenco Allegati.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell' art.10 commi 1 e 2 O.M. n. 65 dell' 14/03/ 2022, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

## **1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO**

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali. L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici. Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente non ricca.

A partire dall'anno scolastico 2020/2021 l'Istituto ha ampliato la sua offerta formativa nell'ambito dei servizi introducendo il corso: SOCIO - SANITARIO, con sede a Triggiano che ha registrato un crescente interesse da parte del territorio.

## **2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE**

TITOLO DI STUDIO: *"Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*

E' un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio

Il "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" al termine del percorso quinquennale 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 la 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;
- 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.

### Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

- Nell'articolazione dell'ENOGASTRONOMIA (CUCINA), 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 dei SERVIZI 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 dell'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.

## **2.1 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato-settore Enogastronomia)**

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di

### **“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”**

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- 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 a alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell'unico indirizzo di “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

### 3. QUADRO ORARIO

“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Corso serale

#### ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
<b>Italiano</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Storia</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Inglese</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Francese</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Matematica</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
<b>TOTALE ORE INDIRIZZO</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>10</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>22</b>

#### 4. LA STORIA DELLA CLASSE

#### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5<sup>^</sup> D ENOGASTRONOMIA:CUCINA

#### ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	
1	AMENDOLARA	GIUSEPPINA
2	ARESTA	ANTONIO
3	ARMENISE	MELISSA
4	BATTISTA	ANIELLO
5	BUONSANTO	SIMONA
6	CAPASSO	COSIMO
7	CIMARRUSTI	ROSANNA
8	FURIO	MARIA TERESA
9	GERNONE	ANNARITA
10	LEONE	NICOLA
11	LEPORE	FRANCESCA
12	LINSALATA	SIMONE
13	MARINO	SALVATORE
14	MASTROTOTARO ROSSI	ALUNE
15	PECORIELLO	GIONNI
16	PESCE	ELEONORA
17	PIPERIS	ALESSANDRO
18	PULINI	GIUSEPPINA
19	PURGATORIO	DAVIDE
20	SERVEDIO	CARMEN

N. totale alunni: 20 di cui maschi n° 10 e femmine n° 10.

E' presente un alunno con bisogni educativi speciali (PDP allegato riservato n1) per il quale sono previsti strumenti compensativi e dispensativi:

Durante le prove scritte è necessario affiancare lo studente per rassicurarlo

- Guidarlo nella lettura, decodifica ed analisi delle tracce
- Supportarlo nell'organizzazione dei contenuti
- Incoraggiarlo nei momenti di blocco dovuti all'ansia
- Durante le prove orali creare un clima rassicurante
- Consentire l'uso di mappe concettuali, schemi, nel caso l'alunno ne facesse richiesta
- Durante la correzione sarà necessario non tener conto della grafia e di eventuali errori di ortografia.

## **Iter della classe**

**Frequenza:** la classe ha evidenziato una frequenza non sempre regolare, alcuni studenti non hanno più frequentato dopo i primi mesi dell'anno scolastico, per altri si sono stati registrati casi di frequenti ritardi e un numero di assenze abbastanza elevato, mentre un gruppo consistente ha frequentato con assiduità; tale discontinuità è stata determinata in alcuni casi da esigenze lavorative o familiari e, soprattutto, prolungate assenze si sono registrate a causa del COVID o per altri gravi problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato rallentamenti nelle programmazioni e un lavoro di recupero da parte del consiglio di classe.

Alcuni alunni già svolgono attività di tipo lavorativo che, se da un lato hanno penalizzato il tempo da dedicare allo studio, dall'altro lato possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di formazione.

La provenienza degli alunni è eterogenea: molti sono di Bari, altri provengono da frazioni e paesi limitrofi e anche questa situazione ha causato numerosi ingressi in ritardo.

**Comportamento:** la classe non ha avuto negli ultimi due anni continuità didattica, per le seguenti discipline: Italiano/Storia, Inglese, Francese, Scienza e cultura degli alimentazione, Cucina.

L'avvicendamento di docenti nella maggior parte delle discipline oltre che le difficoltà registrate negli ultimi due anni scolastici a causa della pandemia da SARS-COVID, ha causato un comprensibile disagio, con effetti più evidenti negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un positivo e proficuo clima relazionale. La classe, nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione. Ciò ha reso abbastanza difficile creare un percorso di studio organico e proficuo e veicolare conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di elevato spessore. La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio di anno mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico, una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio più consapevole e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione.

Sempre corretti nel comportamento, hanno sviluppato relazioni interpersonali abbastanza serene. Quasi tutti gli studenti, sia pure in misura diversa, hanno partecipato al dialogo educativo, mostrando per le materie di indirizzo maggiore interesse e partecipazione mentre per le discipline dell'area comune un interesse molto limitato e a volte nullo. Un piccolo numero di alunni si è distinto per un impegno proficuo e abbastanza costante. Per altri, invece, l'impegno profuso durante l'anno e i risultati sono stati sufficienti.

**Profitto:** Le capacità logiche, interpretative, espressive così come le conoscenze e le competenze sono differenziate in ciascun discente per cui differenziati sono anche i risultati conseguiti dagli stessi. Un gruppo di studenti ha conseguito, tenuto conto del livello di partenza, delle singole capacità, dell'impegno profuso, risultati più che discreti; per un altro gruppo, più numeroso, la preparazione può considerarsi di livello più che sufficiente, pertanto, gli studenti hanno acquisito conoscenze essenziali degli argomenti trattati e sufficienti competenze; di livello modesto, infine, sono le abilità per pochi studenti, la cui preparazione risulta superficiale, pertanto il profitto appena sufficiente.



Discorso a parte va fatto per gli stage formativi, dove i risultati sono stati apprezzabili e gli studenti hanno manifestato un attivo coinvolgimento anchese alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso

Quanto ai contenuti programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune discipline.

Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero in itinere.

#### **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**

**Docente coordinatore: Angela Sassi**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	CAPURRO	MARIA PATRIZIA
Inglese (1 <sup>^</sup> lingua)	ANDOLFI	VALERIA
Francese (2 <sup>^</sup> lingua)	FABBIANO	CARMEN
Matematica ed informatica	ROSELLI	LUIGIA RAFFAELLA
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	SAPONARO	MICHELE
Scienze e cultura degli alimenti	FRANCESCA	BISCEGLIE
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	TRICARICO	MARIA ANNA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	SILECCHIA	FRANCESCA

## **5. OBIETTIVI REALIZZATI**

### Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all'interesse, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione alle attività e che pertanto dimostra di utilizzare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo accettabile per cui ha acquisito conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta per alcuni di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia formata da alunni che hanno acquisito una preparazione appena sufficiente.

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle singole discipline.

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stessi e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

#### Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

I docenti del Consiglio di classe, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 OTTOBRE 2010 N. 211 hanno mirato alla realizzazione del profilo culturale e professionale dello studente attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa.

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI sviluppo del senso di responsabilità in merito alle assenze e del rispetto delle regole d'Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

#### Obiettivi educativi/comportamentali:

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo della consapevolezza di essere cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

#### Obiettivi cognitivi trasversali:

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, parzialmente, e a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;

- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

### Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle schede disciplinari dei singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe

## **6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI**

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico - cognitive, analitiche e sintetiche, critiche e argomentative.

Hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X		X				X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							X
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X			X				
DTA	X	X				X	X	
Matematica ed informatica	X	X		X		X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X						X	
Lab. Serv. Enogas. cucina	X		X					X

### Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	x	X	X		X
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X					
DTAR	X	X				X
Matematica ed informatica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				

## 7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, stabilisce all’art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel curriculum di introdurre l’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l’orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell’ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti per ciascun anno scolastico. In via ordinaria esse sono svolte, nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe

Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell’educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto le seguenti discipline: Storia, DTA, Inglese.

L’insegnamento ha sollecitato gli studenti come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzione. ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile ed importante compito personale e sociale.

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre.

- NUCLEO TEMATICO 3- Cittadinanza digitale-" VIVERE IN UN MONDO VIRTUALE."

(h 15) con l'obiettivo di far acquisire la capacità dell'individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

- NUCLEO TEMATICO 1 - Costituzione. Diritto (nazionale e internazionale) legalità e solidarietà." I CITTADINI E LO STATO " (ore 18) con l'obiettivo di rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico.

Agire con senso di legalità e solidarietà sociale riconoscendo e condannando comportamenti illegali, criminalità, atteggiamenti mafiosi e cultura omertosa.

Durante le attività di educazione civica si è cercato di stimolare in ognuno spirito critico e senso di responsabilità.

## 8. ATTIVITA' DI RECUPERO

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del primo quadrimestre e durante le ore curricolari, mediante:

◆	Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
◆	Attività mirate all’acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
◆	Esercitazioni guidate
◆	Stimoli all’autocorrezione

## 9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si 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.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; 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”

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”.

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

### Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE		PROVE ORALI		PROVE PRATICHE
♦	Componimenti	♦	Relazioni su attività svolte	Esercitazioni pratiche di laboratorio
♦	Relazioni	♦	Interrogazioni	
♦	Sintesi	♦	Interventi	
♦	Questionari aperti	♦	Discussione su argomenti di studio	
♦	Questionari a scelta multipla			
♦	Testi da completare			
♦	Esercizi			
♦	Soluzione problemi			

E’ stata eseguita una prova di simulazione per Scienza e cultura dell’alimentazione (allegato)

**N. Prove scritte effettuate durante l’anno scolastico:** almeno 1 per quadrimestre

### Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell’allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l’accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l’accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.

- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione

### LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Pertanto, nel processo di valutazione del quadrimestre e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale

- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito, attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

Per la valutazione di EDUCAZIONE CIVICA il consiglio ha proceduto a valutare gli atteggiamenti

- Disponibilità a partecipare al processo decisionale democratico
- Sostegno alla diversità sociale e culturale, coesione sociale, stili di vita
- Promozione ad una cultura di pace e non violenza
- Disponibilità a rispettare la privacy degli altri, responsabilità in campo ambientale

## **10. PERCORSO DI PCTO**

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro istituzionalizzati con la legge 107 del 2015 in percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e ha ridotto le ore complessive, che per gli Istituti professionali ammontano a 210 da realizzarsi nel triennio.

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell'IPEOA alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività pertanto è divenuta un punto di forza molto apprezzata dagli alunni, e dagli operatori del territorio. Si è rivelata strumento anche per combattere la dispersione. Tutti i soggetti che ospitano i nostri studenti svolgono attività riconducibili ai vari settori di specializzazione.

Nel definire le attività da far svolgere ad ogni alunno per i percorsi delle competenze trasversali e per l'orientamento si tiene conto delle ambizioni, delle aspettative, delle competenze tecnico-professionali e, delle attitudini di ognuno, permettendogli di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

### **Finalità :**

- attuare modalità di apprendimento flessibile ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo., modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica,
- favorire l'orientamento degli adulti per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento.
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro,
- stimolare capacità imprenditoriali.

I progetti per i PTCO hanno previsto lo svolgimento dell'attività in orario extra scolastico e anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica.

La maggior parte degli alunni ha svolto le ore previste durante il corrente anno scolastico.

### **Competenze di cittadinanza :**

- Acquisizione della cultura del lavoro
- Capacità di comunicazione
- Capacità di lavorare in gruppo
- Capacità di adeguarsi al contesto
- Proattività

## 11. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

IL Consiglio di classe, tenuto conto della situazione delle stessa e di quanto stabilito dall' art.12 comma 2 O.M. 65 del 14/03/2022 ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Maria Patrizia Capurro
Inglese	Valeria Andolfi
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro
Scienze e cultura dell'alimentazione	Francesca Bisceglie
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maria Anna Tricarico
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesca Silecchia

## 12. VERIFICHE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO ( art. 22 O.M. 65 DEL 14/03/2022)

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato sono state effettuate simulazioni delle prove.

Per il COLLOQUIO il Consiglio di classe, sulla base di quanto disposto dall' art. 17 comma 9 Dlg. n. 62 del 2017 che prevede che " il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del PECUP ", ha individuato le seguenti fasi:

- discussione delle esperienze realizzate nell'ambito del PCTO o delle esperienze personali, al fine di accertare le competenze e la capacità di analizzare criticamente e correlare il percorso di studi al PECUP.
- Analisi del materiale scelto dalla sottocommissione per favorire la trattazione di nodi concettuali nel loro rapporto interdisciplinare, per accertare l'acquisizione contenuti e metodi delle singole discipline



## 12.1 NODI CONCETTUALI ( art. 22 comma 3 )

*Cibo e salute*  
*Sostenibilità e Qualità*  
*Sicurezza e contaminazione*  
*La diversità*

### 13. Credito scolastico ( art. 11 O.M. n. 65 del 14/03/2022

**Il Consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella All. A al Dleg. 62/2017**

#### TABELLA CREDITO SCOLASTICO






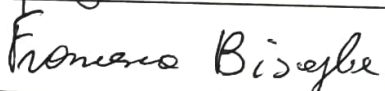


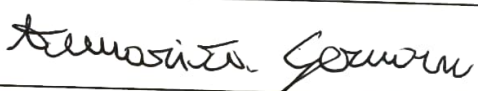
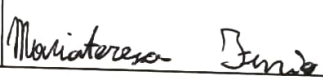
Media	Crediti
<6	7-8
=6	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

*Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, DL 62/2017 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti:*

- **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;  
**punteggio basso** che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **se sussistono i seguenti requisiti:**
  - assiduità nella frequenza
  - impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo e nella disciplina alternativa,
  - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
  - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

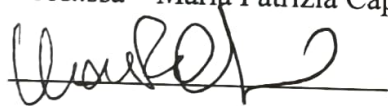
Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta dell'11 maggio 2022

**FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>COMPONENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
MARIA PATRIZIA CAPURRO	Italiano e Storia	
VALERIA ANDOLFI	Inglese	
FABBIANO CARMEN	Francese	
SAPONARO MICHELE	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
LUIGIA RAFFAELA ROSELI	Matematica e Informatica	
FRANCESCA BISCEGLIO	Scienza e cultura dell'alimentazione	
MARIA ANNA TRICARICO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
FRANCESCA SILECCHIA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
ANMARITA GERNOLE	Rappresentanti di classe	
MARIATERESA FURIO		

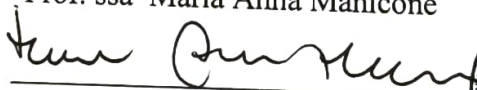
IL COORDINATORE

Prof. ssa Maria Patrizia Capurro



DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. ssa Maria Anna Manicone





**14. ELENCO ALLEGATI**

- Schede disciplinari di tutte le discipline
- Relazione percorso triennale per le competenze trasversale e per orientamento (ex ASL) rilasciata dal tutor
- griglie di valutazione
- Simulazione seconda prova scritta
- Allegato riservato: n.1