



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



ESAME DI STATO

Anno scolastico 2022/2023

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004687 del 15/05/2023
IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Legs 62/2017- O.M. prot n.45 del 09/03/2023)

Classe 5 Sez. A

I.P.E.O.A. "Armando Perotti"

Indirizzo Enogastronomia- Sala vendita

Corso serale

Docente Coordinatrice: Prof.ssa Rosa Fumo

Bari, 11 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)

INDICE

1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio
2. PECUP Enogastronomia e ospitalità alberghiera
3. Quadro orario settimanale: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" - Corso serale
4. Presentazione della classe
5. Progettazione didattica
6. Educazione civica
7. Valutazione
8. PCTO
9. Credito scolastico
10. Commissari interni esame di Stato
11. Verifiche in vista degli Esami di Stato
12. Colloquio
13. Elenco Allegati

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 commi 1 e 2 O.M. n. 45 dell' 09/03/2023, 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.E.O.A. "A. Perotti" di Bari nasce 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 delle alunne e degli alunni. Si evidenzia l'eterogeneità del contesto socio-economico e un pendolarismo consistente.

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. PECUP Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Il diploma quinquennale, al termine di due bienni e un quinto anno, 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni di, Enogastronomia - Cucina e Servizi di sala e di vendita- e Accoglienza turistica.

Nell'articolazione di 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 valorizzano le risorse del territorio.

Competenze di riferimento dell'Area generale

A conclusione del percorso quinquennale, ogni studente sa:

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali;

riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro;

utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;

riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali;

individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Competenze professionali

A conclusione del percorso quinquennale, ogni studente è in grado di:

utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;

gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;

supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. Quadro orario settimanale: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" - Corso serale

ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO			
DISCIPLINE	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE
Italiano e Storia	3+2	3+2	3+2
Inglese (1^ lingua)	2	2	2
Francese (2^ lingua)	3	2	2

Matematica	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	3	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	4	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	4	3	3
TOTALE (unità didattiche di 50')	26	23	22

La legge 20/08/2019 n.92 "introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica".
Si rimanda al punto 6 per i dettagli.

4. Presentazione della classe

DOCENTI

Italiano e Storia	Rosa Fumo (docente coordinatrice)
Inglese (1^ lingua)	Valeria Andolfi
Francese (2^ lingua)	Carmen Fabbiano
Matematica	Saverio Basile
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Francesca Bisceglie
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Giuseppe Coratella- Paola Magaletti
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesco Caporusso
Sostegno	Bruni Giovanni

ELENCO CANDIDATI

N°	Alunno
1	
2	

3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
27		
28		

Profilo della classe

La classe è costituita da 28 studenti, non tutti frequentanti. Un cospicuo gruppo di alunni proviene dalla 4 CS A del medesimo istituto e il restante da diverse scuole serali.

Si è evidenziato nel triennio, da parte di alcuni discenti, una discontinua partecipazione alle attività didattiche determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e dal pendolarismo quotidiano. Pertanto, non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a richiamare il gruppo classe al senso di responsabilità, a stimolare l'interesse e ad attivare strategie per favorire l'apprendimento teso ad un rendimento ottimale.

Nell'ultimo anno, la partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso sostenuta da una motivazione all'apprendimento più profonda e da atteggiamenti collaborativi. Tuttavia, la prima parte del primo quadrimestre è stata dedicata dai docenti della classe ad attività, talvolta anche individualizzate, mirate al rinforzo delle competenze, per consentire a tutti i discenti di rimettersi al passo e poter affrontare l'anno scolastico al meglio.

E' importante ricordare che, in un contesto di educazione per adulti per lo più lavoratori, il tempo in aula è l'unico spazio dedicato alle abilità, al consolidamento delle competenze e allo studio individuale. Il gruppo classe si compone di background culturali e professionali eterogenei: accanto a studenti già in possesso di un diploma di maturità e di un diploma di

laurea (per alcuni), alle prese con la professionalizzazione nell'ambito enogastronomico, ci sono discenti impegnati a tempo pieno nel mondo del lavoro, che riescono a conciliare gli impegni scolastici e lavorativi solo a fronte di un notevole sacrificio.

La classe include giovani studenti che, dopo aver esperito ripetenze e abbandoni nei corsi diurni, sono riusciti ad avviare il consolidamento del proprio percorso formativo e professionale, ritrovando nel corso serale una dimensione più affine ai propri stili di apprendimento. Le variazioni di risultati raggiunti dal gruppo classe, in termini di competenze e raggiungimento degli obiettivi specifici, sono in parte spiegabili con le specificità sopra illustrate, ma anche con atteggiamenti più o meno propensi all'attività scolastica, misurabili attraverso la partecipazione attiva alla proposta didattica, la frequenza assidua alle lezioni, l'esito delle prove scritte, orali e pratiche nelle diverse discipline.

5. Progettazione didattica

Competenze e Obiettivi

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro 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 autocontrollo, 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.

Per quanto riguarda le competenze e gli obiettivi specifici delle singole discipline, si rimanda alle schede disciplinari in allegato.

Inoltre, relativamente all'insegnamento trasversale di Educazione civica, le competenze individuate dal Consiglio di Classe sono le seguenti: partecipazione al processo decisionale democratico; sostegno alla diversità sociale e culturale e ai differenti stili di vita; promozione di una cultura di pace e non violenza; rispetto della privacy; comportamento responsabile in campo ambientale.

Per quanto riguarda gli obiettivi trasversali, il Consiglio di Classe ritiene che ogni studente sia in grado di:

esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
riferire i contenuti essenziali delle discipline;
comprendere varie tipologie testuali orali e scritte;
analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
operare con capacità logiche e critiche;
collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite nei diversi ambiti disciplinari, avvalendosi di un metodo di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Metodologie e strumenti

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presente la natura, i bisogni della classe, la struttura delle singole discipline. Le lezioni frontali sono state supportate da lavori di gruppo e attività laboratoriali. Inoltre, è stato favorito il problem solving attraverso compiti di realtà e discussioni guidate. Oltre all'uso dei libri di testo, l'attività didattica si è avvalsa di supporti multimediali, laboratori e risorse 2.0.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state varie. Per la forma scritta si sono privilegiati: questionari a scelta multipla, test da completare, relazioni e sintesi, esercizi e problemi; per la forma orale oltre alle interrogazioni tradizionali, si sono utilizzate le discussioni di gruppo e la relazione di argomenti noti; per la forma laboratoriale sono state effettuate simulazioni di servizio.

6. 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 di introdurre l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica nel curriculum, nella misura di 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. In via ordinaria esse sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe che collegialmente progettano e pianificano attività trasversali, affinché tutte e tutti possano stimolare il pensiero critico e senso di responsabilità.

Nell'anno scolastico 2022/2023 per le classi quinte, sono stati affrontati due nuclei tematici:

“ I CITTADINI E LO STATO “

“ SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO”

7. Valutazione

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 metodologiche – 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 curriculum 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.

Criteri

La valutazione dell'IPEOA "A. Perotti", in coerenza con il Sistema Nazionale di Valutazione, ha come fine il "miglioramento della qualità dell'offerta formativa e degli apprendimenti". La

progettazione e la realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione sono mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento. Autonomia, valutazione e miglioramento sono, dunque, concetti strettamente connessi. Mediante la valutazione, interna da parte dei docenti ed esterna con prove standardizzate nazionali, la scuola può individuare gli aspetti positivi da mantenere e consolidare e gli elementi di criticità in relazione ai quali realizzare azioni di miglioramento. Ai fini della valutazione, ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione: il processo di apprendimento rispetto al punto di partenza; le competenze consolidate in riferimento al PECUP, il metodo di lavoro e la rielaborazione personale, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse alle attività didattiche, il rispetto della puntualità e la frequenza alle lezioni. Per la valutazione di EDUCAZIONE CIVICA il consiglio ha proceduto a valutare gli atteggiamenti di:

- 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

8. Percorsi per le Competenze Trasversali e dell'Orientamento

La legge 145/ 2018 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro, istituzionalizzati con la legge 107/2015 in *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento*, riducendo a 210 le ore da svolgere all'interno del percorso per le/gli studenti degli Istituti professionali.

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell'IPEOA "A. Perotti" alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività, pertanto, è divenuta un punto di forza molto apprezzata dalla comunità scolastica e dagli operatori del territorio. Si è rivelata, inoltre, uno strumento efficace contro la dispersione scolastica a favore dell'inclusione.

Nell'ambito del PCTO si concordano le attività, in orario extrascolastico e anche durante la sospensione dell'attività didattica, tenendo conto delle ambizioni, delle aspettative, delle competenze tecnico-professionali e delle attitudini di ciascuna/o permettendo di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

Le finalità dei PCTO sono orientate ad attuare modalità di apprendimento flessibile colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica, a favorire l'orientamento per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento di ogni soggetto e infine, a consolidare una proficua sinergia tra istituzioni scolastiche e mondo del lavoro. In una cornice di competenze chiavi europee, i PCTO favoriscono le competenze comunicative, anche in contesti multilingue, le competenze sociali attraverso il team work, la competenza digitale e il problem solving e la competenza imprenditoriale, sempre in un orizzonte proattivo e di sana cultura del l

9. Credito scolastico

Media	Crediti
=6	9-10

6 <M ≤ 7	10-11
7 <M ≤ 8	11-12
8 <M ≤ 9	13-14
9 <M ≤ 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

10. Commissari interni esame di Stato

Il Consiglio di classe, tenuto conto del contesto e del profilo didattico della classe, ai sensi dell' art.12 comma 2 O.M. 45 del 09/03/2023, ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vito Basile
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Giuseppe Coratella
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici- Settore Sala Vendita	Francesco Caporusso
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro

11. VERIFICHE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO (art. 22 O.M. 45 DEL 09/03/2022)

Il Consiglio di Classe, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione Professionale di cui al D.Legs. 61 del 2017 ha stabilito, al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato, di effettuare una simulazione per disciplina, in base ai nuclei tematici e tipologie previste dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n. 164 del 15/06/2022, durata massima della prova 6 ore. Il Consiglio di Classe ha convenuto di non svolgere la 2^ prova in forma pratica per mancanza di personale e spazi sufficienti.

12 . Colloquio

Durante il colloquio, ogni candidato è chiamato a dimostrare di aver acquisito contenuti e metodi propri delle discipline coinvolte.

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:

- la relazione delle esperienze svolte nell'ambito del PCTO al fine di mostrare l'acquisizione delle competenze e delle abilità proprie del PECUP. Si precisa che, come indicato nell'ordinanza ministeriale, in mancanza di tale specifica esperienza, la/il candidata/o potrà esporre la sua storia professionale individuale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- l'analisi del materiale scelto dalla sottocommissione per favorire la trattazione di nodi concettuali nel loro rapporto interdisciplinare.

Il consiglio di classe, secondo le indicazioni dell' art 22 comma 3 O.M. 45 del 09/03/2023, considerando la progettazione didattica condivisa, il curriculum di educazione civica, gli stili di apprendimento e i bisogni formativi delle/degli studenti, ha individuato i seguenti nodi concettuali interdisciplinari:

- 1. sicurezza e contaminazione**
- 2. diversi tipi di qualità e sostenibilità**
- 3. cibo e salute**

12. Elenco Allegati

Allegato A – Schede disciplinari

Allegato B- Griglie di valutazione 1^ e 2^ prova – Griglia colloquio

Allegato C - N. 1 Plico riservato

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta dell' 11 maggio 2023

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	Rosa Fumo	
Inglese (1^ lingua)	Valeria Andolfi	
Francese (2^ lingua)	Carmen Fabbiano	
Matematica	Saverio Basile	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vito Basile	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Giuseppe Coratella Paola Megaletti	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesco Caporusso	
Sostegno	Bruni Giovanni	

LA COORDINATRICE
(Prof.ssa Rosa Fumo)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Maria Anna Manicone)
