



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT)

☎ 0773 702877

e-mail: ltrc01000d@istruzione.it

posta certificata (PEC): ltrc01000d@pec.istruzione.it

SUCCURSALE: Via Roma, 116 - ☎ 0773 700175

SUCCURSALE: Via Don Orione - ☎ 0773 731480

Codice meccanografico: LTRC01000D

CF: 80004020592

Codice univoco per fatturazione elettronica: UFX99T

sito web istituzionale: <http://www.filositerracina.gov.it/>

Prot. n. 3060/D4

Terracina, 13/5/2016

Anno Scolastico 2015/2016



**Documento del 15 maggio
(Art. 5, DPR 323/98)**

**del Consiglio della classe
Quinta _C_**

**Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per
l'Ospitalità alberghiera**

DATA DI APPROVAZIONE: 13/5/2016



Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera

ARTICOLAZIONI: Enogastronomia - Servizi di sala e vendita - Accoglienza turistica

L'ISTITUTO ED IL SUO TERRITORIO

La **Scuola Tecnica Comunale** nacque a **Terracina** (LT) nel **1917**, in piena Prima Guerra mondiale. L'originario Istituto ha saputo - nel corso del secolo scorso - trasformarsi, divenendo scuola complementare pareggiata, poi Scuola Tecnica Commerciale (ad opera di **Alessandro Filosi**, Preside dal 1919 al 1956, al quale la scuola fu intitolata nel 1960), successivamente Scuola di Avviamento Professionale Commerciale. Nel **1961** divenne Istituto Professionale per il Commercio dapprima, affiancando poi ai Servizi Commerciali e Turistici i Servizi Sociali. Infine, dall'**A.S. 2008/2009**, è attivo l'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, che ha rappresentato una ulteriore apertura della scuola al territorio.

L'attuale **contesto socio-economico** di provenienza degli studenti è prevalentemente da famiglie che lavorano nell'agricoltura, sovente con disagio economico, e/o socio-culturale. Il **livello medio dell'indice ESCS** (riferito all'A.S. 2013/2014, con dati relativi allo scorso anno scolastico ancora in fase di lavorazione) fa rilevare uno status socio economico e culturale delle famiglie dei nostri studenti con **indice medio/basso e basso** relativamente al background familiare mediano.

Sono presenti allievi con caratteristiche particolari dal punto di vista della provenienza socio-economica e culturale; nello specifico, provengono da agglomerati urbani con presenza quasi esclusiva di immigrati (zone Borgo Hermada, Bella Farnia e località Capanne in Terracina), dunque zone più disagiate rispetto alla media del territorio. Il livello culturale è generalmente medio-basso, con varie famiglie con difficoltà economiche. Ciò, tuttavia, è di stimolo per i docenti dell'Istituto per implementare attività diversificate a favore di alunne ed alunni, anche con costi minimi ma comunque efficaci sul piano formativo e culturale.

LE STUDENTESSE E GLI STUDENTI DELL'IPS "ALESSANDRO FILOSI"

A.S. 2015/2016

Indirizzo	Tipologia classi	n.ro classi	n.ro alunni
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Biennio comune	18	331
	Cucina	9	155
	Sala e vendita	6	112
	Accoglienza turistica	3	49
	Pasticceria (articolata)	2	18
Servizi Commerciali		3	38
Servizi Socio-Sanitari		8	142
Totali		47	845

Degli 845 allieve ed allievi che frequentano il nostro Istituto nell'A.S. 2015/2016, gli **studenti con cittadinanza non italiana** sono pari a circa il **10%**; sono per la maggior parte ragazzi motivati, corretti, e di essi alcuni pervengono a risultati alti in alcune specifiche discipline. La popolazione scolastica straniera proviene da nove paesi differenti, con prevalenza da **India, Romania e Marocco**.

Cospicua è la **presenza di allieve ed allievi con svantaggio** (Bisogni Educativi Speciali, Diversamente Abili, Disturbi Specifici di Apprendimento o disturbi evolutivi specifici, disagio sociale, svantaggio socioeconomico, linguistico, culturale): soprattutto per loro tra gli obiettivi precipi del Collegio Docenti dell'I.P.S. "Filosi" è la promozione di una **didattica inclusiva**, anche **laboratoriale**, finalizzata a stimolare partecipazione ed interesse.

RISORSE STRUTTURALI E LOGISTICHE

L'Istituto si articola su **tre sedi**, indubbiamente non moderne, ma facilmente raggiungibili con mezzi pubblici e dislocate al centro della città di Terracina.

La **Sede Centrale**, in **Via Roma n. 125**, è un edificio storico della cittadina e ospita (nell'A.S. 2015/2016) 20 classi. Le altre due sedi gravitano intorno alla Centrale, dislocate in **Via Roma n. 116**, con 8 classi e in **Via Don Orione**, con 19 classi. Le tre sedi sono vicine tra loro, e ciò consente a tutti gli allievi di svolgere attività laboratoriali, partecipare a manifestazioni collettive e usufruire del campetto nelle ore di scienze motorie senza significative perdite di tempo.

L'Istituto dispone delle seguenti attrezzature:

- ◆ un **laboratorio multimediale sito nella sede Centrale**, allestito con i fondi della «Fondazione Roma» (24 PC desktop e un PC server della Compaq, processori amd sempron, con sistema operativo Windows Vista e software "Intel classroom management", una stampante di rete, connessione ad internet);
- ◆ un **laboratorio multimediale sito nella sede di Via Don Orione**, egualmente dotato di connessione internet;
- ◆ un'aula **con pc e collegamento alla rete per lo studio assistito nella sede Centrale** per gli studenti con particolari esigenze (BES, DSA, DA);
- ◆ **tre cucine;**
- ◆ **tre sale-bar;**
- ◆ un **laboratorio di accoglienza turistica;**
- ◆ PC, stampante e connessione ad internet a servizio degli Uffici amministrativi, degli Uffici di Presidenza e della DSGA, dell'Ufficio dei collaboratori del D.S., del Laboratorio dedicato al progetto Scuol@Digitale, del Magazzino.

Nell'**A.S. 2013/14** l'Istituto ha beneficiato del finanziamento di 15.000 euro per la **realizzazione della rete wifi**, e dallo scorso anno scolastico è stato adottato il **Registro Elettronico**, con l'obiettivo di migliorare le comunicazioni scuola-famiglia.

Dall'**A.S. 2014/2015**, **ogni aula dei tre plessi è stata dotata di una postazione PC** collegata alla rete INTRANET dell'Istituto e dedicata esclusivamente all'uso del **Registro Elettronico**; nella scelta dei dispositivi si è preferito utilizzare, quando possibile, computer in via di dismissione e non più riusabili nel contesto della didattica laboratoriale.

Dall'**A.S. 2015/2016** è adottato esclusivamente il Registro Elettronico nel processo didattico-educativo d'Istituto.

Nel presente anno scolastico è stata allestita un'aula **polifunzionale Laboratorio di Scienze / Chimica / Educazione Alimentare**, dedicata anche ai servizi di **biblioteca** (con postazione PC e LIM).

EVOLUZIONE E PROFILO DELLA CLASSE 5[^] _____

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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.

E' 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;
- ❖ 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.

Nell'articolazione **Enogastronomia**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

L'opzione **Prodotti dolciari artigianali e industriali** afferisce all'articolazione **Enogastronomia**. In tale opzione il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno ed ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'articolazione **Servizi di sala e di 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'interazione con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un momento culturale.

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

i diplomati nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

i Diplomati nelle relative articolazioni **Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

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

il Diplomato nell'articolazione **Accoglienza turistica** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materie	Enogastronomia					Servizi di Sala e di Vendita			Accoglienza Turistica		
	1° Biennio		2° Biennio		5° anno	2° Biennio		5° anno	2° Biennio		5° Anno
	I	II	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Lingua Francese	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze Integrate (Fisica)	2										
Scienze Integrate (Chimica)		2									
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2									
Geografia	1										
Scienze degli Alimenti	2	2									
Diritto ed Economia	2	2									
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (#)	3 (#)	3 (#)	4 (#)	3 (#)	3 (#)	4 (#)	2 (#)	2 (#)
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 ** ^(°)	2 ** ^(°)	6**	4**	4**		2**	2**			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ** ^(°)	2 ** ^(°)		2**	2**	6**	4**	4**			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2							6**	4**	4**
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	5	5	4	5	5	4	6	6
Tecniche di Comunicazione										2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
Alternanza Scuola-Lavoro	400 ore nell'arco dell'ultimo triennio (Legge n. 107/2015, art. 1 commi 33-44)										

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la **compresenza degli insegnanti tecnico-pratici**. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

^(°) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'**articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre**.

** Insegnamento affidato al **docente tecnico-pratico**.

Sono previste **due ore di compresenza** nell'arco del **triennio**.

RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe è costituita da 15 alunni tutti frequentanti.

Numero totale studenti:

Maschi: 5

Femmine: 10

Elenco alunni curricolari		
1	ANOCCO	ANTONIO
2	ANNUNZIATA	ERIKA
3	CARDINALE	SARA
4	CONTE	FEDERICA
5	D'AURIA	STEFANO
6	LARAJI	ASMAE
7	LARAJI	HAYAT
8	MAFFERRI	PIERGIORGIO
9	PADRONE	MARTINA
10	PALOMBI	STEFANO
11	PASSANNANTE	MELISSA
12	PISTILLI	GIORGIA
13	ROSATI	VALENTINA
14	TOSELLI	MARCO
15	VASTOLA	VALENTINA
16		
17		
18		
19		
20		

Elenco alunni privatisti		

Dati generali della classe

La classe è composta da 15 alunni, dei quali due, provenienti da altra sezione, frequentano dal corrente anno scolastico. Il gruppo si presenta composito ed ha richiesto un particolare impegno e molta elasticità nella diversificazione degli approcci e delle modalità di intervento con cui favorire l'interazione e il dialogo educativo. Inoltre l'esigenza di affrontare vari livelli di disabilità ha reso necessaria la messa a punto di una programmazione differenziata e di altre due con obiettivi minimi.

Andamento educativo-didattico della classe

La classe ha seguito con assiduità, fatta eccezione per alcuni allievi che hanno frequentato in modo discontinuo. Il comportamento, tenuto dalla maggior parte degli alunni è stato quasi sempre corretto e improntato al rispetto dei ruoli.

Livello di preparazione raggiunto

Le valutazioni conseguite dalla maggior parte degli alunni, indicano un sufficiente livello di conoscenze acquisite e competenze maturate nello studio personale e nella partecipazione al lavoro scolastico. Un numero più ristretto, potrà affrontare l'esame di stato in ragione dell'impegno e dell'acquisizione sostanziale di competenze e capacità, malgrado il permanere di alcune insufficienze e carenze nella preparazione, non recuperate a pieno con l'impegno di studio personale.

IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

1 - OBIETTIVI EDUCATIVI

- essere corretti, responsabili, capaci di autocontrollo;
- essere regolari nella frequenza e partecipi nelle attività;
- sapersi organizzare per un apprendimento autonomo;
- sapersi esprimere in modo chiaro e corretto;
- saper utilizzare sistemi informativi per elaborazioni semplici;
- saper motivare le scelte e auto valutarsi;
- saper utilizzare le fonti;
- saper valutare un problema effettuando analisi, sintesi, collegamenti;
- sapersi orientare su argomenti pluridisciplinari;
- saper utilizzare le conoscenze tecnico-professionali.

2 - OBIETTIVI COGNITIVI

- saper intrattenere rapporti di lavoro almeno con una lingua straniera;
- conoscere e saper usare strumenti ed oggetti di lavoro pertinenti;
- conoscere gli obiettivi la struttura e le funzioni di una struttura alberghiera;
- essere responsabili ed autonomi nell'organizzazione del proprio lavoro all'interno dell'azienda alberghiera.

Gli obiettivi specifici sono inseriti nelle programmazioni dei Dipartimenti Disciplinari.

3 - STRUMENTI

Libri di testo, schede, materiale in fotocopia; audiovisivi; computer; attività curriculare ; attività di recupero, stage aziendali; visite aziendali; laboratori specifici; incontri con esperti.

4 - SPAZI

Aule; laboratori di informatica laboratori di cucina e sala; sale video; aziende.

5 - METODOLOGIE

Lezioni frontali, lavori di gruppo, lezione interattiva; costante uso del libro di testo; si è cercato di far sviluppare negli studenti la capacità di lettura e ricerca autonome per potenziare capacità di analisi e di sintesi; colloqui orali nei quali si è sempre cercato di mettere gli allievi a proprio agio.

6 - VERIFICHE E VALUTAZIONE

- prove scritte: prove strutturate, semistrutturate e quesiti a risposta singola;
- prove orali: interrogazione frontale e di gruppo.

7 - INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO - modalità e tempi di attuazione:

- lezioni di recupero in classe;
- settimana di pausa didattica;
- ore di recupero degli insegnanti per la maggior parte delle materie presenti nel corso di studi.

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Progetto ed esiti sono in ALLEGATO.

MATERIE OGGETTO DELLA TERZA PROVA SCRITTA

Il Consiglio di classe ha individuato le seguenti materie:

- Laboratorio sala e vendita
- Economia
- Francese
- Inglese

SVOLGIMENTO DELLA TERZA PROVA

Per lo svolgimento della terza prova scritta il Consiglio di classe ha scelto la tipologia B .
La prova è durata 2 ORE.

CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO NEL BIENNIO PRECEDENTE

ALUNNA/O		3° anno A.S. 2013/2014 media	Credito Punti	4° anno A.S. 2014/15 media	Credito Punti
1	AGNOCCO ANTONIO	5,45	8		
2	ANNUNZIATA ERIKA	6,90	5	6,91	5
3	CARDINALE SARA	6,60	5	7,00	5
4	CONTE FEDERICA	6,40	4	6,36	4
5	D'AURIA STEFANO	5,82	7		
6	LARAJI ASMAE	6,40	4	6,64	4
7	LARAJI HAYAT	6,40	4	6,55	4
8	MAFFERRI PIERGIORG	6,50	4	6,82	4
9	PADRONE MARTINA	6,40	4	6,27	4
10	PALOMBI STEFANO	6,20	5	6,55	4
11	PASSANNANTE MELISSA	6,60	4	6,55	5
12	PISTILLI GIORGIA	7,50	6	7,55	6
13	ROSATI VALENTIN	6,80	5	7,00	5
14	TOSELLI MARCO	6,30	4	6,45	4
15	VASTOLA VALENTIN	6,30	4	6,73	4
16					
17					
18					
19					
20					

**INFORMAZIONI DESUNTE DAI RISULTATI DELLO SCRUTINIO
DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE (numero degli allievi pari a ___)**

MATERIE	LIVELLO ALTO (>7)	LIVELLO MEDIO (valutazioni tra 6 e 7)	LIVELLO BASSO (<6)
Italiano		13	
Storia		13	
Inglese		13	
Francese	3	10	
Matematica	4	9	
Economia e Gestione Az. Rist.	1	12	
Servizi Enogastronomici	10	3	
Alimenti e Alimentazione	2	11	
Laboratorio sala e vendita		13	
Educazione Fisica	1	12	

VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO

Assegnazione credito

1. MEDIA DEI VOTI: Fascia punteggio corrispondente.....-

2. *condizioni necessaria per l'attribuzione del punteggio massima fascia*

voti allo scrutinio di giugno tutti sufficienti

voto condotta uguale o maggiore ad 8

frequenza alle lezioni assidua (assenze non dovute a malattia certificata in misura minore del 10% delle giornate di lezione dell'a.s.)

frequenza alle lezioni costruttiva (attenzione e interventi pertinenti)

attività di studio continua, autonoma, ordinata, approfondita

3. *Attribuzione del credito scolastico*

per **M>6, 50, M>7, 50 e M>9** si attribuisce il punteggio massimo di fascia

per **M≤6, 50 M≤7, 50 e M≤9** si attribuisce il punteggio massimo di fascia per i seguenti crediti scolastici riconosciuti da CdC perché rilevanti per impegno e validità formativa:

ha partecipato con sistematicità ed impegno agli organismi di indirizzo della scuola (Consiglio di Istituto e/o alla Consulta Provinciale)

ha partecipato con valutazione finale positiva alle seguenti attività organizzate dalla scuola in orario aggiuntivo:

.....
.....

ha partecipato ad attività di tirocinio in aziende con valutazione positiva espressa dal tutor

per **M=6** si attribuisce il punteggio minimo della relativa banda di oscillazione, ma questo può essere integrato di 1 punto se sussiste almeno una delle condizioni indicate nel caso precedente

4. *Attribuzione del credito formativo*

Sono riconosciute e riportate nel certificato di diploma le seguenti qualificate esperienze esterne alla scuola documentate dallo studente e considerate dal CdC coerenti con l'indirizzo di studi frequentato

Le esperienze documentate dallo studente

comportano l'attribuzione del punteggio massimo di fascia

non influiscono nell'attribuzione del punteggio massimo di fascia perché questo è stato già assegnato quale credito scolastico

non influiscono nell'attribuzione del punteggio massimo di fascia perché non sono state soddisfatte le condizioni necessarie di cui al punto 2

Tabella ministeriale per l'attribuzione dei crediti (riferimento normativo: Decreto Ministeriale n. 99 del 16 dicembre 2009

“Criteri per l'attribuzione della lode nei corsi di studio di istruzione secondaria superiore e tabelle di attribuzione del credito scolastico”)

Media dei voti (M)	Credito scolastico (Punti)		
	III anno	IV anno	V anno
$M = 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

Nota: M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti anche l'assiduità della presenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

CREDITI FORMATIVI VALUTABILI EXTRASCOLASTICI

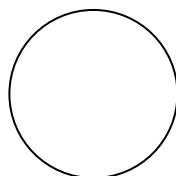
Attività artistiche certificate	0,3
Attività formative professionali	0,3
Attività sociali o di volontariato	0,3
Corsi linguistici	0,5
Attività Croce Rossa o similari	0,3
Religione cattolica o attività alternativa con ottimo	0,3
Certificazioni informatiche e N.T. livello avanzato	0,3
Attività sportiva con risultati rilevabili	0,5
Gare professionali o similari con ottimi risultati	0,5
Corsi e brevetti sportivi e/o professionali	0,3
Altro diploma di studio	0,3

ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe che firmano di seguito per accettazione:

Disciplina	Docente		Firma
Religione	Mariani	Renato	
Italiano	Uttaro Sabella	Stefania sost. Giulia	
Storia	Uttaro Montanino	Stefania sost. Tonia	
Inglese	Conte	Maria Rosaria	
Francese	Amicucci Giovannone	Sost Fabiana	
Matematica	Toscano	Joseph	
Economia e Gestione Az. Rist.	Vitelli	Giuseppa	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Imperia	Nadia	
Laboratorio di Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi	Villani	Rita	
Laboratorio sala e vendita	Panico	Anna	
Educazione Fisica	Percopo	Pino	
Sostegno	Ferraro	Fortunato	
Sostegno	Palmieri	Rosaria	
Sostegno	Visone	Cristina	

IL COORDINATORE DI CLASSE: f.to *Prof. Conte Maria Rosaria*



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

f.to* *Prof.ssa Anna Maria Masci*

(* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

ALLEGATI:

Simulazione 1^ prova scritta

Simulazione 2^ prova scritta

Simulazione 3^ prova scritta

Griglie di correzione e valutazione PROVE SCRITTE E COLLOQUIO

Programmi svolti e/o scheda riepilogativa disciplina

Percorso di Alternanza Scuola/Lavoro e esiti STAGE

La presente copia è destinata unicamente alla pubblicazione on line. L'originale del documento è in Atti d'Istituto.