



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDRO FILOSI"

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877



C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> **e-mail:** ltrc01000d@istruzione.it **PEC:** ltrc01000d@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

a.s. 2024/2025

ISTITUTO PROFESSIONALE "A.FILOSI"

INDIRIZZO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE 5Beno

QUADRO ORARIO DI INDIRIZZO

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

a.s. 2024/2025

BIENNIO

MATERIE	I° anno	II ° anno
AREA GENERALE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Lingua Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1
AREA DI INDIRIZZO	I° anno	II° anno
Lingua Francese	2	2
Scienze Integrate (Fisica)	2*	
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)		2*
Scienze degli Alimenti	2#	2#
Tecnologie informatiche e della comunicazione (TIC)	1*	2*
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina	2 (°)	2 (°)
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita	3 § (°)	2 *(°)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2*	2*

*** Attività svolta in compresenza con ITP.**

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**.

#2 ore di compresenza con B020-Cucina - §1 ora di compresenza con B020-Cucina

TRIENNIO
PERCORSO: CUCINA

MATERIE	Triennio		
	III	IV	V
AREA GENERALE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	III	IV	V
Lingua Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4#	3§	3§
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina	7	6	6
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	4	4	4

#2 ore di compresenza con B020-Cucina §1 ora di compresenza con B020-Cucina








CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

SBOCCHI PROFESSIONALI

-  Chef di cucina
-  Catering
-  Banqueting Professione
-  Pasticcere
-  Pizzaiolo
-  Panettiere
-  Gelataio

COMPOSIZIONE E CONTINUITA' DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME	NOME	MATERIA	CONTINUITA' DIDATTICA		
			terzo anno	quarto anno	quinto anno
LOCATELLI	LAURA	Lingua e letteratura italiana			X
LOCATELLI	LAURA	Storia			X
SARNATARO	ELENA	Lingua francese			X
VAUDO	SALVATORE	Lingua inglese		X	X
CAROCCI	VINCENZO	Matematica			
ZENNARO	GRETA CORINNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
DANZO	FRANCESCO	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			X
VILLANI	RITA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina			X
IULIANO	ROCCO	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e vendita			X
NALLO	GIOVANNA LAURA	Scienze motorie e sportive			X
MARIANI	RENATO	Religione Cattolica	X	X	X
PICICCO	ALESSIA	SOSTEGNO	X		X
DELL'ANNO	STEFANIA	SOSTEGNO		X	X

- **DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

La classe è costituita da 17 alunni di cui 2 DA con PEI differenziato e uno con PEI per obiettivi minimi.

Essa appare eterogenea dal punto di vista della preparazione con studenti variamente dotati per quel che riguarda conoscenze, competenze, capacità. La risposta a tutti gli stimoli ed interventi è stata, in alcuni, generalmente pronta con un lavoro costante, una metodologia corretta e un approfondimento, talvolta anche critico, dei contenuti delle discipline; in altri più lenta e faticosa, passiva in qualcuno, soprattutto nelle materie di base.

In alcuni, la modesta preparazione di base, spesso associata ad un impegno discontinuo nello studio e nello svolgimento dei compiti a casa, ha reso difficoltoso e lento il raggiungimento degli obiettivi.

Qualche alunno, pur in possesso di buone potenzialità, non ha sfruttato al massimo le stesse, mostrandosi superficiale e demotivato, e raggiungendo risultati al di sotto delle proprie possibilità.

Il percorso formativo è stato finalizzato a consentire a tutti gli allievi il raggiungimento degli obiettivi educativi e formativi, seppur in misura diversa, e a consolidare negli stessi uno stile corretto nell'impegno scolastico, nella frequenza, nella partecipazione, nell'analisi dei problemi e nell'autonomia di studio.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO DI APPRENDIMENTO

- Profilo in uscita

Il profilo educativo, culturale e professionale **a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione** è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per *trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni*;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di **ENOGASTRONOMIA**, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità

enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.

COMPETENZE ACQUISITE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

AREA GENERALE

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento - elencati al punto 1.1 dell'Allegato A, del d.lgs. 61/2017- comuni a tutti i percorsi:

1. 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.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. 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.
4. 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.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. 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.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. 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.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

AREA PROFESSIONALE

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. 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.
2. 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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. 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
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. 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.

IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

OBIETTIVI EDUCATIVI

- essere corretti, responsabili, capaci di autocontrollo;
- essere regolari nella frequenza e partecipi alle 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 ed auto valutarci;
- saper valutare un problema effettuando analisi, sintesi, collegamenti;
- sapersi orientare su argomenti pluridisciplinari;
- saper utilizzare le conoscenze tecnico-professionali.

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.

METODOLOGIE

L'itinerario metodologico adottato per il raggiungimento delle finalità prefissate è stato rapportato alle reali caratteristiche della classe, tenendo conto delle diverse situazioni di partenza, nonché delle attitudini e dei ritmi di apprendimento degli studenti.

Oltre alla lezione frontale, momento privilegiato di approccio allo studio è stata la didattica laboratoriale, un apprendimento di tipo esperienziale per condurre gli studenti a confrontarsi e a riflettere su compiti concreti e autentici.

Le metodologie di lavoro utilizzate sono state le seguenti: gradualità dell'intervento, lezione frontale, lezione partecipata, didattica laboratoriale, lavoro di gruppo, attività di ricerca e di approfondimento, problem solving, studio guidato.

Il Consiglio di classe ha svolto un'azione proficua di progettazione e di verifica per garantire un processo formativo sistematico ed efficace, definendo obiettivi comuni, analizzando i contenuti da privilegiare, concordando una metodologia coerente, verificando i risultati, misurando e valutando gli esiti.

STRUMENTI

Libri di testo, schede, materiale informatico\digitale; audiovisivi; computer, notebook, tablet, smartphone; presentazioni PowerPoint, mappe concettuali; attività curriculare; attività di miglioramento\consolidamento degli apprendimenti, stage e visite aziendali; laboratori specifici; incontri con esperti del settore.

SPAZI

Aule; laboratori di informatica; laboratori di cucina, di accoglienza, di sala; sale video; aziende; biblioteca; piattaforme di e-learning.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La valutazione, periodica e finale, risponde a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità; a ciascun alunno viene garantito una valutazione trasparente e tempestiva.

I criteri generali adottati dai Consigli di Classe :

- progresso rispetto al livello di partenza – grado di assimilazione dei contenuti – impegno – capacità di rielaborazione critica – volontà e attenzione – socializzazione – metodi di lavoro e produttività.

Per la valutazione nelle singole discipline si è tenuto conto di:

- conoscenza – comprensione – applicazione – analisi – sintesi – abilità linguistiche espressive.

Per le osservazioni periodiche si è tenuto conto di:

- impegno – partecipazione – progressi – comportamento.

Per la valutazione scritta e orale delle discipline sono state utilizzate specifiche griglie realizzate sulla base delle indicazioni ministeriali, approvate dal Collegio dei Docenti e contenute negli Allegati al presente Documento.

Ciascun docente ha effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali, basate sulle seguenti tipologie:

- prove scritte: prove strutturate, semi strutturate, quesiti a risposta singola, elaborati di analisi e comprensione, testi argomentativi;
- prove orali: interrogazioni frontali e di gruppo, interventi, discussioni guidate e autonome su argomenti scolastici, su tematiche di attualità e afferenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Percorsi Per Le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO):

I **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento** si riconfermano un importante tassello per la costruzione di *“un sistema educativo di istruzione e formazione e il mondo del lavoro”*, una totale immersione dello studente attraverso l'esperienza per acquisire competenze curriculari, orientative e sociali.

La definizione dei percorsi per il conseguimento di competenze trasversali e per lo sviluppo della capacità di orientarsi nella vita personale e nella realtà sociale e culturale è stata definita con chiarezza dalle linee-guida formulate dal MIUR ai sensi dell'articolo 1, comma 785, **legge 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio)** che modificava in parte l'alternanza scuola-lavoro, così come definita dalla legge 107/2015.

La normativa attualmente in vigore infatti, stabilisce in **210 ore** la durata minima triennale dei PCTO negli istituti professionali e il loro essere condizione per l'ammissione agli esami di Stato, così come stabilito dal Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62 (pur essendo tale disposizione in deroga per il corrente anno scolastico - art.5 comma 11 della Legge n.14 del 24 febbraio 2023).

Relazione Generale Del Tutor Formativo

DURATA PERCORSO	TRIENNIO: A.S. 2022/2023 – A.S. 2023/2024- A.S. 2024/2025
DESTINATARI	CLASSE: V SEZ: B INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione "Enogastronomia"
TITOLO DELLA FIGURA PROFESSIONALE	TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA IN USCITA	<p>Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.</p> <p>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.</p>

TITOLO PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (triennale)	PROGETTO: “Conoscere e conoscersi attraverso il fare”
BREVE DESCRIZIONE SULLE MODALITA’ ATTUATIVE DEL PERCORSO TRIENNALE SVOLTO	<p>Il percorso proposto negli anni scolastici 2022/23-2023/24-2024/25, ha inteso creare figure professionali qualificate in grado di svolgere con passione una professione lavorativa non ripetitiva ma creativa, in maniera tale da far acquisire agli studenti una visione completa della realtà del mondo del lavoro, integrandola con opportuni interventi tesi a valorizzare l’elevata efficacia formativa dell’esperienza stessa.</p> <p>Il percorso è stato svolto prevedendo inizialmente un periodo di 210 ore di attività nell’ambito del PCTO da svolgere durante gli ultimi tre anni, essa è iniziata con la seguente articolazione: 60 ore nella classe terza, 90 ore nella classe quarta e 60 ore in classe quinta.</p> <p>Nell’ambito di questi percorsi si sono realizzate attività di orientamento, formazione, corsi di base come quello sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull’ HACCP, attività con esperti esterni del settore e con la partecipazione di associazioni di categoria. I risultati conseguiti, come si può evincere dai monitoraggi svolti dai tutor i risultati ottenuti sono stati più che positivi.</p>
TIPOLOGIE DI ENTI PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> • L’anno scolastico 2022/2023 gli alunni hanno svolto corso sulla sicurezza legge 81/08 e l’UDA HACCP finalizzate alla conoscenza dei percorsi lavorativi del proprio profilo professionale e attività funzionali nell’ambito dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera. • L’anno scolastico 2023/2024 Sono state programmate e realizzate pertanto, sia iniziative inserite nel progetto iniziale che esperienze orientate ad una preparazione in ambito dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera e comunicazionale. • L’anno in corso 2024/2025 Anche in questo anno scolastico sono state programmate e realizzate notevoli attività funzionali nell’ambito dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.
ESPERIENZE ALL’ESTERO NEL TRIENNIO	Nessuna esperienza all’estero programmata.

INDICAZIONI VISITE	Anno scolastico	Anno scolastico	Anno scolastico
CAMPUS/AZIENDALI	2022/2023	2023/2024	2024/2025
	Presso:	Presso:	Presso:
	-----	-----	Salone dello studente di Roma
ALTRE ATTIVITA' AGGIUNTIVE	Gli/Le alunni/e sono stati coinvolti nelle attività di eventi enogastronomici organizzati durante l'anno scolastico dalla scuola. Evento "CHIOK SI GIRA" seconda edizione 2024/25 Evento "Visita MIM - Ministro Giuseppe Valditara" 2024/25 Evento "Festival del Gusto" presso Academia del Gusto 2024/25		
FORMAZIONE OBBLIGATORIA	Ogni studente ha ottemperato agli obblighi riguardanti la formazione generale in materia di "Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro" ai sensi del d lgs. n. 81/08, ai sensi del comma 38 della l. 107/15.		
COMPETENZE ACQUISITE DI ORDINE TECNICO OPERATIVO, TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO RAGGIUNTE DAGLI ALUNNI	Realizzazione di semplici menù completi a carattere regionale. Applicazione del costo pasto e riferimento al food cost. Realizzazione di piatti complessi di cucina regionale. Realizzazione del profilo nutrizionale del piatto e del menù. Preparazione di piatti per soggetti con intolleranze alimentari. Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.		
ALLEGATO AL DOCUMENTO CONSIGLI DI CLASSE	Progetto formativo triennale		
ALLEGATO AL VERBALE DELLO SCRUTINIO FINALE	Schede di monitoraggio relative alle ore svolte dagli alunni con valutazioni finali dei tutor aziendali e scolastici;		
ALTRI DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	Trovati nei fascicoli personali degli alunni e nell'archivio della scuola;		
TUTOR SCOLASTICO	Prof.ssa Rita Villani		

ATTIVITA' E PROGETTI

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(ai sensi dell'art. 10 c. 2 dell'O.M. n. 65/2022)

RISULTATI ATTESI

- Agisce in modo autonomo e responsabile nelle relazioni sociali, riconoscendo i diritti degli altri e facendo valere i propri.
- Collabora all'interno di un gruppo, cercando di valorizzare le proprie capacità e idee nel rispetto di quelle degli altri.
- Rispetta patti, regole, impegni assunti.
- Partecipa al lavoro organizzato e di gruppo con responsabilità e contributo personale, in modo collaborativo e propositivo;
- Sa svolgere compiti con modalità cooperative
- Condivide obiettivi e problemi della comunità partecipando attivamente al loro raggiungimento
- Sa informarsi costantemente su eventi, soggetti e problemi della società contemporanea
- Rispetta patti, regole ed impegni assunti
- Compie azioni rispettose delle cose, degli ambienti e delle persone, non solo adeguandosi a regole codificate, ma interpretando e rispettando i bisogni ed il benessere psico-fisico dell'altro
- Sa confrontarsi con le diverse culture avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambio
- Valuta i fatti ed orienta i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte Internazionali dei Diritti Umani
- Comprende i diritti e i doveri dell'essere cittadino.
- Approfondisce la conoscenza di altre culture, valorizzandone criticamente le differenze, per favorire rispetto, inclusione ed integrazione umana e sociale.
- Si avvale di metodi, concetti, strumenti, finalizzati alla lettura dei processi storici contemporanei.
- Si attiene alle fondamentali regole della convivenza civile, anche nel rispetto del territorio e dell'ambiente

PROSPETTO DI SINTESI

UDA 1: Organizzazioni internazionali ed Unione europea. Cittadinanza e Costituzione

Obiettivi: Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; Conoscere la storia della Costituzione italiana, principi fondamentali e diritti e doveri.

DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA:

Diritto e Tecnica Amministrativa:	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione; i diritti inviolabili dell'uomo; Gli articoli da 1 a 9 della Costituzione italiana; i diritti di libertà
Italiano e Storia:	Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano
Inglese:	Excursus sui diritti umani: la Magna Carta Libertatum, l'Habeas Corpus Act, The Petition of Rights, The Bill of Rights
Francese:	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015
Matematica:	Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici
Scienza e cultura dell'alimentazione	Educazione alla salute e al benessere

UDA 2: Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

Obiettivi: Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA:

Diritto e Tecnica Amministrativa:	Le Istituzioni Europee Le organizzazioni internazionali
Italiano e Storia:	Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo). Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni)
Inglese:	Excursus sui diritti umani. The declaration of Independence of the USA; la Dichiarazione dei Diritti Umani del 1948 .
Francese:	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015
Matematica:	Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici
Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto alla salute e al benessere (Art.38)
Religione cattolica	L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo

INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI

TERZO ANNO DI CORSO (AS 2022-2023)

QUARTO ANNO DI CORSO (AS 2023-24)

QUINTO ANNO DI CORSO (AS 2024-25)

All'interno del percorso PNRR "Un futuro di successo per tutti" gli alunni hanno svolto :

- corso di Inglese di 30 ore;
- corso STEM di informatica;

Nel corso del triennio, nonostante il periodo pandemico, gli studenti hanno avuto la possibilità di partecipare alla realizzazione di **Eventi** enogastronomici mirati a far acquisire agli allievi competenze proprie dell'indirizzo.

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

L'attività didattica in una ottica orientativa è stata organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia.

L'orientamento è stato valorizzato, grazie ad una azione sinergica, come un processo condiviso, reticolare, co-progettato con il territorio, con le scuole e le agenzie formative, con gli ITS Academy, le università, il mercato del lavoro e le imprese, e tutti i servizi attivi sul territorio per favorire l'imprenditorialità e lo spirito di iniziativa degli studenti, garantire un processo di apprendimento e formazione permanente, destinato ad accompagnare un intero progetto di vita.

Molte azioni sono state finalizzate a garantire l'accesso alle informazioni e alla costruzione di competenze di reperimento e di uso personalizzato delle informazioni orientative (offerta formativa, struttura delle professioni, mercato del lavoro, sbocchi professionali).

Attività - Eventi	SI	NO
Incontri con esperti del settore - attività di sostegno e consulenza alla scelta dell'indirizzo	X	
Incontri con docenti delle Università e con operatori FP per conoscere l'offerta formativa	X	
Sportelli informativi e orientativi per scegliere consapevolmente un percorso di studio e/o di lavoro	x	
Attività per conoscere settori produttivi e figure professionali (visite, incontri, approfondimento di temi)	x	
Attività di preparazione alla scelta universitaria per gli studenti del penultimo anno	X	
Visite guidate in contesti lavorativi reali	X	
"Alma – Scuola internazionale di Cucina Italiana"	x	
Accademia di Sala e Accoglienza "Intrecci"		
AssOrienta-Associazione Orientatori Italiani		
Carriere in divisa	X	
Carriere sanitarie		
Carriere universitarie		
Offerta formativa Università di Cassino e del Lazio Meridionale	X	
ITS Fondazione Giovanni Caboto di Gaeta (LT)	X	
Altro		

CREDITO SCOLASTICO

Attribuzione del credito scolastico- Tabelle ministeriali

L'Ordinanza Ministeriale O.M. 67 del 31 marzo 2025 stabilisce, per gli studenti che sostengono l'esame nell'anno scolastico 2024-2025, un credito scolastico massimo di 40 punti (12 per la classe terza, 13 per la classe quarta, 15 per la classe quinta).

I docenti del consiglio di classe attribuiscono il credito secondo la tabella allegato A al D. Lgs 62/2017.

TABELLA A – Attribuzione del credito scolastico
Allegato A al D. Lgs 62/2017

Media dei voti	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Per l'attribuzione del punteggio minimo e massimo all'interno della banda di oscillazione (ai sensi di O.M. 44/2010, art. 8, c.2 e DPR 323/98, art. 11 c. 2) vengono considerati:

- media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
- altri elementi valutativi:
- assiduità della frequenza scolastica;
- interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- risultati ottenuti nell'IRC, nelle attività alternative e in quelle complementari.

CREDITI FORMATIVI- Delibera Collegio Docenti 07/01/2019

Considerato che la riforma degli Esami di Stato non prevede la valutazione separata dei crediti formativi, il Collegio dei Docenti, nella seduta del giorno 7 gennaio 2019, ha deliberato che le esperienze extra curriculari, le attività di potenziamento professionale, le certificazioni linguistiche e le attività alternative all'IRC, ma anche lo stesso IRC, se ottimamente valutate, concorrono ad aumentare la valutazione della disciplina afferente e la valutazione attribuita al comportamento, facendo aumentare voti già sufficienti.

La delibera del Collegio dei Docenti circa le modalità di valutazione dei crediti formativi viene riassunta nella seguente tabella:

ATTIVITA'/CERTIFICAZIONE	VALUTAZIONE
Volontariato; attestati di Croce Rossa e similari; ottimo in IRC o in attività alternativa all'IRC.	Aumento fino ad un voto della valutazione della condotta
Attività di potenziamento professionale: svolgimento di attività professionali per almeno 100 ore oltre il PCTO; attestati professionali; vincite di gare professionali e frequentazione di corsi professionali riconosciuti dalla scuola.	Aumento fino ad un voto della valutazione delle discipline professionalizzanti coinvolte
Certificazioni linguistiche; corsi linguistici all'estero riconosciuti dalla scuola.	Aumento fino ad un voto nella valutazione delle discipline linguistiche interessate se svolti con esito positivo

ALLEGATI:

- ✈ Elenco alunni della classe
- ✈ Credito biennio precedente
- ✈ Griglia di valutazione prima prova scritta
- ✈ Griglia di valutazione seconda prova scritta
- ✈ Griglia di valutazione colloquio
- ✈ Griglia di valutazione per l'attribuzione dei voti di Educazione Civica
- ✈ Griglie di attribuzione voto di condotta e prospetti valutazione dei livelli di competenza per Asse (Asse dei Linguaggi – Asse Storico-Sociale – Asse Matematico – Asse Scientifico-Tecnologico-Professionale)
- ✈ Criteri per la valutazione della Didattica A Distanza
- ✈ Griglia di attribuzione voto di condotta e impegno in Didattica A Distanza
- ✈ Programmazioni svolte e/o scheda riepilogativa disciplina
- ✈ Unità di apprendimento interdisciplinari svolte
- ✈ Progetto Formativo PCTO
- ✈ Relazione Attività di sostegno e/o inclusione DSA – BES

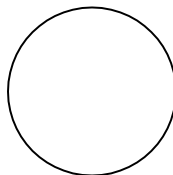
ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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
Insegnamento Religione Cattolica	MARIANI	RENATO	
Lingua e Letteratura Italiana	LOCATELLI	LAURA	
Storia	LOCATELLI	LAURA	
Lingua Inglese	VAUDO	SALVATORE	
Lingua Francese	SARNATARO	ELENA	
Matematica	CAROCCI	VINCENZO	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	DANZO	FRANCESCO	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ZENNARO	GRETA CORINNA	
Laboratorio di servizi enogastronomici	VILLANI	RITA	
-settore Cucina			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	IULIANO	ROCCO	
Scienze motorie e sportive	NALLO	GIOVANNA LAURA	
Sostegno	PICICCO	ALESSIA	

Sostegno	DELL'ANNO	STEFANIA	
----------	-----------	----------	--

IL COORDINATORE DI CLASSE:
Prof. Zennaro Greta Corinna



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Margherita Silvestre