



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 5F

ARTE BIANCA E PASTICCERIA

QUADRO ORARIO DI INDIRIZZO

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: ARTE BIANCA E PASTICCERIA

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			
Lingua Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4#	4§	4§
Laboratorio di servizi enogastronomici – Arte bianca e pasticceria	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
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	2

#2 **ore di compresenza** con B020- Lab .Arte Bianca e Pasticceria
compresenza con B020- Lab .Arte Bianca e Pasticceria

- §1 **ora di**








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	quint o anno
Fiorenza	Daniela	Lingua e letteratura italiana	X	X	X
Fiorenza	Daniela	Storia	X	X	X
Galasso	Dario	Lingua francese			X
Pesce	Maria Rosaria	Lingua inglese	X	X	X
Toscano	Joseph	Matematica		X	X
Russo	Laura	Scienza e cultura dell'alimentazione		X	X
Zegarelli	Antonella	Diritto e Tecniche Amministrative			X
Capuano	Massimilian o	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Arte Bianca e Pasticceria			X
Scarpellino	Roberto	Tecniche di gestione e organizzazione de processi produttivi			X
Scarpellino	Amato	Scienze motorie e sportive			X
Falcone	Elvira	Religione Cattolica	X	X	X

DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

- Il gruppo classe sin dai primo anno del triennio si è rivelato costituito da studenti, in larga parte, educati e disponibili, all'azione formativa.
- Un buon numero di essi si è attestato su un livello medio alto, altri allievi hanno raggiunto livelli medio – bassi. E' emersa, inoltre, la necessità di affiancamento per attivare un nuovo e più efficace metodo di studio per alcuni di essi affinché potessero più efficacemente perseguire gli obiettivi didattico formativi soprattutto durante il terzo anno. Gli studenti hanno sempre avuto un comportamento rispettoso delle regole e del contesto scolastico. Notevole è stato il loro impegno nelle attività di indirizzo professionale e durante le esperienze di PCTO. Da sottolineare la coesione del gruppo classe che, in maniera costruttiva e solidale, ha sempre affiancato e sostenuto i compagni con difficoltà collaborando in maniera armonica e encomiabile con i docenti di sostegno da sempre punto di riferimento umano e formativo di spessore.
- Lungo il percorso gli studenti hanno mostrato un andamento didattico disciplinare mediamente costante e per alcuni proficuo. La partecipazione al dialogo educativo, nel corso degli ultimi due, anni è stata attiva, nonostante alcune difficoltà nella gestione del metodo di apprendimento e restituzione di alcune discipline caratterizzanti il quinto anno. Per alcuni allievi l'impegno non è sempre stato costante e responsabile e questo non ha consentito loro, nonostante le sollecitazioni dei docenti, di raggiungere agevolmente e pienamente, gli obiettivi previsti dalle varie discipline.
- La frequenza è stata, nel complesso, regolare per la maggior parte del gruppo classe, ma durante il terzo anno, tre studenti hanno abbandonato il percorso di studio definitivamente. La discontinuità di insegnamento di alcuni docenti, soprattutto MATEMATICA e TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI non è stata un elemento a favore della fluidità di ricezione e della serena fruizione didattica e delle discipline.
- Nel complesso la classe ha risposto alle proposte didattico formative previste dal PECUP in modo adeguato e ha raggiunto livelli di apprendimento, grazie ad uno studio volenteroso, mediamente più che sufficienti. Alcuni studenti, sostenuti da un impegno più assiduo e responsabile, hanno ottenuto risultati ottimi, alcuni allievi, più fragili e con conoscenze meno solide, hanno conseguito risultati sufficienti. Due studenti, con speciali esigenze educative, egregiamente ed attivamente affiancati dai docenti di sostegno, hanno sviluppato un accettabile grado di autonomia ed hanno raggiunto gli obiettivi previsti dai rispettivi piani individualizzati e personalizzati.

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 **ARTE BIANCA E PASTICCERIA**, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy. È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali. Il professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini.

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 e 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 **P.C.T.O. – 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

DURATA PERCORSO	TRIENNIO: A.S. 2022/2023 – A.S. 2023/2024- A.S. 2024/2025
DESTINATARI	CLASSE: V SEZ: F INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione "Enogastronomia" Opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali"
TITOLO DELLA FIGURA PROFESSIONALE	TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
DESCRIZIONE DELLA FIGURA IN USCITA	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. Nell'articolazione "enogastronomia" ed "opzione: prodotti dolciari artigianali e industriali", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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 del settore e con la partecipazione di associazioni di categoria. I risultati conseguiti, come si può evincere dai monitoraggi svolti dai tutor 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	<p>Gli/Le alunni/e sono stati coinvolti nelle attività di eventi enogastronomici organizzati durante l'anno scolastico dalla scuola.</p> <p>Evento "CHIOK SI GIRA" seconda edizione 2024/25</p> <p>Evento "Visita MIM - Ministro Giuseppe Valditara" 2024/25</p> <p>Evento "Festival del Gusto" presso Academia del Gusto 2024/25</p>		

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 dlgs. 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/dolce e riferimento al food cost. Realizzazione di dolci complessi di cucina regionale. Realizzazione del profilo nutrizionale del dolce all'interno di un menù. Preparazione dolci 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 CONSIGLIO 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. Massimiliano Capuano

ATTIVITA' E PROGETTI

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(ai sensi dell'art. 10 c. 2 dell'O.M. n. 65/2022 e DISPOSIZIONI GENERALI-NUOVE LINEE GUIDA 2024)

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 capacita' e idee nel rispetto di quelle degli altri.
- Rispetta patti, regole, impegni assunti.
- Partecipa al lavoro organizzato e di gruppo con responsabilita' e contributo personale, in modo collaborativo e propositivo;
- Sa svolgere compiti con modalita' cooperative
- Condivide obiettivi e problemi della comunita' partecipando attivamente al loro raggiungimento
- Sa informarsi costantemente su eventi, soggetti e problemi della societa' 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

CURRICOLO VERTICALE - PROSPETTO DI SINTESI

CLASSI QUINTE- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA(cucina-pasticceria)

DISPOSIZIONI GENERALI-NUOVE LINEE GUIDA 2024

NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

DISCIPLINE COINVOLTE	CONTENUTI	ORE
DIRITTO, ECONOMIA E TECN. AMM.VA	I diritti inviolabili dell'uomo Le Istituzioni Europee Le organizzazioni internazionali	5
ITALIANO E STORIA	Città industriali ed inquinamento Diritti umani Cittadinanza attiva e il volontariato Legalità e lotta alla mafia	5
SC. MOTORIE	Dipendenze e cattive pratiche: il doping	2
MATEMATICA	Grafico probabile di una funzione razionale fratta.	2
INGLESE	Individuare fattori di rischio nell'ambiente scolastico e lavorativo; conoscere le disposizioni a tutela della sicurezza sul luogo di lavoro (H.A.C.C.P.). Visione filmati in lingua sulla sicurezza sul lavoro; suggerimenti per un ambiente di lavoro più sicuro in un blog; etc	2
FRANCESE	Individuare fattori di rischio nell'ambiente scolastico e lavorativo; conoscere le disposizioni a tutela della sicurezza sul luogo di lavoro (H.A.C.C.P.). Visione filmati in lingua sulla sicurezza sul lavoro; suggerimenti per un ambiente di lavoro più sicuro in un blog; etc	2
RELIGIONE	Social e influencer : uso e abuso nel contesto giovanile	2
ALIMENTAZIONE/C	Il diritto alla salute; Salute e benessere.	3
ALIMENTAZIONE/P	Il diritto alla salute; Salute e benessere.	4
PASTICCERIA/P	Alimenti e qualità alimentare; le frodi alimentari	7

INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI

TERZO ANNO DI CORSO (AS 2022-2023)

QUARTO ANNO DI CORSO (AS 2023-24)

Progetto 1041-ATT-784-E- 4- Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari

Attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curriculare, rivolti a gruppi di studenti, afferenti a diverse discipline e tematiche in coerenza con gli obiettivi specifici dell'intervento e a rafforzamento del curriculum scolastico. I percorsi co-curricolari sono rivolti a studenti con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica.

QUINTO ANNO DI CORSO (AS 2024-25)

Progetto 1041-ATT-784-E- 4- Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari

Attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curriculare, rivolti a gruppi di studenti, afferenti a diverse discipline e tematiche in coerenza con gli obiettivi specifici dell'intervento e a rafforzamento del curriculum scolastico. I percorsi co-curricolari sono rivolti a studenti con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica.

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	X	
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 N. 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)
- ✎ Programmazioni svolte e/o scheda riepilogativa disciplina

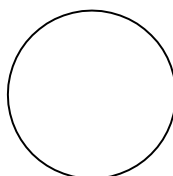
- ✈ Unità di apprendimento interdisciplinari svolte
- ✈ Progetto Formativo PCTO
- ✈ Relazione Attività di sostegno e/o inclusione DSA - BES

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	Firma	
Insegnamento Religione Cattolica	Elvira Falcone	
Lingua e Letteratura Italiana	Daniela Fiorenza	
Storia	Daniela Fiorenza	
Lingua Inglese	Maria Rosaria Pesce	
Lingua Francese	Dario Galasso	
Matematica	Joseph Toscano	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Antonella Zegarelli	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Laura Russo	
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore Arte Bianca e Pasticceria	Massimiliano Capuano	
Tecniche di gestione dei processi produttivi	Roberto Scarpellino	
Scienze motorie e sportive	Amato Scarpellino	
Sostegno	Alessia Spagnolo	
Sostegno	Concetta Palmieri	

IL COORDINATORE DI CLASSE:
Prof.ssa Daniela Fiorenza



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Margherita Silvestre