



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

Prot.n. 2017

15/05/2021

**“MAFFEO PANTALEONI”**  
**PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO SANITARI, ENOGASTRONOMICI E**  
**OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**VIA BRIGIDA POSTORINO, 27 – FRASCATI (RM)**



**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**CLASSE V SEZ. P**  
**ARTICOLAZIONE: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA-CUCINA**



*ANNO SCOLASTICO 2020/2021*

Cordinatore

Prof.ssa Marzia Righetti

Dirigente Scolastico

Prof.ssa Marilena Ciprani

## Sommaio

I PARTE .....	3
STORIA DELL'ISTITUTO .....	3
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI .....	5
RISULTATI DI APPRENDIMENTO E LE COMPETENZE DEI PERCORSI PROFESSIONALI E DEL SETTORE SERVIZI.....	7
PROFILO SPECIFICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA .....	9
PTOF D'ISTITUTO.....	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	16
PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI «CITTADINANZA E COSTITUZIONE» .....	20
II PARTE .....	22
STORIA DELLA CLASSE.....	22
QUADRO ORARIO .....	26
PROGETTAZIONE DI CLASSE.....	28
STRATEGIE E METODI INCLUSIONE .....	
LE SCELTE DEL'ISTITUTO .....	
.....	
GRIGLIE DI VALUTAZIONE: PRIMA-SECONDA- COLLOQUIO .....	
ALLEGATI .....	

**I PARTE****STORIA DELL'ISTITUTO**

L'IPS "Maffeo Pantaleoni" è situato a Frascati, cittadina a Sud-Est di Roma, che fa parte del complesso territoriale dei Castelli Romani, contesto ricco di storia, caratterizzato da presenze archeologiche, storico artistiche, demo-etno-antropologiche e ambientali di rilievo. L'Istituto Professionale Statale ha profonde radici nella storia della città di Frascati e vanta una tradizione di scuola fortemente impegnata sul piano professionale, culturale ed umano. Al termine del corso di

studii i diplomati si sono sempre inseriti con facilità nel tessuto produttivo del proprio territorio, che per la sua posizione, per lo sviluppo di diverse attività commerciali e di servizi e, soprattutto, per l'importanza delle attività turistiche, costituisce un aspetto fondamentale per l'economia della zona dei Castelli romani.

Il bacino di utenza della scuola si estende dai Castelli Romani (area sud-est) all'area di Roma sud. La pendolarità degli studenti, inevitabile, sottolinea la grave problematica dei trasporti che sul territorio risultano insufficienti e scaramente organizzati. Il servizio non sempre è rispettoso degli orari di marcia, pertanto numerose sono le entrate degli alunni in seconda ora. Gli alunni che frequentano l'IPS Maffeo Pantaleoni sono per una grande percentuale (stimabile intorno all'80%) provenienti da modeste famiglie il cui contesto sociale è di ceto medio-basso. Il 30% circa della popolazione scolastica presenta Bisogni Educativi Speciali, rispetto ai quali si attuano Progetti di inclusione e prevenzione del disagio anche in rete, si adotta una didattica innovativa per la gestione di classi problematiche (cooperative learning) e si programmano iniziative specifiche di "educazione alla consapevolezza globale di sé e degli altri, per la tutela dell'infanzia e dell'adolescenza, con particolare attenzione ai giovani disagiati e a rischio". Si svolgono inoltre attività di stage degli alunni con cooperative sociali e progetti educativi attuati con queste ultime.

La denominazione della scuola è dovuta alla volontà del Preside Ippolito di onorare il concittadino Maffeo Pantaleoni, economista di fama mondiale. Più tardi, l'Amministrazione comunale acquistò la villa, all'interno della quale ha la sede centrale l'Istituto, dandole l'attuale sistemazione. L'Istituto professionale nasce come istituto per il commercio e inizialmente funzionava esclusivamente con corsi biennali: stenografia e computisteria. Successivamente al 1962, quando la scuola di avviamento professionale si unì con la scuola media inferiore, nel Professionale furono attivati corsi triennali per il conseguimento delle seguenti qualifiche: addetti agli uffici turistici; addetti alla contabilità d'azienda; addetti alla segreteria d'azienda; assistenza all'infanzia; accompagnatori turistici.

I nuovi corsi sostituirono i precedenti e la scuola cambiò denominazione, venne infatti denominata Istituto Professionale di Stato per i servizi Commerciali, turistici, della pubblicità e sociali. Fu inserito anche il corso di grafica pubblicitaria. Successivamente il progetto scolastico si rinnovò con la delibera del progetto 2002, una continuazione del progetto '98 con rivisitazione di alcuni contenuti. Con questa nuova struttura progettuale alcune discipline del primo biennio lasciarono maggiore spazio a quelle professionalizzanti grazie alla riduzione oraria. Anche la riduzione settimanale delle ore di lezione contribuì al rinnovo della didattica.

L'anno scolastico 2010/2011 avviò un nuovo cambiamento ad opera della Riforma Gelmini, con la quale fu introdotto il nuovo ordinamento.

Pertanto gli indirizzi presenti attualmente nel nostro Istituto sono:

- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, declinato nelle articolazioni di Cucina, Sala – Vendita, Accoglienza turistica;
- Servizi Commerciali (all'interno di questo indirizzo si distinguono due orientamenti: un commerciale esclusivamente aziendale e uno orientato al grafico pubblicitario);
- Servizi Culturali e dello Spettacolo;
- Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale.

La riforma puntò all'integrazione con il territorio ed il mondo produttivo; infatti il riordino degli istituti professionali rispose all'esigenza di organizzare percorsi formativi quinquennali, finalizzati al conseguimento di un titolo di studio, fondati su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale e locale.

L'Istituto ha la sede centrale nella storica "Villa Innocenti" che nel 1970, richiesta in affitto dal Comune di Frascati, divenne Scuola Professionale. L'edificio è formato da un piano terra e quattro piani sui quali sono disposte le aule, alcune delle quali dotate di LIM e gli spazi attrezzati per le varie attività didattico-educative. L'Aula Magna, allocata sul terzo piano, che può contenere meno di cento persone, dotata di un impianto di proiezione e di un sistema di ascolto stereofonico, offre a studenti e docenti la possibilità di partecipare a proiezioni e audizioni musicali. La sala professori, adibita anche a Biblioteca, si trova al secondo piano, dotata di ampia varietà di libri, è in grado di soddisfare le esigenze di alunni e docenti, in relazione ai necessari approfondimenti culturali. L'Istituto dispone di due piccole palestre e un campo polivalente esterno scoperto, che viene utilizzato anche durante la stagione invernale.

La Scuola ha una succursale a Grottaferrata, via 24 Maggio, 73 all'interno del complesso immobiliare "Villa Cavalletti", immerso in un parco secolare e circondato da una estesa tenuta agricola con vigneti e oliveti. Accanto alla settecentesca villa storica sorge un edificio realizzato nel secondo dopoguerra; dal 2014 questa struttura è interessata da un graduale processo di ristrutturazione e rigenerazione. A partire dall'a.s. 2015/16, ospita gli alunni dell'indirizzo Enogastronomico. La sede succursale dispone di quattro aule per lezioni teoriche; due laboratori di Cucina, due laboratori di sala bar; un Front Desk per le esercitazioni pratiche di accoglienza turistica, un locale destinato allo stoccaggio delle derrate alimentari. Ci sono inoltre due spogliatoi destinati agli alunni ed uno destinato ai Docenti. Durante l'anno tale struttura è utilizzata anche per lo svolgimento di conferenze, corsi di aggiornamento e collegio dei docenti. Da quest'anno è partita una nuova iniziativa, per permettere ai ragazzi dell'indirizzo Enogastronomico di fare formazione e di interagire con l'azienda, è attivo il "Bar Didattico". Offre un servizio sia agli utenti interni che al territorio, è gestito dai ragazzi che possono fare, oltre all'attività pratica, anche percorsi di PCTO, in particolare, i ragazzi con certificazione possono svolgere l'attività a diretto contatto con il pubblico ma, allo stesso tempo, in un ambiente protetto che garantisce la maturazione necessaria ad affrontare poi nuove situazioni, gli permette di

acquisire esperienza e manualità rendendoli autonomi. Un'esperienza che permette la reale inclusione sia scolastica che sociale. Il progetto del “Bar Didattico” prevede anche un innovativo sistema di “Acqua Ponica” che permette la produzione di germogli e piante aromatiche con un sistema di riciclo delle acque e degli scarti prodotte dai pesci, nel pieno rispetto della natura e garantendo una produzione a km 0 da utilizzare nelle cucine.

L'Istituto ha goduto per molti anni di un corpo docente stabile; con l'avvento delle ultime due Riforme scolastiche e la conseguente revisione degli indirizzi di studio si è assistito ad una maggiore mobilità del personale docente anche a causa dell'uscita dal servizio, di molti docenti, per motivi pensionistici. Inoltre, un altro elemento che ha modificato la stabilità degli organici è da attribuirsi all'arrivo di docenti di altre Regioni e al “Potenziamento” che in qualche caso, prevede l'assegnazione di docenti con classi di concorso non previste dagli indirizzi dell'Istituto.

### **PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI**

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli Istituti Professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005.

L'identità degli Istituti Professionali è connotata dall'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. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli Istituti Professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, da acquisire attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. **Gli studenti degli Istituti Professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.**

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione", di cui all'art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'Alternanza Scuola Lavoro (ora Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO E LE COMPETENZE DEI PERCORSI PROFESSIONALI E DEL SETTORE SERVIZI**

I percorsi degli Istituti Professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

A conclusione dei percorsi degli Istituti Professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura

tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

- 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;
- 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;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche

e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

### **PROFILO SPECIFICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

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. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- 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.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”.

Nell’articolazione “Enogastronomia”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione “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. A conclusione del percorso quinquennale, 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.

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, 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 clientele;
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.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici 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.

## **PTOF D'ISTITUTO**

Il nostro Istituto, dando piena attuazione all'autonomia delle istituzioni scolastiche di cui all'articolo 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modificazioni, oltre ad assicurare a tutti gli alunni l'istruzione necessaria, intende definire all'interno del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, la sua missione per affermare il ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza e innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, per contrastare le disegualianze socio-culturali e territoriali, per prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dei diversi gradi di istruzione, per realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva, per garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

Missione che seppure già definita per mandato istituzionale e scritta negli ordinamenti tipici delle istituzioni scolastiche, occorre che venga interpretata nel contesto di appartenenza. Pertanto, il PTOF del nostro Istituto, in linea con le linee guida per gli Istituti Tecnici e Professionali, con la legge 107/2015, con il RAV e con il PdM tiene conto delle necessità di definire una missione orientata a:

- progettare una programmazione triennale dell'Offerta Formativa per il potenziamento dei saperi e delle competenze degli alunni e per l'apertura della comunità scolastica al territorio con il pieno coinvolgimento delle Istituzioni e delle realtà locali;
- promuovere lo sviluppo armonico e integrale della persona, all'interno dei principi della Costituzione Italiana e della tradizione culturale europea e nel rispetto e nella valorizzazione delle diversità individuali, con il coinvolgimento attivo degli alunni e delle famiglie;
- contribuire a rimuovere «gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese»;
- ricercare e promuovere la collaborazione con la famiglia, nel reciproco rispetto dei diversi ruoli e ambiti educativi, nonché con le altre formazioni sociali ove si svolge la personalità di ciascuno;
- rimuovere ogni ostacolo alla frequenza degli alunni; curare l'accesso facilitato per gli alunni con disabilità;
- prevenire l'evasione dell'obbligo scolastico e contrastare la dispersione;
- valorizzare il talento e le inclinazioni di ciascun alunno;
- perseguire con ogni mezzo il miglioramento della qualità dell'Offerta Formativa offerta anche attraverso l'uso della tecnologia nella didattica come mezzo e non come fine;
- favorire lo star bene a scuola e promuovere il benessere degli alunni e delle alunne;
- accompagnare con continuità la crescita degli alunni attraverso opportunità di apprendimento rispettose delle diversità;
- promuovere e guidare il processo educativo, anche in chiave innovativa, per consentire ad ognuno di sviluppare abilità cognitive e operative necessarie per affrontare le successive tappe scolastiche.

Sulla scorta di tali principi si vuole garantire un apprendimento:

- attivo perché fondato sul “fare consapevole e costruttivo”;
- collaborativo perché chi apprende si trova all'interno di una comunità che costruisce conoscenza, mediante il contributo di ciascuno;
- riflessivo poiché l'alunno “impara ad imparare”, diventando progressivamente consapevole dei percorsi e delle strategie utilizzate e di come le potrebbe usare in modo diverso.

In definitiva, il nostro Istituto alla luce di quanto suddetto vuole connotarsi come un sistema scolastico attento a recepire le istanze educative provenienti sia dal proprio interno che dall'esterno.

In questa prospettiva intende proporsi come:

- centro di positive relazioni interpersonali aperte ai valori della solidarietà, sollecito nel fornire rapporti multiculturali e impegnati nella formazione critica e propositiva;

- scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva, per garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

Nel Piano di Miglioramento, coerentemente con le priorità, i traguardi e gli obiettivi del RAV, il nostro Istituto ha individuato due percorsi:

1. innovazione, formazione e condivisione;
2. migliorare per crescere.

Il primo percorso, riferito alle priorità indicate nel RAV inerentemente ai Risultati scolastici, presuppone un reale processo di innovazione della didattica che a sua volta necessita di un enorme sforzo di formazione e autoformazione e di una più adeguata diffusione e condivisione di prassi, documenti, materiali, idee. Tra le azioni da intraprendere sono contemplate: il sostegno, ampliamento e dialogo tra i dipartimenti, l'avvio di progetti specifici, la promozione e condivisione di metodologie didattiche innovative (uso di software didattici, interventi di sostegno e recupero individuale o in piccolo gruppi), il miglioramento della circolazione delle idee tra docenti (sezione apposite sul sito della scuola), il completamento dell'organizzazione degli ambienti di apprendimento, l'adeguamento degli spazi con strumenti adatti agli scopi della DMOV, l'introduzione di elementi di innovazione nel curriculum (quadrimestralizzazione delle materie scientifiche), le iniziative per il recupero e valorizzazione delle eccellenze.

Il secondo percorso, riferito alle priorità indicate nel RAV inerentemente alle Competenze chiave europee, presuppone un processo piuttosto critico poiché molti degli alunni, al momento del loro ingresso nel nostro Istituto, prima ancora che si parli di competenze chiave europee, devono ancora acquisire un minimo di abilità sociali. Particolare importanza rivestono, quindi, tutti gli sforzi messi in campo con le attività di accoglienza, con l'istituzione di figure tutor, con le iniziative di orientamento e riorientamento, con i progetti specifici di prevenzione, legalità ecc. In questo secondo percorso, tra le azioni da intraprendere rientrano: l'incentivazione di una progettazione di classe e l'attuazione di progetti specifici coerenti con le priorità e i traguardi del RAV, la co-progettazione tra docenti e studenti di eventi ed attività sociali, educativi, culturali, ricreativi, responsabilizzando gli studenti nella gestione e nell'organizzazione delle attività, la costruzione di UDA i cui obiettivi principali siano la cura degli spazi, degli strumenti, dei materiali e, più in generale, la tutela dell'ambiente, la promozione di una cultura dello star bene a scuola, oltre che di una cultura dei diritti umani e della legalità, il coinvolgimento degli alunni, attraverso i loro rappresentanti di classe, nella predisposizione di una griglia condivisa sulla valutazione del comportamento, il consolidamento dei rapporti con le famiglie, l'incentivazione delle adesioni degli studenti a partecipare a scambi culturali anche internazionali.

La proposta formativa dell'Istituto prevede i seguenti indirizzi:

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, declinato nelle articolazioni di Cucina, Sala – Vendita, Accoglienza turistica; Servizi Commerciali (all'interno di questo indirizzo si distinguono due orientamenti: un commerciale esclusivamente aziendale e uno orientato al grafico pubblicitario); Servizi Culturali e dello Spettacolo; Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale.

Per la valutazione del comportamento si tiene conto delle competenze chiave di cittadinanza stabilite dalla raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018 e vengono utilizzati i seguenti 4 indicatori:

1. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare che consiste nella capacità di riflettere su se stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
2. Competenza in materia di cittadinanza che si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
3. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali che implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.
4. Partecipazione alla vita scolastica intesa come partecipazione al dialogo educativo e didattico, frequenza e rispetto del Regolamento di Istituto con particolare riferimento alla cura delle strutture e delle attrezzature.

Si adotta la seguente scala di valutazione:

Comportamento eccellente - voto 9/10

- L'alunno è corretto nel rapporto con i pari e con gli adulti, rispetta gli altri e le differenze individuali, è sempre disponibile ad apportare aiuto, creare fiducia e provare empatia, sa assumersi le proprie responsabilità e sa gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
- L'alunno ha un atteggiamento responsabile e costruttivo; è disponibile a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche. Possiede capacità di pensiero critico e abilità integrate di risoluzione dei problemi e collabora in modo costruttivo alle attività della comunità.

- L'alunno manifesta un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle diverse espressioni culturali, curiosità nei confronti del mondo, disponibilità a partecipare a esperienze diverse.
- L'alunno partecipa alle varie attività costruttivamente e in modo propositivo, collabora con compagni e adulti, sia durante le lezioni che nelle attività extracurricolari. Assolve alle consegne in modo puntuale e costante ed ha sempre il materiale necessario, frequenta assiduamente le lezioni, rispetta gli orari e, nel caso di assenze, giustifica regolarmente e con puntualità. E' rispettoso del Regolamento d'Istituto e delle norme di buona e civile convivenza. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari. Rispetta le integrità delle attrezzature, collabora autonomamente nel mantenere ordine e pulizia all'interno degli spazi.

#### Comportamento responsabile - voto 8

- L'alunno rispetta gli adulti e i compagni, sa assumersi le proprie responsabilità e sa gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
- L'alunno ha un atteggiamento responsabile e costruttivo; è abbastanza disponibile a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche. Manifesta interesse non solo per le discipline di studio ma anche attività extrascolastiche.
- L'alunno manifesta un atteggiamento rispettoso nei confronti delle diverse espressioni culturali, curiosità nei confronti del mondo, disponibilità a partecipare anche a esperienze diverse.
- L'alunno dimostra interesse per le attività didattiche, è partecipe in classe, è costante nell'impegno ed è sempre munito del materiale necessario. La frequenza è assidua, rispetta con regolarità gli orari scolastici ed è puntuale nel giustificare le assenze e i ritardi. Rispetta il Regolamento d'Istituto e le norme di buona e civile convivenza. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari, ha rispetto delle attrezzature e dell'ordine e pulizia degli ambienti.

#### Comportamento adeguato - voto 7

- L'alunno partecipa alla vita scolastica ma talvolta non riesce ad assumersi le proprie responsabilità, non sempre rispetta gli adulti e i compagni o sa gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
- L'alunno ha un atteggiamento talvolta non responsabile; è abbastanza disponibile a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche.
- L'alunno manifesta un atteggiamento non sempre rispettoso nei confronti delle diverse espressioni culturali.
- L'alunno rispetta le consegne a volte con ritardi o a seguito di richiami, talvolta non ha il materiale necessario. Frequenta con sufficiente regolarità le lezioni ma non è sempre puntuale nell'orario di entrata. Giustifica abbastanza regolarmente assenze e ritardi. Rispetta il regolamento, ma talvolta riceve richiami verbali e/o scritti. Dimostra un atteggiamento sostanzialmente attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico.

#### Comportamento accettabile - voto 6

- L'alunno ha un comportamento spesso non corretto nei confronti dei compagni e degli adulti. Deve essere aiutato ad accettare il confronto con gli altri (pari e adulti) e le idee altrui.
- L'alunno ha un atteggiamento poco responsabile; è poco disponibile a partecipare alle attività civiche.
- L'alunno manifesta un atteggiamento non sempre rispettoso nei confronti delle diverse espressioni culturali.
- L'alunno segue in modo selettivo/discontinuo/ poco produttivo; collabora sporadicamente alla vita scolastica. Spesso non rispetta le consegne e non è munito del materiale scolastico. Si assenta ed effettua ritardi/uscite anticipate ripetuti e/o non li giustifica regolarmente. Non sempre assume e/o mantiene un comportamento corretto riguardo le regole. Riceve richiami verbali ed ha a suo carico richiami scritti reiterati (o di un certo peso). Utilizza spesso senza cura materiali e spazi.

#### Comportamento scorretto -voto 5

- L'alunno assume atteggiamenti non corretti e non rispettosi degli altri.
- L'alunno ha un atteggiamento non responsabile e non è disponibile a partecipare alle attività civiche.
- L'alunno manifesta un atteggiamento irrispettoso nei confronti delle diverse espressioni culturali.
- L'alunno non mostra interesse alle attività didattiche e educative. Non rispetta le consegne, spesso non è munito del materiale scolastico. Si rende responsabile di frequenti assenze/ ritardi / uscite anticipate (anche strategici) e non li giustifica regolarmente, fatica ad accettare le regole comunitarie. È noncurante ai richiami e agli interventi educativi degli adulti. Ha violato frequentemente il Regolamento d'Istituto. Ha ricevuto ammonizioni scritte e/o verbali. E' stato sanzionato con una sospensione dalla partecipazione alla vita scolastica. A seguito delle sanzioni disciplinari lo studente non ha evidenziato miglioramenti e ravvedimenti. Utilizza in modo inadeguato i materiali, attrezzature, spazi e non rispetta l'ordine e la pulizia degli ambienti.

#### **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

In linea col D.Lgs. 77/2005 e con la L. 145/2018, nel corso degli ultimi tre anni, in linea con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex ASL), l'istituto ha attivato esperienze di vario tipo, come ad esempio periodi di stage in aziende, corsi per la sicurezza sul lavoro e sulla sicurezza alimentare, corsi PON, visite in azienda, incontri con esperti, attività di impresa simulata, partecipazione a manifestazioni di prestigio e ad eventi sul territorio, partecipazione a scambi interculturali (Erasmus, E-Twinning). Tali esperienze hanno permesso ai ragazzi di acquisire maggiore consapevolezza di sé, delle proprie capacità ed attitudini, nonché maggiore responsabilità e maturità.

Le diverse attività, collegate con i singoli percorsi di studi, sono state fondamentali per la crescita personale dei ragazzi e per consentire agli stessi l'acquisizione di competenze sociali, capacità di adattamento e di interazione con ruoli e persone diverse in contesti nuovi.

Il nostro Istituto attua Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento in maniera flessibile e personalizzata, integrando la formazione col mondo del lavoro, per garantire una preparazione professionale aggiornata con le esigenze del territorio.

Le finalità generali di tali percorsi si configurano nel:

- valorizzare, come momenti interdipendenti di formazione, lo studio e la pratica lavorativa, rendendo così possibile un'integrazione efficace tra le acquisizioni maturate in entrambi i contesti;
- creare figure professionali che siano funzionali alle attività aziendali più presenti sul territorio (agroindustriali, agroalimentari, edili, artistiche ed artigianali), alle quali offrire possibilità di collocazione lavorativa in sinergia con il contesto sopra descritto;
- sviluppare il rapporto col territorio, collaborare con esso e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili;
- integrare attività formativa di aula con esperienze concrete attuate in sinergie con aziende reali;
- orientare i ragazzi nelle future scelte professionali e lavorative.

Tra gli obiettivi generali e trasversali conseguibili con i PCTO rientrano:

- lo sviluppo di pratiche simulate volte a potenziare le c.d. soft skills e, in particolare:
  - a) il senso di autoefficacia;
  - b) la flessibilità e adattabilità al contesto lavorativo simulato;
  - c) la resistenza allo stress e il problem solving;
- la pianificazione del lavoro e la gestione delle informazioni e delle scadenze;
- la conoscenza delle peculiarità del territorio e delle potenzialità di sviluppo professionale che esso offre;
- la conoscenza delle strategie e problematiche dell'azienda in gestione e la risoluzione di problemi reali.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio.



Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, Scienza e Cultura dell’Alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata. Relativamente all’Indirizzo Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, Nell’articolazione “Enogastronomia- Cucina” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell’Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale,

utilizzando il web.

- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Gli obiettivi specifici conseguibili con i PCTO sono:

- progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura;
- saper pianificare il proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti;
- applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- saper adottare le principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali ed interculturali, anche nelle lingue straniere;
- garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili);
- adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente e della sua cultura;
- saper informare, promuovere e definire le caratteristiche di un servizio da erogare o di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy;
- identificare il mercato turistico e le sue tendenze;
- posizionare l'offerta turistica utilizzando metodologie e strumenti di marketing turistico;
- gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction;
- attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza;
- acquisire lo spirito critico necessario alla valutazione globale della propria esperienza di alternanza scuola-lavoro.

## **PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI «CITTADINANZA E COSTITUZIONE»**

La decisione n. 1904/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 ha istituito il programma "Europa per i cittadini" mirante a promuovere la cittadinanza europea attiva e a sviluppare l'appartenenza ad una società fondata sui principi di libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell'uomo, diversità culturale, tolleranza e solidarietà, in conformità della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea, proclamata il 7 dicembre 2007.

Educare alla legalità significa elaborare e diffondere un'autentica cultura dei valori civili, cultura che intende il diritto come espressione del patto sociale, indispensabile per costruire relazioni consapevoli tra i cittadini e tra questi ultimi e le istituzioni. Consente, cioè, l'acquisizione di una nozione più profonda ed estesa dei diritti di cittadinanza, a partire dalla reciprocità fra soggetti dotati della stessa dignità; aiuta a comprendere come l'organizzazione della vita personale e sociale si fondi su un sistema di relazioni giuridiche; sviluppa la consapevolezza che condizioni quali dignità, libertà, solidarietà, sicurezza, non possano considerarsi come acquisite per sempre, ma vanno perseguite, volute e, una volta conquistate, protette.

I risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi dell'istruzione professionale contribuiscono a fornire agli studenti un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono pertanto tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione professionale e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico; interessano, però, anche le esperienze di vita e, nel triennio, le attività di alternanza scuola- lavoro, con la conseguente valorizzazione dell'etica del lavoro. In questa prospettiva, il bagaglio culturale dei giovani è frutto della interazione tra apprendimenti formali e non formali; la cultura della cittadinanza e della legalità è il risultato dell'esperienze e delle conoscenze acquisite anche fuori della scuola, e, contemporaneamente, evidenzia come l'educazione alla democrazia ed alla legalità trova nel protagonismo degli studenti e delle studentesse un ambito privilegiato; i diritti-doveri di cittadinanza si esplicano nel rispetto delle regole e nella partecipazione di tutti i cittadini alla vita civile, sociale, politica ed economica. E' un orientamento tendenzialmente finalizzato a prevenire il diffuso malessere dei giovani nella scuola e nella società, che si esprime in molteplici forme e dimensioni come l'abbandono precoce, lo scarso rendimento scolastico, le difficoltà di apprendimento, la fuga dalle regole del vivere civile e sociale.

A riguardo, particolare importanza riveste la dimensione dell'accoglienza quale strumento con il quale la scuola, nell'accogliere, conosce e valorizza tutti gli apporti dei singoli alunni, anche quelli di diversa cultura ed abilità e cura - nella propria autonomia - la comunicazione, dando adeguato spazio ad attività in cui ciascuno possa esprimersi liberamente utilizzando le competenze informali e non formali possedute, molto spesso non adeguatamente valorizzate, per assumere compiti e funzioni

utili per la collettività scolastica. La stessa prospettiva curricolare in cui si colloca “Cittadinanza e Costituzione” favorisce il coinvolgimento e valorizza infine la progettazione collegiale e l’attività laboratoriale di tutti I docenti che, proprio in rapporto alla specificità culturale dell’istruzione professionale, sono chiamati ad affrontare con gli studenti aspetti e problemi di rilevante importanza come la sicurezza, l’igiene e la salubrità dei luoghi di produzione e di lavoro, anche nel corso di stage e percorsi di alternanza scuola-lavoro.

**II PARTE**  
**STORIA DELLA CLASSE**

Elenco alunni

<b>1.</b>	<b>ARTURI</b>	<b>LORENZO</b>
<b>2.</b>	<b>BAROCCHI</b>	<b>MANUEL</b>
<b>3.</b>	<b>CAMPAGNA</b>	<b>LORENZO</b>
<b>4.</b>	<b>CAMPANILE</b>	<b>ALESSIA</b>
<b>5.</b>	<b>CARLONI</b>	<b>ALESSANDRO</b>
<b>6.</b>	<b>CAROCCI</b>	<b>GESSICA</b>
<b>7.</b>	<b>CECCHETTI</b>	<b>LUIGI</b>
<b>8.</b>	<b>CONTINO</b>	<b>MATTEO</b>
<b>9.</b>	<b>FABBRINI</b>	<b>CONCETTO LUCA</b>
<b>10.</b>	<b>FEDELI</b>	<b>SAMUEL</b>
<b>11.</b>	<b>GATTAI</b>	<b>GIULIA</b>
<b>12.</b>	<b>GIORGI</b>	<b>ASIA</b>
<b>13.</b>	<b>IULIANO</b>	<b>MICHELE</b>
<b>14.</b>	<b>LEONE</b>	<b>CECILIA</b>
<b>15.</b>	<b>MARIANI</b>	<b>ALESSIO</b>
<b>16.</b>	<b>MAZZETTI</b>	<b>TIZIANO</b>
<b>17.</b>	<b>ONESTI</b>	<b>MANUEL</b>
<b>18.</b>	<b>PAOLUCCI</b>	<b>SIMONE</b>
<b>19.</b>	<b>SABENE</b>	<b>GIANLUCA</b>
<b>20.</b>	<b>SCUDERI</b>	<b>MATTIA</b>
<b>21.</b>	<b>ZUCCARA'</b>	<b>CHIARA</b>

**III anno – A.S. 2018/2019**

La classe, di nuova costituzione, era composta da alunni provenienti da tre sezioni diverse e dei trasferimenti da altro Istituto. Durante il corso dell'anno degli alunni si sono ritirati. Il terzo anno è stato un anno piuttosto turbolento, la classe composta da diversi elementi alquanto vivaci non permettevano di lavorare ma, nonostante ciò, alcuni alunni hanno dimostrato interesse raggiungendo risultati sufficienti. A fine anno scolastico in sede di scrutinio finale il consiglio di classe ha deciso per la non promozione di diversi allievi. Tutti gli allievi hanno svolto molte attività sia di alternanza scuola lavoro che di cittadinanza e costituzione. Un buon numero di allievi ha mostrato un atteggiamento propositivo, critico ed una buona disponibilità al lavoro in team. Nota molto importante è che gli allievi con disabilità presenti nella classe, ai sensi della L. 104/92, sono stati sempre accolti da tutti i compagni in modo speciale. I ragazzi hanno sempre fatto parte del gruppo classe, sotto ogni aspetto. In classe erano presenti altri alunni con certificazione di DSA, ai sensi della L. 170/2010..

#### **IV anno – A.S. 2019/2020**

L'inizio dell'anno è stato piuttosto sereno . . Anche a livello disciplinare si sono risolti problemi di contenimento. Sono state dedicate ore preziose a favorire un recupero del dialogo tra gli studenti. Gli alunni sono riusciti ad effettuare gli stage previsti per il PCTO , nel mese di febbraio. Ad anno scolastico inoltrato (5 marzo 2020) però , purtroppo, è scoppiata la pandemia dovuta al COVID-19 che ha portato in tutte le scuole italiane la didattica a distanza, determinando uno scenario completamente nuovo sia per i docenti che per gli alunni. Il rendimento e l'attenzione ne hanno risentito seppur negli ultimi mesi scolastici.. Si è cercato di aiutare i più deboli. Per questi motivi l'allora C. d. C. ha ritenuto prioritario e propedeutico sollecitare e stimolare “l'impegno” finalizzato al raggiungimento allo svolgimento dell'attività didattica. . . A fine anno ci sono stati alunni con debiti ma tutti hanno recuperato e sono stati ammessi all'anno successivo.

#### **V anno – A.S. 2020/2021**

Attualmente il gruppo classe è costituito da 21 elementi di cui 15 ragazzi e 6 ragazze. Quest'anno ci sono stati nuovi inserimenti ,alunni con DSA, ai sensi del L. 170/2010 e qualche abbandono nel secondo quadrimestre. A livello disciplinare si sono riscontrati a volte, problemi legati alle polemiche sollevate dagli allievi. Gli alunni risultano essere per lo più educati , con un atteggiamento consono all'indirizzo scelto. I ragazzi hanno evidenziato interesse nelle attività extracurricolari e professionali effettuate solo in questo anno scolastico, in modalità on line causa Covid (Club Academy e Sale Viaggi ). Il Consiglio di Classe, su suggerimento della tutor del PCTO ha deciso di far svolgere piccole esperienze di ASL , lasciando maggior spazio alla preparazione didattica, visto il grande impegno profuso dai ragazzi negli anni scorsi in queste attività e alla luce del fatto che tutti i ragazzi hanno superato di gran lunga le 210 ore richieste, come indicato nella nota MIUR, Novità della Legge di Bilancio 2019 in tema di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento ministeriale. Nel corso del triennio, comunque, alcuni studenti hanno mostrato un elevato senso di responsabilità ed un impegno costante nell'attività pratica.

Tra gli aspetti positivi registrati in quest'ultimo anno si sono evidenziati i seguenti:

- capacità di esprimersi in modo consapevole anche in contesti non formali e in situazioni di confronto con i pari e gli adulti;
- adeguato senso di orientamento nelle varie materie;
- 
- adeguato spirito critico;
- discrete capacità di problem solving;
- sufficiente autostima;
- sufficienti capacità di collaborazione e di condivisione.

Nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (exASL) sono state

attivate, nell'ultimo triennio, esperienze flessibili, in linea con le vocazioni personali dello studente, del PTOF e del Piano di Miglioramento. Nel corso di tali esperienze gli alunni hanno acquisito competenze professionali e relazionali, sono stati educati all'autonomia, alla responsabilità ed alla capacità di lavorare in team, hanno iniziato a confrontarsi con le dinamiche gestionali ed organizzative delle imprese, attraverso un apprendimento dinamico ed attivo.

D'altro canto anche le esperienze di Cittadinanza e Costituzione ed Educazione civica implementate negli ultimi tre anni, hanno permesso ai ragazzi di crescere nella dimensione interpersonale, interculturale e di educazione alla cittadinanza, alla pace, alla salute, all'ambiente e alle nuove tecnologie. Nel corso del triennio, comunque, alcuni studenti hanno mostrato un elevato senso di responsabilità ed un impegno costante. Per le esperienze PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) si rimanda alla allegata scheda elaborata dalla tutor e alle schede di valutazione compilate dalle strutture al termine delle esperienze (disponibili in formato cartaceo nella segreteria didattica della scuola), schede che confermano una valutazione, nel complesso, pienamente positiva. Inoltre, per le esperienze di PCTO ogni studente ha compilato una scheda report. Vedasi ALLEGATO

Per le esperienze di CITTADINANZA E COSTITUZIONE ed EDUCAZIONE CIVICA svolte vedasi ALLEGATO

“Nella classe, sin dalla sua costituzione, sono presenti alunni diversamente abili per i quali è stato predisposto e realizzato un Piano Educativo Individualizzato, finalizzato al conseguimento degli obiettivi minimi previsti per la classe in ogni disciplina, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazione finale sugli alunni allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Un'ulteriore precisazione deve essere fatta in merito alla composizione del consiglio di classe che ha subito una variazione nel corso del triennio, relativamente ai docenti di scienze degli alimenti (diversi ogni anno); sala (cambia al quinto anno), e italiano. L'UDA prevista in fase di programmazione è stata sviluppata in modo parziale.

## QUADRO ORARI

Attività ed insegnamenti dell'area generale dell'indirizzo settore "Servizi"

Discipline	Ore annue				
	Primo biennio		Secondo biennio		
	1	2	3	4	
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	
Lingua inglese	99	99	99	99	
Storia	66	66	66	66	
Matematica	132	132	99	99	
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	
RC o attività alternative	33	33	33	33	
Totale ore	660	660	495	495	
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

Attività ed insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera" - Articolazione Servizi per l'Enogastronomia

Discipline	Ore annue			
	Primo biennio		Secondo biennio	
	1	2	3	4
Scienze integrate (Fisica)	66			
Scienze integrate (Chimica)		66		
Scienza degli alimenti	66	66		
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66		



Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<b>66</b>	<b>66</b>		
Laboratorio di servizi di accoglienza Turistica	<b>66</b>	<b>66</b>		
Seconda lingua straniera	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<b>ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”</b>				
Scienza e cultura dell'alimentazione			<b>132 di cui in compresenza 33</b>	<b>66 di cui in compresenza 66</b>
Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive			<b>132</b>	<b>132</b>
Laboratorio di servizi di enogastronomia – cucina			<b>198 di cui 33 in compresenza</b>	<b>198 di 66 di compresenza</b>
Laboratorio di servizi di sala e Vendita				<b>66</b>

PROGRAMMAZIONE GENERALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE. OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI

**OBIETTIVI DI RIFERIMENTO**

**Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) e i traguardi formativi attesi**

(sulla base di: per gli Istituti Professionali: D.P.R. n. 87/2010 e Linee Guida trasmesse con Direttive M.I.U.R. n. 65 del 28/7/2010 e n. 5 del 16/1/2012)

([http://archivio.pubblica.istruzione.it/riforma\\_superiori/nuovesuperiori/doc/All\\_A\\_Professionali\\_04\\_02\\_2010.pdf](http://archivio.pubblica.istruzione.it/riforma_superiori/nuovesuperiori/doc/All_A_Professionali_04_02_2010.pdf))

## TRIENNIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

<b>Classe : V</b>	<b>Sezione: P</b>
<b>Coordinatore</b>	<b>Prof.: Marzia Righetti</b>
<b>Segretario</b>	<b>Prof.: Maria Francesca Pomponio</b>

- **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### A.1. DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E DISCIPLINE

DOCENTE	DISCIPLINA
Francesca Caramanica	Italiano/Storia
Teresa Terregino	Inglese
Dacia Malzone	Diritto
Anna Maria Farina-Valentina Cuciniello	Francese/Spagnolo
Maria Teresa Rizzi	Laboratorio Sala
Marzia Righetti	Laboratorio Cucina/Coordinatrice/Tutor PCTO
Verbana Nori	Matematica
Elisa Muto	Scienza e cultura dell'alimentazione
Maria Francesca Pomponio	Scienze Motorie e Sportive
Adriana Aniceto	I R C
Elisa Moschella	Sostegno-
Piero Verdone	Sostegno

### A.2 RAPPRESENTANTI DEI GENITORI

**Anna Fares, Laura Boncompagni**

### A.3 RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

**Matteo Contino**

**Manuel Barocchi**

## B. COMPOSIZIONE DEL GRUPPO CLASSE

n. totale allievi:	21
n. maschi:	15
n. femmine:	6
n. studenti ripetenti:	4
n. studenti con ripetenze nel curriculum scolastico precedente:	3
n. studenti provenienti da altre scuole:	9

## C. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

(Breve relazione del coordinatore)

La classe, formata prevalentemente da alunni maschi, è molto vivace ;la classe in questa prima parte dell'anno ha manifestato un discreto interesse nello studio delle discipline. Sono stati inseriti nove nuovi alunni provenienti dalla Scuola Professionale Regionale". A poco a poco si sono amalgamati al gruppo classe creando nuove relazioni .La didattica in presenza si è alternata ad una didattica a distanza, sempre a causa della pandemia da Covid-19, creando una rimodulazione ed una certa elasticità nei programmi scolastici.

7. ABILITA' SOCIALI

<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamento con adulti, coetanei e ambiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabile</li> <li>Costruttivo</li> <li>X Corretto</li> <li>X Non sempre corretto</li> <li>Scorretto</li> <li>Irresponsabile</li> </ul> <p><i>indicare in %</i></p>	<p><b>90%</b></p> <p><b>10%</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Relazione con adulti, coetanei e gruppo classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Costruttiva ,attiva</li> <li>Limitata</li> <li>Conflittuale con adulti e/o coetanei n. alunni</li> </ul> <p><i>indicare in %</i></p>	<p>50%</p> <p>40%</p> <p>10%</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Attenzione/Interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viva e assidua</li> <li>Parziale/ Superficiale</li> <li>Discontinua</li> </ul> <p><i>indicare in %</i></p>	<p>30%</p> <p>35%</p> <p>35%</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Organizzazione/Metodo di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Efficace/ proficua</li> <li>Adegua e corretta</li> <li>Confusa e stentata</li> </ul> <p><i>indicare in %</i></p>	<p>30%</p> <p>30%</p> <p>40%</p>

8. LIVELLI DI PROFITTO INZIALI DETERMINATI DAI RISULTATI FINALI DELL'ANNO PRECEDENTE

<u>Livello non pienamente raggiunto</u> (voti <6) N..Alunni : (%)	<u>Livello base</u> (voto 6) N. Alunni : (%)	<u>Livello base</u> (voto > 6) N. Alunni:(%)	<u>Livello avanzato</u> (voti -9,10) N. Alunni : (%)
///////	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>1</u>


Alunni immigrati con problemi di lingua	////
Alunni con altre difficoltà (specificare)	

#### D. OBIETTIVI SOCIO -COMPORAMENTALI

<b>RISPETTARE REGOLE/ REGOLAMENTI ALL'INTERNO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICO E NELLE STRUTTURE OSPITANTI</b>	<b>RISPETTARE IL PATRIMONIO DELL'ISTITUTO E DELLE STRUTTURE OSPITANTI</b>
<p>Riconoscere il regolamento scolastico e delle strutture ospitanti come un insieme di norme che disciplinano il comportamento della comunità</p> <p><b>Puntualità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Nell'ingresso in classe e presso le strutture ospitanti</li> <li>4. Nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi</li> <li>5. Nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe e nelle strutture ospitanti</li> <li>6. Nei lavori extrascolastici</li> <li>7. Nella riconsegna dei compiti assegnati</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Della classe e delle strutture ospitanti</li> <li>9. Dei laboratori</li> <li>10. Degli spazi comuni</li> <li>11. Dell'ambiente e delle risorse naturali</li> <li>12.</li> </ol>
<b>OBIETTIVI COGNITIVI-TRASVERSALI</b>	
<p>Tutti gli studenti devono acquisire le competenze chiave di cittadinanza necessarie per entrare da protagonisti nella vita di domani.</p> <p>Le competenze chiave di cittadinanza previste dal Documento Tecnico sono:</p> <p>Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare informazioni.</p> <p>Gli alunni possono acquisire tali competenze attraverso conoscenze e abilità riferite alle competenze di base, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali: asse dei linguaggi, asse storico-sociale, asse matematico, asse scientifico-tecnologico</p>	

#### E. OBIETTIVI DI RIFERIMENTO PCTO

##### *Profilo culturale, educativo e professionale (PECUP) in Uscita*

##### **Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"**

**Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) e i traguardi formativi attesi (Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61 – DECRETO 24 MAGGIO 2018 , N.92 Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (18G00117)**

Il Diplomato d'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.

### **ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO ( PCTO)**

L'alternanza scuola lavoro ( **PCTO**) è una metodologia didattica innovativa che consente di aprire la scuola al mondo esterno. Consente di avviare la trasformazione dell'apprendimento in un'ottica di life long learning e di aprirla al mondo dell'industria del commercio e della ricerca. Rappresenta per i giovani un'opportunità di crescita e d' inserimento nel futuro mercato del lavoro

L'Alternanza Scuola-Lavoro è un elemento costitutivo e caratterizzante del PTOF della Scuola , che va programmato , strutturato ed integrato all'interno del percorso di formazione degli studenti .

I percorsi di formazione in Alternanza Scuola-Lavoro sono realizzati con le seguenti **MOTIVAZIONI DI FONDO**:

1. Effettuare una didattica innovativa e flessibile che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
2. Scoprire le vocazioni personali dello studente
3. Acquisire competenze professionali e relazionali
4. Educare all'autonomia dello studente
5. Assumere responsabilità e capacità di lavorare in gruppo
6. Sviluppare la comunicazione di tipo tecnico e relazionale
7. Realizzare un apprendimento dinamico e attivo
8. Integrarsi nella filiera produttiva del territorio
9. Collegare la scuola al mondo del lavoro
10. Creare una cultura d'impresa

L'alternanza è una forma di apprendimento dinamico e attivo (imparare facendo) che educa lo studente all'autonomia. Essa costituisce:

- una leva di **mobilità sociale** e un **moltiplicatore di opportunità** per lo studente;
- rafforza la sinergia scuola- famiglia e la condivisione di responsabilità
- alleanza profonda e stabile con **con aziende ed enti pubblici e privati**, connessi alla realtà del territorio, una sintonia nella condivisione di una responsabilità educativa che non spetta unicamente alla scuola, ma che coinvolge professionisti, imprenditori, lavoratori e operatori dell'associazionismo
- esperienza lavorativa svolta in sicurezza

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) DECRETO 24 MAGGIO 2018 , N.92 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, **COMPETENZA DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA** di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**Le attività di Alternanza Scuola-Lavoro saranno realizzate attraverso le seguenti modalità e nei seguenti periodi: (ogni consiglio di classe elimina quelle che non sono di competenza)**

PERIODO	CLASSI
Dall'inizio dell'anno scolastico e per tutta la durata	5°p

  

Attività previste	Modalità
Impresa simulata on line	Secondo la modalità già concordata.

#### F. VALUTAZIONE

La valutazione procede con:

la certificazione delle competenze che indica il giudizio di padronanza dell'allievo su una scala di tre livelli centrati sui criteri di:

- autonomia,
- responsabilità,
- complessità del compito

Per esprimere un giudizio di competenza, possono essere classificati tre grandi ambiti specifici:

1. **quello relativo ai risultati ottenuti** nello svolgimento di un compito o nella realizzazione del prodotto;
2. **quello relativo a come lo studente è giunto a conseguire tali risultati;**
3. **quello relativo alla percezione che lo studente ha del suo lavoro.**

Per una specifica competenza oggetto di azione formativa si individuano:

**Indicatori**, ovvero le evidenze (compiti, comportamenti osservabili) che costituiscono il riferimento concreto della competenza.

**Livelli**, ovvero i gradi di padronanza (basilare, adeguato, eccellente) che il soggetto è in grado di mostrare nel presidiare quei compiti.

**Conoscenze ed abilità** più rilevanti mobilitate dal soggetto nel corso dell'azione di apprendimento, ovvero quelle che costituiscono il centro di quel campo di sapere competente.

La distinzione dei livelli è fondata sui seguenti criteri:

**Autonomia:** caratteristica di chi agisce conducendo da sé il processo di lavoro, pur avvalendosi di indicazioni.

**Complessità:** caratteristica del compito/problema che lo rende in qualche misura inedito rispetto ai casi precedentemente affrontati.

**Consapevolezza:** coscienza del senso della propria condotta volta alla soluzione dei compiti/problema.

**Efficacia:** capacità della soluzione del compito/problema di soddisfare i requisiti di risultato richiesti.

Tramite le osservazioni sistematiche e le verifiche si misurerà il raggiungimento parziale o completo degli obiettivi prefissati tenendo conto del processo di apprendimento dei singoli alunni piuttosto che del prodotto finale. Le prove dovranno essere di diversa tipologia, adattate alle diverse situazioni ed ai casi particolari ( DA, DSA, BES ).

La valutazione dovrà essere effettuata soprattutto mediante apposite griglie oggettive.

La valutazione quadrimestrale e finale sarà espressa secondo i parametri indicati nella tabella di seguito allegata che esplicita gli elementi costitutivi della votazione e garantisce omogeneità e chiarezza di procedure

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DEI LIVELLI	VOTO IN DECIMI	LIVELLI DI PROFITTO
Ampio ed approfondito raggiungimento degli obiettivi	9/10	AVANZATO
Completo ed organico raggiungimento degli obiettivi	7/8	INTERMEDIO
Essenziale o parziale raggiungimento degli obiettivi	6	BASE
Mancato raggiungimento degli obiettivi	1-5	NON ADEGUATO

#### G. TIPOLOGIA DI VERIFICA

<p><b>Prove oggettive strutturate:</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Test, risposte V/F, completamento</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Stimolo chiuso /risposta aperta</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Questionari</p> <p>• Altro.....</p>
<p><b>Prove semi-strutturate:</b></p> <p>Interrogazioni</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Questionari</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Relazioni ed esercitazioni</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Stimolo aperto/risposta aperta</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Prove autentiche/ Rubriche di valutazione</p> <p>• Altro.....</p>

#### H. ATTIVITA' INTEGRATIVE PREVISTE

<p><b>Durante il corso dell'anno scolastico si effettueranno le seguenti attività:</b></p> <p>• attività teatrale</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> attività connesse ai progetti previsti dal PTOF o altri _____</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> attività di orientamento</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> attività sportive</p> <p>• classi aperte</p> <p>DMOV</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> stage aziendali</p>
---

- X visite guidate alle istituzioni locali
- X visite guidate alle istituzioni culturali
- X viaggi di istruzione
- altro \_\_\_\_\_

### I. PIANO DI LAVORO

In base ai bisogni degli alunni ed al Piano di Miglioramento della Scuola, il Consiglio di Classe seleziona le competenze, abilità e conoscenze sulle quali impostare gli interventi educativi e didattici, anche attraverso Nodi Tematici Interdisciplinari che individua nei seguenti:

1. i flussi migratori;
2. la cucina giudaico-romanesca;
3. la guerra;
4. la sostenibilità;
5. la globalizzazione;
6. l'identità;
7. il viaggio;
8. la qualità;
9. il terzo millennio.

Il Consiglio di Classe individua le seguenti **competenze** da raggiungere, in relazione alle competenze del profilo in uscita dello studente previste dall'indirizzo e dall'eventuale opzione:

Lettura e comprensione di un testo

Capacità di sintesi

Competenze di problem solving

Esposizione chiara e corretta

Acquisizione di un linguaggio tecnico specifico

Saper collocare avvenimenti nello spazio e nel tempo

Saper utilizzare strumenti informatici nell'ottica della comunicazione

### L. VISITE GUIDATE

Visita d'istruzione	Data	Accompagnatori	Mezzi trasporto
<b>Villa Grazioli</b>	<b>Febbraio 2020</b>	<b>Righetti e Rizzi</b>	<b>Propri</b>

### VIAGGI D'ISTRUZIONE



INTINERARIO	Data	Accompagnatori	Mezzi trasporto
<b>NOTE</b>			

### STRATEGIE E METODI INCLUSIONE

Nel corso del triennio per andare incontro alle esigenze di apprendimento e professionali dei singoli ragazzi, il Consiglio di Classe ha lavorato tenendo in considerazione le attitudini degli alunni, il gruppo classe, l'ambiente familiare e quello territoriale. Sono state adottate tecniche mirate alla facilitazione dell'apprendimento per l'acquisizione delle competenze non solo per gli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento o con disabilità o con bisogni educativi speciali, ma per l'intero gruppo classe. L'utilizzo di sussidi didattici come mappe concettuali, schemi di sintesi, si è rilevato di grande efficacia per favorire l'apprendimento, sollecitare l'interesse ed agevolare la memorizzazione dei concetti.

L'obiettivo del Consiglio di Classe è stato quello di rendere i singoli individui parte organica del contesto in cui si trovavano. Pertanto si è fatto leva sulla collaborazione del "gruppo classe", sul potenziale educativo del gruppo dei pari, su apprendimenti di tipo attivo e cooperativo e sul rafforzamento e recupero di abilità già esistenti. Per la didattica inclusiva sono risultati di grande utilità l'utilizzo della multimedialità, il ricorso ad attività laboratoriali e a metodologie quali il cooperative learning, il peer-tutoring e l'EAS. Molto stimolanti si sono rivelati i progetti realizzati in "Formidabile".

In seguito al D.P.C.M. Pubblicato su GU Serie Generalen.55 del 04-03-2020, che all'Art. 1 comma 1 lettera d [ *"limitatamente al periodo intercorrente dal giorno successivo a quello di efficacia del presente decreto e fino al 15 marzo 2020, sono sospesi i servizi educativi per l'infanzia di cui all'articolo 2 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 65, e le attività didattiche nelle scuole di ogni ordine e grado, nonché la frequenza delle attività scolastiche e di formazione superiore, comprese le Università e le Istituzioni di Alta Formazione Artistica Musicale e Coreutica, di corsi professionali, master e università per anziani, ferma in ogni caso la possibilità di svolgimento di attività formative a distanza....."*] e successive proroghe, il

C.d.C. ha visto la necessità di rimodulare quanto progettato a inizio anno. Ogni singolo docente  
Risultati di ricerca  
fornisce la rimodulazione della Progettazione disciplinare che terrà conto delle esigenze  
dell'insegnamento della disciplina e delle difficoltà riscontrate dai ragazzi nella diversa modalità di  
approccio.

Il consiglio di classe

15/05/2021