

I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE - CARACCILO" NAPOLI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI DELL'ARTICOLO 5 Legge n. 425 10/12/1997)

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

ISTITUTO PROFESSIONALE

INDIRIZZO Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità

Alberghiera

Articolazione Enogastronomia

CLASSE V SEZ. V – CORSO SERALE

(TERZO PERIODO DIDATTICO)

Redatto il giorno 08/05/2023

Affisso all'albo il 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Giovanna Scala

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/93

INDICE

1. Presentazione generale dell'ISIS "Isabella d'Este – Caracciolo" di Napoli
2. Profilo di uscita dell'indirizzo di studi
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe
5. Presentazione e storia della classe
6. Indicazioni generali sull'attività didattica
 - a. Obiettivi generali per la classe
 - b. Competenze di cittadinanza
7. Collegialità
8. Metodologie e strategie didattiche
9. Ambienti di apprendimento: mezzi, strumenti, spazi
10. Strategie e metodi per l'inclusione
11. P.C.T.O. attività nel triennio
12. Risultati di apprendimento per l'Educazione Civica
13. Attività e progetti:
 - a. Attività di recupero e potenziamento
 - b. Attività di arricchimento dell'offerta formativa
 - c. Percorsi interdisciplinari
14. Attività di Orientamento
15. Valutazione
16. Criteri di assegnazione credito scolastico e tabelle
17. Modalità di preparazione alle prove scritte e al colloquio

Allegati

1. Relazione finale di ogni singolo docente, con programma svolto
2. UDA e Percorsi interdisciplinari svolti
3. Programma, obiettivi specifici di apprendimento e relazione finale per l'insegnamento di Educazione Civica
4. Griglie di valutazione prove scritte (usate per le simulazioni svolte)
5. Griglia di valutazione prova orale (allegato A dell'Ordinanza ministeriale)
6. Relazione alunni BES/DSA (allegato riservato)

1. PRESENTAZIONE GENERALE DELL’I.S.I.S. “ISABELLA D’ESTE – CARACCILO” DI NAPOLI

La *mission* dell’Istituto è formare cittadini consapevoli e figure professionali coerenti con gli indirizzi di studio. Questi rispondono alle istanze della realtà territoriale connessa con la vocazione produttiva legata alla filiera TAM, aperta alle innovazioni come elemento trainante dello sviluppo e dell’innovazione del sistema economico-produttivo. L’Istituto ha predisposto strategie operative in grado di trasformarlo in punto di riferimento sul territorio per una qualificata offerta formativa e di istruzione rivolta a giovani ed adulti, che intendano consolidare, riconvertire, potenziare il loro patrimonio culturale. Esso persegue i suoi compiti concentrando il suo impegno su una didattica aggiornata e innovativa, basata sulla collegialità e che, oltre a formare e a rendere interattivo il processo di insegnamento/apprendimento per ogni discente, sappia fornire le competenze necessarie alla costruzione di progetti di vita spendibili e garantisca ad ogni allievo il successo formativo. Ciò grazie anche a percorsi in grado di far dialogare scuola e territorio al fine di consentire la massima valorizzazione del capitale umano.

Le metodologie sono finalizzate a sviluppare competenze attraverso: il team working e la didattica laboratoriale; le esperienze in contesti applicativi (stage, tirocini, esperienze professionali personali); l’analisi e la soluzione di problemi ispirati a situazioni reali; il lavoro per progetti.

Durante il primo biennio, al fine di favorire la piena inclusione e contrastare la dispersione, si sono potenziate in ingresso le abilità di base e le competenze di Cittadinanza. Nel corso del quinquennio sono stati potenziati i processi di apprendimento e le capacità critiche e di sintesi:

1. delineando la programmazione in funzione della massima aderenza ai percorsi professionali prescelti;
2. cooperando in rete con altri istituti per favorire lo scambio e la condivisione.

Al termine del percorso gli studenti acquisiscono le competenze chiave indispensabili

- per agire responsabilmente nel mondo del lavoro e delle professioni con un riferimento costante alle nuove tecnologie ed alla loro evoluzione,
- per accedere a percorsi di istruzione e/o formazione superiore.

2. PROFILO DI USCITA DELL'INDIRIZZO DI STUDI

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.

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.

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.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. 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.
6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
7. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

3. QUADRO ORARIO DEGLI STUDI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

	Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico		Terzo p.d.
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Attività e insegnamenti dell'Area Generale COMUNI agli indirizzi dei settori: "Servizi" e "Industria e Artigianato"	MONTE ORE ANNUALE <i>(Numero di ore per ciascun anno e per ciascuna disciplina)</i>				
Lingua e letteratura italiana	99	99	99	99	99
Lingua Inglese	66	66	66	66	66
Storia		99	66	66	66
Matematica	99	99	99	99	99
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	99				
Diritto ed Economia	66				
Attività e insegnamenti OBBLIGATORI nell'Area di Indirizzo	Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico		Terzo p.d.
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° Anno
Scienze Integrate (Fisica/Chimica)	99				
Scienze degli alimenti		99			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sale e Vendita	66	66			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66			
Seconda Lingua Straniera – Francese		99			
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione *			66	99	66
<i>* di cui in compresenza</i>	<i>33</i>				
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			99	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina			132	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sale e Vendita				66	66
Totale ore					

LEGENDA

- L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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.

4. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE:

Docente prof.	Materia/e insegnata/e	Continuità III anno	Continuità IV anno	Continuità V anno
	Matematica	No	No	Si
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Educazione Civica – docente referente	Si	Si	Si
	Inglese	No	No	No
	Scienza e cultura dell'alimentazione	No	No	No
	Francese seconda lingua	No	No	No
	Storia	No	No	Si
	Italiano	No	No	Si
	Laboratorio di servizi Enogastronomici Settore SALA E VENDITA	No	No	No
	Laboratorio di servizi Enogastronomici settore CUCINA	No	No	No

5. PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe 5° sez. V, con 14 iscritti, ha visto la frequenza regolare di n. 9 (nove) alunni, relativamente agli stipulati PFI per quanto attiene il relativo monte ore assegnato, in considerazione delle peculiarità specifiche di ciascun alunno. Infatti l'attività lavorativa di alcuni discenti, non sempre documentabile, ha giustificato l'eventuale sfioramento del numero delle assenze. Quattro alunni non hanno mai iniziato la frequenza, mentre un altro, seppur in possesso di un notevole numero di crediti formativi, ha fatto registrare un numero di assenze, non giustificate, tale di impedire il raggiungimento del monte ore minimo del suo PFI. La classe, composta per la maggior parte da alunni che hanno frequentato entrambi gli anni del II periodo didattico, pur nelle differenti peculiarità si è mostrata sempre corretta e collaborativa. Alcuni hanno evidenziato ottime capacità e volontà nello studio, altri hanno mostrato un buon interesse allo studio ed all'apprendimento, alla comprensione delle regole ed una discreta propensione a rispettarle e il rendimento è stato proporzionale alla frequenza prevista dal proprio PFI. Un alunno con documentate disabilità ha sottoscritto il Piano Didattico Personalizzato con Bisogni Educativi Speciali e un altro quello per Alunni Stranieri.

La costanza e la periodicità sia delle spiegazioni, che delle verifiche, ha dato la possibilità di costruire un percorso didattico adeguato alle potenzialità della classe. Gli studenti hanno mostrato un buon interesse alle questioni trattate cercando di trovare relazioni tra quanto studiato ed appreso, con le tematiche attuali. La classe ha partecipato a tutte le attività proposte dall'Istituto e, con particolare interesse, a quelle relative alla materia "Educazione Civica".

6. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

Il Consiglio di classe ha ritenuto che alla formazione della figura professionale propria dell'indirizzo di studio, in riferimento alla tipologia della classe, fosse realisticamente possibile concorrere attraverso il perseguimento dei seguenti obiettivi di apprendimento generali, espressi in conoscenze, competenze e capacità:

Obiettivi generali per la classe

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">• conoscere i nuclei fondanti delle discipline afferenti all'area comune• conoscere l'iter progettuale, in rapporto alle discipline di indirizzo e all'uso corretto degli strumenti necessari• conoscere le tendenze del mondo del lavoro in funzione del futuro inserimento in esso
Competenze	<ul style="list-style-type: none">• saper comunicare utilizzando appropriati linguaggi• saper leggere, redigere, interpretare testi e/o documenti• saper documentare il proprio lavoro• saper eseguire un progetto nelle sue diverse fasi
Capacità	<ul style="list-style-type: none">• essere capace di cogliere gli elementi essenziali nella risoluzione di una situazione complessa• essere capace di interpretare razionalmente dei dati per comprendere fenomeni e trarne decisioni• essere capace di valutare la fattibilità e la validità di un progetto• saper leggere e interpretare tendenze del settore di riferimento• essere in grado di affrontare il cambiamento• sapersi impegnare per raggiungere un obiettivo

Competenze di Cittadinanza

- Organizzare il proprio apprendimento e valutarne motivazioni e finalità
- Collaborare e partecipare alle attività comprendendo il punto di vista altrui e portando il proprio personale contributo
- Lavorare in autonomia e con responsabilità, conoscendo ed osservando norme e regole
- Svolgere attività operando in team, integrando le proprie competenze all'interno di un processo produttivo
- Utilizzare, in ambito lavorativo, gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo qualità
- Sviluppare lo spirito di iniziativa, creatività ed imprenditorialità, valutando rischi ed opportunità
- Rafforzare la capacità di autovalutazione
- Essere consapevole del valore sociale della propria attività
- Operare nel mondo del lavoro con attenzione sia alla sicurezza della persona, sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.
- Assumere comportamenti maturi, appartenenti ad un cittadino attivo nonché consapevole delle proprie responsabilità.

7. COLLEGIALITA'

Nel corso dell'anno scolastico gli insegnanti si sono regolarmente incontrati per elaborare condivise strategie educative, nonché per poter rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dagli obiettivi di apprendimento previsti e, dopo analisi delle ragioni degli stessi, adottare le strategie più opportune per la loro risoluzione o, qualora se ne fosse ravvisata la necessità, per la modifica degli obiettivi in parola. I confronti sono avvenuti prevalentemente in modalità a distanza, utilizzando gli strumenti degli applicativi Argo e G-Suite.

8. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
X	Lezione interattiva (discussioni, interrogazioni collettive)
X	Lezione multimediale (LIM, ppt, audio-video)
X	Lettura e analisi diretta dei testi
X	Lavoro in gruppi e/o coppie (cooperative learning, peer tutoring)
X	Problem solving
X	Attività di laboratorio
X	Esercitazioni grafiche
X	Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

METODOLOGIE DIDATTICHE ATTIVATE A SEGUITO DELL'ATTIVAZIONE DELLA DDI

Alternativamente in modalità sincrona ed asincrona

X	Flipped classroom con Classi virtuali
X	Video lezioni
X	Interazioni tramite piattaforme varie

9. AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo	X	Registratore		Mostre	X
Altri libri		Computer		Visite guidate	X
Dispense	X	Laboratorio	X	Stage	
Dettatura di appunti	X	Biblioteca		Schemi, mappe concettuali	X
Videoproiettore/LIM		Cineforum	X		

Altro: classe virtuale, smartphone, filmati, documentari, internet

10. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'idea di inclusione portata avanti dall'Istituto fa riferimento alla cittadinanza, ai diritti e ai doveri che tutti i membri di una società dovrebbero reciprocamente avvertire come propri. L'inclusione riguarda perciò le opportunità di partecipazione alla vita pubblica, di cui l'accesso al lavoro è una delle principali dimensioni, ed è in tal senso che l'Istituto opera, con la finalità di garantire la partecipazione attiva di tutti gli studenti ai processi di apprendimento attivati dalle diverse componenti scolastiche. Ciò significa spostare il focus della progettazione didattica dal bisogno "speciale" del singolo ad una più ampia attenzione al superamento delle barriere che si frappongono alla partecipazione e all'apprendimento di ciascuno, il che si traduce nella realizzazione di percorsi formativi capaci di intercettare i bisogni e le inclinazioni degli studenti. All'interno di tale impostazione generale sono pertanto inseriti progetti ed interventi mirati a sostenere il percorso formativo sia per studenti con disabilità che per alunni con bisogni educativi speciali. La valutazione degli allievi diversamente abili avviene in coerenza con il piano educativo individualizzato, nella consapevolezza che essa debba essere considerata come valutazione di processo e non di singole verifiche. Le attività e i progetti attuati, volti allo sviluppo di tutti gli aspetti della personalità degli alunni, favoriscono la piena integrazione, la prevenzione e riduzione dell'insuccesso scolastico ed il raggiungimento di risultati di apprendimento adeguati alle potenzialità di ognuno.

La situazione particolare nella quale si è svolto gran parte del percorso scolastico ha fatto sì che gli alunni prendessero maggiormente coscienza dei propri diritti e doveri favorendo lo sviluppo del senso civico e della capacità di assumersi responsabilità.

Nella classe sono presenti 2 alunni con BES per i quali si rimanda ai PDP redatti e approvati dal CdC. Per tali alunni il CdC ha previsto criteri di valutazione comuni agli altri alunni della classe.

11. P.C.T.O.: ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il PCTO è momento centrale e fondante del percorso formativo in quanto, ampliando e diversificando i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento, si offrono nuovi stimoli ed è possibile favorire uno sviluppo coerente e pieno della persona. Oltre a consentire di superare la "frattura" tra momento teorico ed operativo, arricchendo la formazione scolastica con quanto appreso tramite la pratica, il PCTO consente di accrescere la motivazione allo studio e di scoprire le vocazioni personali, gli interessi ed i propri stili di apprendimento.

Nei corsi di istruzione per adulti il PCTO non è obbligatorio proprio perché trattandosi di studenti-lavoratori ogni alunno ha già una pregressa esperienza lavorativa e i corsi serale sono nati proprio per valorizzare tali esperienze. Da qui la possibilità di riconoscere crediti informali e non formali, proprio a seguito di certificazioni di competenze acquisite in ambito lavorativo e/o esperienziale.

12. RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'EDUCAZIONE CIVICA

Coerentemente con gli obiettivi programmati è stato svolto quanto segnalato nella relazione in allegato.

13. ATTIVITA' E PROGETTI

A) Attività di recupero e potenziamento

- X Attività di recupero durante l'orario curriculare
- X Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- X Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- X Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro
- X Attività di "curvatura" disciplinare coerente con l'indirizzo di studio
- X Organizzazione e partecipazione agli eventi progettati e realizzati dall'Istituto
- X Partecipazione alle attività di presentazione dell'Istituto
- X Percorsi pluridisciplinari

B) Attività di arricchimento dell'offerta formativa

PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

Elenco eventi A.S. 2020/2021

- Incontro in modalità remota sulla tematica: *"CYBERBULLISMO: aspetti sociali, legali e psicologici"*, a cui hanno partecipato, oltre alla dott.ssa Giovanna Scala, Dirigente scolastico dell'ISIS "Isabella D'Este Caracciolo", anche il dott. Catello Maresca, Sostituto Procuratore della Procura generale presso la Corte di Appello di Napoli

Elenco eventi A.S. 2021/2022

- "Le scuole incontrano le aziende, Le aziende incontrano le scuole" - Maschio Angioino, Napoli, 10/05/2022
- Webinar di Educazione Digitale: "Come cambia la formazione: scenari in evoluzione e trasformazione continua", 11/05/2022
- Realizzazione e vendita di cuscini cuciti a mano e stampati in serigrafia, il cui ricavato è stato devoluto ad associazioni che si occupano dei bambini ucraini giunti a Napoli per sfuggire al conflitto Russia-Ucraina – Marzo/Aprile 2022

Elenco eventi A.S. 2022/2023

- "Qui non si sente altro che il caldo buono", evento di Natale nel Duomo di Napoli, 20/12/2022
- Brunch di Pasqua all'Isabella D'Este Caracciolo, Napoli, 30/03/2023
- "L'Isabella D'Este Caracciolo veste il Papa, la consegna del piviale", Roma Vaticano, 20/04/2023
- Evento di fine anno dell'istituto Isabella D'Este Caracciolo a Piazza Mercato, 27 maggio 2023

C) UDA e Percorsi interdisciplinari

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività didattiche svolte si sono articolate anche nello svolgimento di tematiche pluridisciplinari individuate dal Consiglio di classe per potenziare nei discenti le capacità di analisi, sintesi e collegamento delle conoscenze.

UDA:

1. "Divento un moderno professionista di catering e banqueting"
2. "Le stagioni al D'Este – Caracciolo"

Percorsi interdisciplinari:

1. “La cucina alla fiamma”
2. “Le eccellenze del Made in Italy”

In allegato le tabelle delle UDA e dei percorsi interdisciplinari svolti.

14. ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'Istituto è un “**Organismo di formazione**” (ODF), **ente di formazione accreditato presso la Regione Campania per i corsi di formazione e lavoro**, nello stesso tempo le sue strutture sono attive anche per tutte quelle iniziative legate alla formazione superiore delle varie realtà professionali, all'alternanza scuola-lavoro, aperte alle nuove domande di “innovazione”. La scuola è un polo formativo e interagisce con diverse società del settore produttivo della zona. Una scuola, dunque, non solo luogo di “trasmissione” della cultura, di trasferimento di mere nozioni, ma anche di “promozione” di riflessioni, attenzioni, sensibilità presenti nel nostro contesto territoriale. I percorsi di orientamento sono stati finalizzati ad accrescere competenze spendibili e potenziare i processi di orientamento in uscita, a sviluppare un apprendimento polivalente, scientifico, tecnologico ed economico capace di rispondere efficacemente alla domanda di personalizzazione delle competenze richieste dalle piccole e medie imprese del Made in Italy presenti sul territorio nazionale e locale e, inoltre, a promuovere una cultura del lavoro che si fondi sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e sviluppo dell'autoimprenditorialità.

15. VALUTAZIONE

FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE:

La valutazione, sia del profitto che della condotta, fa riferimento ai criteri stabiliti nel PTOF.

Nella valutazione periodica e finale si è fatta distinzione tra misurazione del profitto e valutazione globale; quest'ultima prende in considerazione i seguenti criteri:

- L'impegno
- Il metodo di studio
- La frequenza e la partecipazione all'attività didattica anche in modalità DAD
- Il progresso personale
- Le conoscenze acquisite, le abilità e le competenze raggiunte

16. CRITERI DI ASSEGNAZIONE PER IL CREDITO SCOLASTICO

Nell'attribuzione del credito scolastico, per assegnare il punteggio previsto all'interno delle fasce, il Consiglio valuterà sulla base dei seguenti criteri, verbalizzando le motivazioni per ogni singolo alunno.

L'alunno conseguirà il massimo della fascia se:

- Se la media ha una frazione decimale $\geq 0,5$
- Se la media ha una frazione decimale $<0,5$ ma è in possesso di almeno uno dei requisiti sotto indicati;

Requisiti

1. Frequenza assidua (meno di 60 ore di assenza nell'arco dell'anno)
2. Interesse e impegno nella partecipazione a attività complementari e integrative organizzate dalla scuola.
3. Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curricolari ed extracurricolari previsti dal PTOF, inclusi i PCTO e i progetti finanziati con fondi europei.

Credito scolastico per l'A.S. 2022-2023

Per chi sostiene l'Esame di Stato nel 2022-2023 il credito scolastico potrà valere fino a 40 punti in base al seguente Allegato A al D. Lgs 62/2017.

Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

- agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti sette per la classe terza e ulteriori punti otto per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti otto per la classe quarta;

L' art. 11, comma 5 dell' O.M. n. 45 del 09/03/2023 disciplina nel seguente modo la valutazione dei crediti da attribuire ai candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello:

- a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico;
- b) il credito maturato **nel secondo periodo didattico** è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e delle correlate fasce di credito relative **alla classe quarta di cui alla tabella B dell'Allegato A** della presente ordinanza; a tal fine, **il credito è convertito moltiplicando per tre il punteggio attribuito sulla base della seconda colonna della suddetta tabella** e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 38 punti.
- c) il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A alla presente ordinanza, in misura non superiore a 22 punti

TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Allegato A al D. Lgs 62/2017 - TABELLA per l'assegnazione del credito

Media dei voti	Fasce di credito ANNO III	Fasce di credito ANNO IV	Fasce di credito ANNO V
$M < 6$	-	-	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

17. MODALITA' PREPARAZIONE ALLE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività svolte sono state articolate trattando tematiche multidisciplinari per potenziare nei discenti la possibilità di sperimentare le capacità di analisi, sintesi e di collegare le conoscenze così come recita la normativa.

Per quanto riguarda invece l'insegnamento di Ed. Civica, sono stati realizzati i percorsi per i quali si rimanda al programma e relazione allegati.

Il CdC ha previsto di effettuare delle simulazioni di prove scritte e di colloquio secondo le modalità previste dall'OM 45 del 09/03/2023 e tenendo conto delle griglie di valutazione allegate al presente documento.

Prendendo l'avvio da materiali opportunamente scelti, sono state svolte esercitazioni per la preparazione al colloquio d'esame.

Per quanto riguarda l'esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO l'art. 18, comma 4, dell'O.M. 53 del 03.03.2021 disciplina espressamente nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, alla lettera b) *“ per i candidati che non hanno svolto i PCTO, l'elaborato valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente”*

Napoli, 8 maggio 2023

Il Consiglio di Classe

Docente prof.	Materia/e insegnata/e	FIRMA
	Matematica	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Educazione Civica – docente referente	
	Inglese	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	
	Francese seconda lingua	
	Storia	
	Italiano	
	Laboratorio di servizi Enogastronomici settore SALA E VENDITA	
	Laboratorio di servizi Enogastronomici settore CUCINA	