

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DEL MERITO – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI - PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE
COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE DEI MATERIALI LAPIDEI
Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026-21733 - Fax 0776/325342
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

**CLASSE III periodo didattico sez. A casa
circondariale**

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

INDICE



...to in suo territorio	p.3
...udenti	p.3
...lo in uscita	
...ompetenze di cittadinanza	p.4
Quadro orario	p.5
Competenze specifiche di indirizzo	p.5
Profilo della classe	
Presentazione	p.6
Continuità docenti	p.7
Obiettivi	p.7
Metodologie e strumenti	p.10
Attività di recupero e potenziamento	p.11
Criteri di valutazione	p.12
Criteri di attribuzione del credito scolastico e del credito formativo	p.13
Criteri di attribuzione del voto di comportamento	p.14
Percorsi didattici	
Percorsi di Educazione Civica	p.15
Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nel triennio ...	p.16
Articolazione delle prove d'Esame	
Prove scritte:	
Prima Prova e griglie di valutazione	da p.17
Seconda Prova e griglia di valutazione proposta	da p.20
Allegati	
All. 1: Relazioni finali dei docenti	
All. 2: Programmi svolti	
All. 3: Simulazioni prima e seconda prova scritta	

Il documento del 15 maggio è elaborato ai sensi della normativa vigente sull'Esame di Stato (D.M. 61/2017; art. 17, comma 1 del d.lgs. 62/2017; D.M. 769 del 26 novembre 2018; D.M. 164 15.06.2022; Nota direttoriale 19/09/2022 n. 23988; Nota direttoriale 23.09.2022 n. 24344; O.M. 45 09.03.23 ed allegati)

Condiviso e approvato nel CDC del 10 Maggio 2023 e nel CDD del 15 Maggio 2023.

L'ISTITUTO ED IL SUO TERRITORIO

Dal 1 settembre 2018, a seguito del dimensionamento scolastico regionale, l'IIS "San Benedetto" ha annesso l'IIS "A. Righi", andando a costituire un vero e proprio polo professionale nel centro della città, - con sedi in *via Berlino*, *via Rapido* e *via Casilina*, con gli indirizzi: Enogastronomia e ospitalità alberghiera, Manutenzione ed Assistenza Tecnica, Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Industria e Artigianato per il Made in Italy (Produzioni Tessili Sartoriali).

Il territorio in cui è collocato l'Istituto "San Benedetto" è caratterizzato da un contesto diversificato e multiforme; pertanto, la scuola vi si inserisce con un percorso formativo capace di offrire reali e concrete sinergie propulsive tali da promuovere iniziative lavorative intelligenti e altamente professionali, spendibili sia a livello nazionale che internazionale a giovani studenti intraprendenti e dinamici.

I NOSTRI STUDENTI

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è piuttosto variegato: un gran numero ha genitori monoreddito, lavoratori dipendenti; il 30% genitori lavoratori autonomi operanti nel settore specifico degli indirizzi della scuola ed infine l'altro 20% genitori che hanno un lavoro non stabile. I ragazzi che provengono da ambienti familiari problematici e quindi svantaggiati sono numerosi: 1,6 % a fronte di un tasso regionale/nazionale dello 0,3%. Sono presenti anche studenti particolarmente motivati e impegnati nello studio appartenenti a famiglie di cittadinanza straniera provenienti dall'est Europa o dal nord Africa, stabili sul territorio, dediti soprattutto al commercio in proprio al dettaglio oppure occupati nel settore dei servizi o "terzo settore." La diversa provenienza geografica e socio-culturale-economica nonché linguistica degli studenti è un'opportunità di confronto e di crescita per tutti, di promozione di un clima generale di accoglienza e integrazione, di conoscenza reciproca di usi e costumi in ogni settore dell'agire sociale. Un altro fattore di grande stimolo per docenti e alunni è la presenza di numerosi BES, DSA e DVA che comporta l'attivazione di nuove strategie educative e didattiche e un impegno operativo verso un'inclusione attiva. Particolare attrattiva e attitudine riscontrano, inoltre, le discipline tecnico-pratiche con le loro attività di laboratorio unite all'entusiasmo dei ragazzi, risultano strategiche e funzionali al raggiungimento di abilità e competenze di altre discipline, semplificando, senza sminuire, il percorso degli allievi.

PROFILO IN USCITA

Il CdC ha individuato nelle competenze di cittadinanza gli obiettivi opportuni ed idonei per la classe, secondo le indicazioni dell'**UE - Raccomandazioni 22 maggio 2018** - come di seguito declinate

COMPETENZE DI CITTADINANZA UE

1. competenza alfabetica funzionale;
2. competenza multilinguistica;
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
4. competenza digitale;
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
6. competenza in materia di cittadinanza;
7. competenza imprenditoriale;
8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Tali competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce infatti a una vita fruttuosa nella società. Le competenze possono essere applicate in molti contesti differenti e in combinazioni diverse. Esse si sovrappongono e sono interconnesse; gli aspetti essenziali per un determinato ambito favoriscono le competenze in un altro. Elementi quali il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali sottendono a tutte le competenze chiave sopra citate.

Servizi di Sala e di Vendita

Quadro Orario

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	II PERIODO DIDATTICO	III PERIODO DIDATTICO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3
LINGUA INGLESE	2	2
STORIA	1	1
MATEMATICA	2	2
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	2	2
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	7	6

Competenze specifiche di indirizzo (PECUP):

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- *applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti*
- *valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera*
- *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 tra i colleghi*
- *attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

PROFILO DELLA CLASSE III periodo didattico Sez. A casa circondariale

PRESENTAZIONE

La classe III periodo didattico sez. A dei tecnici dei servizi ristorativi, articolazione sala bar, è inserita nel corso di studi dell'Istruzione degli Adulti (D.P.R. 263/12) dell' I.I.S. "San Benedetto", presso la Casa Circondariale di Cassino.

All'inizio dell'anno scolastico la classe era composta da 12 alunni; due di essi sono stati trasferiti, un altro si è ritirato. Il numero di alunni è quindi passato a 9. Durante il secondo quadrimestre il numero degli alunni è salito nuovamente a 10, in quanto c'è stato il trasferimento di un alunno già frequentante il III periodo didattico dalla casa circondariale di Teramo a quella di Cassino.

Gli studenti provengono da percorsi scolastici, formativi, culturali e lavorativi diversi, per cui evidenziano una preparazione di base eterogenea; si sottolinea anche la presenza di un alunno di origini pakistane.

L'attività didattica si è svolta in un clima sereno e collaborativo, con l'eccezione di un periodo di circa un mese durante il quale gli alunni hanno volontariamente disertato le lezioni come forma di protesta per attirare l'attenzione su problematiche interne all'istituto penitenziario.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha sempre dimostrato rispetto nei confronti del corpo docente, e un approccio serio e responsabile verso lo studio.

Il livello di apprendimento, di conoscenze e competenze raggiunto risulta complessivamente soddisfacente rispetto alla situazione di partenza.

Riguardo la metodologia applicata, il Consiglio di Classe ha rafforzato un metodo di lavoro basato sull'analisi critica dei problemi e favorito l'utilizzo di un linguaggio specifico; i docenti hanno fornito gli strumenti necessari per far acquisire agli allievi adeguate abilità espressive e capacità di razionalizzazione dei contenuti, talvolta anche semplificando gli argomenti oggetto della programmazione per adattarli alle esigenze degli alunni.

Sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, incontri con esperti del settore enogastronomico e attività di recupero in orario scolastico.

CONTINUITA' DEI DOCENTI NEL TRIENNIO

MATERIA	II periodo didattico	III periodo didattico
Lingua e Letteratura Italiana	Cristina Maria Tortolani	Daniela Grande
Lingua Inglese	Francesca Tedesco	Francesca Tedesco
Storia	Cristina Maria Tortolani	Daniela Grande
Matematica	Maria Cristina Gradini	Michele Raccio
Diritto E Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva	Nadia Pacitto	Nadia Pacitto
Scienze E Cultura Dell'alimentazione	Antonella Donfrancesco	Viviana Viscardi
Seconda Lingua Straniera Francese	Rossana Moliterno	Meryl Colella
Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala E Vendita	Pasquale Vita	Antonio Risi

OBIETTIVI

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

Considerate le finalità generali che la scuola ha intenzione di perseguire per l'ampliamento del piano dell'offerta formativa, adeguandola al contesto sociale e culturale di appartenenza, gli obiettivi formativi che l'Istituto si è assegnato sono in ordine a:

- 1.** Miglioramento e consolidamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano;
- 2.** Miglioramento e consolidamento delle competenze della lingua inglese e francese con possibilità di aumentare il livello e il numero degli allievi che conseguono le certificazioni;
- 3.** Innalzamento qualitativo delle competenze professionali attraverso percorsi personalizzati curvati su incremento sia dell'attività laboratoriale curricolare che di esperienze laboratoriali specialistiche.

- 4.** Alfabetizzazione e potenziamento dell'italiano L2 attraverso percorsi specifici;
- 5.** Potenziamento delle competenze logico-matematiche e scientifiche;
- 6.** Innalzamento delle competenze digitali degli studenti;
- 7.** Consolidamento delle competenze chiave di cittadinanza attiva, democratica e di rispetto della legalità;
- 8.** Potenziamento delle discipline motorie con acquisizione di comportamenti alimentari e dinamici finalizzati a uno stile di vita sano;
- 9.** Organizzazione di un sistema di orientamento ben definito che guidi gli studenti nella pianificazione del loro progetto di vita e di lavoro
- 10.** Incremento delle interrelazioni Scuola-Territorio;
- 11.** Ampliamento delle possibilità di esperienze di Alternanza Scuola – Lavoro;
- 12.** Apertura pomeridiana della scuola per la realizzazione di progetti a sostegno/ampliamento dell'offerta formativa;
- 13.** Lotta alla dispersione scolastica e a ogni forma di discriminazione e bullismo;
- 14.** Implementazione dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- 15.** Individuazione di percorsi atti a premiare le eccellenze e a valorizzare il merito degli studenti;
- 16.** Valorizzazione e promozione del territorio a livello nazionale e internazionale

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1)** valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- 2)** potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3)** sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- 4)** sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 5)** potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 6)** potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 7)** prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con

il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

8) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

9) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

10) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

11) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

12) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

13) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali;

14) definizione di un sistema di orientamento.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- Saper collaborare nella partecipazione alle attività didattiche e nell'organizzazione del lavoro
- Saper lavorare in gruppo
- Rispettare impegni, modalità e tempi del lavoro concordato
- Saper apprezzare i valori della vita relazionale
- Saper cogliere i valori della legalità intesa come rifiuto della violenza e dell'intolleranza nei confronti delle idee e dei comportamenti altrui
- Saper valutare ed auto-valutarsi.

OBIETTIVI TRASVERSALI:

- Sapersi esprimere in maniera chiara, corretta, logica, sintetica nella produzione orale e scritta
- Saper utilizzare i linguaggi specifici delle varie discipline
- Comprendere, saper analizzare e sintetizzare un testo letterario, scientifico e tecnico
- Potenziare capacità logico-deduttive
- Porsi problemi e prospettare soluzioni
- Essere in grado di essere versatili e propensi al continuo aggiornamento culturale

OBIETTIVI DI EDUCAZIONE CIVICA

1) COSTITUZIONE, DIRITTO, LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ

- *conoscenza, riflessione sui significati, pratica quotidiana del dettato costituzionale*
- *l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle autonomie locali e delle organizzazioni internazionali e sovranazionali (in particolar modo, l'Unione Europea e l'ONU)*
- *il concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad es. il Codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle associazioni...)*
- *l'inno italiano e la bandiera nazionale*

2) SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO

- *l'Agenda 2030 dell'ONU e i suoi 17 obiettivi per la salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile*
- *educazione alla salute, tutela dell'ambiente, rispetto per gli animali e i beni comuni, protezione civile*
- *i modi di vivere più inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone (salute, benessere psicofisico, sicurezza alimentare, uguaglianza tra soggetti, lavoro dignitoso, istruzione di qualità, tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità)*

3) CITTADINANZA DIGITALE

- *le potenzialità e le insidie dell'ambiente digitale (fake news, cyberbullismo...)*
- *l'identità digitale, la web reputation e la tutela dei dati personali*
- *educazione alla cittadinanza digitale*

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI:

Si fa riferimento alle relazioni finali allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Il Consiglio di classe ha utilizzato, nel corso dell'anno, metodologie didattiche diverse in funzione delle esigenze emerse nei vari ambiti disciplinari, dei ritmi di apprendimento e delle difficoltà a livello cognitivo incontrate dagli allievi. In particolare sono stati impiegati i seguenti metodi:

- a) lezione attiva mirata al coinvolgimento degli alunni meno recettivi ad una propositiva partecipazione;
- b) lezione frontale necessaria per fornire specifici contenuti;
- c) problem solving per un approccio più ragionato e graduale a determinate tematiche;
- d) lezioni multimediali.

Sono stati utilizzati libri di testo, fotocopie integrative, schede semplificative, diagrammi ed articoli tratti da riviste scientifiche.

Per un'adeguata comprensione ed acquisizione dei concetti teorici è stato necessario avvalersi, per le discipline tecniche, del supporto dell'attività di laboratorio.

L'orario scolastico di 32 ore è stato distribuito, nel corrente anno scolastico, su cinque giorni settimanali.

L'anno scolastico è stato strutturato in due quadrimestri.

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Nel corrente anno scolastico i docenti nella propria disciplina hanno attivato, come ufficialmente deliberato dal CDD, una settimana di pausa didattica per interventi di recupero in itinere. Inoltre, per garantire un maggiore raggiungimento degli obiettivi didattici, durante tutto l'anno hanno adottato strategie metodologiche appropriate, nonché, strumenti di facilitazione: esercitazioni mirate, ripetizione in classe, suddivisione degli argomenti oggetto di studio in parti semplici. Si è data la possibilità di ripassare e consolidare le conoscenze per coloro in difficoltà e di rinforzare e approfondire le competenze nelle diverse discipline agli alunni con una valutazione positiva.

CRITERI DI VALUTAZIONE A.S. 2022/23

I voti vengono attribuiti sulla base delle indicazioni descritte nella seguente tabella, approvata in sede di Collegio dei Docenti del 15 Maggio 2023:

LIVELLO	VOTO	CONOSCENZE	ABILITA' = APPLICAZIONE	COMPETENZE = ANALISI E SINTESI
Primo	2/4	Non conosce o conosce in maniera frammentaria le informazioni e i contenuti proposti	Commette gravi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici. Non riesce ad orientarsi davanti a situazioni	Anche se opportunamente guidato, evidenzia scarsa capacità di analisi e di sintesi
Secondo	5	Ha conoscenze superficiali dei contenuti proposti	Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici. Non riesce ad applicare le conoscenze acquisite.	Mostra capacità di analisi e sintesi solo se opportunamente guidato
Terzo	6	Conosce in modo completo ma non approfondito i contenuti proposti	Non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici. Applica le	Analizza autonomamente ma non in modo approfondito; non sempre è in grado di sintetizzare in modo efficace

			<i>conoscenze acquisite solo parzialmente.</i>	
<i>Quarto</i>	<i>7</i>	<i>Conosce in modo completo i contenuti e gli argomenti proposti</i>	<i>Non commette errori nell'esecuzione e di compiti semplici. Applica le conoscenze acquisite</i>	<i>Analizza in modo completo ma non sempre approfondito; riesce a sintetizzare in modo sostanzialmente efficace.</i>
<i>Quinto</i>	<i>8/10</i>	<i>Conosce in maniera completa ed approfondita tutti i contenuti e gli argomenti proposti</i>	<i>Rielabora i contenuti acquisiti in maniera autonoma e critica. Si orienta agevolmente anche dinanzi a situazioni nuove.</i>	<i>Analizza in modo autonomo, critico e attento; organizza in modo autonomo e sicuro le conoscenze e le tecniche acquisite</i>

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

I criteri di attribuzione del credito formativo vengono attribuiti collegialmente secondo quanto riportato nel PTOF.

Il credito scolastico viene attribuito collegialmente secondo la tabella A riportata ai sensi dell'art.15, comma 2, del D.L. 62/2017 :

Media dei voti	Fasce di credito	Fasce di credito	Fasce di credito
-----------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

	III anno	IV anno	V anno
M < 6	6	6	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M = 7	8-9	9-10	10-11
7 < M = 8	9-10	10-11	11-12
8 < M = 9	10-11	11-12	13-14
9 < M = 10	11-12	12-13	14-15

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi 3 anni della scuola superiore. La somma dei punteggi ottenuti nei tre anni costituisce il credito scolastico che potrà raggiungere il punteggio massimo complessivo di 40 punti. Concorrono a formare il credito scolastico diversi elementi quali:

- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto
- l'assiduità della frequenza
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo
- la partecipazione ad attività complementari e integrative eventuali crediti formativi

Sono considerati crediti formativi le esperienze maturate al di fuori della scuola quali: corsi di lingua, esperienze lavorative, soggiorni in scuole all'estero, attività sportive, ecc., purché coerenti con il corso di studi e opportunamente documentate.

Le tipologie di credito formativo riconosciute sono le seguenti:

- attività sportive agonistiche
- volontariato: protezione civile, Croce Rossa, associazioni del terzo settore
- frequenza di corsi di ampliamento delle competenze nell'ambito informatico o in lingua straniera
- esperienze di lavoro coerenti col corso di studi.

La documentazione relativa all'attestazione del credito formativo deve essere consegnata alla scuola entro il termine del 15 maggio e deve consistere dell'attestato della società sportiva o ente interessato, con la specificazione delle ore impiegate, delle attività svolte e delle competenze specifiche acquisite.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Il voto di comportamento, attribuito collegialmente, giudica il comportamento dell'alunno nei confronti della scuola, dei compagni, degli insegnanti e del personale non docente secondo quanto riportato nel PTOF.

Gli indicatori che vengono esaminati sono:

Rispetto delle regole	<i>Corretto, responsabile e rispettoso dei ruoli delle diverse componenti</i>
	<i>Poco corretto, poco responsabile, non sempre rispettoso</i>
	<i>Sono stati segnalati episodi di scorrettezza con note disciplinari</i>
Partecipazione al lavoro e collaborazione	<i>Capacità di intervenire in modo pertinente ed ordinato</i>
	<i>Autocontrollo verbale e gestuale</i>
	<i>Capacità di valutare il proprio e l'altrui lavoro</i>
	<i>Assunzione della responsabilità delle proprie azioni</i>
Impegno e interesse nello studio personale	<i>Esecuzione dei compiti assegnati</i>
	<i>Rispetto delle scadenze e degli impegni</i>
	<i>Metodo di lavoro organico</i>
	<i>Motivazione all'apprendimento</i>
Frequenza	<i>Regolare</i>
	<i>Discontinua</i>
	<i>Irregolare / Nulla</i>

TABELLA DI CORRISPONDENZA DI COMPORTAMENTO	VOTO
• Tutti gli indicatori esaminati (1-2-3-4) sono ampiamente positivi	10
• Tutti gli indicatori esaminati (1-2-3-4) sono positivi	9
• Tutti gli indicatori esaminati (1-2-3-4) sono generalmente positivi	8

<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di richiami scritti nel registro di classe • Assenze, ritardi, uscite anticipate non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui. 	7
<ul style="list-style-type: none"> • Assenze strategiche abituali. Comportamento irrispettoso delle persone in relazione alla gravità. • Riprese video con i cellulari. Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. Manomissione volontaria dei beni della scuola (anche registro scolastico) in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari). • Mancanza di rispetto delle strutture, degli arredi scolastici, sottrazione di beni altrui. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. 	5

PERCORSI DIDATTICI

Il Consiglio di Classe, nel triennio, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi/progetti/attività/UDA trasversali di Educazione Civica, in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA		
Titolo del percorso	Discipline coinvolte	a.s.
Agenda 2030 e Costituzione italiana a confronto	Storia, lingua inglese, letteratura italiana, scienza e cultura dell'alimentazione,	2022-23

	diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.	
Alla scoperta del Medioevo: un itinerario tra cibo e spiritualità	Storia, lingua e letteratura italiana, lingua inglese, scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio sala e vendita.	2021-22

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL TRIENNIO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	ANNO SCOLASTICO
VISITE GUIDATE	NO		
PROGETTI, MANIFESTAZIONI CULTURALI, CONCORSI	Gli alunni della casa circondariale hanno partecipato allo svolgimento di attività all'interno della stessa, come allestimenti di buffet e banchetti in occasione delle festività.	Casa circondariale di Cassino	2021-2022 2022-23
INCONTRI CON ESPERTI	Incontri con esperti del settore enogastronomico locale, in particolare il gestore di un bar, esperto nella preparazione di cocktail, e il creatore di una startup denominata "chef errante".	Casa circondariale di Cassino	2022-23
ORIENTAMENTO	NO		
PON	NO		
CORSI PROFESSIONALIZZANTI	NO		
PCTO	NO		

ARTICOLAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

- Sono state effettuate simulazioni di prima prova scritta
- Sono state effettuate simulazioni di seconda prova scritta

- ☐ La simulazione del colloquio orale si svolgerà nella seconda metà del mese di maggio

*Le simulazioni delle prove d'esame sono state programmate e svolte nei giorni:
Prima prova: 9/05/2023*

Seconda prova: 10/05/2023 (come da circolare del 28/04/2023 Prot. 0003582/U).

PROVE SCRITTE

PRIMA PROVA

La prima prova è stata articolata ai sensi dell' art. 17 comma 3 del Dlgs 62 del 2017.

La correzione è stata effettuata secondo le griglie di valutazione di seguito riportate ed elaborate secondo i quadri di riferimento allegati al d.m. 1095 del 21 novembre 2019.

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario

Nome e Cognome _____ Classe _____

	Indicatori	Descrittori intermedi	Punteggio descrittore intermedio	Punteggio indicatori	Punteggio parziale
I n d i c a t o r i g e n e r a l i	Ideaione pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	Testo organizzato	1	1-4	
		Testo organizzato e pianificato	2		
		Testo organizzato, pianificato, coerente	3		
		Testo organizzato, pianificato, coeso e coerente	4		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi uso corretto della punteggiatura) Ricchezza e padronanza lessicale	Registro comunicativo abbastanza adeguato	1	1-4	
		Registro comunicativo nel complesso adeguato	2		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza lessicale	3		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza e padronanza lessicale	4		
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi e valutazioni personali	Si orienta nelle conoscenze	1	1-4	
		Si orienta in ambito culturale e sa operare riferimenti	2		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi	3		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi e valutazioni personali	4		
I n d i c	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, forma parafrasato o sintetica elaborazione) e comprensione	Lo svolgimento nel complesso rispetta la consegna	1-2	1-4	
		Lo svolgimento rispetta i vincoli e denota	3.0		

at o r i s p e c i f i c i	complessiva del testo	comprensione		1-4	
		Lo svolgimento rispetta i vincoli e denota una attenta e puntuale comprensione	4		
	Correttezza dell'analisi (lessicale, sintattica, stilistica e retorica) e interpretazione del testo	L'analisi e l'interpretazione sono abbastanza corrette	1-2		
		L'analisi e l'interpretazione sono corrette	3.0		
		L'analisi e l'interpretazione sono corrette e motivate	4		

PUNTEGGIO TOTALE: _____/20

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Nome e Cognome _____ Classe _____

	Indicatori	Descrittori intermedi	Punteggio descrittore intermedio	Punteggio indicatori	Punteggio parziale
In dic at ori ge ne ral i	Ideazione pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	Testo organizzato	1	1-4	
		Testo organizzato e pianificato	2		
		Testo organizzato, pianificato, coerente	3		
		Testo organizzato, pianificato, coeso e coerente	4		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi uso corretto della punteggiatura) Ricchezza e padronanza lessicale	Registro comunicativo abbastanza adeguato	1	1-4	
		Registro comunicativo nel complesso adeguato	2		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza lessicale	3		
		Registro comunicativo adeguato con ricchezza e padronanza lessicale	4		
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e personali	Si orienta nelle conoscenze	1	1-4	
		Si orienta in ambito culturale e sa operare riferimenti	2		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi	3		
		Si orienta nelle conoscenze e opera riferimenti culturali esprimendo giudizi e valutazioni personali	4		
In dic at ori sp eci fic	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	Tesi individuata con argomentazioni essenziali	1-2	1-4	
		Tesi individuata correttamente. Percorso ragionativo chiaro con l'utilizzo adeguato di connettivi	3-4		

i	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti essenziali, ma corretti	1-2	1-4	
		Riferimenti culturali corretti e congruenti alle argomentazioni sostenute	3-4		

PUNTEGGIO TOTALE: _____/20

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Nome e Cognome _____

Classe _____

	Indicatori	Descrittori intermedi	Punteggio descrittore intermedio	Punteggio indicatori	Punteggio parziale
In di ca to ri ge ne ral i	Ideazione pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Testo organizzato	1	1-4	
		Testo organizzato e pianificato	2		
		Testo organizzato, pianificato, coerente	3		
		Testo organizzato, pianificato, coeso e coerente	4		
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta nel complesso corretto	1	1-4	
		Il testo risulta corretto	2		
		Il testo risulta corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale	3		
		Il testo risulta corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	4		
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi e valutazioni personali	Il testo fornisce semplici riferimenti culturali	1	1-4	
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali	2		
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta giudizi pertinenti	3		
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta giudizi pertinenti e valutazioni personali	4		
In di	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale parafrasi)	Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde complessivamente alle richieste	1-2	1-4	

ca to ri sp ec ifi ci		Sviluppa l'argomento in modo approfondito e risponde correttamente alle richieste	3-4		
	Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione è chiara e argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	1-2	1-4	
		L'esposizione è chiara e argomentata e i riferimenti culturali sono approfonditi	3-4		

PUNTEGGIO TOTALE: _____/20

SECONDA PROVA

La seconda prova si è svolta in forma scritta, come unica prova integrata tra i nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo (D.M. 45 del 9/03/2023, art.20, comma 8).

La correzione è stata effettuata secondo la griglia di valutazione di seguito riportata ed elaborata dal C.d. C. come ipotesi per la commissione d'esame.

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Nuclei tematici fondamentali
1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione <ul style="list-style-type: none">• I nutrienti.• Le materie prime e i prodotti alimentari.• I nuovi prodotti alimentari.• La "qualità totale" dell'alimento.
2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie <ul style="list-style-type: none">• La predisposizione di menu.• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.• La promozione di uno stile di vita equilibrato.
3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- La tutela dei prodotti "made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

- Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
- Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.
- I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

3. Il cliente e le sue esigenze

- Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy”

- La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l’immagine culturale e turistica del territorio.
- La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.

5. Gestione, vendita e commercializzazione

- La gestione dell’offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.
- L’utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.
- L’utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORI	PUN T MAX	DESCRITTORI	PUNT	PUNT ASS.
COMPRESIONE DELLA RICHIESTA DEL TESTO SECONDO LA TIPOLOGIA PREDISPOSTA	3	Comprende pienamente la richiesta, decodifica e ricostruisce in modo completo e approfondito i contenuti.	3	
		Comprende ed interpreta la richiesta in maniera accettabile, attraverso una semplice e pressoché corretta rielaborazione dei contenuti	2	
		Comprende con difficoltà la richiesta con scarsa capacità di contestualizzazione ed interpretazione dei contenuti.	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE	6	Possiede conoscenze complete ed approfondite dei contenuti	6	
		Possiede una conoscenza corretta dei contenuti	5	
		Conosce i contenuti essenziali e li applica in modo consapevole; non sempre pertinente al contesto descrittivo richiesto	4-3	
		Possiede conoscenze superficiali, frammentarie, confuse e non corrette	1-2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELL'ANALISI DEI CASI PROPOSTI E NELL'ELABORAZION E DELLE SOLUZIONI AD EVENTUALI PROBLEMATICHE	8	Ottime: applica le conoscenze e le abilità collegando le discipline con sicurezza e e coerenza; affronta e risolve efficacemente il caso proposto in maniera autonoma	8	
		Buone e ampie: utilizza con sicurezza conoscenze e abilità apprese affrontando adeguatamente il caso proposto in maniera abbastanza autonoma	7	
		Sicure, abbastanza efficaci e discretamente autonome: utilizza con una certa sicurezza e abilità apprese con una discreta efficacia il caso proposto	5-6	
		Basilari: utilizza in modo quasi sempre efficace le conoscenze e le abilità apprese	4 -3	
		Inefficaci: utilizza con difficoltà le conoscenze apprese e le prestazioni risultano confuse e insicure	1-2	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI UTILIZZANDO I DIVERSI LINGUAGGI	3	La rielaborazione personale è approfondita, coerente, ordinata e pertinente. Il linguaggio è preciso. La capacità di collegamento è ampia	3	
		La capacità di collegamento è semplice. Usa un linguaggio adeguato, abbastanza pertinente e generalmente corretto, anche se è presente qualche imprecisione.	2	

SPECIFICI		La capacità di collegamento è parziale e imprecisa. Usa un linguaggio non sempre adeguato e non sempre corretto.	1	
			TOTALE	

ALLEGATI

- All. 1: Relazioni finali dei docenti
- All. 2: Programmi svolti
- All. 3: Simulazioni prima e seconda prova scritta

ELENCO DOCENTI CLASSE III PERIODO DIDATTICO SEZ.A casa circondariale

Disciplina	docente	firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Grande Daniela	
LINGUA INGLESE	Tedesco Francesca	
STORIA	Grande Daniela	
MATEMATICA	Raccio Michele	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Pacitto Nadia	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Viscardi Viviana	
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	Colella Meryl	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Risi Antonio	

Coordinatore di classe: Prof. Tedesco Francesca

**Il Dirigente Scolastico
(Dott.ssa Maria Venuti)**