



Ministero dell'Istruzione

I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043 - fax: 0885-421044

Cod. fisc. e P. Iva 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

E-mail: fgis01100p@istruzione.it – Pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

Web-site: <http://www.iisspavoncelli.edu.it>

Documento del consiglio di classe

art.10 O.M. 3 marzo 2021, n.53

CLASSE V – SEZ. A

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Articolazione ENOGASTRONOMIA – IPEN

Articolazione SALA E VENDITA – IP06

anno scolastico 2020/2021

SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. Obiettivi trasversali raggiunti
4. Metodologie e strategie didattiche
5. Mezzi/spazi/tempi
6. Didattica Digitale Integrata
7. Percorso di Educazione civica
8. Testi di studio dell'insegnamento di Italiano
9. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
10. **ALLEGATI:**
 - a) risultati di apprendimento delle discipline di insegnamento
 - b) Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (All.B Sala e Vendita, All.B/1 Cucina)
 - c) percorso di Educazione civica
 - d) argomento assegnato per la realizzazione dell'elaborato – art.18, comma 1, lett.a) OM 53/2021 - (All.D Sala e vendita – All.D/1 Enogastronomia)
 - e) format trasmissione elaborato.

Approvato dal consiglio di classe in data 14/04/2021 e pubblicato sul sito di istituto in data 19/04/2021.

Il docente coordinatore
prof.ssa Sonia Genovese



Il Dirigente scolastico

Pio Mirra

1. Presentazione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone di n.10 docenti di ruolo e n.2 docenti non di ruolo; nel complesso la sua composizione non si è mantenuta stabile nel corso del secondo biennio e dell'ultimo anno. Gli avvicendamenti hanno riguardato specificatamente l'ambito delle lingue straniere (inglese e francese), della matematica, delle scienze dell'alimentazione, delle scienze motorie e di religione.

| Disciplina di insegnamento | Docente |
|---|--------------------|
| FRANCESE (articolazione sala/vendita) | ANNESE ANNA LAURA |
| LAB.SERV. ENOGASTR. SALA E VENDITA | D'AGRIPPINO URBANO |
| ITALIANO | GENOVESE SONIA |
| STORIA | GENOVESE SONIA |
| FRANCESE (articolazione enogastronomia) | GRIECO ANGELA |
| SCIENZE MOTORIE | LO MUZIO GABRIELLA |
| INGLESE | PICUCCI ANGELA |
| RELIGIONE | REDDAVIDE ANDREA |
| SCIENZE DEGLI ALIMENTI | SIANI VALENTINA |
| LAB.SERV. ENOGASTR. CUCINA | TRAVAGLIO MARCO |
| MATEMATICA | UVA MATTEA |
| DIRITTO E TECNICHE DELL'AMMINISTRAZIONE | ZOCCOLI PAOLA |
| SOSTEGNO | CORVINO MARIANNA |

2. Profilo generale della classe

La classe si compone di 29 studenti residenti tutti nella città di Cerignola, tranne una sola alunna residente nel comune limitrofo di Canosa di Puglia, appartenenti in gran parte ad un contesto familiare legato al settore economico dei servizi, dell'artigianato e dell'agricoltura e ai settori ad essi collegati. Trattasi di classe vecchio ordinamento, di cui al DPR 87/2010, con le seguenti articolazioni:

- a) n. 17 alunni hanno seguito l'articolazione "ENOGASTRONOMIA" – IPEN;
- b) n. 12 alunni hanno seguito articolazione "SALA E VENDITA" –IP06.

Gli studenti concludono il proprio percorso scolastico evidenziando una fisiologica diversità di livelli di apprendimento conseguiti in riferimento al PECUP dell'indirizzo di studio.

La scolaresca si presenta eterogenea per abilità, metodologia di lavoro, impegno e partecipazione.

Una parte della classe si è distinta per assiduità nello studio, propositiva partecipazione al dialogo educativo e corretto ed apprezzabile rapporto con i compagni e i docenti.

Un'altra parte di studenti, alquanto incostante nell'impegno, ha richiesto continue sollecitazioni per poter esprimere le proprie potenzialità e conseguire, così, risultati sufficienti in termini di conoscenze, abilità e competenze. Infine, un esiguo numero di studenti ha mostrato un atteggiamento di disinteresse diffuso verso le discipline di studio e più in generale nei confronti del contesto scuola, tale da generare difficoltà nel raggiungimento di livelli sufficienti di preparazione.

Quanto previsto in fase di programmazione, secondo i piani di lavoro individuali per disciplina, è stato svolto parte in presenza e parte in modalità di didattica a distanza, secondo il Piano scolastico DDI adottato, procedendo con flessibilità e gradualità, utilizzando anche quadri di sintesi e modulando sempre l'attività didattica sulla base della domanda e dei tempi degli allievi.

Per quanto riguarda gli alunni diversabili e con DSA si fa espresso rinvio alla documentazione riservata che è trasmessa alla commissione esaminatrice in plico a parte.

Per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame degli alunni diversabili, così come previsto dall'art.20, comma 4 dell'O.M. 3 marzo 2021, n.53, il Consiglio di classe propone di avvalersi del supporto dei docenti specializzati su sostegno che hanno seguito gli alunni durante l'anno scolastico.

3. Obiettivi trasversali raggiunti

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri alunni ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizioni di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

B) OBIETTIVI COGNITIVI

- *Competenze (saper fare)*: saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;

- **Abilità (fare):** applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- **Conoscenze (sapere):** acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

4. Metodologie e strategie didattiche

L'impianto del sistema degli istituti professionali è diretto alla promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale.

Queste competenze devono essere acquisite durante il percorso dell'istruzione e fare da base al proseguimento dell'apprendimento nel quadro dell'educazione e della formazione permanente, pertanto dette competenze si configurano come risultati attesi e obiettivo generale e finale dell'intero percorso didattico.

Agendo in questa direzione la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze non ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza di quando e come utilizzarle.

Ciò premesso, il Consiglio di classe, sulla base dei ritmi e degli stili di apprendimento individuali degli allievi, ha optato per una metodologia flessibile, comune a tutte le discipline, articolata in "lezioni frontali" per l'area dichiarativa e "lezioni discussione" per l'area procedurale, così descritte:

1. lezione frontale:

- a) costruzione delle lezioni tramite un linguaggio preciso e diretto per catturare l'attenzione degli ascoltatori, coinvolgendo anche coloro che evidenziano maggiore difficoltà;
- b) facilitazione della molteplicità dei temi affrontati attraverso attenta analisi dei maggiori tecnicismi e sintesi delle argomentazioni più ridondanti;

2. lezione discussione:

- c) coinvolgimento nella dissertazione e promozione dello spirito di riflessione critica attraverso un approccio guidato, al fine di cogliere le intrinseche peculiarità di ogni specifico insegnamento e pervenire ad una conoscenza pluridisciplinare;
- d) promozione e sensibilizzazione delle abilità ricettive, produttive e linguistico-espressive.

5. Mezzi / spazi / tempi

In riferimento agli strumenti didattici, oltre ai testi in adozione il Consiglio di classe ha fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati, laboratori professionali di settore.

Luogo di sperimentazione di modelli didattici innovativi è stata l'Aula Agorà, contenitore di sistemi di apprendimento diversi dalla normale lezione frontale. L'aula Agorà, proposta anche secondo la Didattica Digitale Integrata, ha permesso l'utilizzo continuato degli spazi didattici consentendo alla scuola di completare anche nelle ore pomeridiane il programma di miglioramento dell'offerta formativa:

Nell'ambito del progetto "Cinema portatore sano di legalità" gli studenti hanno assistito a:

- la proiezione da remoto del film 'A Ciambra'.
- l'intervento di approfondimento da remoto con l'esperto giurista Giuseppe Corasaniti.

Nell'ambito del progetto "Moro vive" hanno partecipato a:

- l'incontro da remoto con l'on. G. Grassi.

In linea con le direttive dell'Agenda 2030, ob. 16 *Promuovere società pacifiche e più inclusive per uno sviluppo sostenibile*, hanno partecipato, in occasione della celebrazione della Giornata della Memoria, all'evento "16 ottobre 1943, la razzia", così suddiviso:

- lezione introduttiva con lo storico dott. Marco Caviglia
- Testimonianza di Attilio Lattes, sopravvissuto al rastrellamento del Ghetto di Roma, il 16 ottobre 1943.

L'aula Agorà non viene identificata con luogo fisico, ma con una serie di attività integrate sviluppabili in più luoghi anche contemporaneamente.

Circa le modalità di distribuzione del tempo scuola, ad integrazione dell'orario curricolare, sono stati previsti momenti extracurricolari per lo svolgimento di attività integrative e complementari.

6. Didattica Digitale Integrata

La Didattica Digitale Integrata, intesa come strumento innovativo di insegnamento, è stata proposta agli studenti come modalità didattica a distanza nei periodi di *lockdown*, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli alunni fragili e all'inclusione.

Nel "Piano scolastico DDI" sono stati fissati criteri e modalità affinché la proposta didattica dei singoli docenti potesse inserirsi in un quadro pedagogico e metodologico condiviso a garanzia di omogeneità e condivisione dell'offerta formativa, rimodulando le progettazioni didattiche al fine di porre gli alunni al centro del processo di insegnamento-apprendimento ed evitando che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione di quanto svolto tradizionalmente in presenza.

La DDI ha previsto una rimodulazione degli obiettivi didattici secondo le indicazioni dei consigli di classe per individuare i contenuti essenziali delle discipline nonché individuare le modalità per il perseguimento dei seguenti obiettivi:

- ✓ favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- ✓ garantire l'apprendimento anche degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP, l'adattamento negli ambienti di apprendimento a distanza dei criteri e delle modalità indicati nei PEI e PDP, valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- ✓ privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente, per realizzare un'esperienza educativa distribuita e collaborativa che valorizzi la natura sociale della conoscenza;
- ✓ contribuire allo sviluppo delle capacità degli studenti di ricercare, acquisire ed interpretare criticamente le informazioni nei diversi ambiti, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo i fatti dalle opinioni e documentandone sistematicamente l'utilizzo con la pratica delle citazioni;

- ✓ favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e sulla loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante;
- ✓ privilegiare la valutazione di tipo formativo per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività proposte, osservando con continuità il suo processo di apprendimento e di costruzione del sapere;
- ✓ valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività a distanza, fornendo un riscontro immediato e costante con indicazioni di miglioramento agli esiti parziali, incompleti o non del tutto adeguati;
- ✓ mantenere il rapporto con le famiglie attraverso le annotazioni sul Registro, garantendo l'informazione sull'evoluzione del processo di apprendimento degli studenti.

L'ISS Pavoncelli ha individuato CISCO come piattaforma assicurando unitarietà all'azione didattica. Ulteriori strumenti sono stati:

- ✓ il sito di istituto;
- ✓ il registro elettronico;
- ✓ video lezioni sincrone;
- ✓ attività asincrone che gli studenti hanno svolto autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti;
- ✓ attività interdisciplinari;
- ✓ attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo.

Per fare formazione e non mero addestramento gli studenti sono stati guidati a diventare consapevoli dei processi cognitivi e tale approccio didattico, fondamentale in presenza, è diventato ineludibile a distanza e si è concretizzato, a livello didattico, nel modello cosiddetto *circolare* contrapposto a quello *sequenziale*.

Nel *modello sequenziale* il docente spiega, verifica, valuta; l'approccio sequenziale è incentrato sul docente; l'alunno è chiamato a capire, studiare e ripetere; la valutazione è il momento cruciale in cui i limiti dei discenti vengono evidenziati come fattori negativi (in un'ottica sommativa).

Nel *modello circolare* il docente mostra gli strumenti e le tecniche di studio, verifica (il contenuto ma anche i modi e i mezzi), valuta. L'approccio a spirale è stato incentrato sul discente. La verifica e la valutazione sono serviti da orientamento per il lavoro successivo. Le carenze sono state considerate "bisogni". L'alunno è stato protagonista attivo. Nella situazione a spirale il docente è il mediatore e suoi compiti sono: facilitare l'apprendimento; motivare l'interesse; motivare la capacità di argomentare e di ragionare; facilitare lo sviluppo di attività trasversali; insegnare ad imparare; aiutare la crescita dell'autonomia e dell'identità.

La progettazione della didattica in modalità digitale deve evitare che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione di quanto solitamente viene svolto in presenza. A tal scopo sono state individuate le seguenti metodologie da utilizzare in DDI, fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentono di presentare proposte didattiche finalizzate alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze:

- ✓ flipped classroom;
- ✓ richiesta di approfondimenti da parte degli studenti su argomenti di studio: agli studenti viene richiesto di elaborare contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini;

- ✓ richiesta di approfondimenti da parte degli studenti in forma di compiti di realtà su argomenti di studio, elaborazione di contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini;
- ✓ comunicazione e costruzione attiva di conoscenza da parte degli studenti resa possibile dal blog di classe, dalla costruzione di un sito web;

Le attività di Didattica Digitale Integrata a distanza sono state improntate al rispetto di fondamentali regole di base:

- a) il giusto *settin*, ovvero predisporre prima della lezione tutto il materiale necessario per connettersi con la scuola e per poter lavorare in modo proficuo;
- b) *puntualità e ordine*, come se si fosse in presenza non solo nel presentarsi agli orari convenuti, ma anche nel rispetto dei tempi di consegna stabiliti;
- c) *silenziare il proprio microfono* e attivarlo su richiesta del docente;
- d) *tenere accesa la webcam*, la relazione tra insegnante e alunno è decisamente più ricca e interattiva, favorisce il dialogo e la possibilità di interventi fattivi, nonché lo scambio di idee e l'interazione anche se attraverso uno schermo. E' importante infatti stabilire un rapporto di fiducia e correttezza, comunicazione e collaborazione reciproca per lavorare in modo sereno e proficuo;
- e) *conoscenza delle regole della privacy*, le lezioni on line e la condivisione di materiali devono attenersi alla disciplina sulla privacy ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016.

Preso atto che per l'art.1 del D.Lgs 62/2017 la valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove la autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze, la valutazione degli studenti in DDI ha fatto ricorso alla seguente griglia di valutazione delle attività:

| Descrittori | Nulla 1 | Insufficiente e 2 | Sufficiente 3 | buono 4 | Ottimo 5 |
|---|------------|-------------------------|------------------|------------|-------------|
| 1. Assiduità: l'alunno prende/non prende parte alle attività proposte | | | | | |
| 2. Partecipazione: l'alunno partecipa/non partecipa attivamente | | | | | |
| 3. Interesse, cura, approfondimento: l'alunno rispetta tempi consegne, approfondisce, svolge le attività con attenzione | | | | | |
| 4. Capacità di relazione a distanza: l'alunno rispetta i turni di parola, sceglie i momenti per il dialogo con i pari e con il docente | | | | | |
| 5. Identità personale e autovalutazione: l'alunno ha consapevolezza delle conoscenze, abilità e competenze acquisite | | | | | |
| 6. Competenze disciplinari: l'alunno ha padronanza del lessico specifico e di argomentazione, svolge compiti e problemi mostrando applicazione nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli. | | | | | |

Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle 6 voci (max 30) e dividendo per 3 per rapportarlo a voto in decimi

7. Percorso di Educazione civica

La Legge, ponendo a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo

della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Si richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Il percorso proposto e svolto nel quinto anno è stato, dunque, finalizzato a sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità".

Il nucleo tematico selezionato dal consiglio di classe è: "La fatica di essere donne e bambini" a cui si fa espresso rinvio all'Allegato C.

8. Testi di studio dell'insegnamento di Italiano

Durante l'anno scolastico sono stati approfonditi, in presenza e a distanza, i seguenti testi, che saranno oggetto di discussione nel colloquio d'esame. Così come previsto dall'art.18, comma 1, lett.b) dell'O.M. n.53/21:

1. **Giosuè Carducci**, *Pianto Antico*, da *Rime Nuove*
2. **Giovanni Verga**, *Rosso Malpelo* da *Vita dei campi*; *La roba* da *Novelle rusticane*; *La morte di Mastro-don Gesualdo* da *Mastro-don Gesualdo*, IV, cap V; *La Lupa*, da *Vita dei campi*.
3. **Gabriele d'Annunzio**, *Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti*, da *Il piacere*, libro III; *La pioggia nel pineto*, da *Alcyone*
4. **Giovanni Pascoli**, *X Agosto* da *Mirycae*; *Temporale* da *Myrycae*; *Lampo* da *Myrycae*; *La mia sera* da *I canti di Castelvecchio*.
5. **Camillo Sbarbato**, *Taci, anima stanca di godere*, da *Pianissimo*
6. **Italo Svevo**, *Il fumo*, da *La coscienza di Zeno*, cap.III; *La profezia di un'apocalisse cosmica*, da *La coscienza di Zeno*, cap. VIII
7. **Luigi Pirandello**, *Il treno ha fischiato*, da *Novelle per un anno*; *Ciàula scopre la luna*, da *Novelle per un anno*
8. **Umberto Saba**, *Ulisse*, da *Il Canzoniere*,
9. **Giuseppe Ungaretti**, *Fratelli*, da *L'Allegria*
10. **Salvatore Quasimodo**, *Alle fronde dei salici*, da *Giorno dopo giorno*
11. **E. Montale**, *Gloria del disteso mezzogiorno*, da *Ossi di seppia*; *La casa dei doganieri*, da *Le occasioni*

9. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Il percorso triennale ha previsto ore di aula e ore in azienda, organicamente inserito nel curriculum e finalizzato a:

- a) fornire strumenti di orientamento scolastico e professionale;
- b) sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, rafforzando l'autostima;
- c) prevenire la dispersione favorendo il successo formativo;
- d) stabilire rapporti positivi e di collaborazione tra mondo della scuola e mondo del lavoro in ambito territoriale;
- e) offrire all'allievo un'opportunità di crescita personale anche attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi;
- f) promuovere il senso di responsabilità/rafforzare il rispetto delle regole.

Per la realizzazione dei PCTO è stata adottata un'azione didattica integrata, mirata a favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in contesti formali, informali e non formali, valorizzando l'aspetto emotivo e relazionale come parte sostanziale del processo di formazione, nel quale apprendere, partecipare, comunicare, socializzare, condividere, sperimentare e scoprire costituiscono elementi essenziali del processo educativo, garantendo lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

L'acquisizione delle competenze trasversali, infatti, hanno permesso allo studente di arricchire il proprio patrimonio personale con una serie di conoscenze, abilità e atteggiamenti che gli consentono di assumere comportamenti adeguati rispetto alle diverse situazioni in cui si può venire a trovare, dalla più semplice alla più complessa. Sono state programmate attività di aula e attività di stage nel limite del monte orario previsto dall'art.1, comma 784 Legge 30 dicembre 2018, n. 145 pari a 210 ore, purtroppo l'emergenza epidemiologica per gli aa.ss. 2019/20 e 2020/21 non ha permesso il completamento delle attività programmate nel piano triennale.

Nell'ambito dei PCTO si segnala la partecipazione degli studenti alle attività inserite nel progetto *Bottega scuola* a cui si fa espresso rinvio all'Allegato B.

ALLEGATO A

| | |
|-------------|---|
| classe/sez. | 5 ^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| disciplina | Italiano |
| docente | Genovese Sonia |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. Giosuè Carducci

- Vita, poetica e opere
Lettura, comprensione e analisi della poesia *Pianto Antico*, da *Rime Nuove*.

2. Naturalismo e Verismo

- Giovanni Verga: vita, poetica e opere
Lettura, comprensione e analisi di: *Rosso Malpelo* da *Vita dei campi*; *La roba* da *Novelle rusticane*; *La morte di Mastro-don Gesualdo* da *Mastro-don Gesualdo*, IV, cap V; *La Lupa*, da *Vita dei campi*.

3. Il Decadentismo

- Gabriele d'Annunzio: vita, poetica e opere
Lettura, comprensione e analisi di: *Un ritratto all'ao specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti*, da *Il piacere*, libro III
Lettura, comprensione e analisi della poesia: *La pioggia nel pineto*, da *Alcyone*
- Giovanni Pascoli: vita, poetica e opere
Lettura, comprensione e analisi delle poesie: *X Agosto* da *Mirycae*; *Temporale* da *Myrica*; *Lampo* da *Myrica*; *La mia sera* da *I canti di Castelvecchio*.

4. Il primo Novecento

- Camillo Sbarbato: vita e poetica
Lettura, comprensione e analisi della poesia: *Taci, anima stanca di godere*, da *Pianissimo*
- Italo Svevo: vita, opere e poetica
Lettura, comprensione e analisi di: *Il fumo*, da *La coscienza di Zeno*, cap. III; *La profezia di un'apocalisse cosmica*, da *La coscienza di Zeno*, cap. VIII
- Luigi Pirandello: vita, poetica e opere
Lettura, comprensione e analisi: *Il treno ha fischiato*, da *Novelle per un anno*
- Umberto Saba, Vita, opere e poetica
Lettura, comprensione e analisi: *Ulisse* da *il Canzoniere*
- Giuseppe Ungaretti, Vita, opere e poetica
Lettura, comprensione e analisi: *Fratelli* da *L'Allegria*
- Salvatore Quasimodo, Vita, opere e poetica
Lettura, comprensione e analisi: *Alle fonde dei salici* da *Giorno dopo giorno*
- Eugenio Montale, Vita, opere e poetica
Lettura, comprensione e analisi: *Gloria del disteso mezzogiorno* da *Ossi di seppia*; *La casa dei doganieri*, da *Le Occasioni*

IL DOCENTE



| | |
|-------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| disciplina | Storia |
| docente | Genovese Sonia |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. L'Europa dei nazionalismi

- L'Italia industrializzata e imperialista
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale

2. L'Europa dei totalitarismi

- Stalin
- Mussolini
- Hitler

3. Il crollo dell'Europa

- La Seconda guerra mondiale
- La "guerra parallela" dell'Italia

4. Il mondo diviso in due blocchi

- La guerra fredda
- La decolonizzazione

IL DOCENTE

Sonia Genovese

| | |
|-------------|---|
| classe/sez. | 5 ^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| disciplina | Lingua inglese |
| docente | Picucci Angela |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1.CITIZENSHIP:

- **Women's boxing:** reading and comprehension.
- **Modulo di raccordo di ed.civica:** Revision of regular and irregular verbs.

2.ESERCITAZIONI PROVE INVALSI: multiple choices – reading; Answer the questions.

3.CAREER PATHS:

- **JOB APPLICATION:** the covering letter, vocabulary, writing a formal e-mail
- **JOB DESCRIPTION:**
 - How to become a chef;
 - How to become a bartender, wine-sommelier or waiting staff;
 - How to become food and beverage manager

4.GRAMMAR REVISION:

- **MODAL VERBS:** MUST/CAN; SHOULD / MUST;
- **PLURALS;**
- **ING FORM** for **INFINITIVE** and spelling variations;
- **BE GOING TO** for future plans, intentions and predictions;
- **Subordinating conjunctions:** AFTER/ BEFORE/ WHEN/ WHILE/ AS SOON AS and **BE GOING TO** – (PRESENT SIMPLE/PAST SIMPLE);
- **BE ABOUT TO**

5.CULTURE: READING

- "The greatest American President: FRANKLIN DELANO ROOSEVELT"

6.FOOD PREPARATION AND INGREDIENTS:

- The art of ice cream making
- Recipe and description of " Baked Alaska"

7.COOKING PRINCIPLES:

- **FOOD PRESERVATION:**
 - Physical methods;
 - Chemical methods

8.SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION:

- The eatwell plate
- The Mediterranean diet

THE CATERING INDUSTRY

IL DOCENTE



| | |
|-------------|---|
| classe/sez. | 5 ^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| disciplina | Matematica |
| docente | Uva Mattea |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. Elementi di algebra

- Richiami sulle disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado intere e frazionarie

2. Funzioni reali di variabile reale

- Significato di funzione
- Definizione di dominio e codominio
- Classificazione delle funzioni
- Intersezione con gli assi cartesiani del grafico di una funzione
- Segno di una funzione

3. Limiti di una funzione

- Introduzione intuitiva al concetto di limite di una funzione reale di variabile reale
- Definizione di limite finito ed infinito
- Forme di indecisione ($\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$) e metodi di risoluzione
- Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione razionale $y = f(x)$
- Grafico probabile di una funzione

LA DOCENTE

Mattea Uva

| | |
|-------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| disciplina | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| docente | Valentina Ludmilla Siani |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. L'energia

- Dispendio energetico, fabbisogno energetico, bilancio energetico
- Valutazione dello stato nutrizionale: indice di massa corporea (IMC), circonferenza addominale, tipo morfologico

2. Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche

- Raccomandazioni nutrizionali: standard nutrizionali, LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), Linee guida per una sana alimentazione italiana, le piramidi alimentari
- Le principali tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, la doppia piramide alimentare-ambientale, le diete vegetariane, la dieta macrobiotica
- Relazione tra attività fisica e salute: effetti benefici dell'attività fisica, rischi correlati ad uno stile di vita sedentario, cosa raccomanda l'OMS

3. La dieta nelle diverse fasi della vita

- La dieta nell'età evolutiva: dieta del neonato e del lattante, alimentazione complementare, dieta del bambino, dieta dell'adolescente
- La dieta in età adulta
- La dieta in particolari stati fisiologici: dieta in gravidanza, dieta della nutrice, dieta nella terza età

4. La dieta nelle principali patologie

- Relazione tra alimentazione e cancro, sostanze ad azione cancerogena, sostanze ad azione protettiva, le raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione del cancro
- Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e terapia dietetica, celiachia e terapia dietetica, le allergie alimentari e gli allergeni
- L'obesità: che cos'è, trattamento dietetico
- Il diabete mellito: forma cliniche, terapia dietetica
- Le malattie cardiovascolari: fattori di rischio cardiovascolare, linee guida per la prevenzione cardiovascolare dell'OMS

5. La qualità e la sicurezza alimentare

- I prodotti a km 0 e la filiera corta
- La tipicità e i marchi di tutela
- Il pacchetto igiene, la rintracciabilità, l'HACCP

IL DOCENTE

Valentina Ludmilla Siani

| | |
|-------------|---|
| classe/sez. | 5 ^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| disciplina | Diritto e tec. Amministrative della struttura ricettiva |
| docente | Zoccoli Paola |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. La Gestione d'impresa (elementi di raccordo)

- I cicli della gestione
- Gli equilibri della gestione
- La rappresentazione nei prospetti di sintesi: il Conto Economico e lo Stato Patrimoniale

2. Il ciclo di direzione: dalla pianificazione al controllo

- LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE: ruolo nel ciclo di direzione e strumenti di relazione pianificazione e controllo
- CONTROLLO DI GESTIONE: gli indicatori di equilibrio e di analisi di gestione economico-patrimoniale e finanziaria

3. L'impresa orientata al mercato

- L'ambiente: macro e micro ambiente della ristorazione
- L'analisi dell'ambiente e la strategia di impresa applicata alle imprese della ristorazione
- Concorrenza allargata e analisi minacce-opportunità
- Mercato di riferimento e strategia competitiva
- Il piano delle attività: il business plan
- Processo e piano di marketing
- Il marketing strategico delle imprese di ristorazione
- cenni di ricerche di mercato

4. Il marketing operativo

- Le quattro P della ristorazione (e somministrazione di alimenti e bevande)
- La politica di prodotto nelle imprese di ristorazione: strumenti specifici e formule/format nel settore somministrazione
- La politica di prezzo nelle imprese di somministrazione: strumenti specifici e pricing il diagramma di redditività.
- La politica di distribuzione dalla politica distributiva alle formule distributive nella ristorazione e nella somministrazione
- La politica di comunicazione
- Gli strumenti specifici nel settore ristorativo e la relazione con il territorio Il *Destination management* e relazione con il sistema turistico
- La normativa di settore come opportunità di sviluppo dell'impresa ristorativa
- La sostenibilità, la tutela e la fiducia del cliente

LA DOCENTE



| | |
|-------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| disciplina | Scienze motorie |
| docente | Lo Muzio Gabriella |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. Salute , Benessere , Sicurezza e prevenzione

- Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti
- Norme di sicurezza in tema di prevenzione e contenimento di contagio da Covid 19
- I muscoli scheletrici e articolazioni e danni derivanti da infortuni
- Il riscaldamento muscolare come prevenzione di danni osteo-muscolari
- Nozioni di primo soccorso
- Concetto di Salute derivante dalla pratica sportiva
- Il defaticamento dopo pratica sportiva; esercizi di stretching

2.ALIMENTAZIONE E SPORT: sedentarietà ed alimentazione in età giovanile, Sana alimentazione per un massimo rendimento atletico; Ogni sport la sua spesa; La piramide alimentare

3.ATLETICA LEGGERA e SPORT DI SQUADRA REGOLAMENTI E TECNICA

- La corsa : la falcata
- Getto del peso
- Basket ;Calcio ;Pallavolo.

4.TEORIA E METODOLOGIA DELL'ALLENAMENTO

- La Forza
- La Velocita'
- La Resistenza

5.IL DOPING

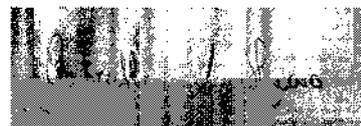
- Classificazione delle sostanze definite dopanti
- Effetti delle sostanze dopanti sull'organismo
- La vita di EARL MANIGAULT da stella del basket alla sua caduta a causa delle droghe

6.GLI EFFETTI BENEFICI DELL' ATTIVITA' MOTORIA/SPORTIVA SULL' APPARATO CARDIO- RESPIRATORIO

7.Le Olimpiadi del 2021 e l'introduzione di nuovi sport

8. Le paraolimpiadi

IL DOCENTE -
Lo Muzio Gabriella



| | |
|---------------|--|
| classe/sez. | 5^a SEZ. A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| articolazione | Enogastronomia |
| disciplina | Lingua Francese |
| docente | Grieco Angela |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1 HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE

Le XVI^e siècle, La Renaissance - Le XVII^e siècle. La naissance de la grande cuisine - Le XVIII^e siècle. Le siècle des Lumières - Le XIX^e siècle. La littérature gastronomique - Le XX^e siècle. La naissance du tourisme – La gastronomie régionale – La gastronomie moléculaire.

2 ALIMENTATION DIETETIQUE

Les produits BIO – Les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir – Nouveaux régimes diététiques – La pyramide alimentaire – Les matières grasses – La France, l'autre pays de l'huile d'olive – Cuisine diététique et légère.

3 LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE

Découvrez un pays par sa cuisine.

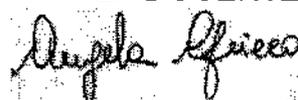
4 OBJECTIF JOB

Réglementation et emploi en oenogastronomie – La conservation des aliments – Le droit du travail.

5 DECOUVREZ LA FRANCE

La V^e République; la France et ses terroirs.

LA DOCENTE



| | |
|---------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| articolazione | Enogastronomia |
| disciplina | Lab. servizi cucina |
| docente | Travaglio Marco |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. Il Catering

- Il catering diretto e indiretto
- I costi del catering
- Forme di catering

2. Il Banqueting

- Il banqueting manager
- Che cos'è la scheda evento
- Come va organizzata la logistica
- Come si preparano le pietanze
- Il servizio a buffet

3. La sicurezza in cucina

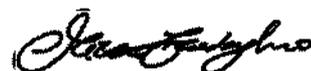
- Che cosa si intenda per pacchetto igiene
- Che cosa si intende per rintracciabilità
- Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP

4. Attività pratiche di laboratorio

5. Verifiche, Simulazioni

6. Essere donna oggi a capo di una brigata: Un ambiente ancora molto ostile

IL DOCENTE



| | |
|---------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| articolazione | Enogastronomia |
| disciplina | Sala e Vendita |
| docente | D'Agrippino Urbano |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1.DALLA VITE AL VINO

- Quali sono le caratteristiche del vino
- Come è strutturato il grappolo
- Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino
- Come avviene la vendemmia
- Le fermentazioni
- Le Principali tecniche di fermentazione
- L'imbottigliamento e la tappatura

2.I VINI PASSITI

- Che cosa sono i vini passiti
- Che cosa sono i vini liquorosi
- Che cosa sono i vini spumante
- Il metodo Classico
- Il metodo Charmat

3.LA LEGISLAZIONE DEI VINI

- Come si classificano i Vini

4.LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO

5.LE BEVANDE MISCELATE

- Che cosa sono le bevande miscelate
- Come si classificano
- Come si esegue la miscelazione
- Istruzioni operative

6.IL CATERING E IL BANQUETING

- Che cos'è il Catering
- Come avviene il trasporto dei pasti
- Che cos'è il Banqueting
- Come va organizzata la logistica
- Come va organizzato il servizio di sala

IL DOCENTE

D'Agrippino U.

| | |
|---------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| articolazione | Sala e vendita |
| disciplina | Lingua Francese |
| docente | Annese Anna Laura |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE

- Le XVI^{ème} siècle, la Renaissance
- Le XVII^{ème} siècle, La naissance de la grande cuisine

2. LE SERVICE

- Types de menus-Composition de menu-la carte-Quel service ?
- Régime diététiques: végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique
- Révision grammaticale: La comparaison

3. LE VIN

- Du vignoble au verre-Le service des vins-Le décantage-Accords vins-mets- La dégustation-Les régions vinicoles françaises-Appellations des vins françaises
- Le champagne
- Révision grammaticale : Le superlatif

4. LES APÉRITIFS

- Classer les apéritifs-Le vin en apéritif -Apéritif repas-Les jus de fruits-Apéritifs dessert-Apéritifs aux arômes inédits

5. LE BAR

- Différents types de bar-Le barman-Les outils du barman-Cocktails
- Le thé-Le café
- Révision grammaticale:Les adverbes

6 - LE FROMAGE: alliances et dégustations

- La fabrication des fromages- Fromages succès- Dégustation-Quelques fromages italiens.
- Révision grammaticale : Les indicateurs temporels

IL DOCENTE

Anna Laura Annese

| | |
|---------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| articolazione | Sala e vendita |
| disciplina | Lab. Sala e Vendita |
| docente | D'Agrippino Urbano |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1.DALLA VITE AL VINO

- Quali sono le caratteristiche del vino
- Come è strutturato il grappolo
- Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino
- Come avviene la vendemmia
- Le fermentazioni
- Le Principali tecniche di fermentazione
- L'imbottigliamento e la tappatura

2.I VINI PASSITI

- Che cosa sono i vini passiti
- Che cosa sono i vini liquorosi
- Che cosa sono i vini spumante
- Il metodo Classico
- Il metodo Charmat

3.LA LEGISLAZIONE DEI VINI

- Come si classificano i Vini

4.LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO

- La composizione chimica del vino
- La Degustazione
- L'Esame visivo
- L'Esame olfattivo
- L'Esame gusto-olfattivo
- Alterazioni, difetti e malattie del vino
- L'Abbinamento cibo vino

5.LA BIRRA

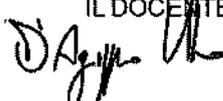
- Produzione
- Classificazione

6.IL CATERING E IL BANQUETING

- Che cos'è il Catering
- Come avviene il trasporto dei pasti
- Che cos'è il Banqueting
- Come va organizzata la logistica
- Come va organizzato il servizio di sala

7.I DISTILLATI E I LIQUORI

- La Distillazione
- Il Processo produttivo dei Distillati
- I Distillati: classificazione e servizio
- I liquori
- Le bevande Miscelate
- La Miscelazione

IL DOCENTE


| | |
|---------------|--|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Servizi per l'Enogastronomia e Osp. Alberghiera |
| articolazione | Sala e vendita |
| disciplina | Lab. servizi cucina |
| docente | TRAVAGLIO MARCO |

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

1. Il Catering

- Il catering diretto e indiretto
- I costi del catering
- Forme di catering

2. Il Banqueting

- Il banqueting manager
- Che cos'è la scheda evento
- Come va organizzata la logistica
- Il servizio a buffet

3. La sicurezza in cucina

- Che cosa si intenda per pacchetto igiene
- Che cosa si intende per rintracciabilità
- Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP

4. Verifiche, Simulazioni

5. La donna sommelier

IL DOCENTE



ALLEGATO B

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

1. TITOLO DEL PROGETTO

| |
|---|
| BOTTEGA SCUOLA PCTO - Triennio 2018-2019 2020-2021 Indirizzo Professionale Enogastronomico settore SALA E VENDITA |
|---|

2. REFERENTE DEL PROGETTO

| |
|--------------------------|
| Prof. D'Agrippino Urbano |
|--------------------------|

3. ABSTRACT DEL PROGETTO (contesto di partenza, obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni formativi del territorio, destinatari, attività, risultati e impatto)

L'Alternanza scuola-lavoro, PCTO, costituisce una metodologia didattica per offrire agli studenti la possibilità di fare scuola in situazione lavorativa e di "apprendere facendo", alternando periodi di studio e di pratica. Una modalità di realizzazione del percorso formativo progettata e attuata dall'istituzione scolastica e formativa, in collaborazione con le organizzazioni, che insieme intervengono per la definizione dei fabbisogni formativi del territorio, la progettazione curricolare, l'erogazione del percorso formativo e la valutazione. Si tratta di "nuova visione" della formazione, che nasce dal superamento della separazione tra momento formativo e momento applicativo e si basa su una concezione in cui educazione formale, informale ed esperienza di lavoro si combinano in un unico progetto formativo.

4. ATTIVITA'

| CLASSE III sez. A | Descrizione attività | |
|--|----------------------|--|
| I annualità a.s. 18/19 Tot. Ore n. 55 | ore aula | 10 ore Orientamento 15 ore Sicurezza sui luoghi di lavoro |
| | ore stage | 60 ore |
| CLASSE IV sez. A | Descrizione attività | |
| II annualità a.s. 19/20 Tot. Ore n. 125 | ore aula | 5 ore Orientamento |
| | ore stage | 120 ore |
| CLASSE V sez. A | Descrizione attività | |
| III annualità a.s. 20/21 Tot. Ore n. 0 | ore aula | |
| | ore stage | |
| TOTALE ORE 210 | | |

5. MODELLO DI PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE

Per il percorso IP **Enogastronomia e ospitalità alberghiera** il modello adottato è la *Bottega Scuola*, che rappresenta un modello educativo innovativo che valorizza mestieri tipici di settori artigianali di eccellenza del made in Italy. L'esperienza formativa è attivata mediante il coinvolgimento diretto delle imprese, che mettono a disposizione il loro sapere e la loro professionalità, per consentire ai giovani di inserirsi in contesti imprenditoriali legati all'artigianato di qualità che caratterizza molti nostri territori.

Il percorso triennale prevede ore di aula e ore in azienda, inserito nel curricolo e finalizzato a: fornire strumenti di orientamento scolastico e professionale; sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, rafforzando l'autostima; prevenire la dispersione favorendo il successo formativo; stabilire rapporti positivi e di collaborazione tra mondo della scuola e mondo del lavoro in ambito territoriale; offrire all'allievo un'opportunità di crescita personale anche attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi; promuovere il senso di responsabilità/rafforzare il rispetto delle regole.

6. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Sul piano organizzativo l'aspetto più complesso risulta spesso essere quello relativo alla personalizzazione dei PCTO, in particolare per quanto riguarda il superamento della rigidità legata alla singola classe e ai periodi delle lezioni.

Per favorire lo sviluppo delle competenze attese gli studenti, in base alle loro attitudini e ai

loro stili cognitivi, possono partecipare ai percorsi PCTO singolarmente o in gruppi, compatibilmente con le esigenze organizzative e con la necessità di garantire pari opportunità di formazione. Qualora l'esperienza sia prevista all'interno di una struttura ospitante, è lasciata alla responsabilità di ogni singola istituzione scolastica la scelta di come individuare gli studenti rispetto ad essa. Fermo restando che il PCTO coinvolge tutti gli studenti, le scuole possono decidere di selezionare gli abbinamenti (studenti - struttura ospitante), all'interno di un'unica classe o di più classi, sulla base delle attitudini e degli interessi personali dei giovani e tenendo presenti le condizioni e i vincoli di contesto.

I percorsi di PCTO sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi in relazione alla loro età e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio, nonché sulla base delle eventuali capacità di accoglienza dei suddetti soggetti.

Anche per questo, le attività previste dal percorso, in aula e nelle eventuali strutture esterne o ospitanti, devono essere condivise non solo con i docenti della scuola (e dai responsabili degli eventuali enti ospitanti), ma anche con lo studente, che assume così una consapevolezza e una responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento.

Spesso le scuole con esperienze di PCTO ne promuovono il sostegno e la diffusione attraverso una rappresentanza di studenti che possa costituirsi come referenti *peer to peer*.

7. AZIENDE E PARTNER COINVOLTI

1. AZIENDA AGRICOLA "G. PAVONCELLI" –SCUOLA IMPRESA-
2. MASSERIA DIDATTICA "IISS G. Pavoncelli" –Scuola Impresa
3. Baraonda SRL
4. Masseria Belvedere
5. Gold Fashion Pub
6. Al Chioschetto
7. Bar Hilton
8. L'Incontro
9. Bar Roosevelt
10. Pizzeria 4 Stagioni
11. Hollywood Ristopub
12. La Volpe e l'uva
13. Pasticceria Eclair
14. Bar Giuliano
15. Brimax
16. Piana dei Manzi
17. Caffè Noir

Il progetto ha previsto esperienze di lavoro presso:

- Istituti di Ricerca pubblici e privati della provincia di foggia e regionali;
- Pastifici – Oleifici – Cantine del territorio provinciale e regionale;
- Enti/Istituti di formazione specifica della provincia di foggia e regionali;
- Enti Pubblici/Enti Locali/Camere di Commercio;
- Ordini e Collegi e Istituti Professionali.
- Associazioni di Categoria del settore.

8. ATTIVITA' LABORATORIALI

La didattica e le attività di laboratorio vedranno gli studenti impegnati in attività di progettazione, lavorazione e realizzazione di eventi e manifestazioni, trasformazione e commercializzazione dei prodotti elaborati.

9. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

L'utilizzo di strumentazioni informatiche risulta fondamentale nel percorso di alternanza. Gli allievi in coerenza con il curriculum di istituto devono essere in grado di utilizzare i software di analisi dati, gestione aziendale, utilizzo Web, piattaforme social e di comunicazione.

Metodologie e strumenti in aula:

- Formazione d'aula: attività didattica laboratoriale, lavori di gruppo, esperienze di simulazione, brain storming, role playing, lavoro con supporti informatici, lezione frontale;
- Partecipazioni a Seminari, Convegni, Conferenze, e incontri organizzate dagli Enti Locali o Istituti di Ricerca del territorio;
- formazione d'aula curriculare: attività didattica curriculare laboratoriale, lavori di gruppo, esperienze di simulazione, brain storming, role playing, lavoro con supporti informatici, lezione frontale;
- Utilizzo Hardware, Software e ITC.

Metodologia in azienda:

- Incontri presso le aziende ospitanti e le loro strutture;
- Visite aziendali e dei laboratori aziendali;
- Partecipazioni a Seminari, Incontri divulgativi organizzate dalle Aziende coinvolte;
- Visite guidate presso campi piloti / sperimentali / plessi aziendali delle aziende coinvolte o ad esse collegate.

10. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il percorso è stato oggetto di monitoraggio annuale ai fini della frequenza alle attività programmate per il raggiungimento del monte ore previsto dal progetto del PCTO. Fermo restando l'obbligo di rispetto del limite minimo di frequenza delle lezioni, la presenza dell'allievo registrata durante le attività presso la struttura ospitante concorre alla validità del solo PCTO. Sulla base delle osservazioni del tutor scolastico, dal tutor aziendale, dei competenti Consigli di classe in ordine al conseguimento delle competenze trasversali e tecnico-professionali, il progetto potrà essere rimodulato in tutto o in parte, ferma la coerenza con il PTOF di istituto.

Per le annualità pregresse si riportano i dati del monitoraggio riferite alle presenze allievi:

| N. | Studente | I annualità a.s. 2018/19 | | | NOTE |
|----|------------------------|--------------------------|-----------|--------|------|
| | | ore aula | ore stage | totale | |
| 1 | Basile Leonella | 25 | 60 | 85 | |
| 2 | Colella Daniele | 22 | 60 | 82 | |
| 3 | Compierchio Matteo | 19 | 60 | 79 | |
| 4 | De Palma Gianluca | 16 | 60 | 66 | |
| 5 | Digioia Carmine | 17 | 60 | 77 | |
| 6 | Dimallio Cinzia | 22 | 60 | 82 | |
| 7 | La Greca Marco | 21 | 60 | 81 | |
| 8 | Maffei Rocco | 23 | 60 | 83 | |
| 9 | Mastricci Mariarosaria | 25 | 60 | 85 | |
| 10 | Pacifico Yari Gabriele | 25 | 60 | 85 | |
| 11 | Perchinunno Federica | 22 | 60 | 82 | |
| 12 | Puro Eleonora | 19 | 60 | 79 | |

| N. | Studente | II annualità a.s. 2019/20 | | | Totale 2018/19 | Totale triennio | NOTE |
|----|------------------------|---------------------------|-----------|----------------|----------------|-----------------|------|
| | | ore aula | ore stage | Totale 2019/20 | | | |
| 1 | Basile Leonella | 5 | 128 | 133 | 85 | 218 | |
| 2 | Colella Daniele | 5 | 128 | 133 | 82 | 215 | |
| 3 | Compierchio Matteo | 5 | 128 | 133 | 79 | 212 | |
| 4 | De Palma Gianluca | 5 | - | 5 | 66 | 71 | |
| 5 | Digioia Carmine | 5 | 128 | 133 | 77 | 210 | |
| 6 | Dimallio Cinzia | 5 | 128 | 133 | 82 | 215 | |
| 7 | La Greca Marco | 5 | - | 5 | 81 | 86 | |
| 8 | Maffei Rocco | 5 | 128 | 133 | 83 | 216 | |
| 9 | Mastricci Mariarosaria | 5 | 128 | 133 | 85 | 218 | |
| 10 | Pacifico Yari Gabriele | 5 | 128 | 133 | 85 | 218 | |

| | | | | | | | |
|----|----------------------|---|-----|-----|----|-----|--|
| 11 | Perchinunno Federica | 5 | - | 5 | 82 | 92 | |
| 12 | Puro Eleonora | 5 | 128 | 133 | 79 | 212 | |

11. RISULTATI ATTESI (in termini di competenze trasversali e tecnico-professionali)

COMPETENZE TRASVERSALI:

1. competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare:

- capacità di riflettere su sé 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;
- 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:

- 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 imprenditoriale:

capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri;

- creatività, pensiero critico e risoluzione di problemi;
- capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

4. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:

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; 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.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

- Essere in grado di identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; organizzare attività produttive.
- Essere in grado di gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Essere in grado di rilevare e gestire contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza; elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Essere in grado di interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività turistiche.

12. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Nei PTCO risultano particolarmente funzionali gli strumenti di verifica e le modalità di valutazione che permettano l'accertamento di processo e di risultato, in piena coerenza con quanto previsto dall'articolo 1 del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62. L'attenzione al **processo**, attraverso l'osservazione strutturata, ha consentito di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente.

La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, è stata attuata dai docenti del Consiglio di classe, tenuto conto delle attività di osservazione in itinere svolte dal tutor interno (nonché da quello esterno, se previsto), sulla base degli strumenti predisposti in fase di progettazione.

Sulla base delle suddette attività di osservazione e dell'accertamento delle competenze raggiunte dagli studenti, il Consiglio di classe ha proceduto alla valutazione degli esiti delle attività dei PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sulla valutazione del comportamento. Le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe hanno tenuto esplicitamente conto dei suddetti esiti, secondo i criteri deliberati dal Collegio dei docenti ed esplicitati nel PTOF dell'istituzione scolastica.

In ordine alle condizioni necessarie a garantire la validità dell'anno scolastico ai fini della valutazione degli alunni, ai sensi dell'articolo 13 del d.lgs. 226/2005 e dell'art.14, comma 7,

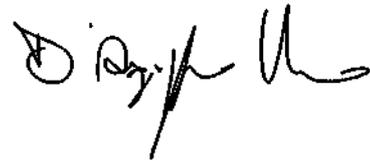
del d.P.R. 22 giugno 2009, n.122, secondo le indicazioni di cui alla circolare MIUR n. 20 del 4 marzo 2011 e del decreto 195/2017 si precisa:

- a) per i **percorsi realizzati durante l'attività didattica**, la presenza dell'allievo registrata nei suddetti percorsi va computata ai fini del raggiungimento del limite minimo di frequenza, pari ad almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, oltre che ai fini del raggiungimento del monte ore previsto dal progetto del PCTO;
- b) per i **percorsi realizzati, del tutto o in parte, durante la sospensione delle attività didattiche** (ad esempio, nei mesi estivi), fermo restando l'obbligo di rispetto del limite minimo di frequenza delle lezioni, la presenza dell'allievo registrata durante le attività presso la struttura ospitante concorre alla validità del solo PCTO.

I risultati finali della valutazione operata dall'istituzione scolastica vengono sintetizzati nella **certificazione finale** delle competenze acquisite dagli studenti.

L'incidenza delle esperienze di PCTO sulla valutazione del comportamento è collegata all'atteggiamento e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante, essendo valorizzato il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato dall'alunno ed evidenziato dal tutor esterno.

IL DOCENTE REFERENTE



ALLEGATO B/1
Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

1. TITOLO DEL PROGETTO

| |
|---|
| BOTTEGA SCUOLA PCTO - Triennio 2018-2019 2020-2021 Indirizzo Professionale Enogastronomico settore CUCINA |
|---|

2.REFERENTE DEL PROGETTO

| |
|-----------------------|
| Prof. Travaglio Marco |
|-----------------------|

3.ABSTRACT DEL PROGETTO (contesto di partenza, obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni formativi del territorio, destinatari, attività, risultati e impatto)

L'Alternanza scuola-lavoro, PCTO, costituisce una metodologia didattica per offrire agli studenti la possibilità di fare scuola in situazione lavorativa e di "apprendere facendo", alternando periodi di studio e di pratica. Una modalità di realizzazione del percorso formativo progettata e attuata dall'istituzione scolastica e formativa, in collaborazione con le organizzazioni, che insieme intervengono per la definizione dei fabbisogni formativi del territorio, la progettazione curricolare, l'erogazione del percorso formativo e la valutazione. Si tratta di "nuova visione" della formazione, che nasce dal superamento della separazione tra momento formativo e momento applicativo e si basa su una concezione in cui educazione formale, informale ed esperienza di lavoro si combinano in un unico progetto formativo.

4.ATTIVITA'

| CLASSE III sez. A | Descrizione attività | |
|---|----------------------|--|
| I annualità a.s. 18/19 Tot. Ore n 85 | ore aula | 10 ore Orientamento 15 ore Sicurezza sui luoghi di lavoro |
| | ore stage | 60 ore |
| CLASSE IV sez. A | Descrizione attività | |
| II annualità a.s. 19/20 Tot. Ore n 125 | ore aula | 5 ore Orientamento |
| | ore stage | 120 ore |
| CLASSE V sez. A | Descrizione attività | |
| III annualità a.s. 20/21 Tot. Ore n 0 | ore aula | |
| | ore stage | |
| TOTALE ORE 210 | | |

5.MODELLO DI PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE

Per il percorso IP **Enogastronomia e ospitalità alberghiera** il modello adottato è la *Bottega Scuola*, che rappresenta un modello educativo innovativo che valorizza mestieri tipici di settori artigianali di eccellenza del made in Italy. L'esperienza formativa è attivata mediante il coinvolgimento diretto delle imprese, che mettono a disposizione il loro sapere e la loro professionalità, per consentire ai giovani di inserirsi in contesti imprenditoriali legati all'artigianato di qualità che caratterizza molti nostri territori.

Il percorso triennale prevede ore di aula e ore in azienda, inserito nel curriculum e finalizzato a: fornire strumenti di orientamento scolastico e professionale; sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, rafforzando l'autostima; prevenire la dispersione favorendo il successo formativo; stabilire rapporti positivi e di collaborazione tra mondo della scuola e mondo del lavoro in ambito territoriale; offrire all'allievo un'opportunità di crescita personale anche attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi; promuovere il senso di responsabilità/rafforzare il rispetto delle regole.

6.PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Sul piano organizzativo l'aspetto più complesso risulta spesso essere quello relativo alla personalizzazione dei PCTO, in particolare per quanto riguarda il superamento della rigidità legata alla singola classe e ai periodi delle lezioni.

Per favorire lo sviluppo delle competenze attese gli studenti, in base alle loro attitudini e ai loro stili cognitivi, possono partecipare ai percorsi PCTO singolarmente o in gruppi, compatibilmente con le esigenze organizzative e con la necessità di garantire pari opportunità di formazione. Qualora l'esperienza sia prevista all'interno di una struttura ospitante, è lasciata alla responsabilità di ogni singola istituzione scolastica la scelta di come individuare gli studenti rispetto ad essa. Fermo restando che il PCTO coinvolge tutti gli studenti, le scuole possono decidere di selezionare gli abbinamenti (studenti - struttura ospitante), all'interno di un'unica classe o di più classi, sulla base delle attitudini e degli interessi personali dei giovani e tenendo presenti le condizioni e i vincoli di contesto.

I percorsi di PCTO sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi in relazione alla loro età e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio, nonché sulla base delle eventuali capacità di accoglienza dei suddetti soggetti.

Anche per questo, le attività previste dal percorso, in aula e nelle eventuali strutture esterne o ospitanti, devono essere condivise non solo con i docenti della scuola (e dai responsabili degli eventuali enti ospitanti), ma anche con lo studente, che assume così una consapevolezza e una responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento.

Spesso le scuole con esperienze di PCTO ne promuovono il sostegno e la diffusione attraverso una rappresentanza di studenti che possa costituirsi come referenti *peer to peer*.

7. AZIENDE E PARTNER COINVOLTI

1. AZIENDA AGRICOLA "G. PAVONCELLI" –SCUOLA IMPRESA-
2. MASSERIA DIDATTICA "IISS G. Pavoncelli" –Scuola Impresa
3. Baraonda SRL
4. Masseria Belvedere
5. Gold Fashion Pub
6. Al Chioschetto
7. Bar Hilton
8. L'Incontro
9. Bar Roosevelt
10. Pizzeria 4 Stagioni
11. Hollywood Ristopub
12. La Volpe e l'uva
13. Pasticceria Eclair
14. Bar Giuliano
15. Brimax
16. Piana dei Manzi
17. Caffè Noir

Il progetto prevede altresì esperienze di lavoro presso:

- Istituti di Ricerca pubblici e privati della provincia di foggia e regionali;
- Pastifici – Oleifici – Cantine del territorio provinciale e regionale;
- Enti/Istituti di formazione specifica della provincia di foggia e regionali;
- Enti Pubblici/Enti Locali/Camere di Commercio;
- Ordini e Collegi e Istituti Professionali.
- Associazioni di Categoria del settore.

8. ATTIVITA' LABORATORIALI

La didattica e le attività di laboratorio vedranno gli studenti impegnati in attività di progettazione, lavorazione e realizzazione di eventi e manifestazioni, trasformazione e commercializzazione dei prodotti elaborati.

9. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

L'utilizzo di strumentazioni informatiche risulta fondamentale nel percorso di alternanza. Gli allievi in coerenza con il curriculum di istituto devono essere in grado di utilizzare i software di analisi dati, gestione aziendale, utilizzo Web, piattaforme social e di

comunicazione.

Metodologie e strumenti in aula:

- Formazione d'aula: attività didattica laboratoriale, lavori di gruppo, esperienze di simulazione, brain storming, role playing, lavoro con supporti informatici, lezione frontale;
- Partecipazioni a Seminari, Convegni, Conferenze, e incontri organizzate dagli Enti Locali o Istituti di Ricerca del territorio;
- formazione d'aula curriculare: attività didattica curriculare laboratoriale, lavori di gruppo, esperienze di simulazione, brain storming, role playing, lavoro con supporti informatici, lezione frontale;
- Utilizzo Hardware, Software e ITC;

Metodologia in azienda:

- Incontri presso le aziende ospitanti e le loro strutture;
- Visite aziendali e dei laboratori aziendali;
- Partecipazioni a Seminari, Incontri divulgativi organizzate dalle Aziende coinvolte;
- Visite guidate presso campi piloti / sperimentali / plessi aziendali delle aziende coinvolte o ad esse collegate.

10.MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il percorso sarà oggetto di monitoraggio annuale ai fini della frequenza alle attività programmate per il raggiungimento del monte ore previsto dal progetto del PCTO. Fermo restando l'obbligo di rispetto del limite minimo di frequenza delle lezioni, la presenza dell'allievo registrata durante le attività presso la struttura ospitante concorre alla validità del solo PCTO. Sulla base delle osservazioni del tutor scolastico, dal tutor aziendale, dei competenti Consigli di classe in ordine al conseguimento delle competenze trasversali e tecnico-professionali, il progetto potrà essere rimodulato in tutto o in parte, ferma la coerenza con il PTOF di istituto.

Per le annualità pregresse si riportano i dati del monitoraggio riferite alle presenze allievi:

| N. | Studente | I annualità a.s. 2018/19 | | | NOTE |
|----|---------------------------|--------------------------|-----------|--------|------|
| | | ore aula | ore stage | totale | |
| 1 | Aucello Maria Francesca | 23 | 60 | 83 | |
| 2 | Bellomo Gerardo | 17 | 60 | 77 | |
| 3 | Berteramo Simona | 22 | 60 | 82 | |
| 4 | Bruno Sharon | 20 | 60 | 80 | |
| 5 | Capuano Francesca | 18 | 60 | 78 | |
| 6 | Carbone Alessandro Pio | 14 | 60 | 74 | |
| 7 | Cariello Gerardo | 25 | 60 | 85 | |
| 8 | D'amelio Chiara | 17 | 60 | 80 | |
| 9 | Divietro Dennis | 20 | 60 | 77 | |
| 10 | Giannella Roberto Paolo | 23 | 60 | 83 | |
| 11 | Longo Stefania | 19 | 60 | 79 | |
| 12 | Mancino Maria Pia | 20 | 60 | 80 | |
| 13 | Mastropietro Giuseppe Pio | 19 | 60 | 79 | |
| 14 | Quarticelli Francesco Pio | 22 | 60 | 82 | |
| 15 | Russo Debora | 25 | 60 | 85 | |
| 16 | Talia Federica | 22 | 60 | 82 | |

| N. | Studente | II annualità a.s. 2019/20 | | | Totale 2018/19 | Totale triennio | NOTE |
|----|-------------------------|---------------------------|-----------|----------------|----------------|-----------------|------|
| | | ore aula | ore stage | Totale 2019/20 | | | |
| 1 | Aucello Maria Francesca | 5 | - | 5 | 83 | 88 | |
| 2 | Bellomo Gerardo | 5 | - | 5 | 77 | 82 | |
| 3 | Berteramo Simona | 5 | 128 | 133 | 82 | 215 | |
| 4 | Bruno Sharon | 5 | 128 | 133 | 80 | 213 | |
| 5 | Capuano Francesca | 5 | 128 | 133 | 78 | 211 | |

| | | | | | | | |
|----|---------------------------|---|-----|-----|----|-----|-------------|
| 6 | Carbone Alessandro Pio | 5 | - | 5 | 74 | 79 | |
| 7 | Cariello Gerardo | 5 | 128 | 133 | 85 | 218 | |
| 8 | D'amelio Chiara | 5 | 128 | 133 | 80 | 213 | |
| 9 | Divietro Dennis | 5 | - | 5 | 77 | 82 | |
| 10 | Giannella Roberto Paolo | 5 | - | 5 | 83 | 88 | |
| 11 | Lombardi Salvatore | - | - | - | - | | Alb. Canosa |
| 12 | Longo Stefania | 5 | 128 | 133 | 79 | 212 | |
| 13 | Mancino Maria Pia | 5 | - | 5 | 80 | 85 | |
| 14 | Mastropietro Giuseppe Pio | 5 | - | 5 | 79 | 84 | |
| 15 | Quarticelli Francesco Pio | 5 | - | 5 | 82 | 87 | |
| 16 | Russo Debora | 5 | 128 | 133 | 85 | 218 | |
| 17 | Tullo Salvatore | - | - | - | - | | Alb. Canosa |

11. RISULTATI ATTESI (in termini di competenze trasversali e tecnico-professionali)

COMPETENZE TRASVERSALI:

1. competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare:

a) capacità di riflettere su sé 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;

b) 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:

a) 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 imprenditoriale:

a) capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri;

b) creatività, pensiero critico e risoluzione di problemi;

c) capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

4. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:

a) comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e

b) comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali;

c) 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.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

1. Essere in grado di identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; organizzare attività produttive.

2. Essere in grado di gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.

3. Essere in grado di rilevare e gestire contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza; elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.

4. Essere in grado di interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività turistiche.

12. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Nei PTCO risultano particolarmente funzionali gli strumenti di verifica e le modalità di valutazione che permettano l'accertamento di processo e di risultato, in piena coerenza con quanto previsto dall'articolo 1 del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62. L'attenzione al **processo**, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente.

La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, viene attuata dai docenti del Consiglio di classe, tenuto conto delle attività di osservazione in itinere svolte dal tutor interno (nonché da quello esterno, se previsto), sulla base degli strumenti

predisposti in fase di progettazione.

Sulla base delle suddette attività di osservazione e dell'accertamento delle competenze raggiunte dagli studenti, il Consiglio di classe procede alla valutazione degli esiti delle attività dei PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sulla valutazione del comportamento. Le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti, secondo i criteri deliberati dal Collegio dei docenti ed esplicitati nel PTOF dell'istituzione scolastica.

In ordine alle condizioni necessarie a garantire la validità dell'anno scolastico ai fini della valutazione degli alunni, ai sensi dell'articolo 13 del d.lgs. 226/2005 e dell'art.14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n.122, secondo le indicazioni di cui alla circolare MIUR n. 20 del 4 marzo 2011 e del decreto 195/2017 si precisa:

a) per i **percorsi realizzati durante l'attività didattica**, la presenza dell'allievo registrata nei suddetti percorsi va computata ai fini del raggiungimento del limite minimo di frequenza, pari ad almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, oltre che ai fini del raggiungimento del monte ore previsto dal progetto del PCTO;

b) per i **percorsi realizzati, del tutto o in parte, durante la sospensione delle attività didattiche** (ad esempio, nei mesi estivi), fermo restando l'obbligo di rispetto del limite minimo di frequenza delle lezioni, la presenza dell'allievo registrata durante le attività presso la struttura ospitante concorre alla validità del solo PCTO.

I risultati finali della valutazione operata dall'istituzione scolastica vengono sintetizzati nella **certificazione finale** delle competenze acquisite dagli studenti.

L'incidenza delle esperienze di PCTO sulla valutazione del comportamento è collegata all'atteggiamento e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante, essendo valorizzato il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato dall'alunno ed evidenziato dal tutor esterno.

IL DOCENTE REFERENTE



ALLEGATO C
Percorso di Educazione civica

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| CLASSE/SEZIONE | 5 ^A |
| INDIRIZZO | ENOGASTRONOMIA E OSP. ALBERGHIERA |
| DOCENTE COORDINATORE | GENOVESE SONIA |

| | |
|----------------------------------|---|
| NUCLEO TEMATICO | COSTITUZIONE |
| TITOLO | <i>La fatica di essere donne</i> |
| PERIODO | Da novembre ad aprile |
| MONTE ORE | 33 |
| DISCIPLINA DI RIFERIMENTO | ITALIANO |
| DISCIPLINE COINVOLTE | italiano – storia - diritto ed economia – matematica – scienze motorie – inglese – francese – lab cucina – lab sala |
| TEMATICA GENERALE | La donna e i minori da sempre oggetto di discriminazione e di soprusi , oggi possono avvalersi di diritti che tutelano la loro persona . Essere individui consapevoli e competenti apre la strada verso una società sempre più civile ed egualitaria. |

| | |
|-------------------|---|
| COMPETENZE | <p><u>dal D.Lgs 226/05</u> Crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; Sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;</p> <p><u>dal Regolamento UE/2018</u> Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza in materia di cittadinanza; Competenza imprenditoriale; Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> |
|-------------------|---|

| | |
|---|---|
| OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO Allegato C delle Linee Guida adottate con D.M. n.35 del 22/06/2020 | Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale; |
|---|---|

| Conoscenze | Metodologia | Ore | Discipline |
|--|--|-----|------------|
| Presentazione del percorso alla scolaresca | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 1 | ITALIANO |
| -La donna del 900 e il suo percorso verso l'emancipazione. - Filomena Marturano | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 6 | ITALIANO |
| Le donne: emancipazione e differenza di genere | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: | 4 | STORIA |

| | | | |
|--|--|---|-----------------|
| | lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | | |
| -Scambio ineguale -Sfruttamento del lavoro dei bambini e delle donne -Multinazionali, economia solidale e credito etico (organismi internazionali) | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 4 | ECONOMIA |
| Raccolta dati e rappresentazione grafica | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 3 | MATEMATICA |
| -La lunga strada per superare le differenze: lo sport allena alla libertà, allena i bambini e le bambine a crescere senza discriminazione di genere | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 3 | SCIENZE MOTORIE |
| Women's boxing | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 3 | INGLESE |
| Droits des femme set des mineurs | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 3 | FRANCESE |
| Essere donna oggi, a capo di una brigata: un ambiente ancora tanto ostile. | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 3 | LAB. CUCINA |
| Le donne somelier, la fatica di esserlo: le "main chef sommelier" | Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione frontale, partecipata, role playing, cooperative learning, problem solving, studio di caso | 3 | LAB. SALA |

Il docente coordinatore
Sonia Genovese

Sonia Genovese

ALLEGATO D
Argomento assegnato per la realizzazione dell'elaborato
art.18, comma 1, lett.a) OM 53/21

| | |
|---------------------------|---|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Enogastronomia e osp. alberghiera |
| articolazione | SALA E VENDITA |
| 1 ^a disciplina | Laboratorio serv.zi enogastronomici - sala e vendita |
| docente | D'Agrippino Urbano |
| 2 ^a disciplina | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| docente | Siani Valentina Ludmilla |

I MARCHI DI TUTELA DEL TERRITORIO

Il candidato immagini di essere stato interpellato per la realizzazione di un evento finalizzato alla promozione dell'enogastronomia pugliese e destinato ad operatori turistici che hanno l'obiettivo di valutare il potenziale enogastronomico del territorio.

L'evento si apre con un convegno dal titolo "La promozione del territorio attraverso i prodotti enogastronomici pugliesi"; a seguire si terrà una degustazione dei prodotti tipici locali.

Nello svolgimento dell'elaborato si richiede quanto segue:

- descrizione delle caratteristiche principali dell'enogastronomia pugliese, soffermandosi sulla Capitanata;
- organizzazione di un servizio di sala per un buffet destinato alla degustazione di vini abbinati a prodotti tipici del territorio, precisando gli aspetti organizzativi del servizio;
- presentazione dei vini sotto l'aspetto visivo, olfattivo, e gusto-olfattivo e motivazione degli abbinamenti;
- elenco attrezzature di sala da utilizzare per l'espletamento dell'evento;
- schema della sala con rispettivi posti a sedere;
- descrivi la tua esperienza relativamente al tuo percorso di PCTO.

Inoltre il candidato si soffermi su:

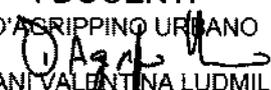
- prodotti di qualità e marchi europei di tutela (DOP, IGP, STG, ecc.)
- presenza di eventuali allergeni e descrizione del meccanismo d'azione e dei sintomi delle allergie alimentari;
- eventuale presenza di alimenti/prodotti che possono avere un ruolo positivo o negativo nei confronti di una patologia;
- considerazioni personali.

AVVERTENZE GENERALI

L'elaborato deve essere realizzato digitalmente in formato word con la seguente formattazione carattere: TIPO ARIAL, DIMENSIONE 12;

Ai sensi dell'art.18, comma 1, lett.a) dell'OM 53/2021 il candidato trasmette tassativamente entro le ore 12.00 del 31 maggio 2021 l'elaborato assegnato al docente di riferimento per posta elettronica alla seguente email, utilizzando il format predisposto:

- esamedistatopavoncelli@gmail.com

I DOCENTI
D'AGRIPPINO URBANO

SIANI VALENTINA LUDMILLA


ALLEGATO D/1
Argomento assegnato per la realizzazione dell'elaborato
art.18, comma 1, lett.a) OM 53/21

| | |
|---------------------------|---|
| classe/sez. | 5^a A |
| indirizzo | Enogastronomia e ospitalità alberghiera |
| articolazione | ENOGASTRONOMIA |
| 1 ^a disciplina | Laboratorio serv.zi enogastronomici – settore cucina |
| docente | Travaglio Marco |
| 2 ^a disciplina | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| docente | Siani Valentina Ludmilla |

MENU MEDITERRANEI E FUNZIONALI ALLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA

Il candidato immagini di essere stato interpellato per la realizzazione di un evento di promozione della dieta mediterranea. L'evento si apre con un convegno dal titolo "La dieta mediterranea: tra salute e rispetto per l'ambiente"; a seguire si terrà un banchetto per 100 persone presso una Villa storica.

Nello svolgimento dell'elaborato si richiede quanto segue:

- realizzazione di un menù nutrizionalmente equilibrato (un primo, un secondo con contorno, un dessert) che rispetti i principi fondamentali della dieta mediterranea e tenga presente le dovute variazioni per 4 ospiti celiaci;
- realizzazione di un menù destinato ad una clientela con esigenze legate all'età biologica o a particolari condizioni fisiologiche e/o patologiche a scelta del candidato;
- abbinamento di un vino locale al menù proposto e motivazioni della scelta;
- elenco lista spesa e descrizione delle ricette;
- elenco attrezzature di cucina da utilizzare per l'espletamento dell'evento;
- descrivi la tua esperienza relativamente al tuo percorso di PCTO.

Inoltre il candidato si soffermi su:

- valutazione del livello di aderenza del menù proposto al modello alimentare mediterraneo;
- eventuale presenza di allergeni;
- celiachia: che cos'è e in cosa consiste la terapia dietetica;
- eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo o negativo nei confronti di una patologia;
- considerazioni personali.

AVVERTENZE GENERALI

L'elaborato deve essere realizzato digitalmente in formato word con la seguente formattazione carattere: TIPO ARIAL, DIMENSIONE 12;

Ai sensi dell'art.18, comma 1, lett.a) dell'OM 53/2021 il candidato trasmette tassativamente entro le ore 12.00 del 31 maggio 2021 l'elaborato assegnato al docente di riferimento per posta elettronica alla seguente email, utilizzando il format predisposto:

- esamedistatopavoncelli@gmail.com

I DOCENTI




All'IISS "G. Pavoncelli"
Cerignola
esamedistatopavoncelli@gmail.com

OGGETTO: Esame di Stato conclusivo corsi di studio – a.s. 2020/2021
TRASMISSIONE ELABORATO – art.18, c.1, lett.a) O.M. n.53/2021

IL/LA SOTTOSCRITTO/A

NATO/A A IL

CANDIDATO/A

INTERNO

ESTERNO

ALL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO CORSI DI STUDIO A.S. 2020/2021

PER LA CLASSE 5^a SEZ.

INDIRIZZO

TRASMETTE

IN ALLEGATO L'ELABORATO SECONDO LE INDICAZIONI DI CUI ALL'ALL. "D" DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE, CONSAPEVOLE CHE IL TERMINE ULTIMO DI CONSEGNA È IL 31 MAGGIO 2021 ORE 12.00.

DATA,

IN FEDE

.....
(nome e cognome)