

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
“MAFFEO PANTALEONI”  
SERVIZI COMMERCIALI; PER LA SANITÀ E ASSISTENZA  
SOCIALE; CULTURALI E DELLO SPETTACOLO; PER L’  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
VIA BRIGIDA POSTORINO, 27 – FRASCATI (RM)**



**COORDINATRICE  
Prof.ssa Lucia micara**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI  
CLASSE CLASSE V SEZ. B  
ANNO SCOLASTICO 2024 – 2025**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

**Percorso: Accoglienza turistica**



DIRIGENTESCOLASTICO:

Prof.ssa G. Proietti Zaccaria

## Sommario

I PARTE.

1. Presentazione dell'Istituto p.3
2. Nuovi Percorsi di Istruzione Professionale p.4
3. Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi professionali per le attività e gli insegnamenti dell'area generale p.7
4. Profilo professionale del diplomato indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" p.8
5. Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento p.10

## II PARTE

1. Profilo della classe p.14
2. Attività extracurricolari - Esperienze di PCTO/Orientamento - Esperienze di ed. civica p.15
3. Continuità didattica p.16
4. Quadro orario classe - Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - cucina" (1°, 2°, 3°, 4° e 5° anno) p.17
5. Situazione in ingresso della classe p.19
6. Specifiche strategie per il miglioramento dei livelli di apprendimento ex art. 3, comma 2 D.L.vo 62/2017 p.21
7. Obiettivi di riferimento p.22
8. Metodologie e strumenti didattici p.25
9. Tipologie di verifica p.26
10. Percorsi di educazione civica p.27
11. Piano di lavoro p.30
12. Commissari interni per l'esame di stato p.32
13. Seconda prova Esame di Stato e Colloqui p.32
14. Criteri per l'attribuzione dei crediti scolastici p.33
15. Composizione ed accettazione del documento da parte del consiglio di classe p.33

### **ALLEGATI:**

- Programmi dei singoli insegnamenti
- Relazioni finali dei singoli docenti
- Percorsi di educazione civica
- Prospetti ore attività PCTO/orientamento/percorsi extracurricolari
- Simulazione prima prova e seconda prova
- Griglie di valutazione delle simulazioni della prima e seconda prova
- Griglia di valutazione del colloquio (Nazionale)
- Sintesi PDP degli alunni
- Elenco alunni

## I PARTE

### **1. Presentazione dell'Istituto**

Presente nella realtà di Frascati da oltre quarant'anni, il "Maffeo Pantaleoni" ha assunto da molto tempo un ruolo importante, confermandosi per l'utenza cittadina e per quella dei Comuni limitrofi come qualificato polo di riferimento

della formazione secondaria superiore. L'istituto ha sede nella storica "Villa Innocenti". La sede succursale dell'Istituto "Pantaleoni" è situata nel complesso di "Villa Cavalletti" nel comune di Grottaferrata. La struttura accoglie i laboratori per sala, cucina e accoglienza turistica con la presenza di ampie sale da pranzo, due cucine, un bar e una reception. Durante l'anno la struttura è utilizzata anche per lo svolgimento di conferenze, corsi di aggiornamento e collegio dei docenti.

Gli indirizzi presenti attualmente nel nostro istituto sono:

- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera;
- Servizi commerciali con i percorsi:  
"Amministrativo/Contabile" e "Grafica/Design"
- Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale;
- Servizi Culturali e dello Spettacolo.

Da sottolineare che l'utenza del Maffeo Pantaleoni, soprattutto nel biennio, è particolarmente svantaggiata dal punto di vista culturale e carente sul piano motivazionale. Per questo, alla conclusione del primo biennio si assiste ad un alto tasso di abbandono (oltre il 10%) e di ripetenza, anche se nel secondo biennio la tendenza migliora e si possono riscontrare successi formativi, grazie anche agli stimoli offerti dalla progettualità della scuola. Quello dell'abbandono scolastico e il tasso di dispersione elevato che si registra nel nostro istituto è un problema serio, legato a cause di tipo socio-culturali e al contesto in cui vivono molti studenti del Pantaleoni. L'abbandono scolastico avviene soprattutto nel primo biennio, in una fase dello sviluppo evolutivo particolarmente delicata, ove l'insuccesso viene spesso vissuto come un fallimento e produce sfiducia verso le istituzioni, ed in primo luogo la scuola. Per contrastare l'abbandono, obiettivo indicato come prioritario anche dall'Unione Europea, il nostro istituto cerca di attuare nuove proposte di intervento didattico, per garantire effettive opportunità formative.

Riguardo all'utenza va evidenziato che gli studenti provengono dai paesi limitrofi dei Castelli Romani e dalla periferia sud-est della capitale, per cui sono soggetti

al pendolarismo che li penalizza e crea difficoltà sia alla didattica che all'organizzazione della scuola.

## **2. Nuovi Percorsi di Istruzione Professionale**

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano

scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Diverse le novità: percorsi di apprendimento personalizzati, un bilancio formativo per ciascun studente, docenti tutor che lavorano con i singoli per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo, un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive di occupazione; ancora: metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento già dalla seconda classe del biennio.

La redazione del PFI (PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE), si configura come un "bilancio personale" di ciascuno studente; in esso devono emergere i seguenti elementi: saperi e competenze acquisiti, potenzialità e carenze riscontrate, elementi di orientamento per il futuro percorso formativo e/o lavorativo dello studente. Il PFI rappresenta lo strumento per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali, la formalizzazione degli strumenti per la personalizzazione, la documentazione del percorso di studi. Con l'introduzione del PFI gli istituti di istruzione professionale (IP) hanno a disposizione uno strumento unico – ed uguale per tutti gli studenti – finalizzato alla valorizzazione delle attitudini e del bagaglio di competenze individuali di ciascuno nonché al superamento delle barriere sociali e personali, nel quadro della costruzione di un progetto di vita basato sul successo educativo, formativo e lavorativo. Pertanto – ferme restando le disposizioni per gli alunni disabili – il PFI sostituisce anche qualsiasi documento finalizzato alla definizione di modalità didattiche personalizzate per gli alunni con bisogni educativi speciali (BES), alla documentazione delle attività di accoglienza per gli alunni stranieri, alla gestione di "passerelle" o passaggi tra ordini di scuola o sistemi diversi. Per gli alunni a forte rischio di esclusione sociale, devianza e abbandono scolastico il PFI individua

obiettivi primari in termini di contenimento e partecipazione, che saranno perseguiti anche prioritariamente rispetto al conseguimento dei livelli di competenza previsti in relazione al percorso. Per tali alunni rivestiranno particolare importanza, nell'ambito del PFI, le attività di orientamento e riorientamento, anche col ricorso all'alternanza e all'apprendistato. L'IPS M. Pantaleoni, nell'ambito della propria autonomia, ha

costruito un proprio modello che prevede le seguenti sezioni:

Dati generali e anagrafici: Identificazione dell'alunno; data di compilazione; nominativo del tutor; percorso; codice/i ATECO e classificazione NUP di riferimento.

Percorso di istruzione/formazione: Titoli di studio già conseguiti; competenze certificate; precedenti esperienze di istruzione e formazione; precedenti esperienze di alternanza/apprendistato; attività significativamente.

Bilancio iniziale: Attitudini; motivazione; aspettative per il futuro; capacità di studiare, vivere e lavorare in comunità; livello di conoscenza della lingua italiana; eventuali barriere sociali o personali; eventuali debiti in ingresso, eventuali crediti. Obiettivi: Obiettivi di apprendimento previsti dal percorso; apprendimento della lingua italiana (per alunni stranieri); partecipazione alla vita scolastica (per alunni a rischio dispersione/devianza); conseguimento di qualifiche, diplomi o altre certificazioni (es. ECDL, PET, DELF); conseguimento di crediti per passaggio ad altri indirizzi/sistemi o prosecuzione degli studi (es. IFTS).

Personalizzazione del percorso: Attività aggiuntive; attività sostitutive; PCTO; apprendistato; progetti di orientamento e riorientamento; progetti con finalità particolari (es. gestione di servizi interni all'istituto o in collaborazione con associazioni di volontariato).

Strumenti didattici particolari: autorizzazione all'uso di formulari, schemi, mappe concettuali quando non già previsto per la generalità degli studenti; diritto a tempi aggiuntivi per gli alunni con disturbo specifico dell'apprendimento. Verifiche periodiche: verifica sullo stato di attuazione del progetto ed eventuali azioni correttive, da effettuare secondo le modalità definite da ciascuna scuola nel PTOF. I percorsi di Istruzione professionale prevedono un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico. Al termine lo studente consegue il diploma di istruzione secondaria di secondo grado.

Il biennio dei percorsi di istruzione professionale comprende 2112 ore: 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, incluse le ore destinate ai laboratori. Le scuole possono utilizzare fino a 264 ore per:

- personalizzare gli apprendimenti
- realizzare il progetto formativo individuale
- attivare percorsi di PCTO già dalla seconda classe.

Per il triennio, ogni anno scolastico (terzo, quarto, quinto) comprende 1056 ore, di cui 462 destinate agli insegnamenti di indirizzo. L'area di istruzione generale è

comune a tutti i percorsi, mentre le aree di indirizzo si differenziano in base ai percorsi di studio. Le scuole possono utilizzare le loro quote di autonomia, in relazione all'orario complessivo, per intensificare le attività di laboratorio e qualificare la loro offerta formativa in modo flessibile.

L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in un rapporto continuo con il mondo del lavoro. Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni. Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

- didattica personalizzata, uso diffuso e intelligente dei laboratori, integrazione tra competenze, abilità e conoscenze
- didattica orientativa, che accompagna e indirizza le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi
- offerta formativa innovativa e flessibile e materie aggregate per assi culturali. Il diplomato acquisisce una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle del cittadino europeo.

Il Profilo educativo culturale e professionale

I percorsi di istruzione professionale, qualsiasi sia l'indirizzo di studio scelto, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato. Le scuole possono integrare le competenze, abilità e conoscenze contenute nei Profili di uscita per proporre percorsi innovativi, in linea con le attese del territorio, oppure percorsi già adottati e ritenuti di successo.

### **3. Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi professionali per le attività e gli insegnamenti di area generale**

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

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

#### **4. Profilo professionale del diplomato indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”**

Il DECRETO 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e

181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107, recita che “Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo **“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.” Il profilo dell’indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica). Per rispondere alle esigenze del settore turistico territoriale e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale del nostro Istituto è orientato e declinato in tre percorsi: **“Enogastronomia - cucina”, “Sala e vendita”, “Accoglienza turistica”**. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze. Ogni competenza è articolata a sua volta in competenze intermedie, abilità, conoscenze e assi culturali coinvolti.

I risultati di apprendimento del profilo da Indirizzo, come da Allegato C al Decreto Interministeriale Reg. n.92/2018 sono:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## **5. Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento**

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

competenze sociali, capacità di adattamento e di interazione con ruoli e persone diverse in contesti nuovi.

Il nostro Istituto attua Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento in maniera flessibile e personalizzata, integrando la formazione col mondo del lavoro, per garantire una preparazione professionale aggiornata con le esigenze del territorio. Le finalità generali di tali percorsi si configurano nel:

- valorizzare, come momenti interdipendenti di formazione, lo studio e la pratica lavorativa, rendendo così possibile un'integrazione efficace tra le acquisizioni maturate in entrambi i contesti;
- creare figure professionali che siano funzionali alle attività aziendali più presenti sul territorio (agroindustriali, agroalimentari, edili, artistiche ed artigianali), alle quali offrire possibilità di collocazione lavorativa in sinergia con il contesto sopra descritto;
- sviluppare il rapporto col territorio, collaborare con esso e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili;
- integrare attività formativa d'aula con esperienze concrete attuate in sinergie con aziende reali;
- orientare i ragazzi nelle future scelte professionali e lavorative. Tra gli obiettivi generali e trasversali conseguibili con i PCTO rientrano: lo sviluppo di pratiche simulate volte a potenziare le c.d. soft skills e, in particolare:
  - a) il senso di autoefficacia;
  - b) la flessibilità e adattabilità al contesto lavorativo simulato;
  - c) la resistenza allo stress e il problem solving;
- la pianificazione del lavoro e la gestione delle informazioni e delle scadenze;
- la conoscenza delle peculiarità del territorio e delle potenzialità di sviluppo professionale che esso offre;
- la conoscenza delle strategie e problematiche dell'azienda in gestione e la risoluzione di problemi reali.

Relativamente all'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, gli obiettivi specifici conseguibili con i PCTO sono:

- ❖ progettare attività legate all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura;
- ❖ saper pianificare il proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre

figure professionali e i vari reparti;

- ❖ applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- ❖ saper adottare le principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali ed interculturali, anche nelle lingue straniere;
- ❖ garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili);
- ❖ adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente e della sua cultura;
- ❖ saper informare, promuovere e definire le caratteristiche di un servizio da erogare o di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy;
- ❖ identificare il mercato turistico e le sue tendenze;
- ❖ posizionare l'offerta turistica utilizzando metodologie e strumenti di marketing turistico;
- ❖ assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione;
- ❖ applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto;
- ❖ rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio;
- ❖ gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di

customer care e di customer satisfaction;

- ❖ attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza;
- ❖ acquisire lo spirito critico necessario alla valutazione globale della propria esperienza di alternanza scuola-lavoro.

## II PARTE

### 1. Profilo della classe

La classe è costituita da 16 allievi, un alunno si è ritirato nel corso dell'anno. All'inizio del terzo anno la classe manifestava abilità sociali sufficientemente corrette e conformi all'ambiente scolastico, a partire dal quarto anno, gli alunni hanno gradualmente maturato un maggiore senso di responsabilità e competenze di etica sociale, è cresciuta in loro soprattutto la consapevolezza del rispetto gli uni degli altri e nei confronti dell'ambiente, si sono evolute le abilità relazionali e comunicative pur essendo un gruppo classe abbastanza disunito. Anche il comportamento nei confronti dei docenti è migliorato, ad inizio anno si segnalava, infatti, una situazione non favorevole, poiché alcuni ragazzi manifestavano un comportamento con gli adulti non responsabile e poco corretto. Un ulteriore progresso si è registrato in merito al rispetto delle regole scolastiche e del riconoscimento dei ruoli.

I docenti apprezzano le buone capacità decisionali e di problem solving della maggior parte del gruppo classe, nonché le abilità comunicative, d'altro canto, a livello didattico, rilevano ancora una partecipazione settoriale ed una collaborazione sporadica, soprattutto in merito ad alcune discipline, quali quelle dell'asse matematico e linguistico. Sul piano degli apprendimenti e delle abilità applicative una parte di alunni mostra infatti interesse ed impegno parziali, scarsa motivazione e volontà discontinua. Relativamente alle abilità operative e di lavoro scolastico, una parte della classe ha potenziato capacità di studio, analisi e autonomia nelle attività didattiche, un'altra parte dimostra tuttavia un metodo di lavoro ed un'organizzazione didattica poco sviluppati. In merito al profilo digitale-tecnologico gli alunni rivelano ottime competenze e conoscenze nell'uso dei più comuni software didattici. Nel corso del triennio sono diventati sempre più veloci, sicuri, capaci di risolvere piccoli problemi nella realizzazione di prodotti multimediali di qualità (presentazioni multimediali, poster, brochures, volantini, infografiche, etc.). Tutti gli alunni, chi con più impegno e serietà, chi con meno scrupolosità, hanno aderito e partecipato attivamente a tutte le iniziative proposte dal corpo docente nell'arco degli ultimi tre anni. Un aspetto lodevole è legato ai percorsi di PCTO e ai percorsi di Orientamento, tutti gli allievi hanno totalizzato, infatti, un monte ore di gran lunga superiore al monte ore previsto per entrambi i percorsi.

Si sottolinea, nello specifico, la volontà della maggior parte dei ragazzi di rendersi attivi ed operativi nei confronti delle attività tecnico-professionalizzanti, promosse a favore del territorio del Comune di Frascati e dei Comuni limitrofi. Hanno accolto i progetti con entusiasmo e voglia di imparare, manifestando puntualità, precisione e cura nei

confronti della clientela e dell'ospite.

## **2. Attività extracurricolari - Esperienze di PCTO/Orientamento - Esperienze di educazione civica**

Si riportano le esperienze più significative di tutti i progetti e attività di arricchimento/ampliamento dell'offerta formativa messe in atto nell'ultimo triennio. Il dettaglio delle stesse è indicato negli allegati al Documento.

In particolare durante l'anno scolastico 2022/2023 sono stati proposti *eventi, cene di gala e convegni*, ai quali i ragazzi hanno partecipato in qualità di hostess, steward, promoter, ossia figure professionali deputate all'accoglienza. Gli allievi si sono occupati della parte *face to face*, giocando un ruolo essenziale in relazione al successo e alla buona riuscita dell'evento, hanno distribuito flyers e materiale promozionale hand to hand, accolto gli ospiti all'interno dell'evento, fornito informazioni sul suo svolgimento e su come orientarsi al suo interno; hanno promosso e illustrato brand, servizi o prodotti all'interno delle fiere di settore.

Durante il terzo anno di corso i ragazzi hanno partecipato a eventi, fiere sul territorio relative al settore enogastronomico. Sono state organizzate visite presso strutture e aziende del territorio e fuori regione che hanno permesso loro di acquisire competenze trasversali da poter spendere in altri contesti di vita.

Queste esperienze hanno permesso inoltre agli studenti di conoscere realtà territoriali e culturali diverse, di capire come funzionano e come vengono gestite le strutture ricettive ospitanti e di visitare aziende che si occupano di produzione e trasformazione di alimenti, in forme di accoglienza turistica particolari.

Nel corso dell'anno scolastico 2022/2023 vanno menzionati in primo luogo i *progetti Erasmus* che hanno permesso ad alcuni studenti di svolgere un periodo di studio all'estero, nello specifico l'*Erasmus*, per il potenziamento della lingua Inglese "Building word towers together" che si è svolto in Turchia, Romania e Polonia, con risultati molto soddisfacenti.

Oltre agli scambi culturali all'estero, tutta la classe, ad eccezione di pochissimi alunni, ha partecipato allo *scambio culturale* con la scuola IIS Vergani - Navarra di Ferrara nel mese di marzo. In tale circostanza i ragazzi hanno conosciuto gli ambienti, gli spazi, i campi della scuola estense, eccellente polo agroalimentare, partecipato a diversi laboratori tenuti dagli studenti della scuola ferrarese, visitato la città di Ferrara e degustato i prodotti della gastronomia della città e delle Valli di Comacchio.

Tutti gli alunni nel corso del quarto anno hanno svolto inoltre numerose ore di PCTO presso il *bar didattico*, sito nella sede succursale della scuola di Villa Cavalletti.

Varie sono state anche le *fiere*, tra cui la Fiera Internazionale di Grottaferrata, la Fiera dei Sapori di Frascati, la Fiera del Vino di Monte Porzio Catone in cui i ragazzi hanno partecipato in qualità di personale all'accoglienza.

Anche questo ultimo anno scolastico 2024/2025 è stato ricco di eventi, iniziative, progetti trasversali ai quali i ragazzi hanno partecipato sia in orario scolastico che extrascolastico, sempre sotto la supervisione del docente di Accoglienza turistica. Con l'introduzione delle 30 ore del Modulo di Orientamento sono state svolte attività di informazione orientativa, come la visita dell'*ITS Turismo* di Roma, gli *Open Day all'Università di Tor Vergata* e una settimana dedicata all'orientamento svoltasi a *Villa Cavalletti con docenti di Tor Vergata*, la partecipazione al *Salone dello Studente*, gli incontri con i funzionari dell'*Ufficio per l'Impiego di Frascati*.

Per tre anni consecutivi, guidati dalla docente di italiano, hanno preso parte alla manifestazione culturale "*La Forza della Poesia*", dedicata a poeti e scrittori ogni anno diversi, e al "*Premio Nazionale Antonio Seccareccia*", bando di concorso dedicato alla poesia.

Il *Progetto Orientamento in Ingresso*, gestito dalla professoressa di DTA, ha visto gli studenti coinvolti in diversi incontri presso gli Istituti secondari di I Grado, con l'obiettivo di presentare la nostra Offerta Formativa alle scuole del territorio.

Infine la classe, guidata dalle docenti di scienza e cultura dell'alimentazione e di IRC, sin dal terzo anno è stata coinvolta nel *Progetto "Gustiamo insieme la vita"*, promosso dall'Associazione Donna Donna Onlus. Il Progetto vuole essere una campagna di sensibilizzazione e d'informazione sui disturbi alimentari e sulla violenza di genere; grazie a tale Progetto i ragazzi sono stati parte attiva di incontri, eventi e iniziative che si sono tenuti presso la nostra scuola, il comune di Frascati, i comuni limitrofi e la Regione Lazio.

Gli studenti hanno anche potuto assistere a rappresentazioni teatrali in lingua inglese e francese.

### 3. Continuità didattica

DISCIPLINA	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ITALIANO	x	x	
STORIA	x	x	x
MATEMATICA	x	x	x

INGLESE	x	x	x
SPAGNOLO	x	x	x
FRANCESE	x	x	x
DIRITTO E TECN. AMM.VE	x	x	x
LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	x	x	x
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x	x	x
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE			
ARTE E TERRITORIO	-		
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	x	x	x
IRC	x	x	x

#### 4. Quadro orario classe - Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - cucina" (1°, 2°, 3°, 4° e 5° anno)

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

Discipline	Ore annue				
	Primo biennio		Secondo biennio		5°anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	66
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			

Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore	660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

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

Discipline	Ore annue				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
Scienze integrate (fisica)	66				
Scienze integrate (chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66	66			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			66	33	33
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	99	132

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			<b>231</b>	<b>198</b>	<b>165</b>
Arte e territorio			-	<b>66</b>	<b>66</b>
Tecniche della comunicazione			<b>33</b>	<b>66</b>	<b>66</b>

## 5. Situazione in ingresso della classe

La situazione generale della classe, rilevata sulla base delle osservazioni e delle valutazioni delle prove d'ingresso, viene sinteticamente rappresentata nella tabella che segue:

### Analisi di partenza

<b>ABILITÀ SOCIALI</b>	<b>ABILITÀ DI APPRENDIMENTO 1</b>	<b>ABILITÀ DI APPRENDIMENTO 2</b>
<p><b>Comportamento con adulti</b> quasi corretto</p> <p><b>Comportamento con i pari</b> corretto</p> <p><b>Comportamento nei riguardi dell'ambiente</b> corretto</p> <p><b>Rispetto delle regole:</b> parziale</p> <p><b>Relazione con adulti</b> adeguata</p> <p><b>Relazione con i pari e gruppo classe</b> corretta</p> <p><b>Partecipazione</b> settoriale</p> <p><b>Collaborazione</b> settoriale</p> <p>Abilità <b>comunicative</b> 3</p> <p>Abilità di <b>leadership</b> 3</p> <p>Abilità di <b>gestione del conflitto</b> 2</p> <p>Abilità di <b>problem solving</b> 3</p> <p>Abilità <b>decisionali</b> 4</p> <p>(legenda: 1=scarso; 2 =modesto = 3 adeguata; 4 =</p>	<p><b>Abilità cognitive</b></p> <p>Osservazione parziale</p> <p>Analisi parziale</p> <p>Sintesi adeguata</p> <p>Comprensione adeguata</p> <p>Elaborazione adeguata</p> <p>Collegamento adeguata</p> <p>Riflessione adeguata</p> <p>Valutazione adeguata</p> <p>Conoscenze corrette</p> <p><b>Abilità applicative</b></p> <p>Attenzione parziale</p> <p>Interesse parziale</p> <p>Impegno parziale</p> <p>Motivazione discontinua</p> <p>Volontà discontinua</p>	<p><b>Abilità operativo-motorie</b></p> <p>Organizzazione</p> <p>sufficiente</p> <p>Metodo di lavoro lacunoso</p> <p>Cura dei materiali di studio e di lavoro parziale</p> <p>Coordinamento di ampi segmenti corporei adeguata</p> <p>Capacità manuale adeguata (<i>saper utilizzare penna, matita, riga, compasso, squadra, utensili etc.</i>)</p> <p><b>Abilità linguistico-espressive</b></p> <p>Produzione semplice</p> <p>Argomentazione semplice</p> <p>Espressione semplice (<i>testi orali e scritti di vario genere; elaborati e/o prodotti espressivi non verbali, anche in formato digitale o multimediale</i>)</p>

buono; 5= ottimo)		
-------------------	--	--

<b>OBIETTIVI PER LE ABILITA' SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</b>				
<p>In relazione all'analisi di partenza, selezionare alcuni <b>punti di forza</b> e alcuni <b>punti di criticità</b> della classe sui quali si intende lavorare, sia nella direzione del potenziamento per le abilità esistenti, sia in quella dello sviluppo per le abilità carenti. Valutare eventuali <b>BARRIERE</b> e <b>FACILITATORI</b> per sviluppare ipotesi di lavoro:</p>				
		<b>FACILITATORI</b>	<b>BARRIERE</b>	<b>IPOTESI INTERVENTO EDUCATIVO DIDATTICO</b>
<b>Punti di forza</b>	Relazione tra pari	Valorizzazione degli aspetti positivi della cooperazione		UDA Le esigenze del cliente UDA La qualità e il Made in Italy
	Abilità di leadership	Valorizzazione degli aspetti positivi della cooperazione		

	Abilità decisionali	Valorizzazione degli aspetti positivi della cooperazione		
<b>Criticità</b>	Abilità applicative	AUTOEFFICACIA come percezione della propria possibilità di eseguire un compito, un'attività, di potercela fare	scarsa motivazione alla vita scolastica	Impiego metodologie ad hoc (VTS, Cooperative Learning, ecc..) UDA
	Abilità operative	AUTOEFFICACIA come percezione della propria possibilità di eseguire un compito, un'attività, di potercela fare	Scarsa capacità di organizzare il proprio lavoro	Impiego metodologie ad hoc (VTS, Cooperative Learning, ecc..) UDA

#### **6. Specifiche strategie per il miglioramento dei livelli di apprendimento ex art. 3, comma 2 D.L.vo 62/2017**

Durante l'A.S. sono stati realizzati interventi individualizzati e personalizzati con lo scopo di favorire, per ciascun alunno/studente, il conseguimento dei risultati di apprendimento; i predetti interventi sono stati realizzati secondo le modalità di seguito indicate:

- forme di recupero disciplinare, svolte dai docenti nell'ambito delle proprie attività ordinarie, a favore di alunni/studenti, singoli o per gruppi che, in esito alle valutazioni in itinere, hanno evidenziato carenze in uno o più contenuti disciplinari;
- attività volte a promuovere la motivazione, la maturazione personale, l'introspezione emotiva e meta-cognitiva mediante attività di ascolto attivo e produzione di prodotti, compiti di realtà e autoconsapevolezza a carattere metacognitivo.

Durante l'anno scolastico, inoltre, sono state promosse le seguenti attività di recupero, integrazione, sostegno e approfondimenti:

- ✓ iniziative di recupero e sostegno in itinere (attività di gruppo, peer tutoring, sportello di ascolto);
- ✓ realizzazione di un sostegno alle attività didattiche attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali;

- ✓ attività di orientamento aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro.

## 7. Obiettivi di riferimento

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) e i traguardi formativi attesi sulla base di D.Lgs 226/05 e D.Lgs 61/2017; Regolamento DI 92/2018- LINEE GUIDA DEL 2019 sono riassunti nella tabella seguente:

<b>Obiettivi socio-comportamentali</b>		
<b>Rispettare regole/ regolamenti</b>	<b>Rispettare il patrimonio</b>	<b>Lavorare in gruppo</b>
<p><b>Puntualità:</b></p> <p>Nell'ingresso in classe Nelle giustificazioni di assenze e ritardi Nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe Nei lavori extrascolastici Nella riconsegna dei compiti assegnati</p>	<p>Della classe Dei laboratori Degli spazi comuni Dell'ambiente e delle risorse naturali</p>	<p>Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli. Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori. Relazionarsi con i compagni e con i docenti in modo corretto</p>
<p><b>OBIETTIVI COGNITIVO-TRASVERSALI</b></p> <p>Tutti gli studenti devono acquisire le competenze chiave di cittadinanza necessarie per entrare da protagonisti nella vita di domani. La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. Le competenze chiave di cittadinanza sono: <b>Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare informazioni.</b> Gli alunni possono acquisire tali competenze attraverso conoscenze e abilità riferite alle competenze di base, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali: asse dei linguaggi, asse storico-sociale, asse matematico, asse scientifico-tecnologico. Per lo sviluppo dell'UDA, le competenze chiave di cittadinanza saranno poste in raccordo con le competenze chiave per l'apprendimento permanente (22 maggio 2018) e con gli allegati 1 e 2 delle Linee Guida per i Nuovi Professionali</p>		
<b>GLI ASSI CULTURALI</b>		

<p><b>Asse dei linguaggi:</b> Prevede come primo obiettivo la padronanza della lingua, come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo e produrre lavori scritti con molteplici finalità. Riguarda, inoltre, la conoscenza di almeno una lingua straniera; la capacità di fruire delle tecnologie della comunicazione, dell'informazione e di riconoscere ed interpretare i linguaggi visivi. Il possesso sicuro della lingua italiana è indispensabile per esprimersi, per comprendere e avere relazioni con gli altri, per far crescere la consapevolezza del sé e della realtà, per interagire adeguatamente in una pluralità di situazioni comunicative e per esercitare la cittadinanza.</p>	<p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.</li> <li>▪ Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate.</li> <li>▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>▪ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Asse storico-sociale</b> Riguarda la capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici; l'esercizio della partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione. Riguarda l'acquisizione e l'interpretazione critica dell'informazione,</p>	<p><b>Asse scientifico-tecnologico</b> Riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona. In questo campo assumono particolare rilievo l'apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività in laboratorio.</p>

ricevuta nei diversi ambiti e attraverso differenti strumenti comunicativi, valutandone sempre l'attendibilità e l'utilità.	
<b>Competenze chiave trasversali</b>	
<b>Competenze chiave di cittadinanza</b>	<b>Capacità da conseguire a fine obbligo scolastico</b>
<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p>	<p>Essere capace di:</p> <p>Organizzare e gestire il proprio apprendimento</p> <p>Utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro</p> <p>Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione</p>
<p>Comunicare</p> <p>Collaborare/partecipare</p>	<p>Essere capace di:</p> <p>Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi</p> <p>Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive</p>
<p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta</p>	<p>Essere capace di:</p> <p>Comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo</p> <p>Costruire conoscenze significative e dotate di senso</p> <p>Esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti</p>
<b>Competenze chiave europee per l'apprendimento permanente</b>	
<p><b>Competenze chiave europee per l'apprendimento permanente (nuova Raccomandazione del Parlamento Europeo – 22 maggio 2018)</b></p>	<p>competenza alfabetica funzionale;</p> <p>competenza multilinguistica;</p> <p>competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</p> <p>competenza digitale;</p> <p>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>competenza in materia di cittadinanza;</p> <p>competenza imprenditoriale;</p> <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>

## 8. Metodologie e strumenti didattici

Di seguito le metodologie attivate nel corso dell'anno per favorire l'apprendimento e il successo formativo degli allievi e gli strumenti adottati:

Metodologie didattiche	Strumenti didattici
Lezione cooperativa/ cooperative learning Brainstorming e scoperta guidata Peer tutoring	Appunti e dispense Libri di testo

Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa Esercitazioni grafiche e pratiche Flipped classroom Analisi di feedback/correzione Lezione dialogata Metodo deduttivo/induttivo Scoperta guidata, lavori di gruppo Lezione frontale Problem solving Simulazione di contesti reali Analisi dei casi Attività laboratoriale Altro: processo metacognitivo	Manuali e dizionari Video Personal computer Estensioni multimediali del libro di testo Navigazione in internet Lavagna interattiva/LIM Tablet Palestra Altro: RE, piattaforma G Suite (Meet, Classroom), YouTube, Whatsapp, posta elettronica istituzionale.
---	--

## 9. Tipologie di verifica

Sono state somministrate le tipologie di verifica indicate di seguito.

➤ Prove oggettive strutturate:

❖ Test, risposte V/F, completamento

❖ Stimolo chiuso /risposta aperta

❖ Questionari

❖ Prove classiche, temi, analisi del testo, saggi brevi.

➤ Prove semi-strutturate:

❖ Interrogazioni

❖ Questionari

❖ Relazioni ed esercitazioni

❖ Stimolo aperto/risposta aperta/risposta chiusa

➤ Verifiche sommative (controllo apprendimento ai fini della valutazione). Tramite le verifiche si è misurato il raggiungimento parziale o completo degli obiettivi prefissati e pertanto dei risultati attesi. Le verifiche somministrate sono state di diversa tipologia. La valutazione quadrimestrale e finale, espressa con votazione decimale, è stata quantificata secondo i parametri indicati nella tabella di seguito allegata che esplicita gli elementi costitutivi della votazione e garantisce omogeneità e chiarezza di procedure. Per gli studenti con DSA si sono predisposte verifiche adeguate alle indicazioni presenti nei corrispondenti PDP, con criteri di valutazione adeguati come, in particolare, valutare il contenuto e non la forma, accettando risposte concise; considerare le conoscenze e non le carenze; modificare la percentuale soglia di sufficienza delle prove scritte; prevedere eventuali prove orali a compensazione di quelle scritte; accontentarsi di risultati parziali confidando in un apprendimento per accumulazione nel tempo; proporre attività integrative, dimostrarsi ottimisti sulle possibilità di recupero.

<b>Griglia misurazione di valutazione</b>			
<b>Descrizione dei livelli</b>	<b>Voto in decimi</b>	<b>Giudizio sintetico</b>	<b>Fasce livelli di competenza</b>
Ampio ed approfondito	9/10	Ottimo	Avanzato
Completo ed organico Adeguato	8/10	Buono	Intermedio
Essenziale o parziale	7/10	Discreto	Intermedio
Mancato raggiungimento degli obiettivi	6/10	Sufficiente	Essenziale
	1-5	Insufficiente più o meno grave	Non adeguato

## **10.Percorsi di educazione civica**

Tra gli allegati al Documento sono riportati nel dettaglio le esperienze attivate, le ore effettuate e gli obiettivi raggiunti, in ottemperanza delle indicazioni presenti nella legge 92/2019, al fine di assicurare il coinvolgimento dei vari docenti del CdC e di attuare il principio della trasversalità dell'insegnamento di Educazione Civica. È altresì utile sottolineare che il monte ore relativo ai contenuti validi per i percorsi di Cittadinanza e Costituzione è stato superiore alle 33 ore, essendo tali percorsi già connaturati alle proposte di apprendimento delle varie discipline.

Di seguito le macro aree trattate nell'ultimo triennio:

### **TERZO ANNO**

<b>COSTITUZIONE</b>	
<b>1</b>	Elementi fondamentali del diritto <b>3 ore</b> Diritto - Italiano
<b>2</b>	Educazione alla legalità e contrasto <b>4 ore</b> Diritto - Italiano
<b>3</b>	Educazione finanziaria <b>4 ore</b> Economia Aziendale

<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	
<b>4</b>	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile <b>6 ore</b>
<b>5</b>	Diritto - Economia aziendale Rispetto, valorizzazione e conoscenza storica del patrimonio e del territorio <b>5 ore</b> Italiano-Arte-Storia Lingue Straniere
<b>6</b>	Norme di protezione civile <b>3 ore</b> Diritto-Scienze Motorie

<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>	
<b>7</b>	Forme di comunicazione digitale <b>3 ore</b> Diritto-Informatica
<b>8</b>	Esperienze extra-scolastiche <b>5 ore</b> Tutti
	<b>TOTALE 33 ore</b>

## **QUARTO ANNO**

<b>COSTITUZIONE</b>	
<b>1</b>	Nozioni del diritto del lavoro <b>6 ore</b> Diritto – Economia Az.
<b>2</b>	Educazione alla legalità e contrasto <b>4 ore</b> Diritto-Italiano
<b>3</b>	UE <b>3 ore</b> Diritto - Scienze Motorie
<b>4</b>	ONU <b>3 ore</b> Diritto-Italiano
<b>5</b>	Educazione al volontariato e cittadinanza <b>2 ore</b> Diritto-Italiano

<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>		
<b>6</b>	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	<b>4 ore</b> Diritto – Economia Az.

<b>7</b>	Rispetto, valorizzazione e conoscenza storica del patrimonio e del territorio	<b>4 ore</b> Italiano-Arte-Storia Lingue Straniere
----------	---	---

<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>		
<b>8</b>	Partecipazione a temi di pubblico dibattito	<b>2 ore</b> Diritto - Informatica
<b>9</b>	Identità digitale	<b>2 ore</b> Diritto - Informatica

<b>10</b>	Esperienze extra-scolastiche	<b>3 ore</b> Tutti
	<b>TOTALE</b>	<b>33 ore</b>

## QUINTO ANNO

<b>COSTITUZIONE</b>		
<b>1</b>	Costituzione <b>4 ore</b>	Diritto - Storia
<b>2</b>	Istituzioni dello Stato italiano <b>3 ore</b>	Diritto - Storia
<b>3</b>	L'Unione Europea <b>6 ore</b>	Diritto - Storia - Lingue straniere
<b>4</b>	Gli organismi internazionali <b>5 ore</b>	Diritto - Storia - Lingue straniere
<b>5</b>	I Diritti Umani <b>7 ore</b>	Diritto - Storia

<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>		
<b>6</b>	Rispetto e valorizzazione del patrimonio (economia circolare) <b>6 ore</b>	Diritto – Economia Az.

<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>		
<b>7</b>	Partecipazione a temi di pubblico dibattito <b>2 ore</b>	Diritto - Informatica

TOTALE 33 ore
---------------

Per definire meglio il percorso dell'educazione civica è naturale rifarsi, integralmente, alle Competenze chiave Consiglio dell'Unione Europea "Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente (22 maggio 2018)"

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

## **11.Piano di lavoro**

In linea con il D.Lgs. n. 61/17, la Riforma degli Istituti Professionali è entrata a regime. Le novità principali riguardano principalmente la seconda prova d'Esame che verte sulle competenze e i nuclei tematici. Tale prova può essere strutturata in quattro differenti tipologie definite in modo analitico nell'allegato G del Decreto Ministeriale del 15/06/2022 e verte su uno/due degli otto nuclei tematici fondamentali di indirizzo, elencati dettagliatamente anch'essi nel suddetto allegato e riportati di seguito.

Il C.d.C. della classe 5<sup>A</sup>B procede alla progettazione di classe assumendo gli otto nuclei tematici fondamentali come "via maestra" da seguire per permettere un'armonizzazione delle progettazioni per discipline in vista dell'Esame.

In base ai bisogni degli alunni ed al Piano di Miglioramento della scuola, il Consiglio di Classe seleziona le competenze, abilità e conoscenze sulle quali impostare gli interventi educativi e didattici, anche attraverso i nuclei tematici, nuclei che dovranno essere sviluppati in vista dell'Esame di Stato.

La normativa dei nuovi Istituti Professionali recita: "Attorno a tali nuclei tematici

fondamentali devono essere dunque costruite le programmazioni non solo delle classi finali, ma dell'intero triennio”.

Gli otto nuclei tematici fondamentali d'Indirizzo sono:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Sono state pianificate due UdA, “LE ESIGENZE DEL CLIENTE” e “LA QUALITÀ E IL MADE IN ITALY”, nelle quali sono stati convogliati gli otto nuclei tematici.

## **12.Commissari interni per l'esame di stato**

Il consiglio di classe, in linea con la normativa vigente, visto il curriculum dell'indirizzo, vista la disponibilità dei docenti, designa quali commissari interni:

Prof.ssa Giubbini Teresa - docente di Diritto e Tecniche Amministrative

Prof. Ammirati Giovanni - docente di Laboratorio Servizi di Accoglienza turistica

Prof. Cingolani Luca - docente di Tecniche della Comunicazione

### **13. Seconda prova Esame di Stato e Colloqui**

Il Ministero fornisce la cornice, ossia il nucleo/nuclei tematici e la tipologia su cui costruire la seconda prova d'esame. I docenti delle discipline di indirizzo (Diritto e Tecniche Amministrative e Servizi di Accoglienza turistica) predispongono tre tracce. La mattina della seconda prova viene sorteggiata la traccia da somministrare. La prova ha una durata massima di 6 ore.

È stata svolta una simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato (15 maggio) ed una simulazione della prima prova (11 marzo), allegate al Documento. Si allegano anche le griglie di valutazione.

Si ritiene opportuno sottolineare che sono state effettuate simulazioni dei colloqui, presentando agli studenti documenti, infografiche, immagini, anche di percorsi che li hanno visti protagonisti. Nella scelta dei documenti per le simulazioni orali si è tenuto conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello Studente.

### **14. Criteri per l'attribuzione dei crediti scolastici**

Per l'attribuzione del credito scolastico, nel rispetto della vigente normativa, sono considerati i seguenti fattori: partecipazione, interesse e impegno nello studio e per le diverse proposte didattiche, preparazione complessiva espressa in termini di conoscenze e competenze (media dei voti conseguiti), assiduità nella frequenza, progressi conseguiti, partecipazione alle attività scolastiche ed extracurricolari integrative.

### 15. Composizione ed accettazione del documento da parte del consiglio di classe

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>
Religione	Prof.ssa Adriana Aniceto
Italiano e Storia	Prof.ssa Cristiana Petriacci (sostituita dal prof. Andrea Severino)
1^ Lingua straniera - Inglese	Prof.ssa Lucia Micara
2^ Lingua straniera- Francese	Prof.ssa Rossella Cirelli
2^ Lingua straniera -Spagnolo	Prof.ssa Rossana Fontanella
Matematica	Prof.ssa Silvana Papacchini
Laboratorio servizi di Accoglienza turistica	Prof. Giovanni Ammirati
Diritto e tecniche amministrative	Prof.ssa Teresa Giubbini
Tecniche della comunicazione	Prof. Luca Cingolani
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Anna Pina Guglielmi
Arte e territorio	Prof.ssa Martina Livio
Scienze motorie e sportive	Prof.ssa Enrica Lattanzi
<b>RAPPRESENTANTI COMPONENTE ALUNNI</b>	Giulia Lolli Flavia onutan

<b>RAPPRESENTANTE COMPONENTE GENITORI</b>	Mancante
---	----------

Frascati, 15 Maggio 2025

Il coordinatore di classe  
Prof.ssa Lucia Micara

Il dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuliana Proietti Zaccaria