



**I.I.S. MARSANO**

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Classe V art. sez. I Calvari**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

*Indirizzo: “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”- articolazione  
“Enogastronomia” e “Sala e vendita”.*

**CODICE ATECO I56**

a.s. 2022/2023



# I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

## SOMMARIO

|  |    |
|--|----|
| RIFERIMENTI NORMATIVI  | 3  |
| DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E DEL PLESSO DI CALVARI                          | 13 |
| INFORMAZIONI SUL CURRICOLO   | 13 |
| DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE  | 16 |
| Composizione del Consiglio di classe   | 16 |
| Composizione e breve storia della classe V articolata sezione I                    | 16 |
| Simulazione di Prove di Esame di Stato   | 17 |
| INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA                                       | 17 |
| Traguardi attesi in uscita e obiettivi fondanti                                    | 17 |
| Metodologie e strategie didattiche   | 19 |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO                            | 20 |
| ELENCO DELLE ATTIVITÀ RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA | 20 |
| FIRME DEI DOCENTI  | 22 |

### ALLEGATI:

**ALLEGATO n. 1 - Monte ore individuale PCTO**

**ALLEGATO n. 2 - Programmi Svolti**

**ALLEGATO n. 3 - Relazioni Finali Dei Docenti Di Sostegno**



## RIFERIMENTI NORMATIVI

Riguardo gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022-23 i riferimenti normativi essenziali (qui integralmente richiamati e dei quali vengono riportati, per estratto, gli articoli o le porzioni di articolo ritenute più significativi) sono:

- Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122
- Dlgs 61/2017 (riforma istruzione professionale) e Dlgs 62/2017 (esame di Stato)
- DM 92/2018 (riforma istruzione professionale-profili in uscita)
- Legge 20 agosto 2019, n. 92 (Educazione civica)
- Decreto del Ministro dell'Istruzione 6 agosto 2020, n. 88 (Curriculum dello studente)
- Circolare n. 28118 del 12 novembre 2021 (modalità e termini domande candidati interni ed esterni)
- D.M. 11 del 25 gennaio 2023 (individuazione delle discipline oggetto della seconda prova e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni)
- D.M. 164 del 15 giugno 2022 (quadri di riferimento e griglie di valutazione)
- Nota DGOSV n. 23988 del 19 settembre 2022 (quadri di riferimento per indirizzo per la redazione della seconda prova).
- O.M.45 del 9 marzo 2023 (Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo d'istruzione).

**Nota:** Oltre alle fonti normative citate sopra si è tenuto conto di quanto indicato nei webinar organizzati dalla Rete Nazionale Istituti Alberghieri svolti nell'ambito delle Misure di Accompagnamento alla Riforma dell'Istruzione Professionale e di RE.Na.I.A. che ha organizzato un incontro/dibattito con la Dott.ssa Flaminia Giorda Dirigente del MIM a chiarimento delle procedure previste dal Dlgs 62/2017 per lo svolgimento degli Esami di Stato dell'a.s. 22/23.

Nello specifico, si notino i seguenti articoli dell'O.M. 45 del 9 marzo 2023.

### **Art. 3 - Ammissione dei candidati interni**

Si noti la parte dedicata alle "Deroghe": gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso sono ammessi all'esame «anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017». Si prescinde perciò:



- dallo svolgimento delle attività di PCTO - lettera c)
  - In relazione al requisito della «frequenza per almeno tre quarti del monte ore personalizzato» Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122.
  - In relazione ai requisiti di profitto: l'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o dal suo delegato.
- In riferimento ai due primi punti, al momento della stesura di questo documento nessuno studente si avvale di tali deroghe in quanto tutti hanno svolto le attività di PCTO come previsto da normativa (vedi Allegato n. 1) e mantenuto una frequenza superiore ai tre quarti del monte ore curricolare.

#### **Art. 4 e 5 - Ammissione dei candidati esterni ed esami integrativi**

Quest'anno due candidati esterni hanno presentato domanda di ammissione all'esame di Stato, per loro sono previsti esami preliminari in quanto non in possesso di idoneità alla quinta. Come indicato dal comma 2 dell'art 5 "Gli esami preliminari consistono in prove scritte, grafiche, scritto-grafiche, compositivo/esecutive musicali e coreutiche, pratiche e orali, idonee ad accertare la preparazione dei candidati nelle discipline oggetto di verifica. Il candidato che sostiene esami preliminari relativi a più anni svolge prove idonee ad accertare la sua preparazione in relazione alla programmazione relativa a ciascun anno di corso; la valutazione delle prove è distinta per ciascun anno." L'ammissione dei candidati esterni all'esame di Stato è disposta anche in mancanza del requisito di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d. lgs. 62/2017, in relazione alle attività assimilabili ai PCTO, come ridenominati dall'articolo 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145.

Per questi candidati si prescinde da prove INVALSI e attività «assimilabili» ai PCTO.

#### **Art. 10 - Documento del Consiglio di classe**

Entro il 15 maggio 2023 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.



## Art. 11 - Credito scolastico

Gli Studenti possono accedere all'Esame di Stato con un credito scolastico massimo di quaranta punti maturati nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso.

“Ai sensi dell’art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell’ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all’attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all’allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo”.

| Media dei voti  | Fascia di credito III a.s. | Fascia di credito IV a.s. | Fascia di credito V a.s. |
|-----------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| $M < 6$ *       | -                          | -                         | 7-8                      |
| $M = 6$         | 7-8                        | 8-9                       | 9-10                     |
| $6 < M \leq 7$  | 8-9                        | 9-10                      | 10-11                    |
| $7 < M \leq 8$  | 9-10                       | 10-11                     | 11-12                    |
| $8 < M \leq 9$  | 10-11                      | 11-12                     | 13-14                    |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12                      | 12-13                     | 14-15                    |

## Art. 12 - La Commissione

“Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d’esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all’istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinate, da tre membri interni appartenenti all’istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d’esame sono articolate in due commissioni/classi. 2. I commissari interni sono designati dai competenti consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri: a) i commissari sono designati tra i docenti appartenenti al consiglio di classe, titolari dell’insegnamento, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato”. Può essere designato come commissario un docente la cui classe di concorso sia diversa da quella prevista dal quadro orario ordinamentale per la disciplina selezionata, purché insegni la disciplina stessa nella classe terminale di riferimento.

Come previsto dal comma 2, lettera a del suddetto articolo dell’OM 45/2023, i membri interni della commissione sono stati designati dal C.d.C. in sede preposta in data 27 marzo 2023 (si veda il Verbale N. 4 Consiglio di Classe 5° I del 27 marzo 2023); pertanto sono stati individuati i tre docenti interni per la componente di Sala e Vendita: Prof.ssa Casaccio Angela (Sc. degli Alimenti), Prof.ssa Carlotta Fortunato (Laboratorio di Sala e Vendita), Prof.ssa Giulia Gragnani (Lingua Francese); e tre docenti interni per la componente di Cucina: prof. Gino Fusaro (Laboratorio di Cucina), Prof.ssa Casaccio Angela (Sc. degli Alimenti), Prof.ssa Giulia Gragnani (Lingua Francese).



Il D.M. 11 del 25 gennaio 2023 (individuazione delle discipline oggetto della seconda prova e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni) ha affidato ai commissari esterni le discipline: Italiano, Matematica, Inglese.

## **Art. 15 e 16 - Riunioni plenaria e preliminare - Attività delle Commissioni**

Al comma 9 dell'art. 16, si stabilisce che in sede di riunione preliminare, la sottocommissione definisce, altresì:

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, in relazione alla modalità di predisposizione della traccia della seconda prova scritta, tutti i docenti coinvolti nella procedura dichiarano obbligatoriamente per iscritto:

- a) i criteri di correzione e valutazione delle prove scritte;
- b) le modalità di conduzione del colloquio;
- c) i criteri per l'eventuale attribuzione del punteggio integrativo, fino a un massimo di cinque punti per i candidati che abbiano conseguito un credito scolastico di almeno quaranta punti e un risultato complessivo nelle prove di esame pari almeno a quaranta punti;
- d) i criteri per l'attribuzione della lode.

## **Art. 17 – Calendario prove d'esame**

Le prove d'esame sono costituite da:

- una prima prova scritta su base nazionale in lingua italiana che si terrà mercoledì 21 giugno 2023 alle ore 8.30 e avrà durata di 6 ore;
- una seconda prova scritta somministrata giovedì 22 giugno 2022 alle ore 8.30, di durata definita dalla sottocommissione in sede di formulazione (da 6 a 12 ore), che sarà inerente alle discipline di indirizzo (nel nostro caso *Enogastronomia Cucina, Enogastronomia Sala e Vendita, Sc. degli Alimenti*);
- un colloquio (date definite dalla Commissione).

## **Art. 19 - Prima prova**

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. La sottocommissione dispone di 20 punti per la valutazione della suddetta prova.

## **Art. 20 - Seconda prova**

La seconda prova, che avrà una rilevanza massima di venti punti, non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

L'articolo succitato rimanda a quanto indicato nell'OM 164 del 15 giugno 2022 per i Nuovi professionali che indica:



**I.I.S. MARSANO**

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

“La prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

**TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale sulla base di documenti, tabelle e dati, con particolare riferimento all'utilizzo delle risorse digitali nei processi di comunicazione.

**TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante la propria area professionale (caso aziendale) con particolare riferimento alle valutazioni di carattere economico.

**TIPOLOGIA C**

Individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o di un servizio con particolare riferimento all'utilizzo di strumenti e procedure.

**TIPOLOGIA D**

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

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento; la commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra 6 e 12 ore.

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il primo dei quali dedicato esclusivamente alle attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore.”

A tale riguardo il C.d.c. ritiene non vi siano le condizioni operative per l'eventuale somministrazione agli studenti di una prova che comprenda una parte laboratoriale in quanto non sono in essere le condizioni di spazio, strumentazione e dotazioni sufficienti a garantire i requisiti di individualità del compito e simultaneità di somministrazione della stessa come richiesto da normativa e ulteriormente specificato dalla Dott.ssa Flaminia Giorda, Dirigente Tecnico del MIM, nelle guide webinar dedicate all'Esame di Stato 2023.



## Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

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.

## Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti



## Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

| Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>   | Punteggio massimo |
|--|-------------------|
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo  | 3                 |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione   | 6                 |
| Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | 8                 |
| Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale  | 3                 |

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

### Art. 21 - Correzione e valutazione prove scritte

La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.

La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

### Art. 22 – Colloquio

Commi 1/5- Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- A. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- B. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;



IIS MARSANO

## I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

C. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Comma 7- Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Comma 10- La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Si veda nel dettaglio l'All. A dell'OM 45/2023.

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

| Indicatori  | Livelli | Descrittori  | Punti     | Punteggio |
|---|---------|--|-----------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo       | I       | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.                  | 0.50-1    |           |
|   | II      | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.          | 1.50-2.50 |           |
|   | III     | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.  | 3-3.50    |           |
|   | IV      | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.                                | 4-4.50    |           |
|   | V       | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.                | 5         |           |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro   | I       | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato  | 0.50-1    |           |
|   | II      | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato   | 1.50-2.50 |           |
|   | III     | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline                                 | 3-3.50    |           |
|   | IV      | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata                                      | 4-4.50    |           |
|   | V       | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita                            | 5         |           |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti  | I       | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico                                       | 0.50-1    |           |
|   | II      | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti                                | 1.50-2.50 |           |
|   | III     | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti                      | 3-3.50    |           |
|   | IV      | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti                           | 4-4.50    |           |
|   | V       | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti                 | 5         |           |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I       | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato   | 0.50      |           |
|   | II      | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato  | 1         |           |
|   | III     | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                             | 1.50      |           |
|   | IV      | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato                                       | 2         |           |
|   | V       | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                       | 2.50      |           |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I       | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato              | 0.50      |           |
|   | II      | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato             | 1         |           |
|   | III     | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali                  | 1.50      |           |
|   | IV      | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali                    | 2         |           |
|   | V       | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50      |           |
| <b>Punteggio totale della prova</b>   |         |  |           |           |





## **Art. 24 - Esame dei candidati con disabilità**

In classe sono inseriti cinque studenti che hanno un PEI in quanto certificati come da legge 104/92. Tutti e cinque hanno seguito una programmazione differenziata e sono stati valutati secondo i rispettivi PEI.

Due studenti sosterranno solo la prova orale (una di loro lo effettuerà prima del termine delle attività didattiche in maniera informale alla presenza del Cdc, studenti e genitori); uno studente solo le due prove scritte; uno non sosterrà l'esame ed un'altra non sarà possibile ammetterla per poter partecipare all'esame di qualifica del percorso di "Operatore della Ristorazione: Servizio Sala-Bar" (la legge non consente di conseguire due titoli diversi in uno stesso anno scolastico).

Viene riportato quanto il sopracitato articolo prevede nel rispetto ed inclusione degli studenti con disabilità:

Comma 4 - Per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe."

Comma 9 - Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

## **Art. 25 Esame dei candidati con DSA e altri BES**

In classe è presente una studentessa con BES per la quale il C.d.C. ha steso il relativo PDP inserito nel fascicolo personale della studentessa in cui sono individuati gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste.

"Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP). La sottocommissione, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A."

## **Art. 28 – Voto finale, certificazioni, adempimenti conclusivi.**

Si riporta quanto citato nei commi dall'1 al 5.

Ciascuna commissione/classe si riunisce per le operazioni finalizzate alla valutazione finale e all'elaborazione dei relativi atti subito dopo la conclusione dei colloqui di propria competenza. 2. Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti dalla commissione/classe d'esame alle prove scritte e al colloquio e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta



**I.I.S. MARSANO**

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

punti. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove scritte e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio. 3. Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi. 4. Ai sensi dell'art. 18, comma 5, del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la commissione/classe può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di cinque punti, sulla base dei criteri di cui all'articolo 16, comma 9, lettera c). 5. La commissione/classe all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione di cui al comma 4, a condizione che: a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe. Nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito, per l'anno non frequentato, nella misura massima prevista per lo stesso dalla Tabella A allegata al d. lgs.62 del 2017; b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.

## **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E DEL PLESSO DI CALVARI**

L'Istituto statale di Istruzione Secondaria Superiore "Bernardo Marsano", funzionante dal 1882, è ancor oggi l'unica scuola del settore agrario per la provincia di Genova, con indirizzi di Tecnico agrario e Professionale Agrario operante su cinque plessi: la sede di Sant'Ilario, via alla Scuola di Agricoltura civ. 9 (edificio scolastico con azienda agraria); le succursali in Val Bisagno, site in Via Allende civ. 41 (edificio scolastico) e in via di Creto civ. 62 (edificio scolastico con azienda agraria), la sede associata di San Colombano Certenoli, ubicata in Via V. Aste civ. 1 (edificio scolastico con azienda agraria) e quella di Arenzano, ubicata in Via C. Festa civ. 11. Dall'anno scolastico 2010-2011, presso la sede di S. Ilario, è attivo l'Istituto "Tecnico Agrario", con l'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". Quest'ultimo indirizzo è attivo dall'anno 2012-13 anche presso la sede di S. Colombano Certenoli; da quest'anno si è aggiunto all'Istituto il plesso ad indirizzo Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera di Calvari V. Soracco 7, San Colombano Certenoli, con il quale vogliamo sperimentare la "filiera breve", dalla terra alla tavola, all'insegna del rispetto dell'ambiente, del turismo sostenibile e dell'educazione alimentare, promuovendo i prodotti locali, sani nella coltivazione e creativi nella preparazione. Il nuovo percorso Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera prevede la possibilità di un percorso leFP di qualifica triennale, affiancato al percorso quinquennale che porta al diploma di maturità professionale. L'Istituto Marsano rappresenta oggi una realtà innovativa e moderna nel territorio genovese, in grado di sostenere e ispirare i produttori locali con sistemi ecologicamente sostenibili di produzione e trasformazione alimentare e di diventare centro di innovazione, inclusione e creatività per la formazione delle ragazze e dei ragazzi.



## INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Per l'Istituto Professionale Enogastronomico "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"- articolazione "Enogastronomia Cucina" e " Enogastronomia Sala e vendita" CODICE ATECO I56, nei cinque anni, è previsto l'insegnamento di varie discipline che sono considerate:

- comuni a tutti gli indirizzi professionali (area generale "Servizi"), costituite da Lingua e Letteratura italiana, Lingua Inglese, Storia, Geografia, Matematica, Diritto ed economia, Scienze motorie e sportive, Religione cattolica o Attività alternative .
- di indirizzo, cioè specifiche per il Servizio Enogastronomico, costituite da: Diritto e Tecniche Amministrative, Lingua e cultura Francese, Scienze e biologia, Scienza degli alimenti, Tecniche informatiche e della comunicazione, Laboratorio di Accoglienza turistica, Laboratorio Sala e vendita, Laboratorio Cucina

| <i>Area comune</i>                         | 3°, 4°, 5° anno |
|--|-----------------|
|  | Ore settimanali |
| Lingua e letteratura italiana              | 4               |
| Storia, cittadinanza e costituzione        | 2               |
| Lingua inglese                             | 3               |
| Matematica                                 | 3               |
| Scienze motorie e sportive                 | 2               |
| Religione Cattolica o attività alternative | 1               |

| <i>Area comune</i>                         | 3°, 4°, 5° anno |
|--|-----------------|
|  | Ore settimanali |
| Lingua e letteratura italiana              | 4               |
| Storia, cittadinanza e costituzione        | 2               |
| Lingua inglese                             | 3               |
| Matematica                                 | 3               |
| Scienze motorie e sportive                 | 2               |
| Religione Cattolica o attività alternative | 1               |



IIS MARSANO

## I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

\*articolazione cucina

\*\* articolazione sala e vendita

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità, di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Gli obiettivi comuni alle diverse discipline sono:

### **Comportamentali:**

- Sviluppo delle capacità di socializzazione
- Rispetto degli impegni presi
- Saper lavorare in gruppo
- Sviluppo di un metodo di lavoro autonomo e responsabile
- Rispetto delle regole sia per l'attività in presenza che nell'ambito della Didattica mista

### **Cognitivi:**

- Acquisizione di chiarezza espressiva scritta e orale
- Uso delle conoscenze acquisite per la soluzione di situazioni reali e problematiche
- Saper ricercare e utilizzare in maniera sistemica le fonti di informazione
- Saper integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico
- Saper utilizzare nuovi strumenti previsti dalla DID



Il monte ore settimanale è pari a 32 ore per complessive 1056 ore annuali per tutte le classi. Il quinto anno di corso termina con l'Esame di Stato per il diploma in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera". Gli sbocchi lavorativi sono davvero numerosi e molto richiesti, i più conosciuti sono: chef, cuoco, pasticciere, cameriere, maître, Barman, sommelier, ma esistono opportunità di natura più dirigenziale come gestore di locali o di mense scolastiche o aziendali o come consulente per ristoranti, alberghi o industrie alimentari fino a diventare "Food and Beverage Manager".

- Il diploma di Stato apre le porte a qualsiasi università tra cui le più richieste: scienze e tecnologie agro-alimentari, scienze della nutrizione, culture e politiche della gastronomia; scienze economiche e sociali della gastronomia; ingegneria alimentare, scienze del turismo.
- Si può accedere agli Istituti Tecnici Superiori, che sono scuole di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica post diploma. In particolare La Fondazione "ITS TURISMO LIGURIA \_ Academy of Tourism, Culture and Hospitality" nasce con gli obiettivi di completare la filiera formativa del settore turistico in Regione Liguria e di rispondere alla richiesta di personale formato con competenze elevate data la vocazione turistica della regione, in particolar modo delle sue riviere.

## DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE

### *Composizione del Consiglio di classe*

| Docenti            | Materia                  | ore settimanali | Continuità didattica nell'ultimo triennio |    |   |
|--------------------|--------------------------|-----------------|---|----|---|
|                    |                          |                 | III                                       | IV | V |
| SPADA GUIDO        | Italiano                 | 4               |   |    | X |
| SPADA GUIDO        | Storia                   | 2               |   |    | X |
| ROBERTI DANIELA    | Matematica               | 3               |   | X  | X |
| PAIUZZI PIETRO     | Inglese                  | 3               |   |    | X |
| GRAGNANI GIULIA    | Francese                 | 3               |   |    | X |
| CASACCIO ANGELA    | Scienza degli alimenti   | 4               |   |    | X |
| BETTILOMO LIA      | D.T.A.                   | 4               |   |    | X |
| FORTUNATO CARLOTTA | Laboratorio sala-vendita | 5               | X   | X  | X |
| ALBA GIOVANNI      | Sala e vendita           | 2               |   |    | X |



|                     |                            |   |   |   |   |
|---------------------|----------------------------|---|---|---|---|
| FUSARO GINO         | Laboratorio di cucina      | 7 |   |   | X |
| RICCIARDI LUIGI     | Religione                  | 1 |   |   | X |
| MARTINELLI MAURIZIO | Scienze Motorie e Sportive | 2 |   | X | X |
| NASCIMBENI ELVIRA   | Sostegno                   |   | X | X | X |
| PAGAN MAURO         | Sostegno                   |   |   |   | X |
| COSTA CLAUDIO       | Sostegno                   |   |   |   | X |

Riguardo la continuità didattica, la tabella riferisce la situazione per disciplina dell'ultimo a.s. La coordinatrice di classe per tutto il triennio è stata la prof.ssa Elvira Nascimbeni, attuale referente del sostegno. Dirigente Scolastica Prof.ssa Orestina Onofri.

### **Composizione e breve storia della classe V articolata sezione I**

N° alunni: **19**      Maschi n. **9**    Femmine n. **10**

La classe è costituita da un gruppo di studenti eterogeneo, formata dalla fusione di due classi 4 enoF e 4 SvD.

In aula si presentano sufficientemente partecipativi soprattutto nelle discipline di indirizzo, e risultano mediamente motivati al corso di studio intrapreso. Pur rimarcando che è difficile descrivere un insieme di persone attraverso un dato medio, e ancor più se il dato si riferisce al profilo degli apprendimenti da cui i singoli possono discostarsi anche notevolmente, la classe si distingue per una diffusa fragilità; diffuse sono le difficoltà nell'area espressiva, logico-matematica e nella lingua straniera. Tali fragilità si riverberano anche nelle materie di indirizzo che trovano comunque gli studenti motivati. Gli insegnanti di materia devono spesso indirizzare i ragazzi nell'esposizione per ottenere la corretta espressione formale dei concetti. Deve essere qui ricordato che il curriculum della classe è stato segnato dai due anni di pandemia in cui la DAD/DID non si è mostrata efficace nel sostituire il lavoro che gli insegnanti fanno comunemente in classe, sia sul gruppo che sul singolo. Nonostante la didattica di classe negli ultimi due anni scolastici sia sempre stata in presenza, i docenti hanno rilevato quanto questa situazione abbia influenzato negativamente, nel pregresso, la qualità dell'apprendimento. Sono state rilevate carenze, spesso importanti, che hanno obbligato i docenti ad un'azione di recupero in itinere e ad operare alcune revisioni delle Programmazioni di inizio anno per poter sanare lacune pregresse nelle conoscenze/abilità necessarie per maturare le competenze e i contenuti disciplinari del quinto anno.



## I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

In classe sono inclusi cinque studenti con certificazione ai sensi della Legge 104/92 e solo tre di essi parteciperanno all'esame di Stato (vedi **ALLEGATO n. 3 - Relazioni Finali Dei Docenti Di Sostegno**), per conseguire un attestato delle competenze raggiunte.

In questa classe è stato fondamentale il lavoro degli insegnanti di sostegno che hanno collaborato con i docenti curricolari formando gruppi di studio assistito, aiutando i ragazzi a costruire mappe concettuali, fornendo appunti sulle lezioni.

Caratterialmente, nell'insieme, si tratta di un gruppo di ragazzi responsabili che hanno rapporti positivi con i pari anche di classi inferiori e con le figure adulte. Durante la visita d'istruzione a Roma hanno dimostrato di saper cogliere e vivere in modo opportuno i vari momenti offerti, tanto nelle visite di settore quanto nelle visite ai luoghi di interesse storico-monumentale della città.

Per gli alunni che hanno svolto gli stage il riscontro delle aziende ospitanti è stato generalmente positivo. Le altre attività rientranti nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento proposte alla classe (vedi dettaglio nell'Allegato 1), hanno avuto una buona partecipazione.

I rapporti con le famiglie sono stati sufficientemente costanti, nonostante la partecipazione ai colloqui generali e a quelli settimanali sia stata bassa, se contattate si sono rivelate presenti e sufficientemente collaborative.

### ***Simulazione di Prove di Esame di Stato***

La classe è stata sottoposta durante il secondo quadrimestre a due simulazioni di Prima Prova (in data 04/05/2023 e 25/05/2023). Sono state previste due simulazioni di Seconda Prova (in data 05/05/2023 e 26/05/2023), e verrà data ad alcuni studenti la possibilità di partecipare ad una eventuale simulazione di Colloquio entro la fine dell'a.s.



## INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

### ***Traguardi attesi in uscita e obiettivi fondanti<sup>1</sup>***

La preparazione generale che la scuola propone attraverso gli insegnamenti disciplinari è volta allo sviluppo e al consolidamento di conoscenze e competenze negli ambiti disciplinari ed è propedeutica all'inserimento nel mondo del lavoro e a specializzazioni proprie di successivi ordini superiori di istruzione; oltre a ciò essa contribuisce alla formazione di cittadini responsabili e capaci di una visione critica della realtà, i cui comportamenti siano ispirati al rispetto della legalità.

Nell'area disciplinare umanistica, l'attività didattica sarà volta al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano, nonché alla lingua inglese, anche mediante l'utilizzo della metodologia *Content Language Integrated Learning*;
- potenziamento e valorizzazione della competenza di analisi e interpretazione dei testi;
- consapevolezza della necessità di ricostruire un adeguato contesto storico per analizzare eventi, istituzioni, problemi, mentalità del passato e del presente e per istituire collegamenti;
- ricostruzione delle diverse problematiche filosofiche esposte in modo corretto a livello teorico, concettuale e terminologico.

Nell'area disciplinare scientifica e tecnologica, l'attività didattica è stata volta al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- acquisizione di un uso corretto del lessico specifico;
- analisi e schematizzazione di situazioni problematiche;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- applicazione di leggi e procedimenti adeguati nella risoluzione di esercizi e problemi;
- uso corretto degli strumenti e delle norme di rappresentazione grafico;
- esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività in gruppi di lavoro integrando le proprie competenze con altre figure professionali;
- applicare le norme relative a riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro;
- intervenire nelle diverse fasi del processo produttivo, utilizzando anche gli strumenti tecnologici;
- incremento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO);

---

<sup>1</sup> *Ibidem*



## I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti.

Nell'area disciplinare professionalizzante, l'attività didattica è stata volta al raggiungimento delle seguenti competenze:

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

Si sono individuati inoltre i seguenti obiettivi trasversali alle aree disciplinari poiché riguardanti la formazione della persona oltre che dello studente:

- costruzione del sé e della relazione con gli altri;
- crescita dell'autonomia e del senso di responsabilità;
- potenziamento dell'attitudine alla formulazione e risoluzione di problemi;
- potenziamento della capacità di individuare collegamenti e relazioni;



IIS MARSANO

## I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

- esercizio e potenziamento della capacità di acquisire ed interpretare informazioni;
- attenzione alla coerenza sul piano logico-argomentativo;
- ricettività riflessiva e rielaborativa.
- conoscenza e consapevolezza dei processi motori attraverso le pratiche sportive;
- acquisizione di uno stile di vita salutare.

Si è fatto riferimento inoltre alle competenze chiave europee di cittadinanza.

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

### **Metodologie e strategie didattiche**

Le metodologie utilizzate dai membri del Consiglio di Classe sono state le seguenti:

- lezioni frontali e partecipate;
- analisi di situazioni professionali;
- studio manualistico;
- ricerche e relazioni presentate dagli studenti, sia in forma singola sia in forma collettiva;
- incontri con esperti del settore professionale;
- attività inerenti ai Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento.

Gli strumenti adottati dai membri del Consiglio di Classe sono stati i seguenti:

- libro di testo;
- ambiente Google Suite istituzionale (Classroom dedicate alle diverse discipline)
- lavagna tradizionale, lavagna interattiva multimediale, computer con videoproiettore;
- vocabolari, dizionari, manuali tecnici;
- strumenti audiovisivi (dvd e cd);
- uscite didattiche e partecipazione a convegni e seminari;
- appunti, schemi e dispense.

Le prove di verifica cui sono stati sottoposti gli studenti sono state le seguenti:

- elaborazione di temi secondo le nuove tipologie (A, B, C);
- prove strutturate e semi-strutturate;
- risoluzione di problemi e di calcoli;
- interrogazioni individuali;
- prove pratiche;
- casi aziendali;
- simulazione delle prove d'Esame di Stato.

Ciascun insegnante si è attenuto alle indicazioni riportate nel PTOF, come specificato in dettaglio nei programmi e nelle relazioni finali fornite in allegato (**ALLEGATO n. 2 – Programmi Svolti**).



E' stata svolta una UDA estesa a tutte le materie dal titolo "Sostenibilità, ambiente, salute e prodotti del territorio"

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Come indicato all'Art. 3 dell'OM n. 45 del 9 marzo 2023, sono previste deroghe rispetto ai PCTO per gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso, ammessi all'esame «anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettera c) del Dlgs 62/2017». Si noti infatti che i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento progettate per il triennio conclusivo hanno risentito della situazione pandemica che ha limitato, a volte in modo vincolante, le attività proposte (**ALLEGATO n. 1 \_ PCTO**).

## ELENCO DELLE ATTIVITÀ RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La sezione dedicata al Consiglio di classe, (**art. 10, comma 1 e 2, dell'OM 65/2022**), tratta brevemente il tema *dell'Educazione Civica*; di questa disciplina trasversale (**Legge 92/2019 e DM 35 del 22 giugno 2020, in particolare: Allegato A - Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica**), si fa menzione anche della sezione dedicata al Colloquio (**art. 22, comma 2, lettera C, OM 65/2022**), indicando come il candidato debba dimostrare di aver maturato le competenze di Educazione Civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Nello specifico, le singole discipline hanno trattato i seguenti temi:

| MATERIA    | ARGOMENTO   | ORE |
|------------|---|-----|
| Italiano   | La lotta delle donne iraniane per la conquista dei diritti civili   |     |
| Storia     | Dalla grande emigrazione verso le Americhe di inizi Novecento alle comunità italo-americane di oggi   |     |
| DTA        |   |     |
| Matematica | Come interpretare un fenomeno naturale usando i dati ( visione parziale del webinar di Dea Scuola "essere cittadini digitali oggi" relatore Dario Menasce INFN Milano-Bicocca)<br>Svolgimento di esercizi di applicazione alla realtà riguardanti le tematiche : educazione alla salute e benessere (curva glicemica, diabete e celiachia, ipertensione e tabagismo), sicurezza stradale (tasso alcolemico), informazione | 10  |



IIS MARSANO

## I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

|                            |   |   |
|----------------------------|---|---|
|                            | consapevole (test clinici con falsi positivi), educazione finanziaria (ottimizzazione dei guadagni e minimizzazione dei costi)  |   |
| Inglese                    | Visione del film di Richard Linklater "Fast Food Nation" (2006), con dibattito su alimentazione e consumo etico e ecologico.  | 4 |
| Francese                   | La Journée de la Mémoire: vision du film "Un sac de billes" et fiche argumentative.<br>La Journée internationale des femmes: lecture et débat sur le discours du secrétaire général de l'ONU.             |   |
| Scienze Motorie            | Le regole nello sport e nel lavoro – il fair play nello sport – gli stili e le abitudini salutari – prevenzione di alcool e abuso di stupefacenti – la dieta dello sportivo – tecniche di primo soccorso. |   |
| Laboratorio Sala e Vendita | La Ristorazione Sostenibile   |   |
| Laboratorio Cucina         | Lo Spreco Alimentare e il recupero in cucina  |   |
| Scienza degli Alimenti     | Impatto ambientale della filiera agroalimentare   |   |
| Religione                  | Giorno della memoria: storia del "Campo 52" di Coreglia Ligure  |   |

Per la Valutazione di fine primo quadrimestre e di fine a.s. ogni docente ha importato i voti assegnati su ARGO relativamente all'educazione civica in merito ai temi trattati nella propria disciplina; a questo voto docimologico è stato accostato un criterio condiviso: lo studente dovrà dimostrare di aver elaborato le tematiche affrontate nell'ambito dell'Educazione Civica al fine di costruire il proprio senso civico.



IIS MARSANO

## I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

### FIRME DEI DOCENTI

| Docenti             | Materia                       | FIRMA |
|---------------------|-------------------------------|-------|
| Guido Spada         | Italiano e Storia             |       |
| Daniela Roberti     | Matematica                    |       |
| Pietro Paiuzzi      | Inglese                       |       |
| Giulia Gagnani      | Francese                      |       |
| Angela Casaccio     | Scienza degli Alimenti        |       |
| Carlotta Fortunato  | Laboratorio di sala e vendita |       |
| Alba Giovanni       | Sala e Vendita                |       |
| Gino Fusaro         | Laboratorio di Cucina         |       |
| Luigi Ricciardi     | Religione Cattolica           |       |
| Maurizio Martinelli | Scienze Motorie e Sportive    |       |
| Elvira Nascimbeni   | Sostegno                      |       |
| Claudio Costa       | Sostegno                      |       |
| Mauro Pagan         | Sostegno                      |       |