





## Ministero dell'istruzione e del merito ISTITUTO SUPERIORE "EUCLIDE"

Contrada Monoscalco - 89035 **BOVA MARINA**Segreteria 0965-499401 fax 0965-499400 C.F. 92002670807

Indirizzo E-mail <u>rcis01600e@istruzione.it</u> - posta certifica <u>rcis01600e@pec.istruzione.it</u>
\_Sezioni: Liceo Scientifico- I.T. Geometri - - Informatica e Telecomunicazione-IPSSAR Condofuri Corsi Diurno e Serale

| PROT. NR. | DEL |  |
|-----------|-----|--|

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323, art. 5 comma 2 – Legge 10 dicembre 1997 n. 425

## CLASSE V SEZ. A

# INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" A.S. 2023/2024

La Dirigente Scolastica Dott.ssa Domenica Minniti La coordinatrice di classe Prof.ssa Dominella Maria Lipari

## **SOMMARIO**

|    |  | Pag. |
|----|--|------|
| 1  | Premessa   | 3    |
| 2  | Presentazione dell'Istituto  | 3    |
| 3  | Profilo professionale  | 3    |
| 4  | Quadro orario del corso di studi   | 5    |
| 5  | Componenti il Consiglio di Classe  | 5    |
| 6  | Continuità didattica   | 6    |
| 7  | Composizione commissione d'esame   | 6    |
| 8  | Presentazione della classe   | 7    |
| 9  | Attività integrative e progetti  | 8    |
| 10 | Obiettivi trasversali  | 10   |
| 11 | Percorso di Educazione Civica  | 12   |
| 12 | Percorso didattico trasversale   | 15   |
| 13 | Simulazioni Prove d'esame  | 16   |
| 14 | Metodologie e strumenti  | 16   |
| 15 | Materiali e strumenti didattici  | 17   |
| 16 | Modalità e strumenti previsti per le verifiche   | 18   |
|    | sommative e formative  |      |
| 17 | Criteri di valutazione   | 18   |
| 18 | Credito scolastico e formativo   | 19   |
| 19 | РСТО   | 19   |
| 20 | Moduli di orientamento formativo   | 20   |
|    | Firme  | 21   |
|    | ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE  |      |
| Α  | Elenco degli alunni con la specifica dei relativi crediti  |      |
| В  | Tracce riguardanti la simulazione della prima e della seconda prova scritta                          |      |
| С  | Griglie di valutazione prove scritte   |      |
| D  | Griglia di valutazione colloquio orale e foto utilizzate in sede di simulazione della prova di esame |      |
| E  | Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento – PCTO                                       |      |
| F  | Prospetto ore di orientamento  |      |
| G  | Consuntivi delle singole programmazioni disciplinari   |      |

#### 1. PREMESSA

Con il presente documento si esplicitano i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dagli allievi iscritti alla classe V sezione A articolazione Enogastronomia nell'a. s. 2023/2024, il quale risulta aver avuto regolare inizio in data 14/09/2023.

Inoltre, il documento illustra le attività, i percorsi svolti ed i progetti realizzati in coerenza con gli obiettivi stabiliti dal PTOF.

Merita di essere sottolineato come, sempre ai fini della redazione del presente documento, il Consiglio di Classe abbia tenuto conto delle indicazioni diramate dal Garante per la protezione dei dati personali con nota prot. nr. 10719 del 21/03/2017.

#### 2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Euclide" di Bova Marina (RC), fondato nell'a. s. 1999/2000 e ospitato oggi, nella struttura di C.da Monoscalco, è il risultato dell'accorpamento, nel corso dell'ultimo ventennio, di ben quattro Scuole, rispettivamente:

- il Liceo Scientifico, opzione "Ordinario" e "Scienze applicate";
- l'Istituto Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio, con opzione Informatica e Telecomunicazioni;
- l'Istituto Tecnico Amministrazione, Finanza e Marketing;
- l'Istituto Professionale per i Servizi e la Ristorazione Alberghiera che dall'a. s. 2013/2014 vanta anche un plesso nel Comune di Condofuri.

L'Istituto costituisce un significativo punto di riferimento per il territorio, caratterizzato da un'offerta formativa ampia, diversificata e qualificata, questo sia per quanto concerne il percorso di studi liceale che i segmenti strategici dell'istruzione tecnica e professionale. Tutti gli indirizzi, oltre ad assicurare agli allievi un'adeguata formazione culturale, forniscono una formazione tecnica professionalizzante, preparando al mondo del lavoro e lasciando anche aperta la possibilità di una prosecuzione degli studi in ambito universitario.

Le finalità istituzionali della scuola, consistenti nell'educare, nell'istruire e nel formare, all'Euclide vengono così, perseguite nel pieno rispetto della carta costituzionale, promuovendo azioni di accoglienza, di inclusione e di integrazione sociale e culturale, per garantire a tutti gli studenti il raggiungimento del successo formativo e la conquista di una cittadinanza attiva in ambito sociale e professionale, non più entro confini europei, ma nel contesto di un mondo globalizzato.

#### 3. PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" assolve allo scopo di far acquisire agli studenti, a conclusione del rispettivo percorso di studi, competenze tecniche, economiche e giuridiche nell'ambito dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza, in relazione ai prodotti enogastronomici non solo del territorio, il tutto anche attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi volti a valorizzare il patrimonio ambientale, artistico e culturale del nostro Paese. Ad adiuvandum, il prefato insegnamento è strettamente correlato all'utilizzo delle nuove tecnologie in ordine alla produzione, all'erogazione, alla gestione dei vari servizi, nonché alla comunicazione, alla vendita e al marketing nello specifico settore dell'enogastronomia.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono anche, competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, nella produzione, nella trasformazione, nella conservazione e nella presentazione dei prodotti enogastronomici, come pure di operare nel sistema produttivo promuovendo le tipicità locali, non disdegnando le nuove tendenze enogastronomiche nazionali ed internazionali, peraltro nel pieno rispetto delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché di quelle afferenti alla tracciabilità della materia prima utilizzata ed alla trasparenza.

|            | In termini di conoscenze (sapere), gli alunni alla fine del quinquennio  |
|------------|--|
|            | possiedono conoscenze culturali, tecniche ed organizzative riguardanti il  |
|            | comparto enogastronomico, in particolare quelle inerenti:  |
| CONOSCENZE | <ul> <li>al mercato ristorativo anche nei suoi principali segmenti;</li> <li>all'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nonché nazionali ed internazionali;</li> <li>alle condizioni igienico-sanitarie relativamente ai luoghi di lavoro in cui si realizzano e/o somministrano alimenti e bevande;</li> <li>ai moderni impianti tecnologici, alle attrezzature nonché alle dotazioni di servizio;</li> <li>alla merceologia ed alle tecniche innovative di conservazione degli alimenti, in considerazione anche della moderna dietetica;</li> <li>alle principali norme che interessano la vita di un'azienda operante nell'ambito della ristorazione e/o dell'accoglienza alberghiera;</li> <li>agli strumenti utilizzabili in azienda ai fini di una compiuta conoscenza del mercato, per programmare e controllare le diverse attività.</li> </ul> |
|            | In ordine alle competenze (saper fare), gli alunni alla fine del quinquennio sono  |
|            | in grado di:   |
|            | in grado di.   |
|            | utilizzare due lingue straniere;   |
| COMPETENZE | <ul> <li>applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e<br/>sulla salute nei luoghi di lavoro;</li> </ul>  |
| COMPETENZE | <ul> <li>controllare l'approvvigionamento delle derrate;</li> </ul>  |
|            | <ul> <li>controllare la qualità e la quantità delle materie prime utilizzate;</li> </ul>   |
|            | <ul> <li>determinare i costi della produzione e della distribuzione dei pasti;</li> </ul>  |
|            | allestire buffet e banchetti sia all'interno che all'esterno dell'azienda,   |
|            | nonché calcolarne i costi;   |
|            | organizzare la guida e il lavoro di un gruppo, nonché la sua interazione con altri gruppi  |
|            | con altri gruppi.  Relativamente alle capacità acquisite (saper essere), gli alunni alla fine del  |
|            | quinquennio riescono a:  |
| CADACITA!  | cogliere le esigenze del personale e della clientela;  |
| CAPACITA'  | <ul> <li>relazionarsi in modo adeguato e professionale con la clientela;</li> </ul>  |
|            | comunicare con il personale ed i vari reparti;   |
|            | gestire e controllare l'attività dell'azienda.   |
| OBIETTIVI  | L'Istituto di Istruzione Superiore "EUCLIDE" di Bova Marina, consapevole del   |
| SOCIO-     | significativo ruolo che la società conferisce alla scuola sul piano educativo, si  |
| AFFETTIVI  | pone come obiettivo prioritario la formazione di studenti, in grado di conciliare  |

una solida preparazione culturale con atteggiamenti positivi nei confronti dei compagni, del personale e degli ambienti scolastici, il tutto nella prospettiva di formare cittadini responsabili e consapevoli, tanto dei propri diritti che dei propri doveri.

L'IIS Euclide elabora una politica di promozione dell'integrazione e dell'inclusione scolastica condivisa dal personale docente e non docente, nonché dagli allievi. Tutti gli alunni hanno diritto ad un'accoglienza di natura socio-affettiva che tenga nella debita considerazione il rispettivo stile cognitivo. L'Istituto adotta strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive, per cui ogni anno procede all'adozione e/o all'aggiornamento di appositi strumenti.

#### 4. QUADRO ORARIO DEL CORSO DI STUDI

| QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA-TRIENNIO   |      |      |      |  |
|---|------|------|------|--|
|   | III  | IV   | V    |  |
|   | Anno | Anno | Anno |  |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA           | 4    | 4    | 4    |  |
| STORIA                                  | 2    | 2    | 2    |  |
| LINGUA INGLESE                          | 3    | 3    | 2    |  |
| LINGUA FRANCESE                         | 2    | 3    | 3    |  |
| MATEMATICA                              | 3    | 3    | 3    |  |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE    | 5    | 4    | 5    |  |
| LABORATORIO DI SERVIZI                  |      |      |      |  |
| ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA          | 6    | 4    | 4    |  |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA |      |      |      |  |
| STRUTTURA RICETTIVA                     | 4    | 4    | 4    |  |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE              | 2    | 2    | 2    |  |
| RELIGIONE CATTOLICA/                    |      |      |      |  |
| ATTIVITA' ALTERNATIVA                   | 1    | 1    | 1    |  |

#### 5. COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

| Dott.ssa Minniti Domenica       | Dirigente Scolastica                 |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Prof.ssa Lipari Dominella Maria | Lingua e letteratura italiana/Storia |
| Prof.ssa Naccarato Marisa       | Scienza e Cultura dell'Alimentazione |
| Prof.ssa Dattola Angela         | Lingua Inglese                       |
| Prof.ssa Schillaci Emma         | Lingua Francese                      |
| Prof.ssa Malacrinò Francesca    | Matematica                           |

| Prof.ssa Collini Giuseppina | Enogastronomia settore Sala e Vendita (compresenza)             |
|-----------------------------|---|
| Prof.ssa Ripepi Maria       | Diritto e Tecniche Amministr. della Struttura Ricettiva         |
| Prof. Lizzi Domenico        | Enogastronomia settore Cucina                                   |
| Prof.ssa Calabrò Amelia     | Religione   |
| Prof. D'Amico Lorenzo       | Scienze motorie e sportive                                      |
| Prof. Petrulli Pasquale     | Laboratorio servizi di ricettività alberghiera<br>(compresenza) |

## 6. CONTINUITÀ DIDATTICA

| Discipline del piano di studi |  | Do cout!               | Conti | Continuità didattica |   |  |  |
|-------------------------------|--|------------------------|-------|----------------------|---|--|--|
|                               |  | Docenti                | III   | IV                   | V |  |  |
| 1                             | Lingua e letteratura Italiana  | Lipari Dominella Maria | х     | х                    | Х |  |  |
| 2                             | Storia   | Lipari Dominella Maria |       |                      | Х |  |  |
| 3                             | Lingua Inglese   | Dattola Angela         |       | х                    | Х |  |  |
| 4                             | Lingua Francese  | Schillaci Emma         |       |                      | Х |  |  |
| 5                             | Matematica   | Malacrinò Francesca    |       | х                    | Х |  |  |
| 6                             | Scienza e cultura<br>dell'alimentazione  | Naccarato Marisa       | х     |                      | х |  |  |
| 7                             | Laboratorio di servizi<br>enogastronomici - settore cucina                           | Lizzi Domenico         |       | х                    | х |  |  |
| 8                             | Laboratorio di servizi<br>enogastronomici - settore Sala e<br>Vendita (compresenza)  | Collini Giuseppina     |       |                      | х |  |  |
| 9                             | Laboratorio di servizi<br>enogastronomici - ricettività<br>alberghiera (compresenza) | Petrulli Pasquale      |       |                      | х |  |  |
| 10                            | DTA  | Maria Ripepi           |       |                      | Х |  |  |
| 11                            | Scienze Motorie e Sportive   | D'Amico Lorenzo        |       | Х                    | Х |  |  |
| 12                            | Religione  | Calabrò Amelia         |       | Х                    | Х |  |  |

### 7. COMPOSIZIONE COMMISSIONE D'ESAME

Conformemente alle previsioni ex D.M. nr. 10 del 26/01/2024, il Consiglio di Classe ha individuato per l'esame di Stato, i seguenti commissari interni:

| DISCIPLINA                              | DOCENTE                   |
|---|---------------------------|
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione    | Prof.ssa NACCARATO MARISA |
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici- | Prof. LIZZI DOMENICO      |
| Cucina                                  |                           |
| Diritto e Tecniche Amministrative della | Prof.ssa RIPEPI MARIA     |
| Struttura Ricettiva                     |                           |

Sempre il D.M. nr. 10 del 26/01/2024 stabilisce altresì, che le seguenti materie siano affidate a commissari esterni:

- LINGUA E LETTERATURATURA ITALIANA/STORIA
- MATEMATICA
- LINGUA INGLESE

#### 8. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Preliminarmente, va precisato come tanto l'insegnamento che l'apprendimento, per quanto riguarda la classe in questione, abbia seguito il percorso della riforma degli Istituti Professionali nel settore servizi, indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia.

Dal punto di vista socio-affettivo e comportamentale, la classe si presenta come un gruppo, a tratti coeso: gli allievi non sempre si sono rivelati affiatati, sono però, in grado di riconoscere l'esistenza e l'importanza delle regole del vivere in gruppo. Con i docenti non sempre hanno tenuto un comportamento disciplinato e disponibile al dialogo educativo, di contro, i docenti hanno manifestato costante disponibilità, attivandosi di volta in volta, nei modi e nei termini stabiliti dalla normativa vigente nonché dai regolamenti adottati dall'Euclide, per venire incontro alle esigenze degli allievi.

Ancora, merita di essere sottolineato come il gruppo classe, abbia manifestato comportamenti responsabili per quanto concerne la partecipazione alle attività extracurriculari, in particolare, è rimarchevole l'impegno profuso nella preparazione della ricetta antispreco, presentata nella nota trasmissione televisiva "Striscia la notizia", nella puntata andata in onda su Canale 5 il 02/12/2023. La classe risulta, nel complesso eterogenea: un piccolo gruppo di studenti presenta una forte motivazione ed una spiccata curiosità intellettuale, che ha consentito loro di raggiungere buoni risultati in quasi tutte le discipline; un altro gruppo, invece, ha dimostrato maggiore attitudine solo in alcune materie, pochissimi gli studenti che hanno affrontato lo studio con minore motivazione, rispetto ai quali comunque, possono dirsi raggiunti gli obiettivi di apprendimento minimi fissati dal curriculo d'istituto. A questo proposito, merita di essere sottolineato come quegli alunni che presentano un ritmo di apprendimento lento, siano stati spronati e stimolati dagli insegnanti a raggiungere livelli accettabili di abilità logiche, espressive e cognitive.

Per quanto attiene al conseguimento degli obiettivi per come definiti dalle programmazioni didattiche disciplinari, gli esiti raggiunti appaiono differenziati, a causa soprattutto di una diversificazione in ordine alle motivazioni, alle attitudini ed agli interessi dimostrati dagli studenti. Nel dettaglio, due allieve in particolare, hanno contribuito ad arricchire le lezioni con interventi e domande, tanto pertinenti quanto costruttivi, rendendo il dialogo educativo, oltremodo

interessante. Queste alunne hanno dimostrato di aver assimilato un metodo di studio autonomo, efficace e produttivo, accogliendo le proposte didattiche con contributi personali e conseguendo buoni risultati, sia in termini di competenze che di conoscenze, nonché di capacità di rielaborazione critica. La maggior parte dei discenti, anche se meno autonomi nella rielaborazione, ha comunque compiuto un significativo percorso di crescita e di maturazione, acquisendo una preparazione variabile, tra il soddisfacente ed il più che soddisfacente. Accanto a questi allievi, ve ne sono alcuni che non sono riusciti ad assumere con costanza un ruolo attivo ed autonomo rispetto alle esigenze didattiche, a causa di un metodo di studio non sempre adeguato ed alla mancanza di continuità nell'organizzazione dello stesso. Gli allievi di cui trattasi sono tuttavia, riusciti a conseguire una preparazione sufficiente.

Ad adiuvandum, va precisato che la maggioranza degli studenti iscritti alla classe V A IPSSAR, nonostante alcune criticità nella produzione scritta e orale, abbia raggiunto, soprattutto nelle discipline cd. professionalizzanti, i risultati migliori, dimostrando che il percorso formativo scelto abbia portato allo sviluppo di quelle competenze e di quelle abilità, indispensabili per inserirsi proficuamente nel mondo del lavoro. È rimarchevole, come nel corso dell'a. s. 2023/2024, molti di loro abbiano partecipato in gruppo e singolarmente a delle challenge anche di livello nazionale, riuscendo ad ottenere riscontri importanti, rispettivamente la challenge organizzata dalla multinazionale Samsung sul tema del disagio giovanile che li ha portati a registrare presso la sede della Samsung di Milano, un podcast pubblicato su Spotify, il concorso nazionale indetto dall'Associazione Nazionale Vittime del Dovere e dal MIUR che ha visto primeggiare nella sezione letteraria, un gruppo formato da sei studenti, ed infine, il contest in memoria del preside Giuseppe Armando Galasso, organizzato dall'APCR – Associazione Provinciale Cuochi Reggini, in cui uno studente iscritto alla classe si è aggiudicato il primo posto. Ancora, la scolaresca ha partecipato ad altre competizioni nazionali, relativamente alle quali, al momento non sono stati resi noti i risultati, nello specifico, 1) la challenge Icaro promossa dalla Polizia stradale in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del Merito, che ha visto un gruppo di tre allievi realizzare un video sul tema della sicurezza stradale, 2) un gruppo di cinque allievi ha partecipato alla challenge "Il podcast a scuola – tocca a noi! Seconda edizione" indetta da Rizzoli Education relativamente alla produzione di un podcast suddiviso in 4 puntate, più la puntata teaser, ed infine, 3) la partecipazione di un allievo alla challenge "People in mind young edition - 3.0" indetta dalla multinazionale farmaceutica Lundbeck in collaborazione con Giffoni Innovation Hub e Havas life Italy srl.

Alla luce delle considerazioni che precedono, può pacificamente affermarsi che alla fine del percorso formativo, sul piano cognitivo, tutto il gruppo classe abbia fatto registrare apprezzabili progressi in ragione dei livelli di partenza.

In ordine alle programmazioni disciplinari, in tutte le discipline il ruolino di marcia è stato rispettato, ed al riguardo, non si sono registrati ritardi di sorta, né criticità di altro tipo.

#### 9. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

#### ATTIVITÀ INTEGRATIVE - PROGETTI

Nel corso dell'a. s. 2023/2024 la classe ha partecipato a varie attività, tra le quali:

 Manifestazione "Festa del cuoco" tenutasi il 13/10/2023 presso il Grand Hotel President di Siderno (RC);

- Uscita didattica rientrante nei PCTO, in cui gli allievi hanno visitato la struttura ricettiva "Sabbia d'oro Hotel" in Marina di Gioiosa Jonica (RC);
- PCTO ANFOS sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, solo per la studentessa che si è aggregata al gruppo classe all'inizio del corrente a. s., gli altri iscritti alla V A IPSSAR lo avevano già svolto;
- Partecipazione alla trasmissione televisiva "Striscia la notizia" con la ricetta antispreco, puntata registrata alla fine di ottobre del 2023 e andata in onda su Canale 5 in data 02/12/2023;
- Un gruppo di cinque allievi, fra la fine di novembre e l'inizio di dicembre del 2023 ha registrato un *podcast* sul disagio giovanile, a seguito della partecipazione ad una *challenge* nazionale indetta dalla multinazionale Samsung. Tale attività è rientrata anche, fra i PCTO per un totale di 40 ore certificate ad allievo;
- "Viaggio della legalità" in Sicilia del dicembre 2023, in cui gli studenti, fra l'altro, hanno visitato i luoghi delle stragi di mafia del 1992;
- Rassegna "Bergamondo di Natale" tenutasi nel Comune di Condofuri nel dicembre del 2023;
- Partecipazione di un gruppo di allievi alle attività rientranti nell'open day del 16/12/2024;
- Partecipazione al contest in memoria del preside Giuseppe Armando Galasso, organizzato dall'APCR – Associazione Provinciale Cuochi Reggini, in cui uno studente iscritto alla classe si è aggiudicato il primo posto;
- PCTO "Economia Civile", percorso iniziato nel novembre del 2023 e concluso lo scorso gennaio da tutti gli allievi iscritti alla classe; (il PCTO è stato svolto dagli studenti sulla piattaforma Educazione Digitale)
- Uscite didattiche rientranti nei percorsi PCTO, in cui gli studenti sono stati suddivisi in gruppi, svolgendo percorsi di formazione-avviamento al lavoro presso strutture ricettive del Trentino-Alto Adige, del Veneto e della Valle d'Aosta;
- PCTO Ristorando presso azienda "Kalos Jero";
- Premiazione di un gruppo di 6 allievi iscritti alla classe V A Enogastronomia, i quali con un lavoro di gruppo, nello specifico un elaborato, hanno vinto il primo premio del concorso letterario nazionale indetto dall'Associazione Nazionale Vittime del Dovere e dal MIUR. La premiazione di cui trattasi ha avuto luogo il 25/03/2024 presso Palazzo Montecitorio in Roma, sede della Camera dei Deputati;
- PCTO "progetto celiachia", ad oggi non ancora concluso;
- Un gruppo di tre allievi ha partecipato ad una challenge cd. progetto Icaro, sulla piattaforma di Educazione Digitale, promossa dalla Polizia stradale e dal MIM;
- Un gruppo di cinque allievi ha partecipato ad una challenge nazionale indetta da Rizzoli Education ai fini della realizzazione di un podcast suddiviso in 4 puntate oltre la puntata teaser;
- Un allievo ha partecipato ad una challenge nazionale indetta dalla nota multinazionale farmaceutica Lundbeck, in collaborazione con Giffoni Innovation Hub e Havas Life Italy srl;
- Partecipazione all'evento "Giornata Nazionale del Mare" tenutosi l'11/04/2024 in cui gli allievi hanno contribuito alla realizzazione di un buffet ed all'accoglienza delle numerose autorità intervenute, fra le quali il Ministro dell'Istruzione.

Nel corso dell'a. s. 2023/2024 la classe ha partecipato ai seguenti progetti:

- "Arte in tavola";
- Progetto "Bar .... per focaccia".

#### **10. OBIETTIVI TRASVERSALI**

Di seguito, secondo una suddivisione per aree di pertinenza, vengono elencati gli obiettivi trasversali di cui si è tenuto conto nell'ambito della valutazione:

#### **OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI**

- 1. Rispetto delle regole;
- 2. Autocontrollo;
- 3. Correttezza nell'interazione educativa e didattica;
- 4. Assiduità nella frequenza;
- 5. Acquisizione di capacità di orientamento nei diversi contesti sociali;
- 6. Potenziamento della capacità di osservazione della realtà fattuale;
- 7. Sviluppo dell'attitudine alla collaborazione ed alla solidarietà;
- 8. Consolidamento della capacità di agire in modo responsabile ed autonomo durante le attività curricolari ed extrascolastiche;
- 9. Sviluppo della capacità di comprensione, di esposizione e di giudizio critico;
- 10. Utilizzo e sviluppo di diversi piani di analisi;
- 11. Individuazione dei rapporti causa-effetto;
- 12. Trasferimento delle competenze curriculari in contesti extrascolastici;
- 13. Mantenimento ed incremento della curiosità, dell'interesse e della vivacità intellettuale;
- 14. Rispetto delle norme sulla sicurezza.

## OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA STORICA, LINGUISTICA E LETTERARIA

L'insegnamento è stato finalizzato a porre gli studenti nelle condizioni di migliorare le proprie competenze linguistiche e comunicative, patrimonio comune di tutti i contesti di apprendimento, che costituiscono peraltro, la cornice culturale imprescindibile dei quattro assi culturali, come pure delle discipline di indirizzo.

#### Competenze dell'asse linguaggi

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei vari contesti;
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi;
- Utilizzare le lingue straniere sia per scopi comunicativi che operativi;
- Utilizzare nozioni fondamentali e di base per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
- Utilizzare e produrre testi multimediali.

### OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA

### Asse matematico

L'insegnamento è stato finalizzato a porre lo studente nelle condizioni di acquisire una corretta capacità di giudizio al fine di orientarsi consapevolmente nel mondo contemporaneo, applicando i principi ed i processi matematici di base, anche al fine di ricondurre le argomentazioni proprie ed altrui ad una certa coerenza logica.

#### Competenze dell'asse matematico

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando variabili, invarianti e relazioni;
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di grafici, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.

### Asse Scientifico e Tecnologico

L'insegnamento è stato finalizzato a porre lo studente nelle condizioni di comprendere i legami tra scienza e tecnologia, la loro correlazione con il contesto culturale e sociale, nonché i corretti modelli di sviluppo e di salvaguardia ambientale.

#### Competenze dell'asse scientifico tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale, riconoscendo nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità;
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza;
- Essere consapevoli delle potenzialità offerte dalla moderna tecnologia rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

### OBIETTIVI DELL'AREA TECNICO -PROFESSIONALE

L'insegnamento è stato finalizzato a porre lo studente nelle condizioni di organizzare le proprie attività in ambito lavorativo, raggiungendo un certo grado di autonomia.

#### Competenze dell'asse tecnico-professionale

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza sui luoghi di lavoro, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico-merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti al contesto di riferimento ed alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

#### 11. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Offrire un apprendimento di qualità nel quale formare l'uomo ed il cittadino, sviluppandone la capacità di agire in maniera responsabile al fine di una sua partecipazione piena e consapevole al consesso sociale, questa la *mission* dell'Euclide che, attraverso l'innovazione coniugata alla tradizione ed alla sperimentazione, ha pienamente raggiunto gli obiettivi di apprendimento stabiliti *ex lege*.

In ossequio alle linee guida dettate dalla Legge 20/08/2019 nr. 92 avente ad oggetto "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", il curricolo d'Istituto dell'Euclide è stato articolato in ragione di tre nuclei concettuali, rispettivamente:

- Cittadinanza e Costituzione;
- Agenda 2030;
- Cittadinanza digitale.

#### Cittadinanza e Costituzione

"La conoscenza, la riflessione sui significati nonché la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano gli aspetti affrontati. Questo studio contiene e pervade ogni altra tematica del medesimo ambito, giacché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che quindi, costituisce il fondamento della convivenza e del patto sociale nel nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'Ordinamento dello Stato, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'Unione Europea e l'ONU."

#### Agenda 2030

"L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da conseguire entro il 2030 a salvaguardia della pacifica convivenza tra le persone e di uno sviluppo sostenibile. Appunto, gli obiettivi in parola non riguardano solo la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali, ma comprendono anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone."

#### Cittadinanza digitale

Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, ha permesso ai discenti l'acquisizione di tutta una serie di abilità nonché di competenze, informandoli al contempo, dei rischi e delle insidie che l'utilizzo e la frequentazione dell'ambiente digitale implichi."

|                                   | EDUCAZIONE CIVICA - CLASSI quinte   |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|
| Nuclei<br>concettuali             | Primo quadrimestre Argomenti  |  |  |  |  |  |  |
| Cittadinanza<br>e<br>Costituzione | <ul> <li>L'Unione Europea, organi e funzioni (3 ore inglese)</li> <li>Art. 17 TFUE (5 ore religione)</li> <li>La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo: storie di protagonisti della cooperazione internazionale (5 ore italiano)</li> </ul> |  |  |  |  |  |  |
| Agenda 2030                       | • Una pietanza per la pace e l'unità dei popoli (preparazione di un piatto che attraverso i sapori e l'impatto visivo sia il simbolo del vivere insieme al di là delle differenze), (3 ore laboratorio di cucina)   |  |  |  |  |  |  |
| Cittadinanza<br>digitale          | Norme di diritto digitale (2 ore di matematica)   |  |  |  |  |  |  |

## Totale ore Educazione Civica - primo quadrimestre = 18

| EDUCAZIONE CIVICA - CLASSI quinte<br>Secondo quadrimestre |   |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|
| Nuclei<br>concettuali                                     | Argomenti   |  |  |  |  |  |
| Cittadinanza<br>e<br>Costituzione                         | <ul> <li>Art.288 TFUE (2 ore storia)</li> <li>Le organizzazioni internazionali (2 ore storia)</li> </ul>  |  |  |  |  |  |
| Agenda 2030   | <ul> <li>Pace, giustizia e istituzioni forti (2 ore italiano)</li> <li>Realizzazione di un lavoro afferente e/o assimilabile al progetto - io mi differenzio, e tu? (6 ore francese e alimentazione)</li> </ul> |  |  |  |  |  |
| Cittadinanza<br>digitale                                  | Costruzione del curriculum vitae (3 ore DTA)  |  |  |  |  |  |

 $Totale \ ore \ Educazione \ Civica - secondo \ quadrimestre = 15$ 

#### **COMPETENZE RIFERITE AL PECUP**

Allegato C – Integrazioni al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. Nr. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di Cittadino, ed esercitare con consapevolezza i rispettivi diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché rispettivi compiti e funzioni.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le diverse forme di rappresentanza, di delega, oltre che di rispetto degli impegni assunti nei vari ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle possibili situazioni di disagio della società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, osservando di tal guisa il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, nonché degli altri e dell'ambiente in cui si vive, tanto in condizioni ordinarie che straordinarie, giungendo financo all'acquisizione di nozioni di base in materia di primo intervento e di protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo ed in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietàdell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e atteggiamenti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza, coerentemente agli obiettivi di sostenibilità dettati dall'Agenda 2030.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile, tutelando l'identità e le eccellenze produttive del nostro Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio storico e culturale del nostro Paese.

#### Modalità di verifica e di valutazione dell'Educazione Civica adottate nell'a. s. 2023/2024

- In ciascun quadrimestre i docenti che rientravano nell'insegnamento trasversale in parola, hanno svolto una verifica per ogni materia coinvolta;
- La valutazione quadrimestrale è stata determinata dalla media dei voti conseguiti in ciascuna verifica;
- Le verifiche sono consistite in prove di varia tipologia: scritte, orali, strutturate, semistrutturate, consistenti nella realizzazione di prodotti multimediali ed in compiti di realtà.

|  | GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'EDUCAZIONE CIVICA  |           |
|--|---|-----------|
| Indicatori                             | Livello   | Punteggio |
| Conoscenze                             | Scarse  | 1         |
| (acquisizione dei                      | Approssimative  | 2         |
| contenuti)                             | Puntuali  | 3         |
| Competenze                             | Non sufficienti e/o frammentarie  | 1         |
| (applicazione concreta e               | Sufficienti e complessivamente corretti   | 2         |
| autonoma delle<br>conoscenze)          | Buone ed adeguate   | 3         |
| Capacità logico-critiche ed espressive | Applicazione e rielaborazione personale limitata  | 1         |
| (contestualizzazione delle competenze) | Applicazione e rielaborazione personale e critica   | 2         |
| Motivazione,<br>partecipazione,        | Atteggiamento passivo, scarso interesse alle attività proposte, mancato rispetto delle regole, inadempienza nelle consegne, limitato senso di responsabilità            | 0         |
| interesse e<br>responsabilità          | Partecipazione e interesse modesti alle attività proposte, adeguato rispetto delle regole, parziale puntualità nelle consegne, essenziale senso di responsabilità       | 1         |
|  | Atteggiamento collaborativo e propositivo, assiduo interesse alle attività proposte, rispetto delle regole, puntualità nelle consegne, efficace senso di responsabilità | 2         |
|  | Valutazione finale  | /10       |

### 12. PERCORSO DIDATTICO TRASVERSALE

In considerazione delle delibere adottate dal Collegio Docenti e dal Consiglio di Classe, i docenti hanno inserito nelle rispettive programmazioni disciplinari delle tematiche trasversali, per permettere agli allievi una comprensione più completa e adeguata degli argomenti affrontati, nonché consentire agli stessi, di cogliere l'intima connessione dei saperi. Le tematiche in questione, nel dettaglio "La crisi del Novecento, l'Agenda 2030, la globalizzazione, salute e benessere, il lavoro e la natura" sono state sviluppate nel corso dell'a. s. 2023/2024 anche in vista del colloquio pluridisciplinare degli Esami di Stato.

#### 13. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Al fine di orientare e di preparare al meglio gli studenti per quanto concerne lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'Esame di Stato, come pure del colloquio orale, i docenti delle discipline coinvolte, hanno illustrato le caratteristiche e la struttura delle prove di esame, ovviamente in conformità alle disposizioni dirigenziali diramate in proposito, organizzando apposite simulazioni nei termini che si vanno a descrivere.

- Simulazione della prima prova scritta: la simulazione della prova scritta di "Lingua e letteratura italiana" si è svolta in data 03/05/2024 per una durata complessiva di quattro ore, offrendo agli studenti le seguenti tipologie di traccia: 1) analisi di testi letterari in prosa e poesia; 2) sviluppo di argomenti vari in forma di saggio; 3) tema a carattere storico e di attualità. La correzione della prova è avvenuta attraverso l'utilizzo di apposita griglia di valutazione in ventesimi, previa declinazione degli indicatori in opportuni descrittori;
- Simulazione della seconda prova scritta: la simulazione della prova di "Scienza e cultura dell'alimentazione" si è svolta in data 30/04/2024 per una durata complessiva di tre ore, nel rispetto delle indicazioni previste ex lege. Le operazioni di correzione si sono svolte attraverso l'utilizzo di apposita griglia di valutazione in ventesimi, previa declinazione degli indicatori in opportuni descrittori;
- Simulazione del colloquio: la simulazione del colloquio si è svolta in data 08/05/2024 dalle ore 10:00 alle ore 12:00, ed è stata articolata nel seguente modo:
  - analisi da parte di candidati scelti tramite sorteggio, del materiale proposto dalla commissione, con trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, in considerazione anche delle connessioni interdisciplinari;
  - esposizione da parte dei candidati dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi;
  - in relazione all'insegnamento dell'Educazione Civica, i candidati hanno avuto modo di dimostrare l'acquisizione delle competenze e delle conoscenze previste dal relativo percorso, sennonché la trattazione delle tematiche connesse a tale insegnamento, non è avvenuta in una fase determinata del colloquio, non essendo previsto un segmento specifico in ordine alla prefata disciplina.

Le griglie utilizzate per la valutazione della prima e della seconda prova scritta, nonché del colloquio orale vengono allegate al presente documento. (Vds. allegati "C" e "D")

#### 14. METODOLOGIE E STRUMENTI

Considerando la specificità delle diverse discipline, ogni insegnante nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, ha scelto la metodologia adatta a formare ed arricchire la personalità ed il bagaglio culturale degli allievi.

Si è fatto ricorso al metodo induttivo e/o deduttivo in relazione alle diverse necessità, e gli argomenti sono stati trattati nel corso di lezioni frontali, con i metodi e strumenti che i singoli docenti hanno ritenuto opportuni, peraltro riassunti nella tabella che segue:

| DESCRIZIONE               | ITAL. E STORIA | INGLESE | FRANCESE | MATEMATICA | ALIMENTAZ. | MOTORIE | DTA | CUCINA | RELIGIONE |
|---------------------------|----------------|---------|----------|------------|------------|---------|-----|--------|-----------|
| Lezione frontale          | Х              | Х       | Х        | Х          | Х          | Х       | Х   | Х      | Х         |
| Lezione interattiva       | Χ              | Χ       | Х        | Х          | Х          | Х       | Х   | Х      | Χ         |
| Discussione guidata       | Х              | Х       | Х        | Х          | Х          | Х       | Х   | Х      | Х         |
| Esercitazioni individuali | Х              | Χ       | Х        | Х          | Х          | Х       | Х   | Х      | Х         |
| Esercitazioni per piccoli | Х              | Χ       | Х        | Х          | Х          |         | Х   | Х      | Х         |
| gruppi                    |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| Elaborazione di           | Х              | Х       | Х        | Х          | Х          |         | Х   | Х      |           |
| schemi/mappe concettuali  |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| FlippedClassroom          |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| Relazioni su ricerche     | Х              | Х       | Х        |            | Х          | Х       | Х   | Х      |           |
| individuali e collettive  |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| Esercitazioni pratiche    |                |         |          |            |            | Х       |     | Х      |           |
| Attività di               |                |         |          |            |            | Х       |     | Х      |           |
| laboratorio/Palestra      |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| Realizzazione di prodotti |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| multimediali              |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| Videolezioni asincrone    |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| Videoconferenze           |                |         |          |            |            |         |     |        |           |
| Classe virtuale           | Х              | Х       | Х        | Х          | Х          | Х       | Х   | Х      | Х         |

#### **15. MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI**

I libri di testo, anche in formato digitale, hanno rappresentato un guida ai fini della didattica, i relativi contenuti sono stati però, arricchiti e integrati con molteplici documenti e dispense. Sono stati proposti *file* di vario genere: mappe concettuali, schede e dispense redatte dai docenti o reperite in rete, film inerenti al periodo storico-letterario studiato, lezioni video o audio registrate e/o presentazioni multimediali, come pure risorse disponibili sulle piattaforme delle case editrici. Il materiale fornito, per molte discipline è stato diversificato in ragione delle diverse fasce di livello, al solo fine di agevolare lo studio degli allievi.

### 16. MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

| DESCRIZIONE                 | ITAL. E STORIA | INGLESE | FRANCESE | MATEMATICA | ALIMENTAZIONE | SCIENZE MOTORIE | DTA | CUCINA | RELIGIONE |
|-----------------------------|----------------|---------|----------|------------|---------------|-----------------|-----|--------|-----------|
| Verifiche orali lunghe      | Χ              | Χ       | Х        | Х          | Х             |                 | Χ   | Х      |           |
| Verifiche orali brevi       | Χ              | Χ       | Х        | Х          | Х             | Х               | Χ   | Х      | Х         |
| Temi                        | Χ              |         |          |            |               | Х               |     |        |           |
| Prove Semi-Strutturate      | Χ              | Χ       | Х        |            | Х             | Х               | Х   | Х      |           |
| Prove Strutturate           | Х              | Х       | Х        | Х          | Х             | Х               | Х   | Х      |           |
| Composizioni / Saggi brevi  | Х              |         |          |            |               |                 |     |        |           |
| Esercizi di varie tipologie | Х              | Х       | Х        | Х          |               |                 | Х   |        |           |
| Riassunti e relazioni       | Х              |         |          |            | Х             |                 |     | Х      |           |
| Questionari                 | Χ              | Χ       | Х        | Х          | Х             |                 | Х   | Х      |           |
| Risoluzione di problemi     |                |         |          |            |               |                 | Х   |        |           |
| Brani da completare         | Χ              | Χ       | Х        |            |               |                 |     |        |           |
| Prove pratiche              |                |         |          |            |               | Х               |     | Х      |           |
| Lavori di gruppo            | Х              | Χ       | Х        | Х          | Х             | Х               | Х   | Х      | Х         |
| Istant su Classroom         | Х              | Χ       | Х        | Х          | Х             | Х               | Х   |        | Х         |
| Prodotti multimediali       |                |         |          |            |               |                 |     |        |           |

Durante l'anno, le verifiche sono state condotte in maniera tradizionale, con colloqui orali, prove scritte di diversa tipologia e con esercitazioni pratico-progettuali.

Le verifiche sono state distribuite nell'arco dell'intero anno scolastico, tenendo conto della complessità degli argomenti trattati e delle loro peculiarità, avendo cura di non congestionare gli allievi con prove calendarizzate troppo a ridosso, l'una dall'altra.

#### 17. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa si è basata sulla puntualità dei lavori svolti, sul metodo di studio adottato, sulla partecipazione all'attività didattica, sull'impegno dimostrato, sulla progressione nell'apprendimento, sul livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite.

La valutazione sommativa si è basata sulle verifiche orali, sotto forma di colloqui e/o test, sulle esercitazioni svolte a casa e *online*, nonché sulle prove scritte.

La valutazione scaturisce da un sistema integrato di valutazione:

| Criteri comuni e<br>trasversali al CdC | <ul> <li>Metodo di studio</li> <li>Partecipazione all'attività didattica</li> <li>Motivazione</li> <li>Impegno</li> <li>Progressione nell'apprendimento</li> <li>Livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite</li> <li>Raggiungimento degli obiettivi cognitivi trasversali</li> <li>Frequenza</li> <li>Puntualità nell'esecuzione dei compiti</li> <li>Autonomia didattica</li> </ul> |
|--|--|
| Criteri per la didattica in presenza   | - Griglie e criteri di valutazione proposti e deliberati dagli organi collegiali di competenza   |

#### 18. CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Ogni deliberazione in merito all'attribuzione del credito scolastico è stata rimessa al Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

Nell'arco del triennio il Consiglio di Classe ha proceduto all'attribuzione del credito di ogni alunno, sulla base delle indicazioni contenute nella tabella di cui all'allegato A del D. Lgs. 62/2017, nonché dei criteri deliberati dal Collegio dei Docenti.

| Allegato A (D.<br>Lgs. n. 62 /2017)<br>Media dei voti             | Fasce di credito<br>III anno | Fasce di credito<br>IV anno | Fasce di credito<br>V anno |
|---|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| M<6   | -                            | -                           | 7-8                        |
| M=6   | 7-8                          | 8-9                         | 9-10                       |
| 6 <m≤7< td=""><td>8-9</td><td>9-10</td><td>10-11</td></m≤7<>      | 8-9                          | 9-10                        | 10-11                      |
| 7 <m<u>&lt;8</m<u>  | 9-10                         | 10-11                       | 11-12                      |
| 8 <m≤9< td=""><td>10-11</td><td>11-12</td><td>13-14</td></m≤9<>   | 10-11                        | 11-12                       | 13-14                      |
| 9 <m≤10< td=""><td>11-12</td><td>12-13</td><td>14-15</td></m≤10<> | 11-12                        | 12-13                       | 14-15                      |

#### 19. PCTO

Preliminarmente, occorre precisare come i PCTO, a causa delle limitazioni imposte dalla pandemia, nell'a.s. 2020/2021 si siano svolte esclusivamente a distanza.

Solo negli ultimi due anni, gli alunni hanno avuto la possibilità di fare esperienza in presenza attraverso una variegata offerta che ha anche previsto appositi percorsi in Trentino Alto-Agide, Veneto e Valle d'Aosta, in ordine ai quali gli studenti hanno sempre aderito con entusiasmo, curiosità e voglia di apprendere, riuscendo a trasfondere nella pratica operativa, molte delle conoscenze acquisite nel percorso di studi. Alcuni di loro sono stati destinatari di proposte di lavoro avanzate dalle strutture ospitanti presso le quali opereranno dalla fine del corrente a.s..

Grazie ai PCTO, i discenti hanno acquisito maggiore consapevolezza delle proprie attitudini, riuscendo a fare proprie tutta una serie di competenze spendibili nel mondo del lavoro, tra cui:

- comunicare informazioni in modo chiaro ed efficace;
- sapersi relazionare con Enti e Organismi pubblici e/o privati;
- risolvere autonomamente i piccoli problemi emergenti durante il lavoro;
- lavorare autonomamente e/o in gruppo;
- costruire strumenti di indagine, raccogliere dati, elaborarli e interpretarli;
- utilizzare codici e tecniche di comunicazione funzionali ai diversi contesti;
- utilizzare un lessico ed una terminologia di settore;
- produrre testi di vario tipo, pianificandone le fasi di produzione, stesura e revisione;
- utilizzare i principali strumenti informatici nel mondo del lavoro;
- possedere senso di responsabilità, nonché dimostrare affidabilità;
- cogliere il valore del patrimonio artistico e culturale del nostro Paese, nonché le bellezze paesaggistiche ed ambientali del territorio;
- gestire un sistema di catalogazione e archiviazione;
- possedere competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- riflettere su se stessi, individuando le rispettive attitudini;
- capacità di concentrazione e di riflessione critica nella prospettiva di assumere decisioni;
- mantenersi resilienti.

Le attività svolte e il monte ore fatto registrare da ciascun allievo sono indicati nelle tabelle allegate (Vds. allegato "E"), comunque, è rimarchevole che alcuni di loro, già a conclusione del quarto anno avessero superato le 210 ore di PCTO previste *ex lege*, soprattutto per via dei percorsi fruibili sulla piattaforma "Educazione Digitale".

#### 20. MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

La programmazione di classe è stata integrata ex DM 328/2022 dai "percorsi per l'orientamento" in linea ai moduli formativi da 30 ore deliberati dal Collegio Docenti dell'I.I.S. Euclide nella seduta del 15/11/2023, ed al riguardo, le attività esperite nell'a. s. 2023/2024 sono state accolte con favore dagli studenti, ai quali sono stati chiariti tutti i dubbi relativamente ai possibili scenari post diploma. È rimarchevole, come ad oggi, tutti gli studenti iscritti alla classe V A IPSSAR abbiano già inserito sulla piattaforma UNICA almeno un capolavoro, ovvero un prodotto ritenuto dagli stessi, maggiormente rappresentativo dei progressi e delle competenze sin qui sviluppate. Le 30 ore di orientamento sono state ripartite tra i docenti coinvolti, in base al prospetto allegato. (Vds. allegato "F")

Bova Marina, 14/05/2024

## I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| DIRIGENTE SCOLASTICA - DOT      |  |       |
|---------------------------------|--|-------|
| DOCENTE                         | DISCIPLINA   | FIRME |
| Prof.ssa Lipari Dominella Maria | Italiano/Storia  |       |
| Prof.ssa Naccarato Marisa       | Scienza e Cultura<br>dell'Alimentazione                            |       |
| Prof.ssa Dattola Angela         | Lingua Inglese   |       |
| Prof.ssa Schillaci Emma         | Lingua Francese  |       |
| Prof.ssa Malacrinò Francesca    | Matematica   |       |
| Prof.ssa Collini Giuseppina     | Enogastronomia settore<br>Sala e Vendita<br>(compresenza)          |       |
| Prof. Petrulli Pasquale         | Laboratorio servizi di<br>ricettività alberghiera<br>(compresenza) |       |
| Prof.ssa Ripepi Maria           | DTA  |       |
| Prof. Lizzi Domenico            | Enogastronomia - Cucina  |       |
| Prof.ssa Calabrò Amelia         | Religione  |       |
| Prof. D'Amico Lorenzo           | Scienze motorie e sportive   |       |