



United Nations
Educational, Scientific and



ISISS "Ugo Foscolo" Teano
Member of UNESCO



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17, comma 1, del d.lgs 62/2017-dell'art.5 c.2 D. P.R. 323/98 e O.M. n. 45 del
09/03/2023)

Istituto d'Istruzione Secondaria IIS "Ugo Foscolo"

LICEO CLASSICO - LICEO LINGUISTICO - LICEO SCIENTIFICO - SCIENZE APPLICATE - SCIENZE UMANE

AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - TURISTICO - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI

ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA -SALA - ACCOGLIENZA TURISTICA

Teano 15 maggio 2024

Prot. 7166

CLASSE V ENO SEZ. B
ANNO SCOLASTICO 2023/24

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il Dirigente scolastico
Prof. Paolo Mesoella

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA INSEGNATA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		3°	4°	5°
DI MEO BEATRICE	Italiano			X
DI MEO BEATRICE	Storia			X
VERRENGIA GIUSEPPE	Matematica			X
BOSCO MARIA	Inglese	X	X	X
PEZZULO MARIAROSARIA	Francese			X
CENTORE ROBERTO	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
BARRA ALDO	Scienze motorie e sportive		X	X
MUSACCHIO ADORISIO VINCENZA	DITAM	x	x	X
SANO ANGELO	Laboratorio di Enogastronomia	X	X	X
RUSSO FILOMENA	Laboratorio di Sala e vendita			X
ORSILLO DANIELA	Religione	X	X	X
VERDOLOTTI MARIA ROSARIA	Sostegno	X	X	X
RICCI ANNA	Sostegno		X	X

CONTESTO GENERALE

Descrizione del contesto

L'ISISS Foscolo è inserito in un contesto territoriale caratterizzato da molteplici presenze di siti archeologici e monumentali di grande importanza legati ai vari periodi storici che hanno interessato l'alto casertano. Essi testimoniano il succedersi delle civiltà Sannita, Etrusca, Romana, medievale, del Settecento e dell'Ottocento nelle zone archeologiche di Teano, Cales e Francolise e nel centro storico di Teano, Pietravairano, Pietramelara, nel Castello di Riardo e di Calvi.

Il centro urbano di Teano è collegato con la strada statale "Casilina" a lato Est, con la strada statale "Appia" a lato Ovest, con lo svincolo autostradale di Caianello.

Economia

La realtà del territorio registra una scarsa presenza di industrie e di attività artigianali importanti.

Risulta significativa l'industria **Ferrarelle** di imbottigliamento dell'acqua minerale, in Riardo – Rocchetta e Croce, oltre a varie industrie di medie e piccole dimensioni allocate nell'area ASI del Volturno Nord di Sparanise – Calvi Risorta.

L'attività terziaria prevalente è connessa alla pubblica amministrazione.

L'attività significativa, con rilevante ricaduta sull'economia del territorio in termini occupazionali e di produzione di ricchezza, è **l'agricoltura**. Essa è di tipo intensiva serricola nella regione agraria di Sparanise – Francolise, mentre nella regione agraria di Teano, Roccamonfina e Vairano, è prevalentemente dedicata alla coltivazione del ciliegio, del castagno e delle nocciole.

La popolazione attiva residente è caratterizzata da un notevole pendolarismo verso le aree urbane di Napoli, Caserta e Roma; ciò si riflette in una ridotta presenza genitoriale nell'ambito del nucleo familiare.

L'attività edilizia, di tipo prevalentemente privata, risente in modo sostanziale della crisi del settore. Si rilevano dei modesti segni di ripresa connessi prevalentemente all'attività di recupero del patrimonio edilizio esistente, a seguito di una legislazione statale e regionale che incentiva tale tipo di attività.

Non si riscontra una programmazione di livello regionale, provinciale e comunale tesa al recupero e al potenziamento **delle infrastrutture territoriali** (edifici scolastici, assi viari, edifici pubblici comunque destinati etc.).

Ambiente

Il **territorio** in cui è inserito il "Foscolo" presenta una realtà territoriale non particolarmente degradata. L'importanza dell'agricoltura nel contesto economico permette che siano ancora presidiate dall'uomo le colline

del Monte Maggiore, di Roccamonfina e Teano e le zone pianeggianti di Sparanise, Francolise e Teano. I corsi d'acqua che l'attraversano hanno nel fiume Savone e nel Rio Lanzi le aste fluviali principali che, allo stato, non presentano evidenti segni di inquinamento. Una criticità rilevante dal punto di vista ambientale è rappresentata dall'area dell'ex Pozzi di Sparanise, in cui è presente la "più grande discarica di elementi tossici di Europa", per l'interramento dei rifiuti industriali della lavorazione di vernici e di plastiche, e per la quale sono iniziate le prime attività di risanamento.

Il territorio comunale è parzialmente incluso nel "Parco regionale di Roccamonfina e foce del Ga

PERCORSO FORMATIVO COMPIUTO DALLA CLASSE

Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Sala e vendita", il Diplomato è in grado di: utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; predisporre menù concreti con il contesto e l'esigenza della clientela; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

I Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

Competenze comuni:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- Padroneggiare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali,
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche: di indirizzo:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Le competenze che la scuola si prefigge per gli studenti in uscita, al termine del percorso scolastico, sono:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, 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.

-Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

-Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Obiettivi formativi di Educazione civica

- Prendere spunto dalle esperienze, dalle situazioni concrete di vita degli studenti e da fatti d'attualità significativi, per sollecitare l'espressione del punto di vista personale, promuovere dibattiti e individuare categorie di giudizio, cui rifarsi.
- Analizzare le norme di diritto presenti nell'ordinamento del proprio e degli altri Paesi, constatandone il rispetto o la violazione nei comportamenti rilevati nell'ambito scolastico, territoriale, nazionale e globale.
- Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica, sociale e solidale degli studenti, concretamente verificata in attività e iniziative personali e di gruppo, a livello locale, regionale, nazionale ed europeo.
- Promuovere la cultura del lavoro come possibilità di realizzazione personale e dimensione della vita associata, nella consapevolezza del sistema economico italiano e con la conoscenza degli attori del mondo del lavoro, secondo la Costituzione e in una prospettiva europea.
- Stabilire contatti e forme di collaborazione tra la scuola, i genitori, le associazioni e le istituzioni, mirate allo sviluppo dell'educazione civica, della legalità e della convivenza pacifica e ordinata.

Argomenti di Educazione Civica individuati dal CdC:

- **Costituzione e cittadinanza:** Educazione alla legalità e contrasto alle mafie; La nascita dell'Europa e gli organismi internazionali.
- **Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile:** Educazione alla salute e al benessere; Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari.
- **Educazione alla cittadinanza digitale:** Tutela dei dati (Account, PEC, SPID, aspetti civilistici in materia di privacy).

GIORNATE UTILI PER FAVORIRE UNA RIFLESSIONE SULLE TEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA

- 25 novembre Giornata contro la violenza sulle donne
- 27 gennaio: Giornata della memoria
- 10 febbraio Il Giorno del ricordo
- 21 marzo Giornata vittime innocenti delle mafie
- 21 maggio Giornata mondiale della diversità culturale per il dialogo e lo sviluppo: incontri di formazione e seminari con la collaborazione di INTERCULTURA.
- 23 maggio: Giornata della legalità

Competenze raggiunte alla fine del percorso di Educazione Civica.

- Conoscenza dei principi che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Conoscenza dei principi che ispirano l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali e delle Autonomie Locali
- Conoscenza della complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulazione di risposte personali argomentate.

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	1 anno	2 anno	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Laboratorio cucina	2	2			
Laboratorio sala bar	2	2			
Laboratorio accoglienza turistica	2	2			
ARTICOLAZIONE Servizi per L'ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(1)	3(1)	3
Laboratorio			(1)	(1)	
Diritto e tecnica amministrativa			4	5	5
Laboratorio cucina			6	4	4

Laboratorio sala e vendita				2	2
----------------------------	--	--	--	---	---

Profilo della classe V ENO sez. B

La classe V enogastronomia Sez.B dell'IPSSART di Teano è formata da 11 alunni, 7 ragazze, 4 ragazzi e due alunne H

La classe si presenta per lo più omogenea per cultura ed educazione. Tutti gli alunni, infatti, provengono da un ambiente familiare culturalmente modesto, in grado di offrire pochi elementi contributivi ad una più ampia opera educativa. Gli alunni hanno dimostrato di essere affiatati e solidali fra loro. Il comportamento degli allievi si è dimostrato non sempre rispettoso delle regole scolastiche. I contenuti delle discipline sono stati adeguati alle possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire di raggiungere gli obiettivi della programmazione. In alcune discipline non sono stati raggiunti .

Sono stati effettuati interventi di recupero con attività individualizzate. La classe ha dimostrato poco impegno e poca dedizione allo studio .Il metodo di lavoro è risultato discontinuo e superficiale. L'impegno al dialogo educativo è risultato poco proficuo e l'esecuzione del lavoro assegnato per casa è stato discontinuo. Pertanto alla fine del quinquennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si evidenziano lacune e difficoltà per molti. Solo alcuni alunni si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo raggiungendo risultati sufficienti , valorizzando le proprie capacità e acquisendo valide conoscenze e competenze. Si aggiungono alla classe per sostenere l'Esame di Stato alcuni privatisti.

Per gli obiettivi disciplinari si rimanda alle programmazioni disciplinari effettivamente svolte e allegate al documento.

I nuclei tematici dei nodi concettuali

Nell'anno scolastico 2023-2024, il Consiglio della Classe V Eno B dell'IPSSART di Teano ha individuato un insieme di nuclei tematici relativi alle discipline del corso di studi del **Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**. Si riassumono sinteticamente:

N.1- I prodotti tipici del territorio.

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

N.2- Esigenze della clientela.

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

N.3- Start up! ...divento imprenditore

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

N.4- Sicurezza alimentare.

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

Con riferimento a ogni nucleo tematico sono stati definiti e proposti agli allievi temi nelle modalità colloquio, prova scritto-pratica.

Con ogni nucleo tematico, per quanto riguarda l'accertamento del possesso delle competenze (conoscenza, capacità, abilità) sono stati adottati i seguenti indicatori generali:

- Padronanza generale delle conoscenze disciplinari relative ai nodi;
- Padronanza specifica lessicale ed espressiva, grammaticale;
- Grado della capacità e dell'abilità generali finalizzate a traguardare gli obiettivi suscitati con il nodo;
- Padronanza specifica nell'analisi e nella comprensione del testo/problema;
- Padronanza dell'utilizzo di metodologie utilizzate per la ricerca della soluzione;
- Capacità di costruzione e di dominazione;
- Completezza dello sviluppo delle tematiche del nodo per conseguire il risultato;
- Capacità di argomentare;
- Abilità nel collegare;
- Capacità di sintetizzare con adeguati livelli di chiarezza;
- Uso del linguaggio specifico.

Metodi, strumenti didattici

Premesso che nel corso del corrente anno scolastico le attività didattiche si sono svolte sempre in presenza, i metodi e gli strumenti usati sono:

- Lezione frontale e partecipata
- Partecipazione ad attività extra curricolari
- Lezione interattiva
- Problem solving
- Lavoro di gruppo (esercitazioni, relazioni, ricerche)
- Cooperative learning
- Discussione guidata
- Attività di laboratorio
- Attività di recupero – sostegno – potenziamento
- Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
- Assegnazione di compiti di tutoraggio agli alunni

Come tipologia di materiali: libro di testo, libro di testo digitale, approfondimenti digitali del libro di testo, filmati (es. RAI Storia e simili), presentazioni, mappe concettuali. Spazi: aula, laboratori di informatica, linguistico e di settore.

PERCORSO PCTO.

Nel corso del quinquennio degli studi sono state svolte una varietà di attività di stage e di orientamento, che hanno favorito le ispirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento degli alunni, e sviluppato le loro capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.

Alcune attività sono state condotte online con percorsi pomeridiani, condotti da docenti esperti della scuola, da esperti del mondo del lavoro, come:

- a) *Incontro formativo IN VINO VERITAS 2022-23* con la Coldiretti di Caserta a Teano

1	BOVENZI DESIDERIA	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	6			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
		Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	6			
		SARDEGNA FORTE VIL-LAGE	Anno scolastico 2021/2022	120			
			TOT. CLASSE TERZA	144			
		Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		3		
		Gionata dell'Agrario - Città della Scienza- (Napoli)	19/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		12		
		REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		10		
			TOT. CLASSE QUARTA		39		
		INCONTRO CENTRO PER L'IMPIEGO	Anno scolastico 2023/2024			6	
		Coldiretti Napoli	Anno scolastico 2023/2024			5	
PCTO "QUANTO CALENO"	Anno scolastico 2023/2024			8			

			TOT. CLASSE QUINTA			19	202
--	--	--	-------------------------------	--	--	-----------	------------

2	CONFORTI LEONTINA	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	2			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	3			
		Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
			TOT. CLASSE TERZA	17			
		Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		10		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		8		
			TOT. CLASSE QUARTA		26		
		REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023			5	
		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			8	
		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			5	
		Pcto "QUANTO CALENO"	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			10	
	TOT. CLASSE QUINTA			28	71		

3	FIATO ALESSIA	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	4			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
		Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	6			
			TOT. CLASSE TERZA	22			
		Gionata dell'Agrario - Città della Scienza- (Napoli)	19/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Ciocolateano	Teano 15/10/2022 Anno scol. 2022/2023		12		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		4		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		8		
		REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		20		
		PASTICCERIA SWEET GARDEN	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		371		
			TOT. CLASSE QUARTA		429		
		PASTICCERIA SWEET GARDEN	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			162	
		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			8	

		PCTO “ GUANTO CA- LENO”				8	
			TOT. CLASSE QUINTA			178	629

4	GAGLIONE TULLIO	I titoli di credito	Attività d’aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Risorse del territorio	Attività d’aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	6			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d’aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
		Orientamento al lavoro	Attività d’aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	6			
			TOT. CLASSE TERZA	24			
		Incontro form. “In vino veritas”	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Gionata dell’Agrario - Città della Scienza- (Napoli)	19/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		10		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		12		
		MUCH MORE	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		156		
		REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		5		
	TOT. CLASSE QUARTA		197				

		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			6	
		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			5	
		PCTO “ GUANTO CALENO “	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			10	
			TOT. CLASSE QUINTA			21	242

5	IORIO SERENA	I titoli di credito	Attività d’aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Risorse del territorio	Attività d’aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	6			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d’aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	3			
		Orientamento al lavoro	Attività d’aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
			TOT. CLASSE TERZA	21			
		Ciocolateano	Teano 15 e 16/10/2022 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		10		
			TOT. CLASSE QUARTA		24		

		CIOCCOLA-TEANO	ANNO 2023/2024			4	
		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO 2023/2024			5	
		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO 2023/2024			6	
		PCTO GUANTO CALENO	ANNO 2023/2024			10	
			TOT. CLASSE QUINTA			25	86

6	LEGGIERO FRANCE-SCO PIO	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	5			
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	5			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	2			
		Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
			TOT. CLASSE TERZA	16			
		Università "Luigi Vanvitelli" S. Maria C.V.	09/11/2022 Anno scol. 2022/2023		5		
		Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		

		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		CORSO di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		8		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		12		
		MUCH MORE	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		72		
		REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		10		
			TOT. CLASSE QUARTA		115		
		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			4	
		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			5	
		PCTO GUANTO CALENO	ANNO 2023/2024			8	
			TOT. CLASSE QUINTA			17	148

7	LEONI SARA	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022		8		
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022		5		
		Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022		3		
		Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022		4		
		SARDEGNA FORTE VIL-LAGE	ANNO SCOLASTICO 2021/2022		120		

			TOT. CLASSE TERZA	140			
		Gionata dell'Agrario - Città della Scienza- (Napoli)	19/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		12		
			TOT. CLASSE QUARTA		21		
		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			5	
		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			8	
		PCTO GUANTO CALENO	ANNO 2023/2024			8	
			TOT. CLASSE QUINTA			21	193

8	LICCIARDI MARIA	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	4			

	Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
	Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	6			
		TOT. CLASSE TERZA	22			
	Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
	Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		3		
	Ciocolateano	Teano 15 e 16/10/2022 Anno scol. 2022/2023		12		
	Gionata dell'Agrario - Città della Scienza- (Napoli)	19/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
	Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		8		
	Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		8		
	REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		10		
		TOT. CLASSE QUARTA		49		
	CIOCCOLA-TEANO	ANNO 2023/2024			8	
	COLDIRETTI NAPOLI	ANNO 2023/2024			5	
	CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO 2023/2024			6	
	PCTO GUANTO CALENO	ANNO 2023/2024			10	
		TOT. CLASSE QUINTA			29	100

9	MAIOLA SIMONE	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	5			
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	5			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	3			
		Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
			TOT. CLASSE TERZA	22			
		Gionata dell'Agrario - Città della Scienza- (Napoli)	19/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		8		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		8		
		REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		10		
			TOT. CLASSE QUARTA		40		
		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			8	
		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			5	
		PCTO QUANTO CALENO	ANNO 2023/2024			3	
			TOT. CLASSE QUINTA			16	73

10	MEROLA SARA	I titoli di credito	Attività d’aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Risorse del territorio	Attività d’aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	4			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d’aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
		Orientamento al lavoro	Attività d’aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	4			
		SARDEGNA FORTE VILLAGE	ANNO SCOL.2021/2022	120			
			TOT. CLASSE TERZA	140			
		Incontro form. “In vino veritas”	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Gionata dell’Agrario - Città della Scienza- (Napoli)	19/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		10		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		12		
		REMS	ANNO SCOLASTICO 2022/2023		10		
			TOT. CLASSE QUARTA		46		

		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO 2023/2024			5	
		CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO 2023/2024			6	
		PCTO GUANTO CALENO	ANNO 2023/2024			8	
			TOT. CLASSE QUINTA			19	205

11	TURCO LIBORIO PIO	I titoli di credito	Attività d'aula – DITAM Anno scol. 2021/2022	8			
		Presentazione curriculum vitae	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	5			
		Orientamento al lavoro	Attività d'aula – IT. / ST. Anno scol. 2021/2022	2			
		Risorse del territorio	Attività d'aula – SC. CUL. AL. Anno scol. 2021/2022	2			
			TOT. CLASSE TERZA	17			
		Incontro form. "In vino veritas"	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		2		
		Corso legalità. E sicurezza sui luoghi del lavoro	20/10/22 Anno scol. 2022/2023		6		
		Corso di PANIFICAZIONE E LIEVITATI	Anno scol. 2022/2023		8		
		Corso di AMERICAN BARBECUE	Anno scol. 2022/2023		8		
			TOT. CLASSE QUARTA		24		
		COLDIRETTI NAPOLI	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			5	

	CENTRO PER L'IMPIEGO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024			8	
	PCTO GUANTO CALENO	ANNO 2023/2024			10	
		TOT. CLASSE QUINTA			23	64

Durante il triennio finale è stata offerta agli studenti l'opportunità di prendere parte a progetti in orario curriculare e extracurricolare:

- Giornate di riflessione sul bullismo, la violenza sulle donne;
- Tutela della salute e del cittadino HACCP;
- La regolamentazione europea nel settore agroalimentare;
- Con gli Enti del territorio hanno partecipato a conferenze, convegni, banchetti;
- Mostre didattiche in occasione della giornata della memoria, ricordo delle vittime della criminalità organizzata e contro la violenza sulle donne.

Valutazione degli apprendimenti

Rilevazione dei processi di apprendimento – criteri di valutazione

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione

e la seguente tabella, approvata dal Collegio dei docenti:

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Rilevazione dei processi di apprendimento – criteri di valutazione

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione

- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione

e la seguente tabella, approvata dal Collegio dei docenti:

Griglia di misurazione dei risultati dell'apprendimento

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	ABILITA'/COMPETENZE
1-3	Mancata acquisizione delle conoscenze	Mancata applicazione delle conoscenze, mancata acquisizione del linguaggio disciplinare.
4	Conoscenze frammentarie e lessico inadeguato	Applicazione incerta delle conoscenze e loro uso frammentario con linguaggio disciplinare inappropriato.
5	Conoscenze sommarie e lessico improprio	Applicazione e analisi discontinua delle conoscenze acquisite, con uso limitato e linguaggio disciplinare incerto.
6	Conoscenze espresse con terminologia corretta e con lessico semplice	Applicazione accettabile delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi discontinua, con uso adeguato delle abilità con linguaggio disciplinare essenziale.
7	Conoscenze di base adeguate ed espresse con un lessico che evidenzia comprensione	Applicazione adeguata delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contenuti di base; uso accurato delle conoscenze e abilità, uso corretto del linguaggio disciplinare.
8	Conoscenze adeguate, chiare e complete; espressione corretta e con proprietà linguistica	Applicazione consapevole delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contesti ampi, uso articolato e autonomo delle abilità in situazioni nuove con linguaggio specifico.
9	Conoscenze complete, approfondite ed articolate, espresse con un lessico appropriato e specifico	Applicazione consapevole e autonoma delle conoscenze acquisite in problemi complessi; analisi e sintesi condotte in termini pluridisciplinari; uso articolato ed autonomo delle abilità in situazioni nuove, anche complesse; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.

10	Conoscenze complete, approfondite, articolate ed arricchite da contributi personali; espressione fluida con utilizzo di un lessico appropriato e specifico	Applicazione sicura, responsabile e autonoma delle conoscenze acquisite nella risoluzione di problemi nuovi e complessi; analisi e sintesi condotte in termini personali e critici. Uso pertinente, diligente ed ordinato delle conoscenze e delle abilità, in situazioni nuove e complesse; individuazione autonoma in contesti diversi di approcci strategici efficaci; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.
----	--	---

7.2 Valutazione del comportamento

Il Consiglio di Classe informa che alla luce delle norme contenute nel D.L. 1° settembre 2008 n. 137, convertito nella legge 169/2008, art. 2, nella C.M. n. 100/2008 e nel D.M. n. 5 del 16 gennaio 2009; al D.P.R. n. 122 del 22/06/2009; Al D. Lgs 62/2017 “*la valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche ne costituiscono i riferimenti essenziali*”; visto lo statuto delle studentesse e degli studenti (D.P.R. 249/98 modificato e integrato dal D.P.R. 235/07) e tenuto conto del regolamento d’Istituto, il Collegio dei docenti ha adottato nel PTOF del corrente anno scolastico la griglia di valutazione della condotta sotto riportata.

Nella definizione del voto di condotta il Consiglio di classe ha tenuto conto dell’atteggiamento dello studente nel suo complesso. Gli indicatori che esaminati sono stati:

Regolarità di frequenza: Assenze, ritardi, uscite anticipate al di fuori della stretta necessità.

Legalità: Rispetto delle norme generali delle corrette relazioni e del Regolamento Interno (persone, ruoli, regole).

Interesse ed impegno: Atteggiamento propositivo e collaborativo con Docenti e compagni di studio, partecipazione alle lezioni, alla vita di classe e d’Istituto.

Consegne e scadenze: Puntualità e precisione nell’assolvimento di compiti e lezioni, cura del materiale scolastico, presenza in occasione di verifiche scritte/orali.

Tabella di valutazione del comportamento

10	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive ≤ 10 *)</i> • <i>Puntualità e responsabilità nell’espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i> • <i>Rispetto esemplare ed interiorizzazione personale del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i> • <i>Partecipazione creativa e propositiva</i> • <i>Ottima socializzazione</i> • <i>Fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i>
9	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive ≤ 15 *)</i> • <i>Puntualità e responsabilità nell’espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i> • <i>Lodevole rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i> • <i>Partecipazione laboriosa</i> • <i>Ruolo positivo</i> • <i>Responsabile collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i>
8	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza costante (num. assenze complessive ≤ 20 *)</i> • <i>Costante adempimento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i> • <i>Diligente rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di ammonizioni scritte e/o sospensioni • Partecipazione accettabile • Tendenza alla collaborazione con le altre componenti scolastiche.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza saltuaria (num. assenze complessive < 25 *) • Discreta puntualità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione con episodi di ritardi non prontamente giustificati, episodi di assenze non giustificate, riconsegna non sempre puntuale delle verifiche, ...) • Episodi occasionali di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto • Note disciplinari non superiori a tre • Interesse selettivo e partecipazione non sempre attenta al dialogo educativo • Poca collaborazione • Comportamento non sempre corretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza irregolare ($25 \leq \text{num assenze complessive} \leq 50$ *) • Svolgimento degli impegni scolastici non sempre puntuale (ritardi ed uscite anticipate frequenti e non adeguatamente giustificati, assenze ingiustificate, ritardo nello svolgimento dei compiti assegnati a casa...) • Episodi di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto • Note disciplinari superiori a tre • Interesse selettivo e partecipazione tendenzialmente passiva al dialogo educativo • Poca collaborazione • Comportamento scorretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza totale di impegno e di consapevolezza del proprio dovere • Comportamenti che manifestano un rifiuto sistematico delle regole dell'Istituto • Atteggiamenti ed azioni che manifestano grave e/o totale mancanza di rispetto dei compagni e/o degli insegnanti e/o di altre figure operanti nella scuola, con conseguente irrogazioni di sanzioni disciplinari. <p><i>L'attribuzione del 5 in condotta in fase di scrutinio intermedio o finale o ammissione all'esame di stato è decisa dal C.d.C. in ottemperanza a quanto previsto dal D.M. n.5 del 16/01/20.</i></p>

N.B.: il numero massimo di assenze alla fine del 1° quadrimestre è da considerarsi pari alla metà di quello indicato per l'intero anno.

() Nel computo delle assenze non andranno inclusi:*

*(**) Visite militari; partecipazione a pubblici concorsi; giorni di malattia certificati da medico curante o da strutture pubbliche; vaccinazioni; assenze per situazioni di particolare disagio familiare o personale di cui è a conoscenza il consiglio di classe, in particolare quelle fatte registrare dagli alunni stranieri rientrati in patria per breve periodo a far visita ai propri congiunti*

Utilizzazione dei crediti

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico, in ottemperanza all'O.M. N.55 del 22/03/2024 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione è attribuito fino ad un massimo di 40 punti su 100.

Il Consiglio di Classe procede all'attribuzione del credito Scolastico ad ogni alunno interno secondo la tabella A e la delibera del collegio docenti, di determina, quindi, per ogni alunno ammesso, la media aritmetica dei voti assegnati e ratificati in tutte le singole discipline di studio, compreso il voto di condotta < ((CM n.46 del 7/05/2009) fatta eccezione della RC, si procede all'analisi di tutti i parametri che concorrono all'attribuzione dei punti di credito all'interno della banda di riferimento, tenendo conto dei criteri generali approvati dal Collegio Docenti dal C.d.C. di seguito riportati

Allegato A (di cui all'art.15, comma 2 del D.lgs. 13 aprile 2017 n. 62)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	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

Indicatori per il calcolo del credito scolastico

- Per le medie che presentano la prima cifra decimale ≥ 5 si attribuisce il massimo tabellare previsto nell'ambito della relativa fascia (salvo casi particolari)
- Al punteggio base assegnato per la media dei voti nella banda di oscillazione va aggiunto ulteriore punteggio fino a un massimo di un punto tenendo conto dei seguenti indicatori

Il risultato finale va arrotondato per difetto se la prima cifra decimale è < 5 per eccesso se è ≥ 5

Indicatori	3^classe	4^classe	5^classe
1) Assiduità della frequenza	fino a 0,50 da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ►0.20	fino a 0,50 da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ►0.20	fino a 0,50 da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ►0.20
2) Partecipazione alla vita della scuola, alle attività integrative: – Partecipazione ai PON – Partecipazione al PCTO – Partecipazione Orientamento in entrata e manifestazioni esterne – Interesse mostrato verso IRC	fino a 0,40	fino a 0,40	fino a 0,40
3) Conseguimento di certificazioni Inglese informatica, Autocad organizzate dalla scuola	0,10	0,10	0,10
Giudizio di partecipazione: ottimo	0,40	0,40	0,40
Giudizio di partecipazione: buono	0,30	0,30	0,30
Giudizio di partecipazione: discreto	0,20	0,20	0,20

Simulazioni prove di esame

Gli alunni hanno effettuato le simulazioni delle prove di esame allegate al documento con le griglie utilizzate per la valutazione delle prove

Si allega:

Griglia di valutazione della prova orale

Griglia di valutazione prima prova scritta Tipo A

Griglia di valutazione prima prova scritta Tipo B

Griglia di valutazione prima prova scritta Tipo C

Griglia di valutazione seconda prova scritta

Elenco alunni con dati sensibili

Relazioni finali per singola disciplina

Prospetto PCTO

Relazione PCTO

Relazione di Educazione civica

Documento 15 Maggio alunno H

Documento 15 Maggio alunno H

Simulazioni prove scritte Italiano e Scienze degli alimenti

CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Di Meo Beatrice	Italiano-Storia	Beatrice Di Meo
Musacchio Adorasio Vincenza	DITAM	Adorasio Musacchio
Sano Angelo	Laboratorio di Enogastronomia	Angelo Sano
Russo Filomena	Laboratorio di Sala e vendita	Filomena Russo
Pezzulo Mariarosaria	Lingua francese	Mariarosaria Pezzulo
Bosco Maria	Lingua inglese	Maria Bosco
Centore Roberto	Scienza e cultura dell'alimentazione	Roberto Centore
Verrengia Giuseppe	Matematica	Giuseppe Verrengia
Barra Aldo	Scienze motorie e sportive	Aldo Barra
Orsillo Daniela	I.R.C.	Daniela Orsillo
Verdolotti Maria Rosaria	Sostegno	Maria Rosaria Verdolotti
Ricci Anna	Sostegno	Anna Ricci