



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E. LUSSU" PIAZZA SULIS ALGHERO

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353
e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it



CORSO DI ISTRUZIONE PER GLI ADULTI

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
Anno Scolastico 2019-2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 17 c.1 D. Lgs. N. 62/2017 – art. 6 O.M. n. 205 dell'11 marzo
2019)

- a) *Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo*
- b) *Criteri, strumenti di valutazione adottati*
- c) *Obiettivi raggiunti*

Classe:

Indirizzo di studi:

Numero di candidati:

Coordinatore:

V Enogastronomia

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

9

prof. Leonardo Sechi

Sommario

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.1 Breve descrizione del contesto	3
1.2 Presentazione Istituto.....	3
1.2a Corsi di istruzione per adulti	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF).....	5
2.1a Pecup.....	5
2.2 Quadro orario settimanale dell'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso Serale)	6
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	6
3.1 Composizione della Classe	8
3.2 Storia della classe	8
3.2.a dati	8
3.2.b Composizione consiglio di classe	9
3.3 Continuità docenti.....	9
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	10
5.1 Metodologie e strategie didattiche	10
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL): attività nel triennio (*).....	12
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi del percorso formativo	13
6. ATTIVITA' E PROGETTI (*).....	14
6.1 Attività di recupero e potenziamento (a breve monitoraggio USR ex art. 12. C. 5 D. Lgs. N. 62/2017).....	14
6.2 Attività, percorsi e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	15
7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	16
7.1 Criteri di valutazione	17
7.2 Criteri adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti	18
7.3 Griglie di valutazione colloquio	19
I - Appendice normativa.....	19
II - Allegati.....	19

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 *Breve descrizione del contesto*

Alghero, che conta oggi circa 41.000 abitanti, rappresenta una delle aree della Sardegna a maggiore vocazione turistica. A delineare questa sua peculiarità hanno contribuito la storia, la bellezza dei suoi litorali (per lo più ancora integri), la presenza di importanti infrastrutture, quali l'aeroporto internazionale di Alghero-Fertilia e lo scalo marittimo di Porto Torres (a meno di 50 Km dal centro cittadino), oltre a numerose e qualificate strutture ricettive.

Ancora oggi la città può vantare legami con la cultura catalana, derivanti dall'antica occupazione spagnola della Sardegna, la cui evidenza risalta nella lingua algherese, negli stilemi architettonici del suo centro storico, nelle feste religiose tradizionali, con particolare riferimento alle processioni della settimana santa, primo richiamo significativo per l'avvio della stagione turistica.

Alghero ha una tradizione storica importante in campo turistico: qui fu aperto il primo stabilimento balneare della Sardegna, nel 1862, uno dei primi in Italia, e qui decollò la prima vera industria delle vacanze della Sardegna, nella prima metà degli anni Cinquanta del XX secolo, grazie alla corrente turistica britannica

1.2 *Presentazione Istituto*

L'Istituto d'Istruzione Superiore Piazza Sulis è composto di 3 plessi in due dei quali è ospitato l'Istituto Alberghiero e nel terzo l'Istituto professionale per l'industria e l'artigianato: l'IPSAR ha la sua sede centrale in Piazza Sulis, nell'ex hotel Esit, e una distaccata in via Carducci, distante poche decine di metri.

Nato come sezione coordinata dell'istituto alberghiero di Sassari l'Ipsar di Alghero ottenne l'autonomia nel 1979.

Da questa data in poi la crescita della scuola è stata costante fino a raggiungere livelli di iscrizioni assai significativi, per attestarsi negli ultimi anni intorno alle 650 unità.

Attualmente, l'Ipsar costituisce uno dei punti di riferimento di primaria importanza per i giovani di tutta la Sardegna che intendono lavorare nell'industria del turismo.

Dai dati raccolti negli ultimi anni, essendo gli ambienti familiari di provenienza degli studenti di fascia media o medio-bassa, si registrano, con sempre maggior frequenza, difficoltà di tipo economico persino nell'acquisto del corredo scolastico. L'istituto destina parte delle risorse che è in grado di reperire alla dotazione degli strumenti didattici indispensabili attraverso la pratica del comodato d'uso gratuito.

Il nostro istituto è frequentato da studenti provenienti da Alghero, da comuni dell'hinterland e da tutte le province sarde, questi ultimi ospitati nei 2 convitti annessi alla scuola. Il Convitto femminile è ospitato nel vecchio seminario, mentre quello maschile è parte pertinente della scuola. L'istituto dispone di una palestra ubicata nel plesso dell'Ipia.

Ad accomunare gli studenti residenti e convittori è il motivo per cui si sceglie di frequentare un istituto di tipo professionale: intraprendere un percorso scolastico che trasmetta abilità professionali e conoscenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

Attualmente l'Istituto conta più di 500 alunni, ai quali sono impartiti insegnamenti teorici – culturali e pratico – professionali, integrati da attività di stage negli ultimi tre anni di corso. L'inserimento diretto di tutti gli alunni del terzo e del quarto anno in aziende alberghiere, turistiche di qualità e all'interno di strutture per i servizi per la Sanità e l'assistenza sociale, costituisce uno dei punti di forza dell'istituto.

Mediamente il curriculum scolastico è irregolare e spesso sono deboli le motivazioni allo studio e non soddisfacenti le abilità di base tuttavia le attività di progetto innovative e l'Alternanza Scuola-Lavoro portano ai più alti livelli di qualità l'offerta formativa della scuola. Nell'attuale fase di sviluppo economico e civile e nella crescente ascesa del lavoro nella scala dei valori sociali, l'Istituto offre una immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti.

1.2a Corsi di istruzione per adulti

Il percorso del Corso Serale dell'IPSEOA dall'anno scolastico 2015/16, a seguito del riordino dell'istruzione degli adulti è diventato percorso di istruzione degli adulti di secondo livello, finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale, con possibilità al terzo anno di accedere all'esame per il diploma di qualifica dei vari indirizzi: operatore della ristorazione settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica.

Il percorso di secondo livello di istruzione è articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

1-il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

2-Il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

3-Il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.

L'orario complessivo obbligatorio del percorso di istruzione del secondo livello è pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali.

Per rendere sostenibili per lo studente adulto i carichi orari è possibile:

A) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;

B) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale;

C) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20% del monte ore complessivo;

D) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del patto formativo individuale per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo del percorso;

E) percorsi di alfabetizzazione in lingua italiana finalizzati al conseguimento di un titolo attestante la conoscenza della lingua.

I percorsi offrono la possibilità ad un'utenza di lavoratori di frequentare, in orari non coincidenti con le diverse attività lavorative, un istituto di istruzione secondaria superiore, usufruendo di una didattica conforme alle indicazioni ministeriali e contemporaneamente adeguata ad un'utenza adulta con precise esigenze professionali che consente di conseguire un diploma di istruzione superiore.

Inoltre, i Corsi, attenti alle problematiche dell'adulto che rientra in formazione, si impegnano nel processo di motivazione, facendogli riacquisire sicurezza nelle proprie capacità, orientandolo verso la scelta formativa e/o professionale più consona alle sue abilità e sostenendolo in questo suo percorso.

Ciò, in maggior misura, viene messo in atto nei confronti della popolazione extracomunitaria che prevalentemente richiede un sostegno, come l'alfabetizzazione in lingua italiana, per il proprio inserimento nel tessuto sociale e lavorativo. In una società multietnica, pertanto, si configura come luogo di aggregazione sociale, di scambio culturale e riqualificazione professionale che viene incontro alle varie esigenze della sua utenza.

Stage aziendali, visite didattiche, incontri con esperti del settore, organizzazione di eventi sono solo alcune delle iniziative volte a sviluppare un clima collaborativo ed impegnato che favorisce l'apprendimento e la piena formazione dell'allievo partendo dalle esigenze proprie e del territorio col quale si deve rapportare.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

2.1a Pecup

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 alla 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.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

2.2 Quadro orario settimanale dell'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso Serale)

MATERIA	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	3	3	3	3	3
<i>Storia</i>	-	3	2	2	2
<i>Matematica</i>	3	3	3	3	3
<i>Lingua Inglese</i>	2	2	2	2	2
<i>Diritto ed Economia</i>	2	-	-	-	-
<i>Scienze integrate (scienze della terra/biologia)</i>	3	-	-	-	-
<i>Scienze integrate (chimica/fisica)</i>	3	-	-	-	-
<i>Scienze degli alimenti</i>	-	3	-	-	-
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina</i>	2	2	4	3	3
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i>	2	2	-	2	2
<i>Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica</i>	2	2	-	-	-
<i>Seconda lingua straniera</i>	-	3	3	2	2
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	-	-	3	3	3
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	-	-	2	3	2

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

La classe V Serale – Enogastronomia, inizialmente composta dai 12 alunni, 9 dei quali provenienti dalla classe IV (tre maschi e 6 femmine), ha visto inizialmente aggiungersi 2 elementi provenienti dal corso regolare e un'iscritta adulta già in possesso di diploma di Laurea e fortemente interessata a frequentare la nostra scuola. Durante l'anno abbiamo purtroppo assistito all'abbandono di 3 elementi motivo della contrazione dei candidati a 9.

All'interno della classe non è presente nessun alunno disabile o DSA né alunni con bisogni educativi speciali.

La classe, come spesso accade nei corsi per gli adulti, si presenta non omogenea per cultura, educazione e per percorso scolastico; accanto ad adulti quasi sempre molto motivati e determinati, sono comunque presenti giovani ugualmente partecipi e che facilmente si sono inseriti nel gruppo nonostante la notevole differenza d'età.

Gli alunni quasi sempre hanno dimostrato di essere affiatati e solidali fra loro; nonostante le forti differenze di personalità, il clima in classe è stato sereno e ciò ha consentito di lavorare in modo abbastanza proficuo. Il comportamento degli allievi si è dimostrato sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e, in generale, nel rapporto interpersonale fra alunni.

Gli allievi hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti; ciò ha sempre favorito il regolare svolgimento delle lezioni, assiduità e puntualità nel rispettare scadenze e impegni. La frequenza non è stata per tutti regolare, quasi sempre per motivi di lavoro.

Il progredire sereno e costante della preparazione degli alunni per l'Esame di Stato, è stato ovviamente pregiudicato quando, a partire dal 5 marzo, a causa delle preoccupazioni per la salute pubblica dovute al diffondersi del COVID-19, la sospensione delle attività didattiche in classe ha improvvisamente costretto alunni ed insegnanti ad attivare gli strumenti per la didattica a distanza. Il confronto diretto a cui gli alunni erano abituati, la presenza costante dell'insegnante che consentiva alla scuola di essere luogo di educazione,

trasmissione di conoscenza, di crescita civile e cultura, è stato sostituito da una modalità di fare didattica che ha obbligato tutte le figure coinvolte ad apprendere in pochissimo tempo i nuovi strumenti necessari per non interrompere l'attività di insegnamento.

Con notevoli difficoltà iniziali, per non ridurre la didattica a distanza (DAD) a una semplice trasmissione di nozioni, sia gli insegnanti che gli alunni hanno imparato a conoscere termini come piattaforma per ambienti di apprendimento, videoconferenza e lavagna interattiva. Nonostante però il massimo impegno con cui ciascuno ha risposto a questa nuova sfida, la realtà con cui il corso si è dovuto scontrare è quella legata alle limitate conoscenze informatiche e scarsa dotazione hardware, strumenti entrambi necessari a permettere un'efficace utilizzo della DAD. La scuola, attivando diversi strumenti di supporto, ha cercato di mettere gli alunni nelle condizioni di potere facilmente interagire da casa con i propri insegnanti ma è comunque plausibile pensare che il processo di apprendimento abbia subito conseguenze negative per buona parte della classe.

Inoltre si è dovuti passare, per ovvi motivi, da un processo valutativo di tipo sommativo, valido sino a febbraio, a uno di tipo formativo in cui l'insegnante ha dovuto tenere conto, per la formulazione del giudizio, dei soli parametri realmente misurabili in questo nuovo ambiente di lavoro: partecipazione alle attività, rispetto delle consegne, capacità di adeguamento all'utilizzo dei nuovi strumenti etc.. Ma in un corso serale gli iscritti sono spesso in età avanzata, utilizzano a volte una strumentazione informatica inadeguata e quasi mai riescono a farlo efficacemente; se si tiene conto del fatto che un terzo delle famiglie italiane non ha un PC a casa e che tale percentuale sale con l'età, si può capire l'impatto che questa situazione può avere avuto in questi mesi nel processo di apprendimento dei componenti della classe.

Ogni docente della classe, quando ritenuto opportuno, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di impedire l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'a. s., anche coloro che presentavano difficoltà nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera costante e adeguata.

I contenuti sono stati poi adeguati per venire incontro alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sintetizzate e semplificate per consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione chiaramente ridimensionati.

Il Consiglio di classe, tenuto conto del punto di partenza degli alunni in quanto a conoscenze e competenze di base delle varie discipline, ha puntato soprattutto a migliorare la loro preparazione sul piano professionalizzante e ad abituare gli alunni a colloquiare su un piano prevalentemente concreto, come previsto dalla programmazione.

Durante i mesi di attività in presenza sono stati effettuati interventi di recupero ed approfondimento in orario curriculare ed extracurriculare che spesso hanno dato risultati soddisfacenti.

La classe ha dimostrato, in parte, di aver conseguito in modo mediamente discreto gli obiettivi di tipo cognitivo; ciò ha permesso di individuare al suo interno alcuni elementi che grazie alla propensione all'impegno e assiduità nello studio hanno conseguito valide competenze conoscitive, ottenendo esiti apprezzabili in tutte le discipline, soprattutto in quelle relative all'area professionalizzante.

Il metodo di lavoro è risultato apprezzabile e proficuo soprattutto in chi ha profuso un impegno costante. Tale impegno si è manifestato con la frequenza regolare alle lezioni, con la capacità di ascoltare e di intervenire partecipando attivamente al processo educativo, con l'esecuzione puntuale del lavoro assegnato a casa, con la partecipazione alle attività a distanza, con il rispetto delle consegne e con l'impegno costante durante l'intero anno scolastico.

Alla luce dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico mostrato dagli alunni, si possono perciò distinguere all'interno della classe due fasce di livello: medio-alta e medio-bassa.

La fascia medio-alta risulta formata da alcuni elementi che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione al dialogo educativo raggiungendo buoni risultati, valorizzando le proprie capacità e acquisendo valide conoscenze e competenze.

Alla fascia medio-bassa appartengono alcuni alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e superficiale, hanno superato solo parzialmente le loro fragilità e tuttora presentano forti lacune nell'area matematica, lievi lacune nell'area economica e in alcuni casi anche in quella umanistica e linguistica.

In seguito a tutte le strategie messe in atto dalla scuola e attraverso la volontà di voler superare le difficoltà di studio, costoro hanno comunque raggiunto una preparazione generale che possa ritenersi quasi accettabile, soprattutto nelle condizioni di lavoro di questi ultimi mesi.

Il Consiglio di classe, nel passaggio dalla IV alla V classe, è cambiato nella componente di Storia, Francese, Laboratorio di cucina, Scienza degli alimenti e Diritto e tecniche amministrative.

Alcuni alunni, in possesso di idoneo titolo scolastico, hanno chiesto ed ottenuto l'esonero dalla Matematica.

3.1 *Composizione della Classe*

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	
MASCHI	3
FEMMINE	6
Totale iscritti	9

* *in allegato 1 l'elenco completo*

3.2 *Storia della classe*

3.2.a dati

A.S.	n. iscritti	Inserimenti successivi	Trasferimenti/ abbandoni	n. ammessi
2017/2018	35	-	16	19
2018/2019	26	2	14	9
2019/2020	9	3	3	9

3.2.b Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>Docente</i>	<i>Lingua e letteratura italiana</i>
<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>Docente</i>	<i>Storia</i>
<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>Docente</i>	<i>Lingua inglese</i>
<i>PACCAGNINI Daniela</i>	<i>Docente</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>SECHI Leonardo (coordinatore)</i>	<i>Docente</i>	<i>Matematica</i>
<i>URGIAS Chiara</i>	<i>Docente</i>	<i>Lingua francese</i>
<i>DACREMA Umberto</i>	<i>Docente</i>	<i>Laboratorio – settore sala e vendita</i>
<i>MALTANA Augusto</i>	<i>Docente</i>	<i>Laboratorio – settore cucina</i>
<i>GANCITANO Salvatore</i>	<i>Docente</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive</i>

3.3 Continuità docenti

Disciplina	3ª CLASSE	4ª CLASSE	5ª CLASSE
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	<i>GENIO Patrizia</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>
<i>Storia</i>	<i>GENIO Patrizia</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>ESPOSITO Gabriella</i>
<i>Matematica</i>	<i>SECHI Leonardo</i>	<i>SECHI Leonardo</i>	<i>SECHI Leonardo</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>SECHI M. Elisa</i>
<i>Laboratorio dei servizi enogastr. – settore cucina</i>	<i>PIRISI Giovanni</i>	<i>PIRISI Giovanni</i>	<i>MALTANA Augusto</i>
<i>Laboratorio dei servizi enogastr. – settore sala e vendita</i>	<i>SILANOS Franco</i>	<i>DACREMA Umberto</i>	<i>DACREMA Umberto</i>
<i>Seconda lingua straniera</i>	<i>FAEDDA Maria Luisa</i>	<i>PIRAS Simona</i>	<i>URGIAS Chiara</i>
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<i>MUNDULA Franco Luigi</i>	<i>MUNDULA Franco Luigi</i>	<i>GANCITANO Salvatore</i>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>PIRINO Vera</i>	<i>PIRINO Vera</i>	<i>PACCAGNINI Daniela</i>

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'inclusione richiede il pensare un progetto per la classe dove, appunto, il sistema classe sia percepito come luogo di "programmazione educativa" sul quale si chiede di leggere e riflettere, anche da un punto di vista pedagogico, per poi impostare il lavoro d'equipe che, partendo dai reali bisogni dei singoli inseriti nella collettività, sia in grado di fornire risposte realistiche ed adeguate a tutti e ad ognuno. Ciascun docente dovrà predisporre il proprio piano di lavoro educativo e didattico sulla base del PAI e del PTOF e sulle scelte educative individuate dal Consiglio di Classe. Il PAI è una scelta civile prima che pedagogica, visto che l'Istruzione è un diritto sancito dalla

Costituzione che deve essere garantito a tutti, anche attivando processi che rimuovano ostacoli di qualsiasi natura.

La scuola inoltre interesserà la provincia e il comune, per quanto di loro competenza, in tema di supporto organizzativo per gli alunni con handicap o svantaggiati (art. 139, comma 1, DLGS 112/1998) e, per quanto riguarda l'Educazione degli adulti, per gli interventi per l'orientamento scolastico e professionale e per gli interventi integrati di prevenzione della dispersione scolastica (art. 139, comma 2, DLGS 112/1998). Inoltre a livello territoriale grazie al CTS (centro territoriale di supporto provinciale), tutte le scuole della provincia di Sassari inizieranno ad adottare un modello unico di PEI, sulla base del modello piemontese.

Non sono presenti alunni disabili o DSA all'interno della classe.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 *Metodologie e strategie didattiche*

La componente docente ha fatto il possibile per motivare l'allievo nell'apprendimento facendolo partecipare attivamente al processo didattico, in particolare ha cercato di:

-) mantenere un elevato grado di trasparenza nel rapporto con la classe, esplicitando nella programmazione individuale gli obiettivi minimi ed i criteri di valutazione adottati;
-) favorire un rapporto democratico, sereno ed autorevole con gli alunni nel rispetto dei reciproci ruoli;
-) rispettare le specificità individuali nel processo di apprendimento;
-) correggere le verifiche in tempi rapidi in modo tale da rendere la correzione un momento formativo;
-) favorire l'autovalutazione.

Nel corso dell'attività didattica si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

-) il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
-) la necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Per preparare gli allievi alle competenze richieste dall'Esame di Stato si è cercato di abituarli ad esposizioni chiare e articolate, a rielaborare e contestualizzare le conoscenze, a coglierne gli aspetti interdisciplinari.

Il processo formativo è stato realizzato attraverso numerosi e diversificati strumenti e strategie didattiche ed educative.

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e strategie per la DaD:

-) videolezioni programmate e concordate con gli alunni mediante l'applicazione "Meet Hangouts" o simili;
-) lavagne interattive come Jamboard e Sankorè;
-) invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico, la piattaforma didattica Edmodo, Classroom, e tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola;
-) ricezione degli esercizi per la loro correzione attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e su piattaforma didattica con funzione apposita;

-) spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e slide Power Point con audio rese disponibili nella sezione didattica sul registro elettronico;
-) video tutorial realizzati tramite applicazioni specifiche;
-) materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, file video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, avendo sempre presente le difficoltà di connessione, la scarsa disponibilità di traffico dati e l'utilizzo di dispositivi inadatti a partecipare alle attività proposte dal docente.

Ogni docente ha sempre avuto cura di comunicare e far comprendere agli alunni il proprio progetto didattico-educativo, discutendo i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze attese, le scelte metodologiche, le strategie operative attuate per acquisirle, nonché i criteri e gli strumenti di verifica e di valutazione adottati.

I docenti hanno utilizzato diverse metodologie didattiche correlate ai vari ambiti e in relazione alle competenze che intendono far acquisire agli alunni:

- Prove scritte: prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti tradizionali, analisi di un testo, prove tipologicamente simili a quelle dell'esame di Stato, presentazioni in Power Point.

- Prove orali: verifiche orali, discussioni guidate, domande in itinere, relazioni.

Sono state sistematicamente utilizzate le griglie elaborate dai singoli dipartimenti per le prove scritte sia tradizionali sia semi-strutturate e strutturate, orali e pratiche, con un ventaglio di valori dall'uno al dieci, come definite e condivise in sede collegiale.

Per formulare un giudizio di competenza, i docenti hanno tenuto conto:

- dei risultati ottenuti nello svolgimento del compito;
- delle modalità utilizzate dallo studente per raggiungere il risultato;
- della percezione e consapevolezza che lo studente ha del suo lavoro;
- del processo di miglioramento o meno dimostrato rispetto alla situazione di partenza;
- dell'autonomia raggiunta;
- delle capacità di applicare quanto appreso in contesti diversi.

Per elaborare un giudizio formativo, durante la sospensione delle attività, gli insegnanti hanno valutato:

- l'impegno profuso nella DAD;
- la partecipazione alle attività a distanza proposte;
- la puntualità e la costanza nelle consegne dei lavori;
- la capacità di interagire con il docente attraverso gli strumenti informatici.

Di seguito uno schema riassuntivo delle varie metodologie utilizzate dai singoli docenti durante l'anno.

Metodologie didattiche

	Ital.	Storia	Ingl.	Franc	Matem	Econom.	Alim	Cucina	Sala
Lezione frontale									
Lavori di gruppo									
Esercitazioni									
Attività di laboratorio									
integrazione (schede da altri testi)									
Recupero in classe									
Discussione									
Didattica a distanza									

Strumenti didattici

Libri di testo
Internet
Schede e fotocopie
Dossier di documentazione
Riviste e opuscoli
Documenti audiovisivi
Laboratori linguistici
Aula d'informatica
LIM
Piattaforme di condivisione
Tutorial
Videoconferenza
Lavagne virtuali
Videolezioni

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O. ex ASL): attività nel triennio (*)

L'alternanza tra scuola e mondo del lavoro è una modalità didattica ormai ampiamente in uso, che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli allievi, ad arricchirne la formazione e ad orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con i relativi piano di studio. Tale didattica è stata introdotta e regolamentata dalla LEGGE del 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione", attualmente rivista e modificata dalla Manovra che il Ministro Bussetti ha varato per il 2019, e presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi di formazione in aula a quelli di formazione in Azienda. La nostra Scuola che da sempre è stata un punto di riferimento a livello regionale nella formazione professionale, si è sempre orientata in tal senso, anticipando le direttive nazionali e consolidando, nel corso degli anni, rapporti con le Aziende del territorio operanti nel settore dell'accoglienza e della ristorazione.

Nell'anno scolastico 2017/2018 i numeri delle attività di alternanza svolte dalla nostra scuola sono i seguenti: IPSAR: 63 aziende coinvolte tutte operanti nella

Regione Sardegna di cui: 22 hotel, 27 ristoranti, 12 bar, 2 agenzie viaggi e 3 associazioni che hanno accolto in formazione i nostri alunni aderendo al progetto di formazione proposto.

Di seguito le attività in cui, i nostri alunni sono stati coinvolti.

N°	Titolo	Enti e soggetti coinvolti	Descrizione attività svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Valutazione o riflessione sull'esperienza
1	Rally di Matematica	Scuola di provenienza	Commis di cucina	Autonomia in cucina; gestione di una partita con compilazione schede HACCP. Ampliamento conoscenze relative agli alimenti e lavoro di equipe	L'alunno ha maturato sicurezza nella realizzazione di menù completi
2	Merenda sostenibile	Energetica APS	Utilizzo di scarti alimentari per la produzione di colori naturali	Consapevolezza valore economico dei processi di riutilizzo degli scarti in cucina	L'alunno ha preso coscienza del valore economico e sociale dell'utilizzo degli scarti alimentari
3	Oristano Non Spreca	Energetica APS	Progetto prevenzione sprechi alimentari	Sapere gestire magazzino in ottica di ottimizzazione costi e riduzione sprechi	L'alunno ha acquisito consapevolezza del problema degli sprechi alimentari
4	Alternanza scuola-lavoro	Cooperativa Sealand Asinara	Collaborazione caposervizio in azienda settore ristorazione	Eseguire con cura i lavori relativi alla mansione assegnata; sapersi rapportare con i colleghi e collaborare con essi	L'alunno è puntuale, esegue con buona precisione le mansioni, ha buona autonomia
5	Alternanza scuola-lavoro	ORTGAS Srl (Lu Baril)	Commis di cucina	Gestione magazzino. Autonomia in cucina. Utilizzo dei macchinari cucina	L'alunno è puntuale, preciso, si relaziona e collabora con successo, è abbastanza autonomo

* in allegato 2 l'elenco degli alunni coinvolti

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi del percorso formativo

L'Istituto dispone di diverse aree attrezzate per lo svolgimento delle attività didattiche. Molteplici sono le risorse strutturali a disposizione dei vari plessi.

Tutte le aule sono dotate di LIM e di collegamento internet.

N. 3 Laboratori di Cucina dotati delle attrezzature necessarie per fornire le competenze necessarie per i futuri Chef.

N. 2 laboratori di Sala – Utilizzate anche per eventi istituzionali, dal mese di novembre, grazie al finanziamento della Fondazione di Sardegna si dispone anche di una cucina da sala.

N. 2 Laboratori multimediali di Informatica e di Lingue straniere (sede IPSAR)

6. ATTIVITA' E PROGETTI (*)

1. **PROGETTO CORSO SULLA SICUREZZA** (a.s. 2019-2020): partecipazione al corso sulla sicurezza sugli ambienti di lavoro. Rendere gli alunni consapevoli dei rischi e pericoli negli ambienti di lavoro e fornire loro gli strumenti per affrontare l'attività lavorativa.
2. **PROGETTO CORSO VALUTAZIONE SENSORIALE DEI MIELI** (a.s. 2017-2019): partecipazione al corso sul miele organizzato dall'agenzia LAORE (CUCINA, SALA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
3. **PROGETTO CORSO VALUTAZIONE SENSORIALE DEI SALUMI** (a.s. 2018-2019): partecipazione al corso sul miele organizzato dall'agenzia LAORE (CUCINA, SALA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
4. **PROGETTO CORSO VALUTAZIONE SENSORIALE DEI FORMAGGI** (a.s. 2018-2019): partecipazione al corso sul miele organizzato dall'agenzia LAORE (CUCINA, SALA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
5. **PROGETTO CORSO DI FORMAZIONE AI PESCATORI PER L'UTILIZZO DEL PESCE POVERO** (a.s. 2018-2019): ideazione nuovi piatti dedicati all'evento all'interno dei laboratori della scuola per un migliore impiego e valorizzazione del rimo pescato (CUCINA, SALA, SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti sono quelli dell'autonomia e del lavoro di equipe, approfondimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.
6. **PROGETTO DOCENTI COMPETENTI (come docente)** (a.s. 2017-2018): analisi diseguaglianze alimentari nel mondo, problematiche ambientali che sottendono la produzione e distribuzione del cibo, sicurezza alimentare (CUCINA, SCIENZA DEGLI ALIMENTI). Gli obiettivi raggiunti: rendere gli alunni consapevoli del fatto che le risorse siano distribuite in maniera molto differente

* *in allegato 2 l'elenco degli alunni coinvolti*

6.1 Attività di recupero e potenziamento (a breve monitoraggio USR ex art. 12. C. 5 D. Lgs. N. 62/2017)

Poiché all'interno dell'autonomia scolastica si è implementato il corso mediante riduzione della durata oraria a 50 minuti, ogni singolo docente ha utilizzato il tempo da recuperare proponendo progetti personali di attivazione di corsi di recupero, anche interclasse, e attività di potenziamento specifiche nei casi ritenuti più opportuni.

6.2 Attività, percorsi e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Titolo	Breve Descrizione	Attività svolte	Obiettivi raggiunti e competenze acquisite
<p><i>L’igiene alimentare e professionale, promozione al corretto utilizzo della lista HACCP e alla prevenzione delle contaminazioni alimentari.</i></p>	<p>Analisi dell’insieme delle norme e delle misure applicative atte a garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti</p>	<p>Lezione frontale e in video conferenza che ha coinvolto le materie Scienza e cultura dell’alimentazione e Enogastronomia</p>	<p>Aumentare la consapevolezza sulle norme igieniche e sanitarie negli ambienti di lavoro destinati alla preparazione dei cibi. Sensibilizzando gli alunni all’utilizzo delle indicazioni igienico sanitarie corrette. Indicazioni che riguardano: le strutture, i locali, e ovviamente il personale e la manipolazione degli alimenti</p>
<p><i>Sensibilizzazione del futuro lavoratore</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire comportamenti responsabili nella manipolazione degli alimenti - Attuare adeguate e corrette procedure igieniche nel campo della ristorazione - Saper elaborare e interpretare una lista HACCP a sette punti - Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nell’attività di studio, ricerca e approfondimento 	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione dell’igiene degli alimenti e del personale, facendo riferimento alla normativa europea “Pacchetto Igiene” - Illustrazione dei manuali di buona prassi igienica - Stesura della fase preliminare dell’HCCP e dei suoi sette principi fondamentali 	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione di termini e concetti relativi a igiene e contaminazione biologica degli alimenti - Conoscenza dei microrganismi e delle principali patologie alimentari correlate - Criteri di igiene della persona e del comportamento in ambiente lavorativo

<i>Italiani al lavoro: i dati</i>	Lavoro femminile, minorile nel suo percorso storico.	Lezione online con trasmissione dati	Acquisizione della conoscenza dell'evoluzione della struttura demografica ed economica del mondo del lavoro. Saper istituire relazioni tra il contesto sociopolitico ed economico e le condizioni di vita e di lavoro.
<i>Italiani al lavoro: diritto e diritti</i>	Evoluzione storica del diritto al lavoro prima della costituzione repubblicana e con la costituzione	Lezione online con trasmissione dati	Conoscenza dell'evoluzione della struttura giuridica del mondo del lavoro Saper istituire relazioni tra il contesto sociopolitico ed economico e le condizioni di vita e di lavoro.
<i>Italiani al lavoro: sicurezza e salute</i>	Evoluzione normativa del sistema di tutela della salute dei lavoratori da fine ottocento all'attuale sistema	Lezione online con trasmissione dati	Conoscenza delle norme di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. Saper istituire relazioni tra il contesto sociopolitico ed economico e le condizioni di vita e di lavoro.

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”

L’art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”.

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento.

L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Tipologia delle prove

	Ital.	Storia	Ingl	Franc	Matem	Econom.	Alim.	Cucina	Sala
Interrogazione breve									
Produzione testi									
Prove strutt./ Semistrutt.									
Risoluzione di problemi									
prove scritte									
prove pratiche									
lavori di gruppo									
Interrogazione									

7.1 Criteri di valutazione

La valutazione parte dai dati delle verifiche e valuta il processo formativo dello studente. Tiene conto del livello di partenza, dei progressi, della motivazione, della continuità e serietà della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite, e non si risolve quindi nella media matematica delle prove di verifica.

Nella fase di scrutinio, la valutazione sommativa tiene conto della crescita, dello sviluppo umano, culturale e civile degli alunni; quest'anno, durante il periodo di DAD è stato elaborato anche un giudizio di tipo formativo (v. 5.1) che integra, completandolo, il giudizio sommativo nell'attribuzione del voto finale.

La valutazione tiene conto degli obiettivi didattici, educativi e formativi e dei criteri concordati, degli obiettivi minimi delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, definiti per singole discipline;

Il giudizio tiene conto dei livelli di partenza di ciascun alunno, dei percorsi compiuti, dei progressi e dei livelli finali conseguiti, della sistematicità, continuità ed omogeneità dell'interesse dimostrato in classe, dell'impegno evidenziato nell'acquisizione, nell'autonoma elaborazione e nell'approfondimento di competenze, conoscenze e abilità e dell'eventuale partecipazione alle attività di recupero.

Indicatori	Voti: 1-3	Voti 4-5	Voto 6	Voti 7-8	Voti 9-10
CONOSCENZE	Non rivela conoscenze specifiche	Rivela conoscenze molto frammentarie, superficiali e lacunose	Rivela conoscenze specifiche essenziali anche se non approfondite	Rivela conoscenze complete e approfondite	Rivela conoscenze complete approfondite e coordinate fra loro
CAPACITÀ	Commette gravi errori anche nell'esecuzione di compiti facili	Commette numerosi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici con lievi errori e commette alcune imprecisioni	Sa applicare le conoscenze in compiti anche complessi, senza errori ma con qualche imprecisione	Sa applicare le procedure e le conoscenze acquisite in compiti anche nuovi senza errori o imprecisioni

COMPETENZE	Non è in grado di effettuare alcuna analisi o sintesi e non è capace di autonomia di giudizio	È in grado di effettuare analisi e sintesi parziali e/o imprecise. Non ha adeguate capacità di giudizio autonomo, pur se sollecitato e guidato	Sa effettuare analisi e sintesi idonee anche se non approfondite, giungendo, se guidato a valutazioni autonome	Sa effettuare con aiuto analisi e sintesi anche complete e approfondite. È capace spesso di valutazioni autonome	Possiede in modo sicuro la capacità di relazionare tra loro gli elementi di un insieme, organizzando in modo organico tutti i dati e le procedure acquisite. Ha una piena autonomia di giudizio
PARTECIPAZIONE	Non mostra alcun interesse per le attività didattiche. L'impegno è inadeguato e totalmente insufficiente	Mostra poco interesse per le attività didattiche e le subisce in maniera passiva. Si applica in maniera sporadica, e puramente mnemonica	Mostra un sufficiente interesse per le attività didattiche, anche se la sua partecipazione deve essere stimolata da precise richieste del docente. L'impegno è adeguato agli adempimenti richiesti	Mostra un discreto interesse per l'attività didattica e vi partecipa in maniera attiva. L'impegno è adeguato ed efficace	Mostra un notevole interesse per le attività didattiche, partecipandovi in maniera costruttiva e autonoma. L'impegno è sempre elevato e costante
PERCORSO DI APPRENDIMENTO	Negativo: non fa registrare alcun progresso; anziché migliorare il suo profitto è peggiorato	Irrelevante: non c'è stato un miglioramento sostanziale o progressi sono appena apprezzabili	Sufficiente: i progressi realizzati sono evidenti e adeguati alle aspettative del docente	Notevole: fa registrare rilevanti e importanti progressi	Eccezionale: fa registrare progressi eccezionali in relazione al livello di partenza

7.2 Criteri adottati dalla scuola per l'attribuzione crediti

Il credito scolastico consiste in un punteggio che è assegnato in sede di scrutinio finale o differito dal CdC per le classi del triennio; la somma dei tre punteggi ottenuti nelle classi 3^a, 4^a e 5^a costituisce il credito con cui lo studente accede all'Esame di Stato ed è sommato ai punteggi delle prove scritte e orali dell'esame.

Il decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62 recante "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107" ha apportato significative innovazioni (all'art. 15) anche al calcolo del credito scolastico a cui ha attribuito un peso ben maggiore rispetto a quello sinora avuto nei precedenti Esami di Stato.

Il credito scolastico è attribuito per le classi del triennio nel rispetto di tale normativa vigente secondo i seguenti criteri:

- la media dei voti conseguiti nello scrutinio finale o differito (M), che determina fascia di attribuzione del punteggio secondo la seguente tabella:

MEDIA	CREDITI III ANNO	CREDITI IV ANNO	CREDITI V ANNO
6	7-8	8-9	9-10
6-7	8-9	9-10	10-11
7-8	9-10	10-11	11-12
8-9	10-11	11-12	13-14
9-10	11-12	12-13	14-15

In seguito alla pubblicazione del O.M. 10 del 16 maggio 2020, il credito scolastico maturato nell'ultimo triennio verrà rimodulato durante lo scrutinio finale fino a un massimo di 60 punti di cui 18 per la classe terza, 20 per la quarta e 22 per la quinta applicando le tabelle A, B e C contenute all'interno del suo Allegato A; al termine delle operazioni di scrutinio, tali modifiche saranno unite al presente documento.

* *in allegato 3 le tabelle di conversione di cui al O.M. n°10 del 16 maggio 2020*

7.3 Griglie di valutazione colloquio

La tabella di valutazione della prova orale resa disponibile tramite O.M del 16 maggio è all'interno dell'*allegato 5*

I. APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;
- DPCM 4 marzo 2020 : sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;
- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n..... del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia";
- DPCM 26 aprile 2020;
- O.M. n. 10 del 16 maggio 2020
- Allegato A - O.M. n.10 Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione - Crediti
- Allegato B - O.M. n.10 Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione - Griglia di valutazione della prova orale

II. ALLEGATI

- allegato 1* – Elenco alunni
- allegato 2* – Attività PCTO e progetti per alunno
- allegato 3* – Tabelle di conversione credito scolastico
- allegato 4* – Programmi svolti
- allegato 5* – Griglia di valutazione prova orale

Il documento del Consiglio di Classe V Serale - Enogastronomia è stato approvato nella seduta del 26-05-2020

Il Consiglio di classe

COGNOME NOME	Disciplina/e	Firma
<i>ESPOSITO Gabriella</i>	<i>Lingua e letteratura italiana - Storia</i>	
<i>SECHI M. Elisa</i>	<i>Lingua inglese</i>	
<i>PACCAGNINI Daniela</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	
<i>SECHI Leonardo (coordinatore)</i>	<i>Matematica</i>	
<i>URGIAS Chiara</i>	<i>Lingua francese</i>	
<i>DACREMA Umberto</i>	<i>Laboratorio – settore sala e vendita</i>	
<i>MALTANA Augusto</i>	<i>Laboratorio – settore cucina</i>	
<i>GANCITANO Salvatore</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	

Il Coordinatore del C. di C.

Il Dirigente Scolastico