


ISTITUTO TECNICO STATALE COMMERCIALE E PER GEOMETRI - "L. OGGIANO"-SINISCOLA
Prot. 0004753 del 15/05/2023
IV (Entrata)

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri**
**"Luigi Oggiano"**
**08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.**
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
**C.M. NUTD10000B**


Luigi Oggiano 1892-1981

# ESAME DI STATO

## ANNO SCOLASTICO 2022/2023

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**(Ai sensi dell'O.M. 53 del 3 marzo 2021 art. 10)**




## CLASSE QUINTA B

# Corso Servizi per l'Enogastronomia

COORDINATORE
Prof.re Francesco Giorgio

DIRIGENTE
D.S Michele Carta

INDICE

**1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE** pag3
1.1 Breve descrizione del contesto in cui opera l'Istituto Luigi Oggiano
1.2 La nascita del corso enogastronomico
1.3 I nostri studenti

**2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO pag. 4**
2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
2.2. PECUP - competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale.
2.3. PECUP – competenze specifiche di indirizzo articolazione enogastronomia.
2.4. Quadro orario settimanale articolazione enogastronomia

**3.DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE pag. 7**
3.1. Composizione della classe: studentesse e studenti
3.2. Dati
3.3. La storia della classe
3.4. Il profilo della classe
**2.** 5.La composizione del consiglio di classe enogastronomia
3.5.1 Continuità docenti
3.6. .Continuità docenti
3.6.1 La composizione della commissione d'esame

**4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA pag. 11**
4.1. Metodologie e strategie didattiche
4.2. Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi -tempi del percorso formativo

**5. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI pag. 12**
5.1. Attività di recupero e potenziamento
5.2. Attività educazione civica
5.3. Percorsi interdisciplinari
5.4. Attività, percorsi e progetti attinenti a cittadinanza e Costituzione
5.4.2 Attività lavorative in alternanza con inserimento in strutture enogastronomiche, turistiche e di servizio del territorio
5.4.3 Partecipazione a progetti P.O.N.

5.5. Iniziative ed esperienze extracurricolari

5.6.Attività specifiche di orientamento
5.7.Orientamento universitario
5.8.Viaggi e visite culturali, partecipazione a rappresentazioni teatrali

**6 INDICAZIONI SU DISCIPLINE pag. 19**
6.1. Schede informative su singole discipline (All. A / All. B / All. C Griglie di Valutazione)
**7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI pag. 19**
7.1. Criteri generali
7.2. Criteri per la valutazione dei percorsi in presenza
7.3. Criteri per la valutazione della DAD (didattica a distanza)
7.4. Criteri per la valutazione dei P. C. T. O. (ex A.S.L.**)**

**8. ATTRIBUZIONE DEI CREDITI pag. 21**

8.1 Criteri attribuzione dei crediti

.

## 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1. Breve descrizione del contesto in cui opera l'Istituto Luigi Oggiano

Il territorio in cui nasce L'I.T.C.G. "Luigi Oggiano" può essere considerato strategico dal punto divista geografico poiché funge da "cerniera" tra l'entroterra e le zone costiere. Tale posizione, negli anni, ha determinato un notevole cambiamento socio-economico e culturale. Mentre nelle zone interne l'economia e la cultura sono rimaste radicate nelle tradizioni, in questa zona i crescenti flussi turistici e migratori hanno imposto un cambiamento antropologico e sociale. In quasi tutti i comuni del bacino, infatti, il numero prevalente di imprese è concentrato nel settore turistico e del commercio. Il turismo ha acquisito un valore strategico per l'economia del territorio delle Baronie grazie all'inestimabile pregio delle risorse ambientali e paesaggistiche di cui dispone e all'affermata qualità dei prodotti dell'agroalimentare, della gastronomia e dell'artigianato.

### 1.2. La nascita del Corso Enogastronomico

Mentre in passato le sole bellezze paesaggistiche e ricchezze artistiche erano sufficienti ad attrarre flussi turistici in una sorta di turismo quasi spontaneo, negli ultimi anni la situazione è notevolmente cambiata grazie alla velocità di internet, che ha accentuato la competizione delle imprese per offrire un prodotto a condizioni sempre più vantaggiose. In un contesto come quello appena descritto, è emersa la necessità di migliorare l'offerta turistica incrementando la formazione professionale degli operatori del settore, capaci di rispondere alle richieste di un'utenza sempre più esigente per ciò che riguarda le competenze e i servizi. Data la potenzialità del territorio a fini turistici, l'Istituto "L. Oggiano" per integrare l'offerta formativa ha dato avvio, a partire dall'Anno Scolastico 2011-2012, alla nascita del corso enogastronomico.

L'impegno e, per certi versi, la sfida che la dirigenza e i docenti, supportati operativamente dal personale a.t.a., hanno fin dall'inizio affrontato con convincimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e delle alunne e a curare nei dettagli ed implementare il loro profilo professionale. Le grandi tematiche del lavoro per aree disciplinari, dell'insegnare e del valutare per competenze, del perseguire gli obiettivi didattico-formativi anche attraverso l'attività didattico-progettuale oltre che quella curricolare, del mantenere costante l'attenzione e la pratica dell'educazione alla salute degli alunni e delle alunne in funzione socialmente preventiva e contro la dispersione e l'abbandono scolastico, hanno attraversato, come un filo rosso, la storia dell'Istituto mantenendo ancor oggi un'attualità viva.

Accanto a ciò, altrettanto costante e, se possibile, crescente si è posta la didattica laboratoriale delle materie tecnico professionali che ha rappresentato la specificità dell'Istituto caratterizzandolo fortemente come presenza ben riconoscibile sia nell'ambito della realtà scolastica regionale, sia nell'ambito del rapporto con il territorio di riferimento.

### 1.3 I nostri studenti

Gli studenti e le studentesse, provengono da un bacino territoriale particolarmente esteso.

Il territorio di riferimento si estende dalla bassa Baronia (Orosei) fino a Dorgali e Bitti comuni barbaricini. La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale. Gli studenti che frequentano l'Istituto Alberghiero di Siniscola presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera così come per i servizi commerciali e apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è veramente eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici. Come si è già accennato, l'offerta formativa e la pratica didattica dell'istituto alberghiero e per servizi commerciali di Siniscola sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di

futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare, come recitano il d.p.r. 275/1999 e, più di recente, il Decreto ministeriale 22 maggio 2018, le differenze e le specificità individuali. Su questa scia, da anni, la scuola è, altresì, impegnata nell'intento di divenire luogo di apprendimento attivo, con scambi costanti e frequenti con gli altri soggetti presenti sul territorio, per la preparazione dei professionisti di domani del settore di riferimento. Futuri professionisti che sappiano fare della capacità di comprendere le situazioni, uno degli aspetti fondanti del proprio modo di essere.
Inoltre la scuola è impegnata, a mantenere e, se possibile, ad accrescere la propria capacità di inclusività con l'attenzione e la presa in carico delle numerose complessità di apprendimento. L'istituto negli ultimi anni si è fatto parte attiva nell'innovazione didattica e laboratoriale con riferimento sia agli insegnamenti tecnico-pratici d'indirizzo, sia a quelli dell'area comune tentando di accrescere la cultura digitale

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo

L'identità degli Istituti Professionali è caratterizzata dall'integrazione tra una solida preparazione di base pluridisciplinare con la formazione professionale, che consentirà allo studente di sviluppare i saperi e le competenze necessarie a permettergli di operare con competenza, autonomia e responsabilità nei ruoli di operatore dei servizi relativi ai settori dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera.
I risultati di apprendimento attesi, a conclusione del percorso quinquennale, consentiranno allo studente di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari e, non ultimo, nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche. A tal proposito, nel corso del quinquennio, è stato assicurato allo studente un orientamento permanente che lo aiuterà ad effettuare scelte fondate e consapevoli. In particolare, 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. Nel nostro Istituto l'indirizzo presenta, al momento, le articolazioni "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione dell'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, seguendo le nuove tendenze enogastronomiche.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, acquisiscono specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, il diplomato opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Alla fine del quinquennio lo studente acquisisce le competenze comuni e specifiche di indirizzo espresse nel PECUP:

### 2.2.PECUP - Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale.

- 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, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- 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

**2.3. PECUP – Competenze specifiche di indirizzo Articolazione Enogastronomia.**

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

**2.4.Quadro orario settimanale della Classe Quinta A Articolazione Enogastronomia**

| MATERIA | CLASSE 1ª | CLASSE 2ª | CLASSE 3ª | CLASSE 4ª | CLASSE 5ª |
|---|---|---|---|---|---|

| | | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lingua e letteratura italiana | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua Inglese | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | | 2 | 2 | - | - | - |
| Scienze integrate (Scienze della | | 2 | 2 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Terra e Biologia) | | | | | | |
| Scienze motorie o sportive | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Scienze integrate (Fisica) | | 2 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | | 2 | | | |
| Religione o attività alternative | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienza degli alimenti | | 2 | 2 | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | | 2** | 2** | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita | | 2** | 2** | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | | 2** | 2** | | | |
| Seconda lingua straniera | | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| TOTALE ORE | | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| | | | | | | |
| INDIRIZZO: "SERVIZI DI SALA E VENDITA" | | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | | 4 | 3 | 4 |
| Di cui in compresenza | | | | | 2* | 1 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | | | | | 2** | 1** |
| Laboratorio di servizi | | | | 6** | 4** | 6** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| enogastronomici-settore sala e vendita | | | | | | |
| Di cui in compresenza | | | | | | 2 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | | 4 | 5 | 5 |
| TOTALE ORE | | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

(*) con Decreto ministeriale di cui all'art.8, comma 3, sono definiti i criteri per l'organizzazione delle classi in squadre.

I singoli Istituti possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere.

## 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

### 3.1. Composizione Della Classe: Studentesse e Studenti

La classe è composta da 12 studenti, 6 ragazze e 6 ragazzi. 6 alunni risiedono a Siniscola, 1 proviene da Torpè, 1 da Posada, 2 da Bitti e 2 da Orosei.

Nonostante alcuni di loro provengano da paesi relativamente distanti da Siniscola, si può sostenere che tutti gli alunni appartengano allo stesso contesto socio- culturale

Gli alunni, nel primo biennio, con qualche eccezione, presentavano generali e diffuse difficoltà nell'apprendimento, aggravate dalla scarsa abitudine a svolgere regolarmente i compiti a casa e a portare in classe il materiale necessario allo svolgimento delle attività didattiche. Anche sul piano del comportamento, alcuni alunni mostravano un basso livello di scolarizzazione caratterizzato da comportamenti che, a volte, sfociavano nella mancanza di rispetto delle persone e delle cose. Ripercorrendo brevemente la storia della classe, il dato più importante da prendere in considerazione è l'unione, a partire dal terzo anno scolastico, di due classi (II$^{a}$ A-II$^{a}$ B) diverse per comportamento, impegno e partecipazione al dialogo educativo. Ciò ha reso il gruppo degli studenti eterogeneo. Tuttavia, alcuni di loro hanno lavorato con impegno, senso di responsabilità e profitto superando così le difficoltà iniziali. I livelli di socializzazione sono migliorati nel corso degli anni.
Negli ultimi tre anni, nonostante le numerose difficoltà legate alla diffusione del Covid, complessivamente gli alunni hanno mostrato progressi accettabili nella sfera personale, nell' interesse verso la scuola e il dialogo educativo; sono cresciuti umanamente, culturalmente e professionalmente.
Le difficoltà all'ascolto e alla concentrazione prolungata si sono attenuate, grazie anche alle strategie didattiche, messe in atto dai docenti, centrate su brevi attività seguite, quando è stato possibile, da immediate verifiche. Ciò ha implicato un generale ridimensionamento del curricolo e dei contenuti da trasmettere, ma ha anche permesso agli alunni di rinforzare l'autostima e di

perseverare nella decisione di portare a termine il corso di studi, considerandolo traguardo indispensabile e punto di partenza nella costruzione di un gratificante progetto di vita. Tutti gli alunni, quindi, hanno conseguito alla fine del terzo anno la qualifica professionale (percorsi IeFP) e sono stati ammessi alle classi successive.
All'interno della classe sono stati raggiunti tre diversi livelli di profitto. Un primo gruppo di alunni, in possesso di un metodo di studio efficace e di una adeguata preparazione di base, ha partecipato al dialogo educativo con attenzione e costanza, ottenendo risultati positivi. Un secondo gruppo, il cui metodo di studio non appare ancora consolidato, ha raggiunto comunque risultati globalmente soddisfacenti. Infine, un terzo gruppo, caratterizzato da numerose fragilità e metodo di studio non pienamente efficace, ha raggiunto risultati appena sufficienti.Infine un terzo gruppo che, seppur spronato ad un maggiore impegno e partecipazione non è riuscito a raggiungere pienamente i risultati attesi.

**PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi e i modi stabiliti dalla scuola; le condizioni di rischio covid hanno indirizzato gli incontri e i colloqui con gli insegnanti, quasi sempre da remoto sulla piattaforma Meet per il terzo e quarto anno di corso; numerosi sono stati, inoltre, i contatti tra il coordinatore e i genitori degli alunni con problemi di profitto e frequenza anche durante il periodo della sospensione delle attività didattiche

### 3.2. Dati sul triennio conclusivo del corso di studi

| A.S. | N. ISCRITTI | INSERIMENTI SUCCESSIVI | TRASFERIMENTI ABBANDONI | N° AMMESSI |
|---|---|---|---|---|
| 2020/2021 | 15 | | 2 | 11 |
| 2021/2022 | 16 | | | 12 |
| **2022/2023** | **12** | | | |

### 3.3. La storia della Classe.

Dopo un Biennio il gruppo attuale si è venuto a creare dunque in terza , quando le tre classi di enogastronomia sono state unite in un'unica classe. Gli allievi, in diverse occasioni, si sono confrontati con risultati ragguardevoli, con realtà professionali esterne.
Tutti gli alunni, hanno conseguito all'inizio del quarto anno le rispettive qualifiche professionali di "Operatore di servizi della ristorazione" previo esame, previsto dai percorsi sussidiari di IeFP.

**Attività a distanza**

Ad esclusione del corrente anno, la classe si è dovuta confrontare con l'attività a distanza (DAD) a causa della pandemia e questo non ha reso semplice il percorso già complicato. Mancate connessioni, problemi legati all'aspetto didattico e la demotivazione non hanno permesso un percorso agevole in questo nuovo modo di fare scuola.
Nel corso del terzo e quarto anno la DAD ha rallentato il percorso di lavoro. 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 contrastare 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 video lezioni, 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 testi digitali, l'uso di App. Il contesto lavorativo ha richiesto innumerevoli sforzi, sia da parte dei docenti che degli studenti e un'organizzazione, soprattutto

all'inizio dell'emergenza, non facile. La situazione è migliorata nel corso di quest'anno scolastico, in quanto le attività si sono svolte in presenza, ma nonostante tutto i livelli dei saperi acquisiti, i contenuti e le competenze, risultano essere parzialmente svolte e acquisite. I due anni di pandemia hanno fortemente condizionato metodologie di apprendimento, responsabilità rispetto al lavoro da svolgere, abitudini nei confronti di un proficuo e costante impegno nello studio. E' dunque evidente un rallentamento del percorso di lavoro e dei risultati conseguiti, sia per le numerose assenze, da parte degli allievi, al primo quadrimestre e al secondo quadrimestre, sia per le problematiche sorte nei precedenti anni, quando il consiglio di classe e gli stessi alunni hanno dovuto convivere con problemi sino ad allora sconosciuti.

### 3.4. Il profilo della Classe

Gli alunni di questa classe sono arrivati in quinta dopo aver frequentato regolarmente i corsi di Servizi di Enogastronomia settore sala. La classe è composta da alunni corretti nei rapporti interpersonali. Si è cercato di far raggiungere gli obiettivi programmati esplicitando al meglio la trasversalità delle varie discipline, spingendo gli studenti ad uno studio non settoriale ma aperto ad un confronto, che intreccia i vari saperi.

**Obiettivi**

Nel corso del quinquennio gli studenti sono stati guidati all'acquisizione di abilità e competenze utili al loro inserimento futuro sia sociale che professionale. Nello specifico gli obiettivi perseguiti in maniera diversificata sono i seguenti:

- Acquisizione di conoscenze e competenze generali e professionali
- Acquisizione di abilità organizzative e relazionali spendibili in situazioni professionali anche in funzione di nuove prospettive di lavoro, non perdendo di vista la valorizzazione del proprio territorio
- Acquisizione di una certa autonomia lavorativa
- Capacità di analisi e confronto
- Capacità di riflettere su temi a carattere sociale

### 3.5. Composizione del consiglio di classe

| DISCIPLINA | DOCENTE |
|---|---|
| ITALIANO E STORIA | ISABELLE PASCHINA |
| MATEMATICA | MARIA ROSA BUCCHERI |
| LINGUA STRANIERA INGLESE | MANUELA DELUSSU |
| LINGUA STANIERA FRANCESE | ROSA SIRIGU |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | ELIANA FLORE |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA | VALERIA MULAS |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE | FRANCESCO GIORGIO |
| EDUCAZIONE FISICA | PAOLO LORUSSO |
| DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVES.R. | GIUSEPPE LUCCHESE |
| RELIGIONE CATTOLICA | DANIELA CARZEDDA |
| LINGUA STRANIERA TEDESCO | GIANLUCA ROSSINI |
| ARTE E TERRITORIO | PAOLA BAGNARO |
| SOSTEGNO | CATERINA SECCI |
| SOSTEGNO | CRISTIANO COLUMBU/M.G. Pirrolu |
| SOSTEGNO | MARIA MELINU |
| DIRIGENTE SCOLASTICO | MICHELE CARTA |

### 3.5.1 Continuità Docenti

*Componente Docente– Materie di Indirizzo Comune*

| MATERIA | A.S. 2020-2021 | A.S. 2021-2022 | A.S. 2022-2023 |
|---|---|---|---|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | FRANCESCO DASARA | FRANCESCO DASARA | ISABELLE PASCHINA |
| STORIA | FRANCESCO DASARA | FRANCESCO DASARA | ISABELLE PASCHINA |
| MATEMATICA | M. ROSA BUCCHERI | M. ROSA BUCCHERI | M. ROSA BUCCHERI |
| LINGUA INGLESE | T. SERRA | CLAUDIA CONGIU | MANUELA DELUSSU |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | PAOLO LORUSSO | PAOLO LORUSS | PAOLO LORUSS |
| RELIGIONE CATTOLICA | PIERPAOLO CORONAS | PIERPAOLO CORONAS | DANIELA CARZERDDA |

*Componente docente – Materie di indirizzo professionalizzante*

| MATERIA | A.S. 2020-2021 | A.S. 2021-2022 | A.S. 2022-2023 |
|---|---|---|---|
| LINGUA FRANCESE | ROSA SIRIGU | ROSA SIRIGU | ROSA SIRIGU |
| LINGUA TEDESCO | ROSSELLA LADU | GIANLUCA LUDOVICO ROSSINI | GIANLUCA LUDOVICO ROSSINI |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | Massimiliano Porcu | Monica Demuru | GIUSEPPE LUCCHESE |
| LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA | GRAZIELLA IMPRUGAS | Sonia Pisu | VALERIA MULAS |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE | FRANCESCO GIORGIO | CATERINA SECCI | FRANCESCO GIORGIO |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | Claudia Multineddu | ELIANA FLORE | ELIANA FLORE |

**3.6.1 Composizione del commissione d'esame articolazione enogastronomia**

| | |
|---|---|
| | **CLASSE 5$^{A}$ B SALA** |
| **1** | **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**<br>**Commissario esterno** |
| **2** | **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**<br>**ELIANA FLORE** |
| **3** | **LAB.SERV.ENO.CUCINA**<br>**VALERIA MULAS** |
| **4** | **LAB.SERV.SALA E VEND.**<br>**FRANCESCO GIORGIO** |
| **5** | **LINGUA INGLESE**<br>**Commissario esterno** |
| **6** | **MATEMATICA**<br>**Commissario esterno** |

**4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

**4.1. Metodologie e strategie didattiche**

L'approccio globale che ha guidato la scelta e la definizione delle metodologie e strategie didattiche è stato funzionale ad una visione pluridisciplinare del sapere. Agli allievi è stata offerta una proposta dinamica che permettesse loro di partecipare attivamente alle attività scolastiche interagendo e collaborando tra di loro. Si è voluta dare particolare attenzione alle attività di comprensione e produzione scritte, orali e pratiche riguardanti la sfera professionale, personale, sociale. Tra le modalità di lavoro si è utilizzata spesso la lezione cooperativa, la lezione dibattito/confronto, la scoperta guidata al fine di condurre gli allievi all'acquisizione di un concetto o un'abilità attraverso alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni. Si è voluto stimolare in ogni allievo la coscienza del proprio essere e del proprio ruolo, oggi nella scuola e domani nella società. Con la sospensione delle attività didattiche il consiglio di classe ha messo in atto metodologie tra loro integrate e si è avvalso degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei per consentire la piena attuazione del processo "insegnamento/apprendimento" per offrire l'opportunità agli studenti di affrontare l'esame di Stato. L'utilizzo di tecniche metodologiche del tipo lezioni dialogate interattive in video conferenza, esercitazioni guidate, con o senza indicazioni date, collaborazioni partecipate tra gli studenti o tra gruppi di studenti, con attività di cooperative learning, hanno permesso di incentivare vari tipi di approccio all' apprendimento: induttivo /deduttivo, brain storming, problemsolving.

**4.2. Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo**

Nella didattica in presenza, agli studenti è stata offerta la possibilità di accedere alla disponibilità di LIM in ogni classe, alla disponibilità di spazi collettivi come la biblioteca dell'Istituto, la palestra ed impianti sportivi vari. Visto il particolare indirizzo di studi, gli alunni hanno avuto accesso agli strumenti di lavoro più propriamente professionalizzanti come il laboratorio di cucina. Nel processo di insegnamento-

apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero, micro didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di **DDI (didattica integrata a distanza**).
Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.
In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato gli strumenti offerti dalla scuola e le strategie più adatte alla DDI. Lo strumento offerto dalla scuola è stata la piattaforma CLASSROOM con la sua Gsuite che ci ha permesso di progettare una didattica aperta e per alcuni versi più motivante. Sono state organizzate attività sincrone e asincrone, è stato preparato materiale semplificato: documenti, powerpoint, video, mappe concettuali, sintesi e appunti. Il carico di lavoro è stato, all'occorrenza, alleggerito in considerazione delle difficoltà di connessione, a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di devices inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

## 5. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI

### 5.1. Attività di recupero e potenziamento

Gli studenti sono stati coinvolti a vario titolo nelle seguenti attività

- Pausa didattica gestita dal docente
- Percorso di studio individualizzato organizzato dal docente, di diversa intensità, realizzato a scuola, o a distanza, anche di pomeriggio a completamento dell'orario curricolare, per migliorare la qualità dell'applicazione e della produzione scritta ed orale.
- Percorso di studio personalizzato organizzato dal docente da realizzarsi a casa.
- Recupero in itinere.

### 5.2 ATTIVITA' EDUCAZIONE CIVICA

Il consiglio di classe - ai sensi della legge 20 agosto 2019, n. 92, che pone l'obbligatorietà dello studio dell'educazione civica- nel corrente anno scolastico 2022-23, si è attivato per progettare un'attività che fosse coerente con lo spirito della legge. E' stato inserito, pertanto, un percorso di 33 ore che ha coinvolto la maggior parte dei docenti del consiglio di classe, per sviluppare conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali indicati dalla legge stessa: Costituzione, cittadinanza digitale e sviluppo sostenibile.

**La Costituzione:** temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole. **Lo Sviluppo sostenibile:** i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

**La Cittadinanza digitale**: deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. A questi nuclei tematici si aggiunge la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio ed in grado di sviluppare l'interazione con la comunità locale.

Il progetto, realizzato con la piena collaborazione di tutti i docenti, è stato coordinato da un docente interno al consiglio di classe, nello specifico l'attività è stata coordinata dalla prof.re GIUSEPPE LUCCHESE
La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi, attraverso prove sia formative che sommative. A tal fine, i docenti rileveranno, avvalendosi dell'apposita griglia approvata collegialmente: - l'interesse degli allievi verso le attività proposte - la capacità di attenzione dimostrata - la maturazione registrata in rapporto alle situazioni di compito fondamentali, quali la dignità della persona, l'identità e l'appartenenza, la partecipazione alle attività, nonché il concreto tentativo di partecipare alla vita pubblica - la capacità di portare a termine i compiti
In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica.

**5.3 Iniziative culturali**

Le iniziative culturali offerte dall'istituto, nel corso del secondo biennio e quinto anno, mirate a sollecitare la riflessione sono le seguenti:

- "Giornata internazionale contro la violenza sulle Donne" con partecipazione ad attività teatrali e dibattiti, in presenza, offerti dall'istituto.
- Giornata della legalità
- Giornata contro le mafie

**5.4. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO: attività nel triennio**

Coerentemente con quanto disposto dalla legge 107/2015 e successive modifiche e integrazioni,l'Istituto "L. Oggiano ha offerto agli studenti di questo corso un percorso che permettesse loro di realizzare esperienze formative professionali per applicare i saperi scolastici e acquisire padronanza e competenze settoriali specifiche. La classe ha svolto le attività di **PCTO** secondo i dettami della normativa vigente e sono stati coinvolti a vario titolo in attività sia in presenza che on line quali: **inserimento in strutture enogastronomiche del territorio, attività di formazione, visite aziendali, progetti PON, partecipazione a gare e manifestazioni enogastronomiche**.

**5.4.1.Attività di formazione**

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALIE L'ORIENTAMENTO PCTO ATTIVITÀ NEL TRIENNIO**

Gli studenti della Quinta B del Corso Enogastronomico nel corso del triennio a causa dei problemi legato alla pandemia hanno svolto per la quasi totalità di essi parte dei percorsi di PCTO in attività all'interno dell'Istituto.

Nella fattispecie, sono stati coinvolti a vario titolo nei seguenti attività e/o progetti:

**Attività di formazione riconducibili ai P.C.T.O.**

| TITOLO | OBIETTIVI |
|---|---|
| **SICUREZZA FORMAZIONE ALUNNI** (Attività di formazione ai sensi dell'art.37 comma D. Lgs 81/2008) | • Conoscere la normativa relativa alla sicurezza ne- gli ambienti di lavoro.<br>• Conoscere la documentazione correlata.<br>• Conoscere i rischi in relazione ai diversi ambienti operativi.<br>• Conoscere il loro possibili interventi di prevenzione e protezione. |
| **CORSO HACCP** | • Conoscere la normativa nazionale e comunitaria relativa alla Sicurezza Alimentare.<br>• Conoscere ed elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP. |

| | |
|---|---|
| **PERCORSI PCTO IMPRESA SIMULATA BAR DIDATTICO** | • Conoscere e saper mettere in opera tecniche e metodologie di preparazione di derrate alimentari per prima colazione e stuzzichino.<br>• Conoscere le caratteristiche operative di preparazione di un buffet dolce e salato per prima colazione e stuzzichino. |
| **TALENTDAY OLBIA** | • Conoscere le potenzialità del mercato del lavoro e delle professioni del futuro attraverso specifici seminari per l'individuazione dei percorsi più congeniali. |
| **TIROCINIO PRESSO LE STRUTTURE OSPITANTI** | Conoscere e saper mettere in opera tecniche e metodologie acquisite a scuola in un contesto lavorativo vero e proprio |

- ***PROGETTO A.G.R.I.T.O.U.R.***

"A.G.R.I.T.O.U.R. - Act toGether to pRomote sustaInability paThs in the sectOr agro-rUral touRism"- è un progetto europeo (Erasmua Plus) promosso dall'I.I.S. "Don Deodato Meloni", quale Capofila di un Consorzio costituito da Istituti Scolastici sardi ad indirizzo "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale" e "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" (IIS "G.A. Pischedda", IPSSAR "A. Gramsci", IPSSAR "Costa Smeralda", ITCG "L. Oggiano"), da Associazioni di promozione e valorizzazione del territorio (Proloco di Monti) e da aziende locali (Ostrica Ubriaca Restaurant).

"A.G.R.I.T.O.U.R." prevedeva la realizzazione di una short mobility di 32 giorni in favore di 60 studenti delle classi III° e IV° degli Istituti Scolastici aderenti al Consorzio ad indirizzo "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale" e "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", e di 92 giorni in favore di 40 neodiplomati nei medesimi indirizzi della Regione Sardegna.

Il progetto ha coinvolto Paesi europei che rappresentano un valido esempio nel campo del turismo agro-rurale e nel settore dell'agricoltura multifunzionale a carattere sostenibile. A tal fine, sono stati prescelti l'Irlanda, la Francia, il Belgio, la Spagna e Malta, quali ottimali destinazioni.

Gli alunni della classe 5 B Sala Ilaria Pinna, Giorgia Dui, Marika Milia, Farris F.Angelo, Farris M.-Francesca, Flori Fatima - dopo un'apposita selezione da parte di una Commissione d'esame- nel mese di ottobre, mentre il resto della classe svolgeva attività di PCTO in alcune aziende presenti nel nostro territorio- sono stati accolti presso strutture stellate europee. Qui, nonostante le difficoltà iniziali, legate alla scarsa conoscenza delle lingue straniere, hanno avuto l'opportunità di maturare nuove competenze professionali oltre che accrescere la conoscenza e l'uso della lingua straniera. Approfondire una lingua ha significato per loro scoprire valori culturali e punti di vista differenti dai propri.

5.5. Iniziative, eventi e progetti extracurricolari
Alcuni allievi della classe, hanno partecipato, nel corso del quinquennio, ad alcuni progetti, eventi e iniziative offerte dalla scuola o da enti esterni

**5.6. Attività specifiche di orientamento**
L'obiettivo è indirizzare le scelte e le mete occupazionali dei giovani attraverso attività di orientamento, condizione imprescindibile per favorire l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro. In quest'ottica, i percorsi di alternanza scuola-lavoro, di formazione professionale e di imprenditorialità giovanile costituiscono uno strumento a forte valenza didattica ed orientativa. E', quindi, indispensabile educare i giovani ad avere fiducia in loro stessi, a sviluppare capacità di iniziativa, flessibilità ed elasticità mentale. Allo scopo di sviluppare tali capacità negli allievi sono state realizzate iniziative di rapporto con il mondo del lavoro quali:

- Lezioni formative e orientative in classe
- Visite in Aziende pubbliche o private quali cantine, oleifici, caseifici, Birrifici.
- Seminari per orientare alle attività di impresa.
- Conferenze e dibattiti con partecipazione di esponenti del mondo del lavoro.
- Partecipazione all'international Job meeting.
- Incontro con l'Arma dei Carabinieri

**5.7 Orientamento universitario**

Le azioni relative all'ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO si sono svolte a Nuoro a Olbia, a Cagliari e Oristano seguite da incontri organizzati dalle sedi universitarie dell'isola e da enti esterni per favorire scelte consapevoli per un eventuale percorso universitario. Gli alunni nello specifico, sono stati guidati dai docenti interni e hanno potuto usufruire di un incontro, nella nostra scuola, con un esperto esterno, per conoscere l'offerta formativa universitaria regionale.

**Viaggi e visite culturali, partecipazione a rappresentazioni teatrali**

## 6 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

**6.1.Schede informative su singole discipline**
Vedi allegato A , relazioni per singole discipline e allegato B contenuti disciplinari. Allegato

C ( Griglie di valutazione)



7.VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione è il momento in cui vengono verificati i processi di insegnamento/apprendimento e il voto finale è la sintesi valutativa che certifica l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze progressivamente acquisite. I documenti di riferimento sono **il Dlgs 62 del 2017, i documenti deliberati dal collegio dei docenti: il regolamento d'istituto sulla valutazione dei percorsi e degli esiti, i criteri e la griglia di valutazione per l'attività di ED: CIVICA**.
I documenti citati pongono l'accento sulla valutazione come finalità formativa ed educativa che "concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli allievi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze". L'obiettivo fondamentale è quindi quello di "valutare per educare". I docenti in sede di scrutinio propongono le valutazioni sommative basate sugli esiti delle prove di verifica (almeno due per quadrimestre sia scritte che orali) sull'osservazione delle competenze e degli atteggiamenti, sulla progressione dell'impegno, sulla qualità del valore aggiunto dai livelli di partenza. In definitiva, la valutazione deve essere considerata come un processo strategico attraverso il quale si rilevano non solo il raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati, ma anche i progressi formativi personali e la capacità di interagire positivamente nell'ambiente di apprendimento.
Gli elementi di cui si terrà conto nella valutazione finale sono i seguenti:

- Valutazione dei percorsi in presenza
- Valutazione dei P.C.T.O ( relativo al terzo e al quarto anno)
- Valutazione del comportamento
- Valutazione dell'attività di ed. civica

## 7.1 CRITERI

**Criteri per la valutazione in presenza**

- I risultati della prove di verifica.
- Livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo.
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.

La valutazione delle verifiche sia scritte che orali tiene conto delle specifiche griglie scelte e approvate in sede di dipartimento. I docenti in sede di scrutinio propongono una valutazione che tenga conto oltre che degli esiti delle prove di verifica, della progressione nell'apprendimento, dell'impegno e la volontà di migliorare, la frequenza e la partecipazione attiva alla vita scolastica. (le griglie disciplinari delle varie discipline sono inserite nei format di ciascun dipartimento)

## Criteri per la valutazione dei P. C. T. O.

Nelle classi terza e quarta la valutazione ha tenuto conto anche delle attività svolte nei percorsi di PCTO. Gli studenti hanno potuto usufruire da un minimo di un(1) punto a un massimo di



tre(3) punti, modificando il voto di alcune delle discipline professionalizzanti scelte dal consiglio di classe.
Ai fini della ricaduta si è tenuto conto del punteggio acquisito nelle attività a scuola.

**Criteri per la valutazione del comportamento**

Il comportamento tenuto dagli alunni deve essere valutato tenendo conto della progressione nelle competenze chiave di cittadinanza, il voto, inoltre, deve tener conto della correttezza degli atteggiamenti, del rispetto delle regole, della natura delle infrazioni rilevate e delle sanzioni irrogate.
Gli indicatori per la valutazione del comportamento sono espressi nel documento per la **valutazione dei percorsi e degli esiti** approvati dal collegio dei docenti.

**Criteri per la valutazione dell'attività di educazione civica**

La valutazione dell'attività di educazione civica è trasversale alle varie discipline coinvolte. Il docente coordinatore dell'attività formula la proposta finale della valutazione, in coerenza con le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nel corso delle varie attività. I criteri sono stati adottati dal collegio dei docenti, che ha approvato griglie di misurazione applicabili per tutti i percorsi.

**In dettaglio i criteri per l'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze relative ai tre assi specifici:**

- Conoscere i contenuti dei tre assi portanti su cui si basa l'educazione civica

1. COSTITUZIONE: diritto, legalità e solidarietà.
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE

- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere,a partire dalla propria esperienza, fino ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni e delle leggi.
- Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali di genere;mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali,dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane. L'attività viene valutata in base alla griglia approvata dal collegio dei docenti.

## 8. ATTRIBUZIONE DEI CREDITI



**8.1.Criteri per l'attribuzione dei crediti**

- In via ordinaria, ai sensi dell'articolo 15 del D.lgs. n. 62/2017, il credito scolastico del secondo biennio e dell'ultimo anno ammonta a 40 punti: 12 punti per la classe terza, 13 punti per la classe quarta, 15 punti per la classe quinta.
- Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:
- massimo 40 punti per il credito scolastico
- massimo 20 punti per il primo scritto
- massimo 20 punti per il secondo scritto
- massimo 20 punti per il colloquio.

- La commissione può assegnare fino a 5 punti di "bonus" per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame. Il punteggio massimo è 100 (c'è la possibilità della lode). Il punteggio minimo per superare l'esame è 60/100.
- Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minino e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata
- In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi
- 1)attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);

| Media dei voti | Fasce di credito III ANNO | Fasce di credito IV ANNO | Fasce di credito V ANNO |
|---|---|---|---|
| M < 6 | - | - | 7-8 |
| M = 6 | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| 6< M ≤ 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7< M ≤ 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8< M ≤ 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9< M ≤ 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

Calcolato il credito in quarantesimi:

- Se la media matematica dei voti è uguale o supera il punteggio decimale di 0,50 si consente lo scorrimento della banda verso il limite superiore. Se la media matematica dei voti non raggiunge il decimale 0,5, il Consiglio di classe può comunque deliberare la percorrenza della



banda al valore massimo a condizione che: • la media dei voti superi il 7,25; • se sono riconosciuti contemporaneamente i requisiti 1 e 2 ed almeno uno degli altri al punto 3 qui sotto elencati

- 1. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo unanimemente riconosciuti;
- 2. Assiduità della frequenza scolastica: In presenza di un numero di assenze non superiore al 10% delle ore curricolari: 106 ore per i corsi tecnico e professionale, fatte salve le deroghe previste per la validazione dell'anno scolastico. Eventuali impedimenti oggettivi alla frequenza e alla puntualità degli ingressi saranno valutati responsabilmente dal Consiglio di Classe, in base ai criteri stabiliti per le deroghe alle assenze.
- 3. Partecipazione alle seguenti attività effettuate nel corso dell'anno scolastico di riferimento: a. Aver frequentato le attività didattiche proposte dall'IRC o dall'Alternativa all'IRC (dall'a.s. 21_22 come da delibera del Collegio docenti del 15.12.2020) b. attività didattiche-culturali esterne alla scuola, comunque coerenti con l'attività didattica e riconosciute attraverso un attestato di frequenza; c. gare sportive di livello regionale, interregionale e nazionale; d. conseguimento di certificazioni linguistiche o ECDL; e. attività integrative pomeridiane svolte nell'istituto: attività teatrali, progetti PON o altri con indiscussa valenza didattico-formativa
- **NON percorrono la banda di oscillazione dei crediti, per l'ammissione all'esame di Stato,su delibera del Collegio dei docenti, gli alunni che hanno avuto uno o più voti modificati in positivo dal Consiglio di Classe, nello specifico:**

**1. Con la media inferiore a sei, se viene sollevato un voto 2. Con la media uguale a sei, se viene sollevato un voto**

**Il Documento del Consiglio di Classe è stato approvato in data 10maggio 2023.**

| DISCIPLINA | DOCENTE | FIRMA |
|---|---|---|
| ITALIANO E STORIA | Prof.ressa ISABELLE PASCHINA | |
| MATEMATICA | Prof.ssa MARIA ROSA BUCCHERI | |
| LINGUA STRANIERA INGLESE | Prof.re MANUELA DELUSSU | |
| LINGUA STRANIERA TEDESCO | Prof.ssa GIANLUCA ROSSINI | |
| LINGUA STRANIERA FRANCESE | Prof.ssa ROSA SIRIGU | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | Prof.ressa ELIANA FLORE | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | Prof.re GIUSEPPE LUCCHESE | |



| | | |
|---|---|---|
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA | Prof.ssa VALERIA MULAS | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA | Prof. FRANCESCO GIORGIO | |
| ARTE E TERRITORIO | Prof.ssa PAOLA BAGNARO | |
| EDUCAZIONEFISICA | Prof.ssa PAOLO LORUSSO | |
| RELIGIONE CATTOLICA | Prof.ressa DANIELA CARZEDDA | |
| SOSTEGNO | Prof. CRISTIANO COLUMBU/M.G.PIRROLU | |
| SOSTEGNO | Prof.ssa CATERINA SECCI | |
| SOSTEGNO | Prof.ssa MARIA MELINU | |

Il Coordinatore di Classe
Prof.re FRANCESCO GIORGIO

Il Dirigente Scolastico
Prof.re MICHELE CARTA

