



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

Anno Scolastico 2024-2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe QUINTA sez. GB

**Istituto professionale
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità
alberghiera"**

Percorso "Enogastronomia settore cucina"

www.iisgaeaulenti.edu.it biis00700c@istruzione.it

Sede Centrale: Viale Macallè, 54 - 13900 - Biella (BI)

Tel. 015-402748 Fax. 015-8496093

C.F. 90067580028

INDICE DEL DOCUMENTO

SEZIONE I

1. Presentazione del corso

SEZIONE II

2. Presentazione della classe
 - a. Storico della classe
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe nel triennio

SEZIONE III

5. Le sedi dell'istituto
6. Organizzazione didattica del percorso
7. Obiettivi di apprendimento
 - a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida
 - b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida
 - c. Competenze trasversali
8. Metodologie didattiche
9. Strumenti didattici
10. Attività di recupero
11. Attività extra-curricolari e/o di ampliamento dell'offerta formativa
12. Attività di PCTO
13. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica
14. Attività di tutoraggio e orientamento

SEZIONE IV

15. Criteri e strumenti valutativi
 - 15a. Criteri per la valutazione
 - 15b. Strumenti per la valutazione
 - 15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

SEZIONE V

16. Simulazioni delle prove d'esame

SEZIONE I

1. PRESENTAZIONE DEL CORSO

In seguito alla Riforma avviata con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017, gli Istituti professionali sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. I nuovi Istituti professionali sono caratterizzati dalla personalizzazione del percorso di apprendimento e dalla elaborazione del “Progetto formativo individuale” per ciascuno studente e prevedono docenti tutor che lavorano con gli studenti per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo nonché un modello didattico che collega direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire prospettive concrete di occupabilità. E ancora: metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, i cosiddetti PCTO, già dalla seconda classe del biennio.

L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in relazione continua con il mondo del lavoro. **Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni.**

Nel nostro istituto l'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” è articolato nei seguenti quattro percorsi:

- Enogastronomia settore cucina
- Bar - Sala e Vendita
- Accoglienza turistica e promozione del territorio
- Food and Beverage manager (attivato dall'a.s.2025-2026)

I percorsi di istruzione professionale si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) che **riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo dei diplomati.**

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Nel corso del quinquennio va assicurato, quindi, un orientamento permanente che favorisca scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. (Allegato A D.lgs 61/2017)

I diplomati acquisiscono una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle della cittadinanza europea.

SEZIONE II

2. PRESENTAZIONE/PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta GB è composta da 17 studenti, di cui 11 maschi e 6 femmine. L'attuale gruppo classe, che si è, per la natura del percorso, costituito in classe terza, ha visto l'uscita di alcuni elementi e l'arrivo di 3 alunni nel settembre del 2024: un ripetente, due allievi (un maschio ed una femmina) provenienti dai percorsi professionali che hanno fatto nelle rispettive scuole l'anno integrativo ed affrontato a fine agosto 2024 gli esami di ammissione alla classe quinta; tutti e tre, seppur in modi e con tempi diversi, si sono integrati.

In classe vi è una varietà di background e interessi che contribuiscono a generare una dinamica del "gruppo di base" intensa, senza la presenza di un vero leader, caratterizzata da sottogruppi fluidi, generati negli anni da affinità elettive, che interagiscono tra loro. Molti ragazzi lavorano alla sera o nei fine settimana, alcuni già dalla classe 4, altri da quest'anno.

I conflitti sono presenti, ma sono sempre gestiti senza drammi, durano una giornata o poco più, e sono per lo più generati da mancanza di ascolto e/o riconoscimento di ruoli, fantasiose attese di attenzione, beghe adolescenziali. Non sono mai esistiti fenomeni di bullismo, sono tutti mediamente inclusivi, (qualcuno ha imparato a prendersi cura degli altri), ed anche se alcuni giorni sono difficili il clima emotivo tra i ragazzi e con i docenti è per lo più amabile, e sereno, perché un discreto numero di allievi ha un modo di condividere solare e goliardico, tanto che a volte la coordinatrice deve intervenire in modo incisivo. La classe ha però per sua natura un alto livello di complessità con la presenza di un 20% di alunni con difficoltà nella gestione emotiva, che si traduce in ansia, chiusura, scatti, che hanno richiesto molto impegno e gestione puntuale da parte degli adulti.

Se nell'insieme sul piano delle relazioni è una classe che si fa voler bene non si può dire altrettanto per quanto riguarda gli aspetti didattici.

Sul piano didattico è stata una classe molto faticosa: sin dalla prima c'è stata una separazione netta tra due gruppi, quelli scolarizzati da un lato, quelli poco scolarizzati e poco scolarizzabili. Pur in quinta non sono pochi coloro che non hanno idea di cosa significhi tenere un quaderno, in senso letterale, che non sanno stare seduti composti, o che frequentano con materiale scolastico fatiscente.

Il lavoro dei docenti curricolari e di sostegno, fortemente integrato ed in certi momenti molto pressante (per l'ordine di scuola), ha permesso di ridurre al minimo la dispersione scolastica, nonostante difficoltà importanti e permanenti soprattutto per quanto riguarda l'acquisizione delle competenze nelle discipline di area generale in particolare in Inglese e Matematica che restano, per 4 o 5 alunni, misteri da risolvere.

Le difficoltà sono da imputarsi, si a differenti abilità cognitive di base, ma in primis alla mancanza di un lavoro finalizzato e puntuale, nonostante materiali digitalizzati preparati ad hoc, messi a disposizione sulla classroom di pertinenza, vocali di accompagnamento, schemi e quanto si possa immaginare tra gli strumenti compensativi che il corpo docente può mettere a disposizione.

Nel complesso è soddisfacente il livello delle competenze raggiunte, in particolare

in ambito tecnico professionale, dove un piccolo numero di alunni ha raggiunto un ottimale livello di maturità e abilità.

Osservando per fasce di competenza possiamo affermare che il:

- 40% ha acquisito competenze di livello A o B, in tutte le discipline, ha partecipato attivamente, è stato puntuale, attento, autonomo, curioso, si è impegnato con costanza.
- 30% ha acquisito competenze di livello B o C, con accettabile comprensione degli argomenti, impegno, partecipazione, una certa autonomia.
- 30% ha acquisito competenze di livello C o D, per mancanza di applicazione, partecipazione, difficoltà strutturali.

Indipendentemente dalle competenze acquisite, solo alcuni hanno sviluppato capacità di rielaborazione ed analisi critica più che buona.

All'interno della classe sono presenti n. 7 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP o PEI.

In particolare, vi sono n. 5 alunni per i quali è stato predisposto il PDP e n. 2 alunni certificati ai sensi della l. 104/92 per i quali è stato predisposto il PEI. Di questi ultimi n. 2 alunni affronteranno regolarmente la prova d'esame in base alle indicazioni contenute nel PEI. Allegato B.

2a. STORICO DELLA CLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva/esame di Stato	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza	11	4	5
Quarta	11	3	2
Quinta	17	1	

A cura della segreteria didattica

3. QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI AREA GENERALE	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
IRC	1	1	1

Percorso: enogastronomia settore cucina			
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	3[^]	4[^]	5[^]
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
Laboratorio di enogastronomia - cucina	7	6	5
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Ore di compresenza 4: Laboratorio enogastronomia - cucina, scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/06/2028)			

4. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Percorso: enogastronomia settore cucina			
	Docente classe 3[^]	Docente classe 4[^]	Docente classe 5[^]
Insegnamenti di area generale			
Lingua e letteratura italiana	ANDREA GAMALERO	ANDREA GAMALERO	ANDREA GAMALERO
Lingua inglese	ILARIA ZANOTTI	ILARIA ZANOTTI	ILARIA ZANOTTI
Matematica	FILOMENA MASTROPASQUA	FILOMENA MASTROPASQUA	FILOMENA MASTROPASQUA
Storia	ANDREA GAMALERO	ANDREA GAMALERO	ANDREA GAMALERO
Scienze motorie	VALENTINA SITZIA	VALERIA ALBANO	MARCO NATALE
IRC	MANUELA L'AMICO	MANUELA L'AMICO	MANUELA L'AMICO
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	GERALDINA DE MARCO	CHIARA IORIOZ	CHIARA IORIOZ
Scienza e cultura dell'alimentazione	GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO	SAMUELE BERTAZZOLO	GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO
Laboratorio di enogastronomia - cucina	ALFIO GANGAROSSA	ALFIO GANGAROSSA	ALFIO GANGAROSSA
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	/	ANNA ROBERTA MARASCO RENATA	ANNA ROBERTA MARASCO RENATA
Diritto e tecniche amministrative	CORRADO DE CANDIA	CORRADO DE CANDIA	CORRADO DE CANDIA
Sostegno	CLAUDIA DESTEFANIS	CLAUDIA DESTEFANIS	CLAUDIA DESTEFANIS
	MARCO SECCHIA	MARCO SECCHIA	ANNA MARIA DURANTE
	UMBERTO CAPUTO	UMBERTO CAPUTO	SONIA SIVIERO

A cura della segreteria didattica

SEZIONE III

5. LE SEDI DELL'ISTITUTO

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Biella
Sede di Corso Pella 12/A
Laboratori Territoriali dell'occupabilità (LTO) - Viale Macallè 42

6. L'ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO

Il percorso formativo si svolge in 32 ore settimanali per una durata di 33 settimane annuali. Esso si articola in due periodi didattici, trimestre e pentamestre. Nel corso del triennio la classe ha sviluppato e attuato le seguenti Unità di Apprendimento:

Classe terza

1° UdA - Le attività dell'hotellerie e le risorse del territorio - Alla scoperta dei piatti della tradizione (primo periodo)

2° UdA - Italia: terra di eccellenze - Tour enogastronomico(secondo periodo)

Classe quarta

1° UdA - Quello che conta è il percorso del viaggio e non l'arrivo (T.S. Eliot). Itinerari e sapori d'Europa (primo periodo)

2° UdA - Pane e vino nella storia, nell'alimentazione, nel mondo, nella religione (secondo periodo)

Classe quinta

1°UdA - Salute, benessere e sicurezza nei servizi al cliente (primo periodo)

2° UdA - Il Made in Italy nel mondo - Ambasciatori della cucina italiana nel mondo (secondo periodo)

7. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

7a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida

- 1- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- 7 - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

7b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida

Percorso: enogastronomia settore cucina

- 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- 6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- 9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- 11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

7c. Competenze trasversali - Linee guida PCTO

- Riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
- gestire efficacemente il tempo e le informazioni
- lavorare con gli altri in maniera costruttiva
- comunicare costruttivamente in ambienti diversi
- gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
- impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune
- sviluppare pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
- assumere l'iniziativa
- lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
- possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
- accettare la responsabilità.

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico i docenti del consiglio di classe hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche:

1. **Lavoro collaborativo e cooperativo:** i docenti hanno promosso un approccio di lavoro in team, favorendo attività in piccoli gruppi per stimolare la collaborazione tra gli studenti e il confronto tra par
2. **Didattica laboratoriale:** sono stati utilizzati laboratori pratici e attività esperienziali per favorire l'apprendimento attivo, incoraggiando gli studenti a sperimentare e a riflettere criticamente su quanto appreso.
3. **Metodologia per progetti:** sono stati progettati e realizzati progetti interdisciplinari che hanno permesso agli studenti di lavorare su tematiche specifiche, sviluppando competenze trasversali come la ricerca, il problem-solving e il lavoro di gruppo.
4. **Didattica digitale:** l'uso di strumenti digitali, come piattaforme online, software educativi e risorse multimediali, è stato integrato nelle lezioni per rendere l'apprendimento più dinamico e coinvolgente.
5. **Lezioni frontali interattive:** sono state realizzate lezioni tradizionali arricchite da momenti di discussione e interazione con gli studenti, favorendo un apprendimento partecipativo.
6. **Personalizzazione dell'insegnamento:** ogni docente ha cercato di adattare il proprio insegnamento alle esigenze specifiche degli studenti, in particolare per quelli con bisogni educativi speciali o con differenti stili di apprendimento.

INSEGNAMENTO	Lavoro collaborativo e cooperativo	Didattica laboratoriale	simulazioni	Metodologia per progetti	Didattica digitale	Lezioni frontali interattive	Personalizzazioni dell'insegnamento
Lingua e letteratura italiana			X			X	X
Storia			X			X	X
Lingua inglese						X	
Seconda lingua straniera (Francese)	X			X	X	X	X
Matematica	X					X	X

Scienze motorie	X					X	X
IRC	X					X	
Scienza e cultura dell'alimentazione		X				X	X
Laboratorio di enogastronomia - cucina	X	X			X	X	
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita			X		X	X	
Diritto e tecniche amministrative				X	X	X	

9. STRUMENTI DIDATTICI

I docenti hanno condotto le attività in classe utilizzando:

- libro di testo
- lavagna
- monitor interattivo
- attrezzature di laboratorio (cucina)

- laboratori informatici
- materiali quali schemi, appunti, slide, esercizi svolti e/o da svolgere, messi a disposizione sulla classroom

Tra le piattaforme digitali e applicazioni online:

- Google Classroom: per la gestione e la condivisione dei materiali didattici
- Presentazioni di Google: per l'elaborazione di presentazioni multimediali
- Google Drive: per la condivisione di documenti, piani di lezione e materiali
- Google Moduli: per la creazione di sondaggi, quiz e test di vario genere.
- Piattaforma invalsi

10. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico, sono stati progettati e attuati numerosi interventi di recupero, mirati al superamento delle insufficienze e al consolidamento delle competenze acquisite dagli studenti. In particolare, sono stati attuati momenti di recupero al termine del primo periodo e, nell'ambito del PNRR, sono stati proposti interventi straordinari finalizzati alla lotta alla dispersione scolastica, percorsi motivazionali individuali e/o di sostegno e rafforzamento delle competenze disciplinari di base. Sono stati attivati due percorsi di 16 ore cadauno di mentoring, Inoltre, il consiglio di classe ha programmato attività sia di recupero sia di approfondimento durante l'attività scolastica ordinaria, mediante:

- interventi individualizzati
- studio in gruppi con il docente di sostegno
- ripasso delle lezioni precedenti
- esercitazioni riepilogative
- verifiche di superamento delle insufficienze in corso d'anno
- verifiche di superamento delle insufficienze in modo formale dopo la fine del primo periodo di valutazione e alla fine di maggio.

11. ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e/o DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e/o DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA		
Attività	Durata	Partecipanti
Viaggio di istruzione a Vienna, 24-28 febbraio 2025	5 gg	11

Corso “Eccellenze del Piemonte, masterclass sul tartufo”, 24 ottobre 2024	5h	17
Conferenza sulla Celiachia tenuta AIC e ASL Biella, mercoledì 13 novembre 2024	2h	17
Convegno “Sport : una palestra per la legalità - stop alle parole ostili”, venerdì 13 dicembre	2h	17
Incontro con ITS Academy Tam con orientatrice per l'ITS Agroalimentare piemontese, lunedì 16 dicembre 2024,	2h	17
Preparazione della cena di Natale dell'Istituto, 18 dicembre 2025	12h	7
Incontro di orientamento in uscita post-diploma inerente il funzionamento universitario, ITS e Job Day, 7 gennaio 2025	1h	17
Progetto DIDEROT "Dalla molecola alla forchetta: bioingegneria della nutrizione" gestito da docenti del Politecnico di Torino, martedì 28 gennaio 2025	2h	17
Partecipazione alla ricerca di UNITO, sull'uso dell'Intelligenza Artificiale, due somministrazioni.	2h	17
Iniziativa per la giornata del rispetto Incontro con l'associazione Voci di Donne, “Lettera a Giulia” nel progetto “Violenza stop, perché non sia il 25 novembre tutti i mesi”, 29 gennaio 2025	2h	17
Iniziativa per la giornata della memoria incontro "Per soli ariani. Sport ebraico, nazifascismo e Shoah", martedì 4 febbraio 2025	2h	17
Progetto “Veterinari One Health”, sulla sicurezza alimentare, mercoledì 19 febbraio	2h	17
Lo sport a scuola inclusione: partecipazione di alcune allieve al Torneo di Pallavolo	6h	10
Conferenza Peacekeeping dell'ONU tenuta dal generale Claudio Vercellotti , 25 marzo	2h	17
Orientamento post diploma, c/o Citta Studi auditorium, 2 aprile	1h	17
Formazione sull' identità digitale, SPID e CIE, organizzato dalla Provincia di Biella, 4 aprile	2h	17

Progetto l'infermiere torna a scuola- lunedì 14 aprile Pillole di emergenza Urgenza	2h	17
Radici e Ali - made in Italy: Identità, Sviluppo e Innovazione, martedì 15 aprile.	2h	17
Progetto PNRR DM 65 - STEM e Multilinguismo, al Corso "Giochi Matematici",	16h	5
Progetto PNRR - Corso "Primi piatti e dessert",	12h	8
PNRR DM 65 -STEM corso "PCDigiPass2",	20h	5
Corso di Lingua Francese,	24h	1
Partecipazione agli alpha test per l'orientamento universitario	2h	4
Progetto PNRR "Corso di macelleria"	12 h	3
Progetto PNRR "Corso di pizzeria",	30h	1
Orientamento on line corsi Unito	4h	2

12. ATTIVITÀ DI PCTO

La classe ha seguito un progetto di PCTO durante il triennio in applicazione delle norme previste dalla L.107/2015. Sono state svolte da parte degli alunni attività di formazione sulla sicurezza sul lavoro, attività in classe con interventi di esperti esterni, attività sul territorio durante il periodo scolastico e tutti gli alunni hanno anche svolto periodi di stage lavorativo presso aziende o enti del settore.

13. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'educazione civica rappresenta una risposta alla crescente necessità di formare cittadini consapevoli, responsabili e attivi. Questo percorso educativo non si limita alla trasmissione di conoscenze teoriche, ma si propone di stimolare una riflessione critica sui temi centrali della società contemporanea.

Nel corrente anno scolastico con il Decreto ministeriale 183 del 7.9.2024 il MIM ha adottato le Linee guida dell'educazione civica che sono impostate sui nuclei concettuali:

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ
3. CITTADINANZA DIGITALE.

Per ogni nucleo concettuale le competenze sono declinate in obiettivi di apprendimento. In riferimento ad essi, si riportano le attività svolte dai vari insegnamenti nell'**allegato C**.

14. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO

In questa classe la figura del tutor dell'orientamento coincide con quella del coordinatore di classe, che è docente di sostegno con cattedra intera. Questo ha fatto sì che il rapporto con gli alunni, nell'ottica del supporto, del tutoraggio, dell'accompagnamento alla riflessione, sia stato gestito nel quotidiano e in modo per lo più informale. Momenti più strutturati sono stati dedicati nel corso dell'anno a quegli alunni che ne hanno fatto richiesta, per difficoltà di contesto, o extrascolastiche. Si sono altresì resi necessari alcuni spazi di accoglienza ed ascolto per problematiche personali/familiari che hanno portato ad un invito a fruire di servizi di enti esterni.

Con alcune famiglie, vi sono stati scambi piuttosto frequenti, per lo più telefonici, sia inerenti tematiche di natura scolastica che familiare, altre famiglie non si sono mai palesate, neppure dopo lettera di invito all'incontro.

Con i colleggi si è lavorato per il monitoraggio delle ore di orientamento minime da svolgere, che sono state ampiamente superate, con un totale di **40 ore** firmate a registro, derivanti sia dalla **partecipazione a numerose iniziative**, individuabili nella presente sezione al punto 11, che sono state il cuore dell'attività, sia per la struttura delle attività didattiche di alcuni docenti che, come da indicazione, hanno avuto funzione orientativa, come: rielaborazione di stage, organizzazione di servizi esterni, accesso a piattaforme Unioncamere per la certificazione delle competenze, visione dei film Les Héritiers e Good Bye Lenin, estratti di videogiornali sulle elezioni americane, documentari sull'impatto dell'intelligenza artificiale, lavori attinenti al programma di educazione civica.

In collaborazione con il docente Orientatore sono stati organizzati momenti di orientamento alla conoscenza del funzionamento del mondo universitario e del sistema ITS (evidenti in tabella 11); alcuni alunni hanno fruito dell'opportunità di effettuare gli alpha test organizzati dal polo distaccato UNITO (Città studi), ad altri sono stati dati spunti di riflessione sulla costruzione del percorso di vita. Inoltre nel corso del pentamestre gli studenti interessati hanno effettuato un colloquio individualizzato con il docente orientatore sui dettagli di accesso ai corsi universitari di primo livello.

Infine sono stati verificati l'accesso alla piattaforma unica, la registrazione dei

nuovi alunni, ed è stato fornito il supporto per la scelta ed successivo il caricamento del capolavoro, effettuare l'auto valutazione delle competenze, caricare eventuali certificati ed attività extra scolastiche svolte. Gli alunni sono stati infine stimolati alla produzione delle slide di presentazione dei PCTO.

SEZIONE IV

15. CRITERI E STRUMENTI VALUTATIVI

15a. Criteri per la valutazione

Con riferimento alla situazione della classe, il consiglio di classe ha valutato prendendo in considerazione i seguenti elementi: metodo di studio, progressi, situazione personale, partecipazione, impegno a casa. Per i singoli insegnamenti si fa riferimento all'**allegato A**.

15b. Strumenti per la valutazione

In coerenza con quanto deliberato dal Collegio docenti, ogni dipartimento ha predisposto griglie di valutazione adeguandole all'insegnamento e indicando i descrittori da adottare per l'attribuzione del voto esplicitato in decimi. Per la rilevazione del livello di acquisizione delle competenze si fa riferimento alle rubriche di valutazione.

15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

INSEGNAMENTO	Verifica orale	Produzione scritta	Prove strutturate e/ comprensione	Prove semi-strutturate	Relazioni tecnico-professionali	Attività laboratoriali /pratiche	Compito di realtà/ Situazione problema
Lingua e letteratura italiana	X	X					
Storia	X	X					
Lingua inglese	X			X			
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X	X			X	X
Matematica	X		X	X			

Scienze motorie	X					X	
IRC	X						
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X			X
Laboratorio di enogastronomia - cucina	X	X		X		X	X
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	X			X			X
Diritto e tecniche amministrative	X	X		X			X

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME
Simulazione della prima prova scritta (Italiano): 19/03 e 14/05 le tracce sono reperibili nell'allegato A
Simulazione della seconda prova scritta (enogastronomia, alimentazione, diritto): 13/03 13/05 le tracce sono reperibili nell'allegato A in enogastronomia
Simulazione del colloquio d'esame: si svolgerà per uno o due alunni entro il termine della attività didattiche

Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni

I testi delle simulazioni sono reperibili nell'allegato A, con relative griglie di valutazione, e nell'allegato B.

Le seconde prove sono state predisposte dagli insegnamenti di enogastronomia -cucina, scienze degli alimenti, e diritto. La prima simulazione è stata stesa tipologia C nucleo 3 , la seconda tipologia A nucleo 6

I docenti degli insegnamenti di indirizzo hanno formulato le tracce considerando quanto previsto dall'art.17, commi 5,6 e 8, D.Lgs. n. 62 del 2017 e dal D.M. n.164 del 15.06.2022 recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta per i diversi profili unitari dell'istruzione professionale. Le prove hanno tenuto in considerazione i percorsi che sono stati erogati agli alunni nel triennio.

Le prove somministrate sono a disposizione della commissione.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	DOCENTI	FIRMA
Lingua e letteratura italiana	ANDREA GAMALERO	<i>Andrea Gamalero</i>
Lingua inglese	ILARIA ZANOTTI	<i>Ilaria Zanotti</i>
Matematica	FILOMENA MASTROPASQUA	<i>Filomena Mastropasqua</i>
Storia	ANDREA GAMALERO	<i>Andrea Gamalero</i>
Scienze motorie	MARCO NATALE	<i>Marc Natale</i>
IRC	MANUELA L'AMICO	<i>Manuela L'Amico</i>
Seconda lingua straniera (francese)	CHIARA IORIOZ	<i>Chiara Iorioz</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	GIUSEPPE TRICARICHI PERRUCCIO	<i>Giuseppe Tricarichi Perruccio</i>
Laboratorio di enogastronomia - cucina	ALFIO GANGAROSSA	<i>Alfio Gangarossa</i>
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	ANNA RENATA ROBERTA MARASCO	<i>Anna Renata Roberta Marasco</i>
Diritto e tecniche amministrative	CORRADO DE CANDIA	<i>Corrado De Candia</i>
Sostegno	CLAUDIA DESTEFANIS	<i>Claudia Destefanis</i>
Sostegno	ANNA MARIA DURANTE	<i>Anna Maria Durante</i>
Sostegno	SONIA SIVIERO	<i>Sonia Siviero</i>

ELENCO ALLEGATI:

Allegato A: programmi svolti, metodologie didattiche, strumenti, tempi e obiettivi raggiunti per ogni singolo insegnamento.

Allegato B: documentazione delle studentesse e degli studenti con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono state predisposte le necessarie personalizzazioni/individualizzazioni, come risulta dai rispettivi PDP o PEI.

Allegato C: attività svolte nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica.

Allegato D: rubriche di valutazione dell'area generale e dell'area di indirizzo.

Il documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 7 maggio 2025

Biella, 7 maggio 2025

**IL DIRIGENTE
SCOLASTICO**

Marialuisa Martinelli

(Firma autografa sostituita
a mezzo stampa, ex art 3
comma2, D'Lgs 39/93)