

# Esami di Stato Anno scolastico: 2022/2023

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE: QUINTA

SEZIONE: A

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E

L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PROFILO ACCOGLIENZA TURISTICA



"Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC:  $\underline{lorc01000q@pec.istruzione.it}$ Codice lpa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157 Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



#### **ALLEGATI:**

Allegato 1: Educazione Civica

Allegato 2: Documentazione PCTO

Allegato 3: Griglie nazionali di valutazione Colloquio e griglie di valutazione utilizzate

per le simulazioni di Prima e Seconda Prova scritta

Allegato 4: Consuntivi disciplinari e programmi effettivamente svolti

Allegato 5: Testi simulazioni Prima e Seconda Prova



#### "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - <u>lorc01000q@istruzione.it</u>
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: <u>lorc01000q@pec.istruzione.it</u>
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



#### 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

#### 1.1 Contesto socio economico del territorio

Lo specifico contesto territoriale e socioeconomico in cui l'Istituto opera, costellato di medie e piccole imprese e di variegate strutture di servizi, è costituito da diverse categorie lavorative, come artigiani, impiegati, operai, commercianti, e caratterizzato da una significativa presenza di famiglie straniere variamente occupate; negli ultimi anni, per l'incidenza della crisi economica, si sono verificate ulteriori trasformazioni. Questo stesso contesto costituisce la base della progettazione formativa: in presenza di una realtà complessa e in continua evoluzione, e in presenza di un'utenza obiettivi, differenziata per assolvimento dell'obbligo scolastico, preparazione qualificata o propedeutica al prosieguo della carriera formativa, ma comunque volta ad entrare in una società in continuo cambiamento, l'Istituto punta in modo particolare a sviluppare abilità e competenze di cittadinanza e trasversali e ad elaborare un'offerta formativa di tipo flessibile. Le proposte del progetto formativo sono, dunque, articolate rispetto alle esigenze degli studenti e della comunità sociale che ha interesse a veder soddisfatte quelle esigenze.

#### 1.2 Presentazione Istituto

L'istituto Professionale Einaudi afferma il ruolo centrale della scuola nella società per la diffusione della conoscenza e individua la propria *mission* nell'innalzamento dei livelli di istruzione, nello sviluppo e potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti. Nel perseguire le finalità appena indicate diventa prioritario rispettare i tempi e gli stili di apprendimento degli studenti e delle studentesse, contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica, di partecipazione e di cittadinanza attiva, garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

L'istituto sostiene una politica scolastica aperta alla comunità e al territorio con il pieno coinvolgimento delle istituzioni e delle realtà locali per il miglioramento dell'offerta formativa e per ottimizzare l'uso delle risorse.

La piena realizzazione del curricolo della scuola sottende alla valorizzazione delle potenzialità e degli stili di apprendimento nonché della comunità professionale scolastica attraverso lo sviluppo del metodo cooperativo, la collaborazione e la progettazione, l'interazione con le famiglie e il territorio, perseguiti mediante le forme di flessibilità dell'autonomia didattica e organizzativa.



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



# 1.3 I nuovi istituti professionali

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Diverse le novità: percorsi di apprendimento personalizzati, un bilancio formativo per ciascun studente, docenti tutor che lavorano con i singoli per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo, un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive 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.

#### Laboratori di innovazione

L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in un rapporto continuo 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. Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

- didattica personalizzata, uso diffuso e intelligente dei laboratori, integrazione tra competenze, abilità e conoscenze
- didattica orientativa, che accompagna e indirizza le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi
- offerta formativa innovativa e flessibile e materie aggregate per assi culturali. Il diplomato acquisisce una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle del cittadino europeo.

#### Il Profilo educativo culturale e professionale

I percorsi di istruzione professionale, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato.

# 2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ NEL TRIENNIO

MATERIA	DOCENTE	3a	4a	5a
ITALIANO/STORIA	Tarchiani Melissa		Х	Х
MATEMATICA	Cabrini Francesca		х	х



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



INGLESE	Fiorani Cinzia	х	×	Х
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Spagliardi Ivana		×	Х
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pezzi Flavio			Х
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGATRONOMICI – SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	Baioni Francesca			Х
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Tritto Giada			х
SCIENZE SPORTIVE	Regorda Luigi		х	х
FRANCESE	Fontana Daniela		х	Х
SPAGNOLO	Grazioli Chiara	(B)		Х
RELIGIONE	Sobacchi Maria	х	х	Х

# 2.1 Modalità di lavoro del Consiglio di classe e progettazione per U.D.A

Il Decreto n. 61/2017 a introduce importanti elementi di novità che contribuiscono a caratterizzare i nuovi percorsi di istruzione e in particolar modo didattico: Viene riconosciuta maggiore importanza al Consiglio di Classe, che deve pianificare l'attività didattica, con competenza progettuale. A tal fine il Consiglio di classe assume la responsabilità di pianificare l'azione di didattica attraverso l'elaborazione di unità di apprendimento che, di fatto, sostituiscono la "vecchia" programmazione disciplinare che a volte rischiava di essere solo un elenco di conoscenze e obiettivi poste dal docente, mentre ora si dovrebbe progettare l'azione didattica tenendo presente i ritmi e gli stili di apprendimento delle studentesse e degli studenti.

Compito non sempre facile, sia per il "divenire della classe" (arrivi e partenze degli studenti, rotazione del corpo docente, ecc).

Il Consiglio di Classe ha cercato, comunque, di assolvere al meglio il suo compito, partendo dalla centralità dello studente, flessibilità nei percorsi.

L'approccio ha sempre cercato di essere *competence-based*, tenendo conto di tutto quello che gli studenti potessero apprendere anche non in aula, nel senso stretto, con una reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità, come sottolineato dalle Linee Guida.

L'elaborazione delle UdA prevede, in effetti, una rimodulazione dell'azione didattica. Per quanto riguarda le strategie metodologiche per competenze il Consiglio di Classe ha ritenuto significativi:



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - <u>lorc01000q@istruzione.it</u>
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: <u>lorc01000q@pec.istruzione.it</u>
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



- il cooperative learning
- l'approccio induttivo,
- il gioco di ruolo
- la didattica per progetti
- lo studio di caso
- la peer-education

Sia durante il biennio che il triennio ha sempre lavorato su UdA:

- di Area Generale
- di Indirizzo
- di Educazione Civica

#### 3. IL CURRICULUM PROFESSIONALE DI ISTITUTO

# 3.1 Organizzazione del quinquennio

Il percorso, al pari degli altri indirizzi dei Professionali, è strutturato, ai sensi dell'articolo 4 del D.L., in un biennio e in un successivo triennio (1056 ore annue) per un totale di 5280 al termine del quinquennio. I percorsi degli istituti professionali si concludono con l'esame di Stato, secondo le disposizioni di cui al D.L. 13 aprile 2017, n. 62; il diploma dà accesso all'università ed agli istituti di alta formazione artistica, musicale e coreutica, agli istituti tecnici superiori e ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (capi II e III del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 25 gennaio 2008), fermo restando il valore del diploma medesimo a tutti gli altri effetti previsti dall'ordinamento giuridico.

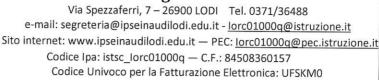
Gli indirizzi di studio sono strutturati: a) in attività ed insegnamenti di istruzione generale, comuni a tutti gli indirizzi, riferiti all'asse culturale dei linguaggi, dall'asse matematico e dall'asse storico sociale, di cui all'Allegato 1 del D.L. 24 maggio 2018, n. 92; b) in attività ed insegnamenti di indirizzo riferiti all'asse scientifico, tecnologico e professionale.

## 3.2 Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi (vedasi all'Allegato 1 del D.L. 24 maggio 2018, n. 92), oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:



# "Luigi Einaudi"





COMPETENZA 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.
COMPETENZA 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.
COMPETENZA 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
COMPETENZA 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.
COMPETENZA 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.
COMPETENZA 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.
COMPETENZA 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
COMPETENZA 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.
COMPETENZA 10	Competenza in uscita nº 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
COMPETENZA 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - <u>lorc01000q@istruzione.it</u>
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: <u>lorc01000q@pec.istruzione.it</u>
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



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.

#### 4. IL PROFILO PROFESSIONALE

## 4.1 Descrizione sintetica del profilo in uscita

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

# Il profilo in uscita al termine del quinquennio è raccordato coi seguenti codici Ateco:

I - 55 ALLOGGIO

#### I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

## 4.2 Il dopo diploma

Una volta concluso il percorso quinquennale e aver acquisito il Diploma Statale in "Servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera" è previsto:

l'inserimento nel mondo del lavoro

la formazione universitaria

La frequentazione di corsi altamente professionalizzanti (ITS IFPS)

#### 5. IL QUADRO ORARIO

#### 5.1 Primo biennio

	DICIIII	110		
Classi	di	disciplina	Ore classe 1^	Ore classe 2^
concorso				
AREA COM	UNE			
A12		MATERIE LETTERARIE	4	4
A21		GEOGRAFIA	1	1
A12		STORIA	1	1
A26		MATEMATICA	4	4



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



A46	DIRITTO	2	2
AB24	INGLESE	3	3
A48	SCIENZE MOTORIE	2	2
	IRC	1	1
	EDUCAZIONE CIVICA	****	****
		TOTALE 18	TOTALE 18
AREA DI INDIRI	ZZO		
AA24 - AC24	SECONDA LINGUA	2	2
	STRANIERA		
	(Francese/Spagnolo)		
A50	SCIENZE INTEGRATE	2 *	2 *
A41	TIC	2 **	2 **
A31	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 ***	2 ***
B20	LABORATORIO DI CUCINA	2	2
B19	LABORATORIO DI	2	2
	ACCOGLIENZA		
B21	LABORATORIO DI SALA E	2	2
	VENDITA		
		TOTALE 14	TOTALE 14

<sup>\*</sup> di cui una in compresenza con laboratorio sala bar e una in compresenza con laboratorio cucina

#### 5.2 Triennio

Classi di	disciplina	Ore classe 3^	Ore classe 4^	Ore classe 5^
concorso				
AREA COMU	INE			
A12	MATERIE LETTERARIE	4	4	4
A12	STORIA	2	2	2
A26	MATEMATICA	3	3	3
A24	INGLESE	2	2	2
A48	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
	IRC	1	1	1
	EDUCAZIONE CIVICA	***	***	***
	*:	TOTALE 14	TOTALE 14	TOTALE 14

<sup>\*\*</sup> in compresenza con laboratorio di accoglienza turistica

<sup>\*\*\*</sup>di cui una in compresenza con laboratorio sala bar e una in compresenza con laboratorio cucina

<sup>\*\*\*\*</sup>Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - <a href="lorc01000q@istruzione.it">lorc01000q@istruzione.it</a>
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: <a href="lorc01000q@pec.istruzione.it">lorc01000q@pec.istruzione.it</a>
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



AREA DI INDI	RIZZO			
AA24 – AC24	SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese/Spagnolo)	3	3	3
A31	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4*	4**	4**
A45	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	4	4
B19	LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	7	5	5
A65	TECNICHE DI COMUNICAZIONE		2	2
		TOTALE 18	TOTALE 18	TOTALE 18

Potenziamento dell'offerta formativa Inglese professionale (+ 1 ORA SETTIMANALE IN COMPRESENZA)

#### 6.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

La classe è composta da 17 studentesse e da uno studente, tutte/i provenienti da questo Istituto. La classe, che ha conseguito nel corso degli anni sufficienti livelli di apprendimento, quest'anno si è dimostrata poco partecipativa e motivata: la maggior parte andava spesso stimolata, si è impegnata nelle attività didattiche senza interagire attivamente con i docenti e si è applicata nello studio individuale in modo non sempre sistematico; solo un piccolo gruppo ha dimostrato discreto interesse al lavoro scolastico e si è impegnato in modo costante e approfondito. Di conseguenza per una parte della classe permangono incertezze in alcune discipline dovute sia al cambio di alcuni docenti, che si sono alternati nel corso del triennio (laboratorio di accoglienza turistica, scienza e cultura dell'alimentazione, tecniche di comunicazione, spagnolo) sia a difficoltà di apprendimento e ad uno studio non sempre adeguato. Alcune studentesse hanno inoltre evidenziato, in diverse occasioni, un comportamento molto polemico e poco disponibile ad un dialogo costruttivo con gli insegnanti. Si segnala inoltre la presenza di alcuni studenti che hanno effettuato un elevato numero di assenze e/o ritardi. Nella classe sono presenti due casi DSA per i quali sono stati compilati i relativi PDP.

Classe	Numero	Studenti	non	ammessi	Studenti	provenienti	Studenti	provenienti

<sup>\*</sup>di cui 2 in compresenza con laboratorio di accoglienza turistica

<sup>\*\*</sup> di cui 1 in compresenza con laboratorio di accoglienza turistica

<sup>\*\*\*</sup>Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - <a href="lorc01000q@istruzione.it">lorc01000q@istruzione.it</a>
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: <a href="lorc01000q@pec.istruzione.it">lorc01000q@pec.istruzione.it</a>
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



	studenti	alla classe successiva	da altre classi	da altri Istituti
TERZA	26	6	0	0
QUARTA	20	2	0	0
QUINTA	18		0	0

#### Studenti con Bisogni Educativi Speciali:

DVA (Legge 104/92)	N°0
	studenti
DSA	N°2
	studenti
BES (svantaggio linguistico svantaggio socio - economico - culturale, di natura	N°0
fisico-biologica etc)	studenti

# 7.ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

# 7.1 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica

Si allega la scheda con le attività, i percorsi e i progetti svolti dalla classe.

# 7.2 Attività di arricchimento dell'offerta formativa in orario curricolare o extracurricolare.

#### Durante il corso di studi

- Educazione di genere e studio del territorio nei percorsi di cittadinanza attiva attraverso la toponomastica femminile.
- Partecipazione alla giornata internazionale contro la violenza sulle donne 25 novembre.
- Partecipazione alla giornata della memoria della SHOAH 27 gennaio
- Progetto TRINITY: conseguimento della certificazione linguistica B1
- Progetto Erasmus.
- Stages aziendali.
- Educazione allo sport e alle attività motorie.
- Progetto per l'educazione ambientale: L'Einaudi differente"
- Incontro con un'esperta di mostre fotografiche sull' apparato contenutistico delle mostre fotografiche.
- Organizzazione e realizzazione di una mostra fotografica sugli anziani.
- Progetto "Impronte di gioia".



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



- Incontro con impresa di ricerca e selezione del personale GiGroup, presentazione progetto Web Peer Education "Youngle", webinar con azienda First Animazione.
- Partecipazione all'iniziativa formativa Progetto " Corso Base per Operatori Volontari di Protezione Civile "presso IIS A. Volta, Lodi.
- Commemorazione del Questore giusto Palatucci e partecipazione all'evento della Festa della Polizia di Stato.
- Partecipazione al festival della Fotografia Etica.

## Durante la classe quinta

- Partecipazione all'evento online "Saranno matricole" organizzato dalla federazione F.U.C.I in collaborazione con Informagiovani del Comune di Lodi
- Progetto "Impronte di gioia ".
- Progetto Formaper: Business plan e business model canvas.
- Partecipazione al festival della Fotografia Etica.
- Incontro informativo per la cultura della sicurezza a cura dell'Associazione Nazionale Vigili del Fuoco del Corpo Nazionale.
- Incontro di orientamento post diploma presso Malpensa Fiera.
- Incontro di orientamento al lavoro con l'azienda 4Funentertainment.
- Partecipazione alla giornata internazionale contro la violenza sulle donne 25 novembre (Incontro conferenza sulla condizione della donna in Iran).
- Incontro online con don Aniello Manganiello sulla legalità.
- Partecipazione, nell'ambito del Festival della Fotografia etica, alla mostra presso la Questura di Lodi sulla storia dell'Italia contemporanea vista attraverso le fotografie della Polizia scientifica.

# 7.3 Progetto integrato e attività nel triennio relativi ai PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

#### Almeno 210 ore nel triennio

Classi terze	Stage (strutture alberghiere, agenzie): 0 Formazione (UDA, incontri con esperti): 30 ore
Classi quarte	Stage (strutture alberghiere, agenzie): 60 ore Formazione (UDA, incontri con esperti): 30 ore
Classi quinte	Stage (strutture alberghiere, agenzie): 60 ore Formazione (UDA, incontri con esperti): 30 ore

Si veda Allegato N. 2.



# ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI "I vigi Finovidi"

#### "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - <a href="mailto:lorc01000q@istruzione.it">lorc01000q@istruzione.it</a>
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: <a href="mailto:lorc01000q">lorc01000q</a> — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



#### 8. PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

Si allegano i consuntivi disciplinari e i programmi effettivamente svolti (firmati dagli studenti) vedasi allegato n. 4

#### 9. UDA PLURIDISCIPLINARI SVOLTE

UDA N.1 I principi fondamentali della Costituzione italiana.

UDA N.2 Un' escursione da ricordare.

UDA N.3 Calendaria : le donne e il premio Nobel

Vedasi allegato n.1

#### 10. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI

Per credito scolastico (art.15, comma 2 del D. Lgs. 62/2017) si intende la valutazione complessiva della carriera scolastica dell'alunno, a cui viene attribuito dal Consiglio di classe, un punteggio sulla base della seguente tabella.

#### TABELLA MINISTERIALE

		7 1 21 (17 (22	
Media dei voti	Fasce di	Fasce	Fasce
	credito	di	di
		credit	credit
		0	0
	III anno	IV	V
		anno	anno
M = 6	7-8	8-9	9-10
Compresa tra 6 e 7	8-9	9-10	10-
			11
Compresa tra 7 e 8	9-	10-	11-
	10	11	12
Compresa tra 8 e 9	10-	11-	13-
	11	12	14
Compresa tra 9 e	11-	12-	14-
10	12	13	15

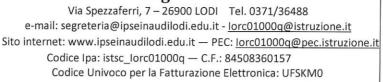
La presenza di <u>almeno uno</u> tra i sottostanti elementi di valutazione permetterà il raggiungimento della banda alta relativa alla fascia di credito.

#### **ELEMENTI DI VALUTAZIONE**

Partecipazione ad attività complementari ed integrative svolte <u>in orario curricolare</u>, con valutazione eccellente da parte del docente referente (Apertura biblioteca, Corso primo soccorso, patentino DAE, ecc...)



# "Luigi Einaudi"





Partecipazione ad attività complementari ed integrative svolte in orario extracurricolare comprese le attività sportive di almeno 10 ore certificate (corso Trinity, laboratori Impatto digitale, formazione Erasmus, corsi PON, attività sportiva pomeridiana, volontariato, ecc....)

Certificazioni linguistiche (acquisite internamente o esternamente con enti riconosciuti)

Certificazioni informatiche es. EIPASS (acquisite internamente o esternamente con enti riconosciuti)

Partecipazione all'Erasmus+ con valutazione molto positiva

Conseguimento titoli/premi/riconoscimenti per competizioni varie autorizzate dalla Scuola

Partecipazione ad attività di orientamento, per un n. di ore non inferiore a 10 certificate dal responsabile attività

Collaborazione attiva con i docenti nell'organizzazione di attività/progetti, certificata dal docente referente (es. progetto accoglienza)

Valutazione eccellente attività PCTO con menzione di lode scritta da parte dell'azienda ospitante

In base all'Ordinanza Ministeriale n.45 del 9/03/2023 (art. 11) "il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di quaranta punti (dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno)". I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A del Decreto Lgs. 62/2017.

# 11. NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

TRA I QUALI, SULLA BASE DELLE INDICAZIONI MINISTERIALI VERRANNO ELABORATE LE TRE PROPOSTE DI TRACCE TRA CUI SORTEGGIARE LA SECONDA PROVA SCRITTA (art 20 Ordinanza Ministeriale n.45 del 9/03/2023)

- 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle



#### "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - <a href="mailto:lorc01000q@istruzione.it">lorc01000q@istruzione.it</a>
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: <a href="mailto:lorc01000q@pec.istruzione.it">lorc01000q@pec.istruzione.it</a>
Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

- 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
- 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
- 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
- 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
- 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
- 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

#### 12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Si fa riferimento alle griglie nazionali di valutazione per il Colloquio e alle griglie utilizzate nelle simulazioni di Prima e Seconda Prova Scritta (vedasi allegato n. 3).

# 13. DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLE PROVE EFFETTUATE E ALLE INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

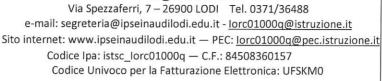
(vedasi All. n.5)

#### SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA SCRITTA

Data di svolgimento	13 aprile
Tempo assegnato	6 ore
Discipline coinvolte nelle prove	Italiano



"Luigi Einaudi"





Data di svolgimento	11 maggio
Tempo assegnato	6 ore
Discipline coinvolte nelle prove	Italiano

## SIMULAZIONI DI SECONDA PROVA SCRITTA

Data di svolgimento	21 aprile
Tempo assegnato	5 ore
Discipline coinvolte nelle prove	Diritto e tecniche amministrative della strut- tura ricettiva, laboratorio di accoglienza turi- stica, scienza e cultura dell' alimentazione .

Data di svolgimento	16 maggio
Tempo assegnato	5 ore
Discipline coinvolte nelle prove	Diritto e tecniche amministrative della strut- tura ricettiva, laboratorio di accoglienza turi- stica, scienza e cultura dell' alimentazione .

# SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Data di svolgimento	30 maggio
Tempo assegnato	2 ore
Discipline coinvolte nelle prove	Diritto e tecniche amministrative della strut- tura ricettiva, laboratorio di accoglienza turi- stica, scienza e cultura dell' alimentazione, inglese, matematica ,italiano.



# "Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488

e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it

Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it

Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157 Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



## IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME DOCENTE	FIRMA
BAIONI FRANCESCA	france Bous
CABRINI FRANCESCA	La conces a Bahm
FIORANI CINZIA	Ciulia Franci
FONTANA DANIELA	Daniera Frontia a
GRAZIOLI CHIARA	Oliano Gnacisli
PEZZI FLAVIO	Glowfel.
REGORDA LUIGI	lug regal
SPAGLIARDI IVANA	from 26 o show.
SOBACCHI MARIA	Sobochi Maria
TARCHIANI MELISSA	Mh Jehen.
TRITTO GIADA	Garlo d Catho

# **COMMISSARI INTERNI**

COMMISSARI INTERNI		
DOCENTE	MATERIA	
BAIONI FRANCESCA	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
PEZZI FLAVIO	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	
SPAGLIARDI IVANA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	



"Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 e-mail: <a href="mailto:segreteria@ipseinaudilodi.edu.it">segreteria@ipseinaudilodi.edu.it</a> - <a href="mailto:lorc01000q@istruzione.it">lorc01000q@istruzione.it</a>

Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it

Codice Ipa: istsc\_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0



Il presente documento viene approvato dal consiglio di classe in data  $\mathcal{L}$  maggio 2023.

Il Coordinatore di classe Prof. ssa Ivana Spagliardi

from 5 pogles

/

La Dirigente scolastica Dott.ssa Laura <u>Majo</u>cchi