Prot. n° 4108
del 14/5/2024

*ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI*

*(O.M. n. 55 del 22/03/2024)*

# SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

## CLASSE V SEZIONE I - CC
## INDIRIZZO Enogastronomia

## A.S. 2023/24

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

# INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 2
L'I.P.S.E.O.A.' S. FRANCESCO' NELLA CASA CIRCONDARIALE. 3
FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA E CURRICULARE 4
PROFILO PROFESSIONALE 5
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE 7
METODOLOGIE 7
STRUMENTI 7
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 8
CREDITO SCOLASTICO 9
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 10
CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO E COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI 11
UDA INTERDISCIPLINARI 12
ATTIVITA' INTEGRATIVE 12
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO ex ASL) 13
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME 14
SIMULAZIONE PRIMA PROVA 14
SIMULAZIONE SECONDA PROVA 14
SIMULAZIONE COLLOQUIO 15
PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI 16
GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME 17
GRIGLIA PRIMA PROVA 17
GRIGLIA SECONDA PROVA 17
GRIGLIA COLLOQUIO 17
ALLEGATI 17
FIRME COMPONENTI C.D.C. 18

# COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**COORDINATORE:** prof.ssa: Antonella Bova

| DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE |
|---|

| DOCENTE | MATERIA INSEGNATA | CONTINUITÀ DIDATTICA | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3° ANNO | 4° ANNO | 5° ANNO |
| Bova Antonella | Matematica | X | X | X |
| Biondino Giulia | Italiano e Storia | | | X |
| Cundari Angela | Inglese | X | X | X |
| Esposito Giuseppe | Laboratorio di ENOGASTRONOMIA | X | X | X |
| Middea Emilia. | Scienza e cultura dell'alimentazione | | | X |
| De Rose Giuseppe | Francese | | X | X |
| Stefano Giovanni | Laboratorio di SALA E VENDITA | | X | X |
| Vozzo Gilda | D.T.A.S.R. | | X | X |
| Algieri Angela | Coord. Educazione Civica | | | X |

| | |
|---|---|
| DIRIGENTE SCOLASTICO | Prof.ssa Elena Cupello |

# L'I.P.S.E.O.A.' S. FRANCESCO' NELLA CASA CIRCONDARIALE.

L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Francesco" opera all'interno della Casa Circondariale dall'a.s. 2001/2002.

Da un primo corso di qualifica della durata di tre anni, si è arrivati negli anni all'istituzione di un corso completo della durata di 5 anni con Esame di Stato conclusivo ed il conseguimento del diploma di I.P. dei Servizi della Ristorazione-articolazione Enogastronomia.

L'opera dell'IPSEOA nella Casa Circondariale nasce dall'idea progettuale di creare un ponte tra istituzione penitenziaria e territorio, per rispondere al bisogno di formazione culturale e di competenze professionali degli adulti detenuti, favorendone il rientro nel mondo del lavoro e, quindi, il reinserimento sociale.

L'istruzione in carcere, oltre che un diritto costituzionale, è parte infatti, come da D. P. R. 30 giugno 2000 n. 230, del *"trattamento rieducativo"* del condannato, cioè di un programma di interventi che, attuati *"secondo un criterio di individualizzazione"*, tendano *"a promuovere un processo di modificazione delle condizioni e degli atteggiamenti personali, nonché delle relazioni familiari e sociali che sono di ostacolo a una costruttiva partecipazione sociale".*

L'accesso a percorsi di crescita culturale e professionale durante il periodo della detenzione, rappresenta una fondamentale opportunità di **promozione della personalità del condannato**, di miglioramento delle condizioni di vita all'interno dell'istituto penitenziario, di rivalutazione delle proprie esperienze pregresse.

E' indispensabile, infatti, promuovere nei detenuti il desiderio di cambiamento e di ristrutturazione della propria identità, anche attraverso la rivisitazione critica del proprio vissuto, e la individuazione o la riformulazione, secondo le possibilità di ciascuno, di un progetto di vita orientato al pieno sviluppo della persona.

Si sottolinea inoltre che l'andamento e gli esiti del trattamento rieducativo, di cui la scuola è parte fondamentale, influiscono sull'eventuale adozione di misure come permessi premio o riduzioni di pena.

# FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA E CURRICULARE

La normativa di riferimento per i corsi **IDA**, ex Corso serale e Casa circondariale, in particolare per i "**percorsi di istruzione di secondo livello**", è data dalle Linee Guida, art.11, comma 10 del D.P.R. 29 ottobre 2012 n.263 – riguardanti il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA) e dalla C.M. n.36 del 10/04/2014.

Tali corsi, che ovviamente non possono riproporre modalità e tempi dei corsi diurni destinati agli adolescenti, devono rispondere all'esigenza di formazione continua dei cittadini dettata da situazioni personali e dalle trasformazioni del mondo del lavoro.

I programmi di insegnamento si basano su Unità Didattiche d'Apprendimento, UDA, svolte per quanto possibile in maniera pluridisciplinare, che rappresentano un efficace strumento per sperimentare e valutare le opportunità di apprendimento e competenze di ogni allievo.

L'indicazione legislativa fornita è quella di legare strettamente gli interventi didattici al bagaglio culturale del corsista, incidendo così nella costruzione dei curricula. Le disposizioni che regolano la materia prevedono innovazioni strutturali ed organizzative, flessibilità e modularità dei curricoli ed eventuali riduzioni di UDA o materie, fino ad un massimo del 50% delle ore previste, in base al riconoscimento di **crediti formali**, derivanti da precedenti esperienze di studio svolte in Italia o all'estero nel sistema dell'istruzione (scuola) o della formazione professionale, **informali,** riguardanti le competenze acquisite con il lavoro, **non formali** che non rientrano nel sistema dell'istruzione e della formazione, ma derivano da esperienze personali.

Il riconoscimento dei crediti da parte della Commissione e la personalizzazione del piano di studi in termini di ore previste per ogni disciplina, modalità di svolgimento dei corsi, esplicitazione degli obiettivi dell'azione didattica, avvengono in collaborazione con lo studente nel primo periodo dell'anno scolastico – nella fase di accoglienza- e sono formalizzati in un **Patto formativo** che viene stipulato tra la scuola e il corsista.

Ai sensi del DPR 22 del 2009, l'anno scolastico si considera validato per il corsista se lo stesso ha frequentato almeno il 75% delle ore previste dal Patto formativo.

Nel caso degli allievi della Casa circondariale, la programmazione dei percorsi d'istruzione deve inoltre tener conto della specificità dell'istruzione nelle carceri, anche al fine di rendere compatibili i nuovi assetti organizzativi e didattici con i "tempi" e i "luoghi" della detenzione, e dell'utenza, utilizzando metodi adeguati alla condizione dei soggetti e predisponendo soluzioni organizzative coerenti con il principio di individualizzazione del trattamento penitenziario.

Si ricorda, infine, che i corsi IDA non sono stati interessati dal *D.L 13 aprile 2017 n.61,* relativo alla revisione dei percorsi di istruzione professionale, e hanno un quadro orario **ridotto del 30%** rispetto a quanto previsto dal *DPR 15 marzo 2010, n. 87.*

# PROFILO PROFESSIONALE

## "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

**Il Diplomato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.**

A conclusione del percorso il diplomato di questo indirizzo è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**Risultati di apprendimento in termini di Competenze**

Con riferimento al Regolamento per il riordino degli Istituti Professionali, D.P.R. 15/3/2010 n° 87, a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-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.

Relativamente all'articolazione **"Enogastronomia"** il diplomato dovrà, inoltre, essere in grado di:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

In particolare nei corsi IDA

per quanto riguarda l'azione formativa, i documenti ufficiali descrivono quali debbano essere le competenze che un adulto dovrebbe possedere:

· Abilità logico-linguistiche (il saper leggere e scrivere, il calcolo, la capacità di ragionamento e di argomentazione);

· Capacità cognitive indirizzate verso l'analisi e la soluzione dei problemi;

· Qualità comportamentali (il saper lavorare in gruppo gestendo cooperazione e conflitto, affermando senso di responsabilità e capacità di impegno ed iniziativa);

· Conoscenze economiche, giuridiche, storiche e sociali per interpretare il contesto di vita e lavoro;

· Una meta-competenza come l'imparare ad apprendere.

Su questa base i gruppi disciplinari, nelle riunioni dipartimentali per la programmazione di inizio a.s., hanno indicato gli obiettivi didattici generali, i contenuti ritenuti essenziali per l'utenza della Casa Circondariale, le metodologie di insegnamento (c.f.r. verbale riunione congiunta con Corso Serale).

# METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La particolare condizione di ristrettezza degli allievi, riduce notevolmente la possibilità di utilizzo di spazi e strumenti che sono normalmente di supporto alla didattica.

Le attività si sono svolte in aula oltre che nei laboratori di enogastronomia/sala.

Si è fatto ricorso a lezioni partecipate con continui riferimenti a casi pratici e professionali

## METODOLOGIE

I percorsi didattici sono organizzati in unità di apprendimento. Al fine di migliorare i processi di insegnamento-apprendimento e potenziare negli studenti sia le competenze disciplinari sia le competenze trasversali sono state adottate le seguenti metodologie:

| | |
|---|---|
| Didattica breve | Problem Solving |
| Apprendimento cooperativo | Lezione partecipata |
| Apprendimento in situazione simulata | Studio guidato |
| Attività laboratoriali | |
| Lavori di produzione singoli o di gruppo | |

## STRUMENTI

Gli strumenti adottati nell'azione didattica sono stati i seguenti:

| |
|---|
| Libri di testo, Dispense, Fotocopie, Giornali e riviste, anche specialistiche, software specifici |
| Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio |
| Laboratori, Biblioteca, |
| PC , utilizzato **solo in presenza del docente e senza collegamento Internet** |
| Materiale audiovisivo |

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE

| VOTO | GIUDIZIO SINTETICO | | LIVELLO RAGGIUNTO |
|---|---|---|---|
| 10 | Eccellente | CONOSCENZE | approfondite, integrate da ricerche e apporti personali |
| | | ABILITà | esposizione esauriente e critica; piena padronanza dei registri linguistici |
| | | COMPETENZE | critiche e creative con confronti interdisciplinari |
| 9 | Ottimo | CONOSCENZE | approfondite e personali, rielaborazione degli argomenti svolti |
| | | ABILITà | esposizione corretta; comprensione di testi e di documenti orali e scritti; utilizzando le strategie imparate; linguaggio specifico sempre costante e ricchezza lessicale; originalità nell'applicazione di quanto appreso |
| | | COMPETENZE | critiche e valutative, collegamenti interdisciplinari, confronti nell'ambito della disciplina |
| 8 | Buono | CONOSCENZE | puntuali e consapevoli di tutti gli argomenti svolti, comprensione sicura |
| | | ABILITà | esposizione corretta e fluida; applicazione e impostazione precisa e personale; linguaggio specifico appropriato |
| | | COMPETENZE | critiche e di sintesi, collegamenti nell'ambito della disciplina |
| 7 | Discreto | CONOSCENZE | di tutti gli argomenti svolti, comprensione sicura |
| | | ABILITà | esposizione corretta e fluente; applicazione e impostazione puntuale; utilizzo quasi costante del linguaggio specifico |
| | | COMPETENZE | logiche costanti |
| 6 | Sufficiente | CONOSCENZE | conoscenza e comprensione della quasi totalità degli argomenti svolti |
| | | ABILITà | esposizione chiara e sufficientemente fluida; linguaggio corretto anche se non sempre specifico; applicazione e impostazione corrette |
| | | COMPETENZE | di sintesi adeguata |
| 5 | Mediocre | CONOSCENZE | conoscenza e comprensione superficiali degli argomenti svolti |
| | | ABILITà | esposizione incerta con frequenti ripetizioni ed errori nelle strutture; linguaggio inadeguato, non sempre specifico; lievi errori di applicazione e di impostazione |
| | | COMPETENZE | elaborazione personale limitata e non del tutto corretta |
| 4 | Insufficiente | CONOSCENZE | conoscenza e comprensione superficiali e incomplete degli argomenti svolti |
| | | ABILITà | esposizione stentata con improprietà e gravi errori linguistici; uso scarso del lessico specifico; gravi errori di impostazione e difficoltà marcante nell'applicazione di quanto appreso |
| | | COMPETENZE | analitiche elementari |
| 3 | Gravemente insufficiente | CONOSCENZE | conoscenza e comprensione mnemoniche, molto frammentarie e assai lacunose |
| | | ABILITà | esposizione disordinata e confusa; linguaggio molto scorretto |
| | | COMPETENZE | mancanza di comprensione delle richieste e degli argomenti svolti |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2-1 | insufficienza Gravissima | CONOSCENZE | copiatura certa; mancanza assoluta di preparazione; non conoscenza di alcun argomento svolto |
| | | ABILITà | nulle |
| | | COMPETENZE | nulle |

# CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del credito scolastico, **come già stabilito nel PTOF a.s. 2022-2025, revisione a.s. 2022-2023**, ha tenuto conto della valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto (media dei voti).

Il C.S. e stato attribuito facendo riferimento al D.L.G.S.62/2017 Tab A. Si evidenzia inoltre che, per come previsto dall' *O.M. n. 55 del 22/03/2024,*

*nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella*

Attribuzione credito scolastico

| Media dei voti | Fasce di credito III ANNO | Fasce di credito IV ANNO | Fasce di credito V ANNO |
|---|---|---|---|
| M < 6 | - | - | 7-8 |
| 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 |

La media dei voti dà diritto all'attribuzione del PUNTEGGIO minimo della BANDA DI OSCILLAZIONE;

Il PUNTEGGIO maggiore viene attribuito se il corsista consegue almeno il 50% negli indicatori della seguente tabella, come stabilito per il corso della Casa Circondariale,:

| ATTIVITA' | PUNTI |
|---|---|
| Assiduità e frequenza | 0,50 |
| Partecipazione ad attività e manifestazioni organizzate all'interno della casa circondariale | 0,50 |

L'eventuale attribuzione del punto in più della banda di oscillazione per quanto riguarda il criterio della partecipazione ad attività promosse dalla scuola fa riferimento alle attività registrate nel libretto dello studente.

Il voto di condotta è deliberato dal Consiglio di classe sulla base dei seguenti indicatori individuati a livello collegiale:

- **Comportamento**
- **Frequenza**
- **Partecipazione**

Il voto massimo (10) viene assegnato per livello eccellente di tutti gli indicatori. I voti inferiori a 10 sono assegnati se il livello di uno o più indicatori si abbassa.

# PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

I corsisti della V I, tutti di sesso maschile, tutti calabresi, appartengono a realtà sociali e locali differenti. La classe che contava ad inizio anno scolastico sei iscritti, risulta al momento composta da tre elementi; nel corso dell'anno, infatti, tre corsisti hanno smesso di frequentare per motivi personali. Dei corsisti frequentanti, due provengono dalla classe Quarta dello scorso anno, uno da altro Istituto.

Il gruppo classe originario ha subito, nel corso dei cinque anni curriculari, notevoli modifiche e anche il corpo docente ha subito in parte variazioni.

Relativamente alla regolarità della frequenza bisogna sottolineare che, così come avviene in tutte le sedi carcerarie, a volte i detenuti si assentano per presenziare ai vari processi, per partecipare ai colloqui con i familiari o con gli avvocati, possono avvalersi di permessi di uscita più o meno brevi, e cogliere, infine, opportunità lavorative all'interno o all'esterno della casa circondariale.

In particolare, per come ratificato anche dalla Commissione didattica composta dal direttore dell'Istituto, docenti e responsabile dell'area educativa trattamentale, due dei corsisti sono stati per più periodi durante l'anno scolastico contemporaneamente lavoranti riuscendo comunque a conciliare i diversi tipi di impegno.

I corsisti sono stati inoltre impegnati in più occasioni durante l'orario curriculare in attività extrascolastiche, che, se da un lato hanno avuto ovvie ripercussioni sulla regolarità della frequenza, dall'altro sono state occasione di ampliamento del loro bagaglio di conoscenze e competenze.

Ad ogni modo tutti i docenti sono riusciti ad impostare azioni didattiche efficaci attraverso lo svolgimento di attività modulari, spesso individualizzate, sulla base delle concrete esigenze degli studenti. I programmi previsti ad inizio a.s. sono stati svolti per intero sebbene, a volte se ne siano dovuti semplificare i contenuti.

Si è fatto ricorso ad una didattica aperta al dialogo, al commento, alla discussione, alla rimodulazione; anche le verifiche, costanti e diversificate, a volte corrette in maniera collettiva, sono state adeguate alle diverse capacità e personalità degli alunni e alla difficoltà dell'ambiente in cui vivono.

Infatti, per il raggiungimento e il mantenimento degli obiettivi prefissati, si è dovuto necessariamente tener conto di una serie di fattori, come disabitudine allo studio, interruzione del percorso di istruzione, scarsa fiducia nelle proprie capacità, difficoltà dell'ambiente.

Si sottolinea inoltre che lo studio individuale dei corsisti, al di fuori delle ore di lezione, in un ambiente difficile quale il carcere, risulta quasi nullo essendo reso molto problematico, tra l'altro, dagli spazi condivisi e dalle esigenze differenti degli altri detenuti.

Nonostante le difficoltà oggettive sopra indicate, i corsisti hanno fatto registrare livelli più che sufficienti in termini di competenze, conoscenze e abilità.

In alcuni casi, infine, vengono evidenziate difficoltà nella rielaborazione personale scritta ed orale, e in quelle discipline dove è richiesta una maggiore capacità di astrazione; nettamente migliori sono stati i risultati raggiunti nelle materie di indirizzo.

Tutti i corsisti hanno evidenziato, comunque, un percorso positivo di crescita personale e hanno sempre accolto con interesse e disponibilità ogni attività proposta. Non si sono mai verificati problemi disciplinari e il clima in classe è sempre stato sereno e produttivo.

# CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO E COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

I contenuti del percorso formativo sono stati programmati e sviluppati cercando di favorire, quanto più possibile, i collegamenti tra saperi disciplinari e la costruzione integrata delle competenze dell'area generale, dell'area professionale e delle competenze chiave europee.

Lo specifico dei contenuti e delle attività realizzate è descritto:

- nell'elenco delle attività curricolari ed extracurricolari e di ampliamento dell'offerta formativa
- nella sezione dedicata alle UDA multidisciplinari

- nella sezione dedicata alle UDA di Educazione Civica
- nella sezione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)
- nelle schede informative analitiche delle discipline di studio

## UDA INTERDISCIPLINARI

UDA 1 interdisciplinare

***Pietre d'inciampo***, .

UDA 1 **Educazione Civica :**

***Cittadini d'Italia, cittadini d'Europa***, svolta nel primo quadrimestre

UDA 2 **Educazione Civica**

***Lavoro dignitoso e crescita economica*** (Agenda 2030, Goal 8) svolta nel secondo quadrimestre

# ATTIVITA' INTEGRATIVE

Il quadro orario della classe, riportato nello schema seguente, è ridotto del 30% rispetto a quanto previsto dal *DPR 15 marzo 2010 n. 87* relativo al riordino degli istituti professionali, secondo la normativa vigente relativa all'istruzione per adulti,:

| **Discipline** | | **Discipline** | |
|---|---|---|---|
| **Area comune** | **Ore di lezione** | **Area di indirizzo** | **Ore di lezione** |
| Lingua e letteratura italiana | 3 | Scienza e cultura dell'alimentazione | 2 |
| Storia | 2 | Lab. di Servizi Enogastronomici : Settore Cucina | 3 |
| Matematica | 3 | Lab. di Servizi Enogastronomici : Settore Sala e Vendita | 2 |
| Lingua straniera: Inglese | 2 | Seconda lingua straniera: Francese | 2 |
| | | Diritto e tecniche amm.ve Strutt. ricettiva | 3 |
| **Totale** | **10** | **Totale** | **12** |
| **TOTALE ORE DI LEZIONE : 22** | | | |

Gli allievi hanno preso parte singolarmente **nell'ultimo triennio**, nei limiti degli spazi e degli strumenti disponibili, alle seguenti attività curriculari ed extra-curriculari organizzate dalla scuola o da associazioni presenti sul territorio in sinergia con la casa circondariale:

| .AREA D'INTERESSE | Titolo/denominazione attività | Attività |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Area professionale | Realizzazione e presentazione di piatti nell' ambito di manifestazioni e iniziative organizzate dall'Istituto Penitenziario in accordo con la Scuola | Realizzazione e presentazione di piatti<br><br>Allestimento Buffet |
| | **PON '*Dal salato al dolce: a tavola con stile dalla crespella alla susumella*'**, articolato su tre moduli | Modulo 1 Lezioni teoriche e attività simulate di corretto servizio in sala e ricevimento ( 30h)<br>Modulo 2 Lezioni e attività pratiche in cucina di produzione pasta fresca pane e pizza (30h)<br>Modulo 3 Lezioni e attività pratiche in cucina di produzione pasticceria (30h) |
| | HACCP | Attestato di partecipazione |
| | Corso di Pizzaiolo | Attestato di partecipazione |
| Area linguistica-letteraria/ storico-sociale | Giornata della memoria | Visione film e discussione sul tema |
| | Giornata contro la violenza sulle donne | Visione filmati e discussione |
| | Quotidiano in classe | Lettura e discussione |
| Attività trasversali | Attività teatrali e musicali<br>Corso di Chitarra | Partecipazione a lezioni e spettacoli organizzati all'interno della struttura |
| | Giustizia Riparativa | Associazione Italiana Mediatori Penali |
| Scienze Motorie | Corso di Padel | |

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO ex ASL)

I corsisti non hanno svolto i PCTO, che non sono previsti nell'istruzione degli adulti; hanno tuttavia maturato, nel corso della loro vita, varie esperienze professionali e individuali afferenti ad ambiti diversi:

**agricoltura, allevamento e produzione casearia, rivendita auto, logistica e distribuzione merci.**

Quasi tutti, inoltre, lavorano o hanno lavorato all'interno della casa circondariale con diverse mansioni :

- **addetto al giardinaggio/ apicoltura,**
- **addetto distribuzione spesa e pacchi,**
- **portavitto,**
- **operaio manutentore.**

Inoltre, in ottemperanza alle Linee guida per l'orientamento previste dal D.M 328 del 22.12.2022, i corsisti hanno partecipato a tre seminari inerenti la degustazione e la produzione di Oli, Formaggi, Vini, per i quali sono stati opportunamente informati e preparati dall'esperto orientatore prof. Gianfranco Miceli e per cui sarà fornita una relazione finale dal tutor dell'orientamento prof. Giacomo

Carnevale, e, relativamente all'orientamento Universitario sono state fornite informazioni da ex corsisti della casa circondariale attualmente iscritti all'Università della Calabria.

Per quanto riguarda il Curriculum dello studente si sottolinea che in considerazione delle problematiche legate all'accesso diretto alla rete e all'utilizzo delle strumentazioni informatiche da parte degli studenti frequentanti sezioni carcerarie le informazioni inerenti attività e competenze da far confluire nel Curriculum vengono riportate su opportuni moduli cartacei e successivamente inserite a sistema da un docente referente cui viene affidata un'importante funzione di sostegno ed accompagnamento. Tale docente referente viene individuato dalla Commissione didattica prevista dall'art. 41 comma 6 del D.P.R. n. 230/2000

# SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA

(v. allegato)

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA

(v. allegato)

Così come riportato nell'O.M 55 del 22 marzo 2024 all'art. 20 comma 8,

"*nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.*"

# SIMULAZIONE COLLOQUIO

(v. allegato)

Il colloquio è conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

A tal fine il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe tenendo conto di quanto segue

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Linee guida.

Esempi di tipologie di materiali

- Fotografie e immagini (documenti storici, piatti….. )
- Ricette e testi del settore enogastronomico
- Testi e materiali contenuti nei libri di testo

*Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:*

*i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dallo svolgimento dell'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio pertanto la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei*

*commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;*

*per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.*

In allegato un esempio di materiale fornito per la discussione.

.

## PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI

I corsisti hanno svolto regolarmente tutte le prove. Le stesse sono state somministrate in forma cartacea per come previsto per gli studenti che frequentano i percorsi di secondo livello, III periodo didattico, che si trovano in istituti di pena,

# GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

GRIGLIA PRIMA PROVA

GRIGLIA PRIMA PROVA

GRIGLIA SECONDA PROVA

GRIGLIA SECONDA PROVA

GRIGLIA COLLOQUIO

GRIGLIA PROVA ORALE

# ALLEGATI

ALLEGATO 1 UDA SVOLTE CON RIFERIMENTO AI CONTENUTI D'INSEGNAMENTO–

ALLEGATO 2 – SIMULAZIONE DELLA PRIMA E SECONDA PROVA, ESEMPIO MATERIALE AVVIO COLLOQUIO

ALLEGATO 3 – RELAZIONE ATTIVITÀ ORIENTAMENTO

# FIRME COMPONENTI C.D.C.

| DISCIPLINA | DOCENTE | FIRMA |
|---|---|---|
| **Matematica** | **Bova Antonella** | |
| **Italiano e Storia** | **Biondino Giulia** | |
| **Inglese** | **Cundari Angela** | |
| **Lab. Serv. Enogastronomia SETTORE CUCINA** | **Esposito Giuseppe** | |
| **Scienza e cultura dell'alimentazione** | **Middea Emilia** | |
| **Francese** | **De Rose Giuseppe** | |
| **Lab. Serv. Enogastronomia SALA E VENDITA** | **Stefano Giovanni** | |
| **D.T.A.S.R.** | **Vozzo Gilda** | |
| **Coord. Educazione Civica** | **Algieri Angela** | |