



ISTITUTO SUPERIORE STRIANO – TERZIGNO

STRIANO: IPSEOA-CORSO SERALE IPSEOA- TERZIGNO: SCIENTIFICO-SCIENZE UMANE-LINGUISTICO
PROT. 3328 DEL 15/05/2026

A.S.2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

redatto ai sensi dell'O.M. 54 del 26/03/2026 e ai sensi dell'art. 17, co. 1, del d. Lgs. 62/2017



CLASSE 5 SEZ B IPSEOA

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Il presente documento è stato redatto dal Consiglio della Classe V sez. B dell'ISIS Striano-Terzigno ad indirizzo Enogastronomia, riunitosi in forma collegiale in data 7 maggio 2026. Si compone di n°21 fogli numerati e n° 15 allegati. Verrà pubblicato all'Albo e al Sito web dell'Istituto.

DOCENTE	MATERIA
Omissis	ITALIANO/STORIA
Omissis	LAB.SERV. ENOGASTRONOMIA
Omissis	SOSTEGNO
Omissis	SOSTEGNO
Omissis	LAB. SERVI. SALA E VENDITA
Omissis	SCIENZE MOTORIE
Omissis	MATEMATICA
Omissis	LINGUA INGLESE
Omissis	SOSTEGNO
Omissis	LINGUA FRANCESE
Omissis	SOSTEGNO
Omissis	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Omissis	RELIGIONE
Omissis	SCIENZE DEGLI ALIMENTI

LA COORDINATRICE DI CLASSE

Prof.ssa Raffaella Tufano

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
DOTT.ssa ROSARIA MURANO

SOMMARIO

1. Breve storia dell'Istituto.....	4
2. Composizione del Consiglio di classe nel Triennio	5
3. Elenco dei candidati.....	6
4. Presentazione della classe	7
5. Il profilo educativo, culturale e professionale e i traguardi formativi attesi	9
5a. <i>Quadro orario settimanale</i>	11
5b. <i>Attività di ampliamento dell'offerta formativa nel triennio</i>	12
5c. <i>Ambienti di apprendimento: Strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo</i>	13
6. Obiettivi trasversali.....	14
7. Organizzazione delle attività didattiche	15
8. Metodologie didattiche	16
9. Strategie e metodi per l'inclusione e attività di recupero e potenziamento.....	17
10. Criteri e strumenti di valutazione	18
11. Modalità di verifica	19
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	20

1. BREVE STORIA DELL'ISTITUTO

L'I.S. “**Striano-Terzigno**” nasce nel 2017 in seguito al dimensionamento della rete scolastica regionale (delibera Giunta Regionale n. 817 del 28/12/2016) per accorpamento della sez. IPSEOA dell'IIS “Luigi de' Medici” di Striano e del Liceo Scientifico di Terzigno sez. staccata del Liceo “A. Diaz” di Ottaviano (delibera Sindaco Metropolitano n. 198 del 25/11/2016).

La nascita della **sede di Striano** risale all'anno scolastico 2008-2009 con solo 3 classi prime. A quell'epoca l'Istituto utilizzò 3 aule della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo “A. D'Avino” di Striano e, attraverso la collaborazione di tutti i soggetti istituzionali coinvolti, ottenne anche l'utilizzo di altri ambienti che furono dedicati ai laboratori di cucina, sala e ricevimento. I primi diplomi di qualifica professionale di operatore dei servizi di ricevimento e di ristorazione si sono avuti nell' anno scolastico 2010-2011. La nuova sede dell'Istituto di via Sarno p/co Verde è stata inaugurata nell'anno scolastico 2011-2012. L'IPSEOA di Striano è attualmente un punto di riferimento importante nel campo dell'offerta formativa scolastica del territorio e rappresenta un indubbio catalizzatore della crescita culturale e sociale di tutto il comprensorio. I titoli di studio conseguibili presso l'IPSEOA proiettano i giovani direttamente nel mondo del lavoro e, ad oggi, tanti nostri ex studenti, sono portatori in Italia e nel mondo, con diffusi riconoscimenti, della qualità e della professionalità acquisita negli anni di studio.

La **sede di Terzigno**, invece, fu istituita nel 1978 come sezione staccata del Liceo Scientifico “Pascal” di Pompei. Agli inizi degli anni Novanta la sede di Terzigno diveniva sezione staccata del Liceo “Rosmini” di Palma Campania. Nel 2000 vi fu ancora un cambio di vertice, divenendo sezione staccata dell'I.T.C.G.L.S. “L. da Vinci” di Poggiomarino. Nel 2005 si ha l'istituzione del Liceo Psicopedagogico. Dal 2008 fino al 2016, invece, viene associata al Liceo Classico “A. Diaz” di Ottaviano. Nel 2014, in considerazione di esigenze territoriali, viene istituita una sezione staccata di Liceo linguistico nella sede di Terzigno. Dal 2017 il Liceo di Terzigno viene associato all'IPSEOA di Striano formando l'IS Striano-Terzigno. Dopo alcuni anni di calo di iscrizioni, attualmente la sede di Terzigno è composta da 20 classi nei tre indirizzi: LICEO SCIENTIFICO, LICEO DELLE SCIENZE UMANE E LICEO LINGUISTICO.

L'I.S. “**Striano-Terzigno**” si articola attualmente nei seguenti indirizzi: IPSEOA con sede a Striano in via Sarno Parco Verde; Liceo Scientifico, Liceo delle Scienze Umane e Liceo Linguistico con sede a Terzigno in via Avini.

SEDE DI STRIANO



SEDE DI TERZIGNO



2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINE	III ANNO DOCENTI	IV ANNO DOCENTI	V ANNO DOCENTI
Lingua e Letteratura Italiana	Omissis	Omissis	Omissis
Lingua Inglese	Omissis	Omissis	Omissis
Lingua Francese	Omissis	Omissis	Omissis
Storia	Omissis	Omissis	Omissis
Matematica	Omissis	Omissis	Omissis
Diritto e Tecniche Amministrative	Omissis	Omissis	Omissis
Scienza degli Alimenti	Omissis	Omissis	Omissis
Laboratorio Servizi di Enogastronomia	Omissis	Omissis	Omissis
Laboratorio Servizi di Sala e Vendita	Omissis	Omissis	Omissis
Scienze Motorie e Sportive	Omissis	Omissis	Omissis
Religione Cattolica o Attività Alternative	Omissis	Omissis	Omissis
Sostegno	Omissis	Omissis	Omissis

3. ELENCO DEI CANDIDATI

NR	ALUNNO
1.	Omissis
2.	Omissis
3.	Omissis
4.	Omissis
5.	Omissis
6.	Omissis
7.	Omissis
8.	Omissis
9.	Omissis
10.	Omissis
11.	Omissis
12.	Omissis
13.	Omissis
14.	Omissis
15.	Omissis

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Situazione della classe con riferimento anche al percorso di studi del triennio

La classe è composta da 15 studenti, di cui 8 femmine e 7 maschi.

Gli allievi provengono tutti dal medesimo corso di studi e sono residenti nell'area geografica di Striano e dei comuni limitrofi.

Nel corso degli anni, si sono instaurate tra gli allievi relazioni che si sono via via rafforzate: il gruppo classe è divenuto coeso, disponibile all'aiuto ed al supporto reciproco. Il rapporto fra docenti ed alunni è stato discreto, buona l'interazione tra genitori e Consiglio di Classe; solo un ristretto numero di alunni ha manifestato in classe comportamenti talvolta troppo vivaci che hanno reso necessari da parte dei docenti ripetuti richiami ad un maggior senso di responsabilità e di rispetto delle regole del vivere civile e del Regolamento d'Istituto.

La frequenza scolastica, nel complesso, non è stata sempre assidua: alcuni alunni, per certificati motivi di salute o per problematiche familiari o per scarso interesse, hanno fatto registrare, infatti, un numero di ore di assenza alquanto elevato. Ciò ha comportato, talvolta, un rallentamento dell'attività didattica ed ha pregiudicato il loro profitto nello studio. L'alunno ripetente W.M. è stato sempre assente dall'inizio dell'anno scolastico e l'alunna D.A.P. ha frequentato sporadicamente solo le lezioni del primo quadrimestre.

Nella classe sono presenti quattro alunni con Piano educativo individualizzato M.M., N.T., P.A., R.A., che seguono una programmazione conforme alla classe, con valutazione identica.

La prof.ssa Oliva segue l'alunno P.A. e l'alunna M.M., entrambi per nove ore settimanali. La prof. Tramontano segue per nove ore l'alunna M.M., per sei ore l'alunno P.A. e per tre ore l'alunna R.A.. La prof.ssa Esposito segue per nove ore l'alunna R.A. La prof.ssa Imparato segue l'alunno N. T. per dodici ore settimanali.

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente, sulla base delle indicazioni deliberate dal C.d.C., si chiede di far sostenere ai suddetti studenti le prove dell'Esame di Maturità con le stesse modalità seguite durante l'anno scolastico e con le stesse modalità di valutazione previste nei vari piani educativi.

Si evidenzia la necessità della presenza dei docenti di sostegno che hanno supportato gli studenti durante l'anno scolastico, e talvolta anche negli anni precedenti, sia durante le prove scritte che orali, allo scopo di chiarire e decodificare le richieste dei testi d'esame e garantire la tranquillità emotiva durante lo svolgimento delle prove.

Per quanto riguarda i PEI, le relazioni, gli obiettivi didattici, le modalità di svolgimento delle prove d'esame, si rimanda agli allegati riservati presenti nel documento e ai fascicoli personali degli alunni, disponibili per la consultazione agli atti della Scuola.

La partecipazione alle attività pratiche di laboratorio e della FSL è risultata positiva e proficua, gli alunni hanno svolto le attività con serietà e propensione. Molte le iniziative promosse dalla scuola nell'ambito dell'ampliamento dell'Offerta Formativa a cui gli studenti hanno attivamente preso parte. In siffatti contesti gli alunni si sono distinti per interesse, per capacità organizzativa e competenza. Il docente tutor della FSL è il prof. Miranda Antonio.

Nel corrente anno scolastico sono stati progettati ed attivati dall'I.S." Striano- Terzigno moduli curriculari di orientamento formativo di 30 ore a seguito dell'emanazione delle Linee guida per l'Orientamento. Gli studenti, supportati dal docente con funzione di tutor, hanno compilato e aggiornato il proprio E-Portfolio sulla piattaforma "Unica", inserendo le informazioni in: o Percorso di studi (parte I del Curriculum), o Sviluppo delle competenze: certificazioni (parte II); o Attività extrascolastiche (parte III). Si rimanda all'Allegato I, parte integrante del presente documento, per il dettaglio delle attività realizzate.

Nel corso del triennio la classe ha cambiato docenti in varie discipline, come evidenziato nell'apposita tabella, e ciò ha complicato, per alcuni allievi più che per altri, l'acquisizione di un metodo di studio sicuro e autonomo. Alla luce di ciò, il Consiglio di Classe ha operato sempre in sinergia, cogliendo ed affrontando le problematiche espresse dalla classe e dai singoli alunni: ha sollecitato l'interesse, ha motivato allo studio, ha attivato interventi didattico-educativi di sostegno, recupero e potenziamento, sia per favorire la crescita

globale della persona come cittadino attivo e consapevole, che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

Lo svolgimento delle attività didattiche è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato, nonostante il rallentamento dovuto agli interventi di recupero in itinere, dettati dalla necessità di colmare le lacune evidenziate al termine del primo quadrimestre e nella prima metà del secondo quadrimestre.

In merito alle conoscenze, alle competenze e alle abilità, il Consiglio di Classe ha individuato tre fasce.

La prima fascia è costituita da un piccolo gruppo di alunni responsabili, che hanno affrontato lo studio con un impegno sostanzialmente costante, autonomi nello studio e capaci di effettuare collegamenti interdisciplinari.

Il secondo gruppo è costituito da alunni che, pur avendo discrete capacità personali, hanno manifestato un interesse ed una partecipazione altalenante e un'acquisizione dei contenuti di studio a volte mnemonica; tali alunni hanno, comunque, raggiunto una preparazione nel complesso sufficiente, dimostrando buone attitudini verso le materie di indirizzo.

Nella terza fascia sono inclusi studenti che, a causa di un impegno superficiale, di una frequenza discontinua e di carenze specifiche, evidenziano lacune nella conoscenza degli argomenti, associate a difficoltà espositive; pertanto, non può dirsi pienamente sufficiente la preparazione conseguita nelle varie discipline. Anche suddetto gruppo di alunni ha, però, mostrato un apprezzabile interesse per la parte pratica delle materie professionalizzanti.

In conclusione, si può affermare che gli obiettivi stabiliti nelle Unità di Apprendimento sono stati raggiunti da quasi tutti gli studenti, ciascuno secondo le proprie capacità, le proprie attitudini e i propri tempi di apprendimento.

Tutti gli alunni della classe che hanno frequentato l'anno scolastico hanno svolto le prove INVALSI, e hanno effettuato le ore di FSL, come da normativa vigente.

5. IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE E I TRAGUARDI FORMATIVI ATTESI

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Questi 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 ed alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- usare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati delle articolazioni *Enogastronomia* conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza 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.

Nell'articolazione Accoglienza turistica, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione Accoglienza turistica consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

5a. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

MATERIE DI STUDIO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
SC. E CULTURA DEGLI ALIMENTI	4	3	4
INGLESE	2	2	2
FRANCESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
LAB. DI ENOGASTRONOMIA (0re di compresenza con Scienze degli Alimenti)	7 (1)	6 (2)	5 (1)
LAB.DI SALA E VENDITA	/	2	2
DTA	4	4	4
SC. MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1

5b. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

DESCRIZIONE ATTIVITA'	NOTE
Corso per alimentaristi : HACCP	Tutti
Cineforum	Tutti
Giornata nazionale contro il bullismo e il cyberbullismo	Tutti
Giornata nazionale dedicata a Dante Alighieri», denominata «Dantedì»	Tutti
Orientamento in uscita	Tutti
Visita presso complesso Universitario Di Monte S.Angelo-UniExpo' 2026	Alcuni
Orientamento in entrata: Open day	Alcuni
Progetto “INCROCI” – Iniziativa di educazione alla legalità sui temi della sicurezza stradale, ferroviaria e sui pericoli connessi all’utilizzo poco consapevole della Rete.	Tutti
Convegno Sulla Sicurezza Stradale	Tutti
Questionario "Mobilitiamoci Contro La Camorra"	Alcuni
Commemorazione Vittime Del Film "L'ultima Volta Che Siamo Stati Bambini" Di Bartolomeo Fabio .	Alcuni
Giornata della lotta contro la contraffazione.	Alcuni
Incontro Formativo Università Di Salerno	Alcuni
Giornata contro la violenza sulle donne, visione del film “IO CI SONO”	Alcuni
Orientamento presso l’Università Federico II di Napoli	Alcuni
Partecipazione alla marcia della pace	Alcuni
Percorsi formativi e laboratoriali : • Imprenditorialità ; • Dalla farina alla pizza:un viaggio di gusto" • Corso sulla Costituzione	Alcuni

5c. AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per promuovere apprendimenti significativi e garantire il successo formativo di ciascun studente si è dato priorità alla sua dimensione sociale e ai suoi processi di apprendimento. Nel proporre nuovi contenuti, ogni docente ha preso in esame l'esperienza pregressa incoraggiando l'apprendimento collaborativo e suscitando curiosità e passione per le nuove conoscenze. Si è privilegiato una didattica improntata all'operatività per imparare ad apprendere.

Lo svolgimento dei programmi è stato impostato secondo la didattica per unità di apprendimento, seguendo una scansione temporale per quadrimestre. Per costruire un idoneo ambiente di apprendimento, le scelte organizzative, metodologiche e strumentali predisposte dall'insegnante, hanno previsto:

- la lezione dialogata per rilevare sia le conoscenze pregresse sia le esperienze degli alunni
- la proposta di immagini, articoli, tabelle, grafici da analizzare;
- l'attività di ricerca per rendere l'alunno soggetto attivo ed operativo;
- l'utilizzo di testi, mappe concettuali, video, documentari;
- prove di varia tipologia;
- potenziamento delle competenze digitali attraverso l'uso della LIM, PC e piattaforme e-learning.

Gli spazi previsti sono stati: l'aula, i laboratori e le uscite didattiche.

6. OBIETTIVI TRASVERSALI

OBIETTIVO	RAGGIUNTO DA		
	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
Senso di responsabilità e partecipazione			X
Rispetto di sé e degli altri		X	
Rispetto delle regole scolastiche e sociali		X	
Organizzazione del lavoro individuale		X	
Uso di un registro linguistico diversificato			X
Possesso di un metodo di lavoro efficace		X	
Possesso di una solida preparazione culturale			X

7. ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Coerentemente con le scelte del Collegio dei Docenti, l'anno scolastico è stato diviso in quadrimestri, nell'arco dei quali la verifica del lavoro svolto ha avuto cadenza periodica.

Qualora si fosse reso necessario, il Consiglio di classe, tramite il coordinatore, ha provveduto ad informare tempestivamente i genitori circa le eventuali anomalie del percorso scolastico.

Il lavoro collegiale è stato basato essenzialmente sul confronto costante tra i membri del C.d.C.; l'obiettivo didattico principale è stato quello di eseguire un lavoro per lo più completo ed interattivo, con il contributo interdisciplinare di ogni suo componente, che comprendesse tutte le linee programmatiche fissate all'inizio dell'anno scolastico.

A tal riguardo tutti i docenti si sono adoperati per promuovere negli studenti una formazione culturale armoniosa, basata soprattutto sullo sviluppo di capacità rielaborative ed argomentative e sull'acquisizione di un adeguato metodo di studio che permettesse loro di assimilare in modo critico i contenuti proposti. I nuclei fondanti delle singole discipline sono stati sviluppati da tutti i docenti, consolidando conoscenze e competenze già acquisite. Il Consiglio di classe ha sviluppato quattro UDA trasversali, deliberate in sede collegiale, stabilendo modalità di interazione tra le diverse discipline, palesando, così, la natura inter e pluridisciplinare del sapere. Ciò, al fine di portare gli allievi alla consapevolezza della necessità di mettere in relazione tra loro i contenuti delle diverse discipline, eliminando il pregiudizio dell'incomunicabilità delle stesse e avviando una prospettiva che ne affermi, invece, la connessione.

UDA Trasversali :

- Energia , risparmio energetico, e spreco alimentare.
- L'uomo e l'ambiente : un difficile equilibrio
- La promozione delle risorse del territorio
- L'evoluzione della comunicazione

Il Cdc ha concordato la simulazione della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Maturità per facilitare un approccio più sereno alle prove d'esame.

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

Disciplina	Lezioni frontali	Lavori di gruppo	Discussioni	Attività di approfondimento	Altro
Italiano	X		X	X	
Storia	X		X	X	
Matematica	X		X	X	
Inglese	X	X	X	X	X
Francese	X	X	X	X	
DTA	X	X	X		
Scienze Alimenti	X		X	X	
Lab. Sala	X	X	X	X	X
Lab.Cucina	X	X	X	X	
Scienze Motorie	X	X	X	X	
Religione	X	X	X		

9. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le principali linee d'azione attraverso cui costruire realmente una didattica inclusiva sono le seguenti:

- Sviluppare un clima sereno in classe
- Partire dalle conoscenze pregresse degli studenti
- Attivare interventi didattici personalizzati
- Realizzare attività didattiche basate sulla cooperazione
- Potenziare le attività di laboratorio

Pertanto, le metodologie e le strategie didattiche finalizzate all'inclusione hanno avuto come obiettivo individuare i punti di forza di ciascun alunno, valorizzandoli e al contempo minimizzando i punti di debolezza. Inoltre, il Consiglio di classe ha promosso iniziative volte a favorire una continua interazione con il gruppo classe, anche allo scopo di sviluppare l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità.

Le azioni di recupero e/o potenziamento nelle diverse discipline sono state svolte utilizzando diverse metodologie che hanno affiancato la lezione frontale, quali:

- Problem solving
- Mastery learning
- Cooperative learning
- Lavori individuali
- Group work
- Flipped Classroom
- Pair work
- Brainstorming
- Peer to peer

10.CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Tutti i docenti si sono impegnati affinché la verifica del processo di insegnamento/apprendimento fosse un processo continuo, funzionale al raggiungimento degli obiettivi prefissati e alla crescita culturale ed educativa dello studente.

Nella valutazione, formativa e sommativa, si è tenuto conto dei progressi rispetto al livello di partenza, della partecipazione al dialogo educativo e dell'impegno profuso, delle conoscenze e competenze acquisite, dell'assiduità nella frequenza, della capacità di collegare le conoscenze nelle argomentazioni e degli obiettivi disciplinari conseguiti.

La valutazione è stata effettuata in base ai criteri su esposti, e tenendo conto, inoltre, delle seguenti abilità: logico-deduttive, logico-linguistiche, operative, organizzative, progettuali, critiche, di argomentazione e rielaborazione, espositive, di analisi, di sintesi, di osservazione, di valutazione, di estrapolazione, di autonomia nell'orientarsi nelle scelte.

Al fine di assumere continue informazioni sul processo di insegnamento/apprendimento, sull'adeguatezza dei metodi e degli strumenti didattici utilizzati nonché sul grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati, i docenti hanno effettuato un adeguato numero di verifiche secondo le tipologie qui di seguito riportate per ciascuna disciplina.

11.MODALITA' DI VERIFICA

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	It ali an	St or ia	In gl es e	Fr an ce se	D T A	M at e m ati ca	Sc . Al im en ti	E no g. C uc in a	Sa la e Ve nd ita	Sc ie nz e M ot or ie	Re lig io ne
PROVE SCRITTE											
Analisi testuale, saggio breve, relazione, articoli di giornale	X										
Problemi applicativi, a soluzione rapida		X					X				
Esercizi/traduzioni			X	X	X	X					
Prove strutturate di varia tipologia (vero/falso; corrispondenze, quesiti a scelta multipla)	X	X			X		X			X	X
Prove semistrutturate di varia tipologia (quesiti a risposta singola, quesiti a trattazione sintetica)	X	X	X		X		X	X	X		X
Prove integrate: semistrutturate e strutturate		X			X		X	X	X	X	
Prove grafiche e/o Mappe concettuali							X				
Consegna attraverso piattaforma e-learning e social network											
PROVE ORALI											
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Domande a risposta breve	X	X	X		X		X		X		X
Relazione							X				
Interventi da posto	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
PROVE PRATICHE											
Esercitazioni						X	X	X			

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Omissis	ITALIANO/STORIA	
Omissis	LAB.SERV. ENOGASTRONOMIA	
Omissis	SOSTEGNO	
Omissis	SOSTEGNO	
Omissis	LAB. SERVI. SALA E VENDITA	
Omissis	SCIENZE MOTORIE	
Omissis	MATEMATICA	
Omissis	LINGUA INGLESE	
Omissis	SOSTEGNO	
Omissis	LINGUA FRANCESE	
Omissis	SOSTEGNO	
Omissis	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Omissis	RELIGIONE	
Omissis	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	

