

Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^o Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.insseoacicciano.edu.it

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2023-24**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. D
DECLINAZIONE
ENOGASTRONOMIA
(DLgs 62/2017 - O. M. n. 55 DEL 22 MARZO 2024)**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	pag. 4
1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	pag. 5
1.1. POPOLAZIONE SCOLASTICA	
1.2. TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE	
1.3. RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI	
1.4. CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA	
2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO	pag. 8
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di sala bar e vendita	
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di accoglienza e promozione del territorio	
2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.7. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.8. METODOLOGIE DI LAVORO	
2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI	
2.10. PERCORSI DI ED. CIVICA	
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 21
Elenco dei candidati	
Presentazione della classe	
Strumenti e criteri di valutazione	
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
Programmi	pag. 32
Italiano	
Storia	
Lingua inglese	
D.T.A.S.R.	
Lingua francese	
Scienza dell'alimentazione	
Enogastronomia-settore cucina	
Matematica	
Scienze fisiche e motorie	
Religione	
Relazioni	pag. 52
Italiano	
Storia	
Lingua inglese	
D.T.A.S.R.	
Lingua francese	
Scienza dell'alimentazione	
Enogastronomia-settore cucina	

Matematica
Scienze fisiche e motorie
Religione

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) pag. 77

Premesse generali
Finalità
Fasi del processo
Valutazione
Resoconto ASL

Al presente documento, rispettando anche le norme di tutela della privacy, si allegano le seguenti documentazioni:

Allegato 1: Relazioni finali degli alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy(depositati agli atti)

Allegato 2: Simulazione prima prova-Italiano

Allegato 3: Simulazione seconda prova- Scienza dell'alimentazione- Enogastronomia

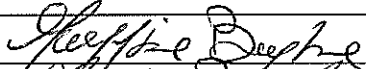
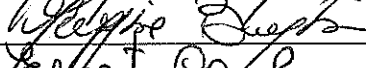
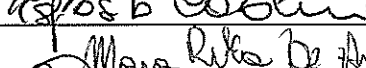
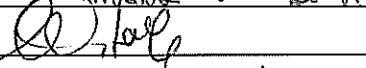

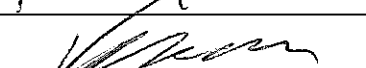
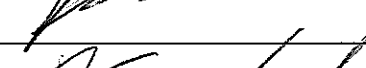

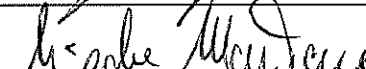
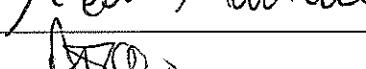
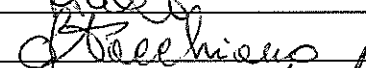
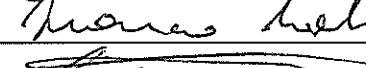

Allegato 4: Griglia di valutazione prima prova

Allegato 5: Griglia di valutazione seconda prova

Allegato 6: Griglia di valutazione prova orale

Allegato 7: Relazione orientamento in uscita

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE	INDIRIZZO	
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano	Buglione Giuseppina	
Storia	Buglione Giuseppina	
Lingua Inglese	Esposito Carolina	
Lingua Francese	De Angelis Mara	
Matematica	Vitale Carmela	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Galdi Anna	
Dir. Tec. Amm. Str ric	Varriale Mariacostantina	
Scienze motorie sportive	Napolitano Giuliano	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina	Mautone Nicola	
Religione	Petillo Antonietta	
Sostegno	Pacchiano Lucia	
Sostegno	Miele Francesco	
Sostegno	Gallucci Francesco	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO
-----------------------------	---------------------------------

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Galdi Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione
Mautone Nicola	Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina
Napolitano Giuliano	Scienze motorie sportive

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

La popolazione scolastica dell'IPSSEOA "C. Russo" è costituita da alunni provenienti, sia dai comuni limitrofi sia da paesi più distanti, per tali ragioni e, considerato che i diversi plessi sono ubicati in zona periferica rispetto al centro cittadino, risulta abbastanza alto il tasso di pendolarismo nell'Istituto. L'Istituto è articolato su tre sedi, non distanti tra loro, rese facilmente raggiungibili da mezzi di trasporto, grazie ad una navetta gratuita, messa a disposizione dall' EAV, da pochissimo, che collega la stazione con i plessi dislocati sul territorio dei comuni di Cicciano e Comiziano. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento (PON, FESR, progetti MOF, PCTO e stage) e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione di istituto). E' in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria ADA (Associazione Direttori d'Albergo) , FIC (Federazione Italiana Cuochi), AIBM Project (Associazione Italiana Bartender & Mixologist), con le reti del territorio locale nazionale RENAIA, si significa nella formazione di menti d'opera e professionalità richieste dal mercato del lavoro in un contributo che vorrebbe essere risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%). La popolazione scolastica nell' area Obiettivo Convergenza si connota per indicatori di basso status socioeconomico familiare ESCS in un territorio ad alto tasso ISTAT di deprivazione materiale (25,3% ex Rapporto 23[^] ed.), alta inoccupazione e frammentazione sociale (38,6 % Br). Il quadro di riferimento della comunità scolastica, con bassa percentuale di studenti con cittadinanza non italiana (1,52%) rileva una diffusa condizione di pendolarismo per l'incidenza numerica di studentesse e studenti provenienti dai comuni limitrofi. Lo svantaggio socio-economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curriculari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socioculturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico-professionali e di cittadinanza digitale.

1.2. Territorio e capitale sociale.

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne

risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio.

I progetti PON- FSE e FESR e i fondi del PNRR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA, FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale. Il territorio - completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali- si configura come area territoriale Ob. Convergenza. Gli indici di criticità - rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a: inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera; *inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare; * inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT. Vincoli di miglioramento sono azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEOA.

1.3 Risorse economiche e materiali

L'istituto implementa e mantiene relazioni con Enti e associazioni esterne significative sul territorio (imprese e partenariati, associazioni di categoria) e si avvale di finanziamenti: del MIUR (PON-POR) e in piccola parte dalle famiglie. Impulso qualitativo alla dimensione laboratoriale delle dotazioni di istituto si è generato dalla candidatura di successo ai progetti FESR di creazione /implementazione di laboratori dimostrativi di cucina /sala bar, laboratorio linguistico. Le risorse logistico - strutturali e materiali/ strumentali sono riferite a: Laboratori di settore tecnico-professionale (sala ristorante /openbar /centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da tre strutture scolastiche di cui due fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono, da pochi giorni, ben collegate con mezzi di trasporto e non possiede barriere architettoniche (è dotata di rampe e ascensore). La sede di Comiziano, estesa su tre livelli, anch'essa è facilmente raggiungibile e dotata di ascensore. La scuola è fornita di palestra nella sede centrale e di uno spazio adibito ad attività motoria nella sede succursale. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma GSUITE FOR EDUCATION e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM

DIGITALE. La qualità degli strumenti in uso nella scuola soprattutto nelle aree vocazionali produttive risulta sensibilmente potenziata sotto il profilo della dotazione tecnologica d'aula (LIM, pc, Tablet, monitor digitali interattivi touch screen) I in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure /fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche in ambiente laboratoriale si vogliono in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

1.4. Caratteristiche principali della scuola

Vista la Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 816 dell'04.12.2018: “Modifiche all’organizzazione della rete scolastica e all’offerta formativa regionale” nel nostro istituto è stato approvato, per l’A.S. 2019/2020, il CORSO SERALE IP settore Servizi, Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera- Estremi del Provvedimento Amministrativo: Deliberazione 309 del 19/10/2018 della Città metropolitana di Napoli.

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica e promozione del territorio 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

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO	
CI-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.
CI-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.
CI-3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CI-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.
CI-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.
CI-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.
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
CI-11	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CODICI ATECO

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE 55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI 56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING	SEP 23 (Servizi Turistici) ADA.23.01.02 - ADA.23.01.02 NUP 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilate
---	---

2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di SALA BAR e VENDITA

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO	
CI-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.
CI-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.
CI-3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CI-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.
CI-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.
CI-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.
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

CODICI ATECO	
56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.3 - BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE 55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI 55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI	SEP 23 (Servizi Turistici) NUP 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di ACCOGLIENZA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO	
CI-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.
CI-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.
CI-3	Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CI-4	Predisporre prodotti, servizi 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.
CI-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.
CI-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.
CI-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
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
CI-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.
CI-11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CODICI ATECO	
55 - ALLOGGIO - 55.1 alberghi e strutture simili - 55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni - 55.3 aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte - 55.9 altri alloggi 79 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE 79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE 79.90.1 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio 79.90.2 Attività delle guide e degli accompagnatori turistici	SEP (Settore Economico Professionale): 23 - Servizi Turistici ADA (Area di Attività): 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente 23.03.10 -Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturale 23.03.02 Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale NUP/ISTAT (Nomenclatura delle Unità Professionali): NUP 4.2.2.2 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate - 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici - 5.2.3.1.3 - Assistenti congressuali e fieristici - 5.2.3.1.2 - Assistenti di viaggio e crociera

2.5. INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)

TEMPI								
Fasi	Dal 13/09/23 al 27/10/23	PERSONALIZZAZIONE Dal 30/10/23 al 10/11/23	Dal 13/11/23 al 31/01/23	PERSONALIZZAZIONE Recupero e potenziamento Dal 01/02/24 al 24/02/24	Dal 26/03/24 al 12/04/24	PERSONALIZZAZIONE Dal 15/04/24 al 19/04/24	Dal 22/04/24 al 27/05/24	PERSONALIZZAZIONE Dal 27/05/24 al 07/06/24
NUCLEI TEMATICI	LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA				LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA			
1 UdA	RECUPERO E POTENZIAMENTO: Il valore dell'esperienza							
2 UdA			Pennellate di gusto e sapori: il territori					
3 UdA					Il corpo, il viaggio, l'identità culturale			
4 UdA							Il secolo breve: colori ed ombre del Novecento	

AUTAVALUTAZIONE D'ISTITUTO	
TEST INGRESSO	DAL 02-10-2023 AL 10-10-2023
TEST INTERMEDI	DAL 01-03-2024 AL 08-03-2024
TEST FINALI	DAL 09-05-2024 AL 27-05-2024

2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe attinente alle indicazioni nazionali per i Licei, ed alle linee guida per gli Istituti tecnici e professionali.

Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, una foto, ed è predisposto ed assegnato dalla commissione/classe che 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. Nella predisposizione del materiale e nell'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 indicazioni nazionali e delle Linee guida.

A tal riguardo si allega prospetto dei nodi concettuali interdisciplinari:

- La Religione e il cibo
- Le contaminazioni
- La dieta mediterranea
- Slow food
- Agenda2030
- L'igiene
- La sicurezza
- L'offerta enogastronomica: Campania, Emilia Romagna
- Sostenibilità
- Le diete

2.7. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

Dopo la rilevazione delle valutazioni di fine periodo (primo trimestre), sono stati attivati corsi di recupero in itinere (flessibilità d'orario del 20%), in orario curricolare, per tutte le discipline.

2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

Il lavoro è stato predisposto, organizzato e svolto nel rispetto delle indicazioni ministeriali e del piano operativo elaborato dai vari Dipartimenti. Al di là delle scelte effettuate in termini di strategie e di sussidi didattici, gli insegnanti hanno concordemente tentato di rispondere il più possibile efficacemente alle esigenze individuali di volta in volta emerse, mirando, nel contempo, ad un insegnamento attivo e partecipato, in grado di promuovere la rielaborazione, la problematizzazione e la riflessione.

Sono state utilizzate le seguenti metodologie di lavoro: Lezione in classe, Discussione Guidata, Analisi di fonti e documenti.

2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

Considerando le indicazioni ministeriali ma, soprattutto, in relazione alla difficoltà del momento, ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici, ha effettuato le proprie verifiche scegliendo tra le seguenti tipologie:

- prove oggettive strutturate;
- prove oggettive semistrutturate;
- prove scritte;
- prove scritte guidate: analisi del testo, saggio breve, tema;
- trattazione sintetica d'argomento;
- quesiti a risposta multipla e singola.

Le verifiche sono state frequenti e la valutazione attinente ai criteri e alle griglie adottate dal Collegio Docenti. In più è stata svolta una simulazione della I prova scritta in data 06/05/2024 e della II prova scritta in data 08/05/2024. Si allegano le prove somministrate ai discenti (Allegato2-Allegato3)

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- legalita'-solidarieta' Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese	<p>-I principi della costituzione</p> <p>-Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.</p>	<p>-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica.</p> <p>-Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica</p>	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h
Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi.	<p>La nascita dell'Unione Europea</p> <p>Il Trattato di Maastricht</p> <p>Il Trattato di Schengen</p> <p>I paesi membri dell'Unione Europea</p> <p>L'euro</p>	<p>-Avere consapevolezza dell'essere cittadino</p> <p>-Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</p> <p>-Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza</p> <p>-Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</p> <p>-Esprimersi correttamente in una lingua straniera</p> <p>Individuare, con l'analisi degli Statuti e dei documenti emanati, i valori e le ragioni che hanno ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO. .</p>		<p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Francese/Tedesco</p>	<p>2 h</p> <p>3 h</p> <p>3 h</p>
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie					
SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>*Solo Indirizzo Enogastronomia</p> <p>*Solo Indirizzo Sala e Vendita</p>	<p>-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.</p> <p>- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.</p> <p>-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.</p> <p>- Strutture e infrastrutture sostenibili.</p> <p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE</p>	<p>-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.</p> <p>- Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).</p> <p>-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lab. Enogastr. Cucina</p> <p>Lab. Enogastr. Sala e Vendita</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>4 h*</p> <p>4 h*</p> <p>3 h</p> <p>2 h</p>

<p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p>L'alunno conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.). 	<p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte</p>	<p>TUTTE</p>	<p>2 h</p> <p>2 h</p>
<p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p>	<p>-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.</p>	<p>Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lab. Accoglienza Turistica</p>	<p>4 h*</p>
<p>•Solo Indirizzo Accoglienza turistica</p>					
<p>CITTADINANZA DIGITALE Classe QUINTA</p>					

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, gruppi virtuali e reti sociali nei convegni in presenza.	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie digitali - Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili. - Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	MATEMATICA	2 h
				TOTALE	33

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONI- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme. Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale. Promuovere le regole del vivere civile e democratico sancite anche dalla nostra Costituzione.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10
		Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra interesse per le tematiche affrontate	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità. Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.	BASE	6
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo. Non si interessa alle tematiche affrontate	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
		Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.	AVANZATO	9/10

CITTADINANZA DIGITALE	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.	È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.		
	Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.	È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo). Distingue le fonti per la loro attendibilità.		
	Rafforzare la consapevolezza della privacy ed el rispetto degli altri.	Ha partecipato con spirito critico.		
		Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

		<p>Saltuariamente e solo se guidato ricerca fonti e informazioni e utilizza i supporti di base.</p> <p>Non applica i vari aspetti della netiquette.</p> <p>Non ha mostrato interesse per le tematiche affrontate.</p>	<p>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</p>	1/5
<p>SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO</p>	<p>Agire da cittadini responsabile e partecipare pienamente alla vita civica e sociale.</p>	<p>Attua autonomamente comportamenti che tutelano la salute, la sicurezza e il benessere personali e della collettività.</p> <p>Si impegna efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico anche nel campo della sostenibilità.</p> <p>Partecipa attivamente, apportandovi il proprio contributo personale, alle tematiche affrontate</p>	AVANZATO	9/10
		<p>Attua comportamenti che tutelano la salute, la sicurezza e il benessere personali e della collettività.</p> <p>Si impegna con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico anche nel campo della sostenibile.</p> <p>Partecipa con interesse e attenzione alle tematiche affrontate.</p>	INTERMEDIO	7/8
		<p>Se guidato, attua i comportamenti essenziali per la salvaguardia della salute, della sicurezza personale e del benessere personali e della collettività.</p> <p>Partecipa saltuariamente e con sufficiente interesse alle tematiche affrontate.</p>	BASE	6
		<p>Non attua i comportamenti per la salvaguardia della salute, della sicurezza e del benessere personali.</p> <p>Non ha mostrato nessun interesse per le tematiche affrontate.</p>	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	Abate Matteo	
2	Acierno Biagio	
3	Aliperti Bruno	
4	Conte Niccolò	
5	Coppola Giuliano	
6	Cro' Federica	
7	D'Ambrosio Giuseppe	
8	De Lucia Ferdinando	
9	Di Stasio Adelaide	
10	Donnarumma Paolo	
11	Galluccio Lorenzo	
12	Guerriero Giuseppe	
13	Napolitano Angelo	
14	Npolitano Giuseppe	
15	Russo Daniela	
16	Santorelli Christian	
17	Santorelli Giuseppe	
18	Serpico Teresa	
19	Somma Umberto	

3.2 PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	15	Ripetenti	0	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da	0
Femmine	4	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	1 - PEI con Obiettivi Minimi 1 -PEI Diversificato
				Allievi con DSA o con BES	0
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno 0					

La classe V D è composta da diciannove allievi: quattro femmine e quindici maschi; la formazione del gruppo classe è avvenuta al quarto anno dall'unione di due terze.

Nella classe è presente un alunno con P.E.I. con prove identiche a quelle della classe, certificato ai sensi dell'O.M. n°90/2001, comma 3 art 15 ed un alunno con P.E.I. con prove differenziate rispetto a quelle della classe, certificato ai sensi dell'O.M. n°90/2001 comma 4 art. 15. La classe si presenta alquanto omogenea epoco compatta, divisa in gruppo che non hanno interagito positivamente tra loro, creando a volte un clima poco favorevole al dialogo educativo. L'ambiente socio economico e culturale di provenienza è molto diversificata, alcuni allievi hanno sempre presentato particolari attitudini e propensione al mondo del lavoro, infatti, alcuni di loro sono già inseriti in contesti lavorativi del settore enogastronomico.

Dal punto di vista didattico, è possibile individuare nella classe diverse fasce di livello:

- Un numero esiguo di studenti, dotati di un buon ritmo di apprendimento, ha partecipato con impegno costante alle attività proposte, raggiungendo risultati, nel complesso, buoni in tutte le discipline.

- Un gruppetto con discrete potenzialità ha raggiunto per una certa discontinuità nello studio risultati, nel complesso sufficienti.
- Altri allievi, per carenze di base pregresse, per un metodo di studio poco efficace e per scarso impegno e volontà, hanno conseguito risultati modesti in alcune discipline.

La classe, per quanto riguarda il comportamento disciplinare si è attestata su livelli accettabili, anche se durante l'anno sono avvenuti episodi che hanno reso necessario diversi colloqui con le famiglie; gli alunni hanno partecipato in maniera accettabile al dialogo educativo anche se alcuni di loro hanno presentato comportamenti piuttosto infantili e irresponsabili, tali da rallentare il processo di insegnamento-apprendimento. La frequenza alle lezioni è stata regolare ad eccezione di qualche alunno che ha fatto registrare un elevato numero di assenze.

Per quanto riguarda gli alunni diversamente abili, si rimanda ai P.E.I. allegati. Per tali alunni sarebbe auspicabile la presenza dei docenti di sostegno durante tutte le prove, al fine di dare un supporto morale agli allievi.

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

Dalle relazioni disciplinari dei singoli docenti si evincono sia le competenze e le abilità multidisciplinari acquisite, sia gli obiettivi generali e specifici concordati dal Consiglio di Classe a inizio d'anno e globalmente raggiunti, in riferimento alle linee essenziali del P.O.F. d'Istituto.

	Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi	Questionari aperti, strutturati, semi-strutturati
	Interrogazione orale	Lavori di ricerca / tesine
	Prova scritta	Correzione compiti assegnati a casa
	Prova pratica di laboratorio	Prodotti multimediale
	Altro:	Risultati ottenuti in concorsi, progetti professionalizzanti, culturali, ecc.

3.3 STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Collegio dei docenti, tenuto conto della normativa vigente in materia di valutazione del comportamento delle studentesse e degli studenti¹ - la cui correttezza esprime senso di responsabilità, rispetto dell'altro e appartenenza civica a una comunità - adotta i seguenti criteri:

1. la valutazione del comportamento avviene in sede di scrutinio intermedio e finale. Il voto, su proposta del docente coordinatore, è attribuito collegialmente dal CdC;
2. il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente, fa media con quello delle altre discipline e influisce sul credito scolastico con l'attribuzione del punteggio inferiore della banda;
3. il comportamento di ogni studente è valutato in relazione all'osservanza dei doveri contemplati dallo Statuto delle studentesse e degli studenti, dal Regolamento di disciplina e dei laboratori dell'Istituto, dal Patto di corresponsabilità. In adesione al comma 2 dell'art. 3 del D.M. 5/2009, la valutazione non si riferisce mai a un singolo episodio, ma scaturisce da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente nel corso dell'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il CdC «terrà in debita [...] considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno»;
4. come prescrive la legge, la «valutazione del comportamento non può mai essere utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione di opinioni, correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità» (art. 2 D.M. 5/2009);
5. il voto sei decimi esprime una valutazione di stretta sufficienza, pur in presenza dunque di scorrettezze, richiami e note; stessa componente negativa è espressa dal sette decimi. I voti più alti (9/10) misurano comportamenti variamente corretti e responsabili in ogni situazione scolastica, stage e alternanza Scuola/Lavoro compresi, oltre che livelli apprezzabili di coscienza civile e sociale. Un voto inferiore a sei/decimi, in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica all'anno successivo di corso e all'esame conclusivo del ciclo di studio, poiché è indice di ripetute azioni di particolare e oggettiva gravità, disciplinati dal D.M. 5/2009;
6. ogni CdC vaglia il comportamento degli allievi secondo la seguente Griglia, deliberata dal Collegio docenti al fine di favorire l'omogeneità della valutazione degli studenti e delle studentesse dell'Istituto:

Valutazione del comportamento

(ART. 2 LEGGE 169/08 – ARTT. 4 e 7 DPR 122/09)

Il voto del comportamento viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini secondo i seguenti criteri:

- Frequenza e puntualità;

¹ Si fa riferimento in particolare al D.P.R. 122/2009, alla Legge 169/2008 e al D.M. 5/2009, che recepiscono il D.P.R. 249/1998 (Regolamento recante lo Statuto delle studentesse e degli studenti della scuola secondaria), modificato dal D.P.R. 235/2007.

- Comportamento;
- Partecipazione attiva alle lezioni;
- Rispetto verso il personale della scuola e i compagni;
- Rispetto degli impegni scolastici;
- Rispetto del Regolamento d'Istituto e Disciplinare.

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRITTORI
10	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza costante e assidua. · Ottima socializzazione. · Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. · Rispetto degli altri. · Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. · Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza costante. · Equilibrio nei rapporti con gli altri. · Buona partecipazione alle lezioni. · Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. · Costante adempimento dei doveri scolastici. · Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza regolare. · Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. · Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni. · Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza quasi regolare. · Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. · Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione non regolare delle norme scolastiche. · Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. · Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. · Assenze strategiche. · Occasionali rientri in classe tardivi. · Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. · Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. · Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. · Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. · Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. · Abituati rientri in classe tardivi. · Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. · Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. · Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. · Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. · Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	<ul style="list-style-type: none"> · Funzione negativa all'interno del gruppo classe. · Rapporti problematici con gli altri

	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Assiduo disturbo delle lezioni. • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...). • Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>
4 o minore	<ul style="list-style-type: none"> • Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>

Una valutazione di 5/10 o voto inferiore in sede di scrutinio finale comporterà automaticamente la non promozione alla classe successiva o la non ammissione agli esami di qualifica e all'esame di stato. La valutazione del comportamento riguarda tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e la partecipazione ad attività extrascolastiche, come viaggi di istruzione, visite guidate, soggiorni linguistici, alternanza scuola-lavoro, ecc.

*** Il DPR 122/09, art. 7, sancisce che il Consiglio di classe attribuisce il 5 in condotta, o un voto inferiore, ad un alunno determinandone la bocciatura in caso di violazioni degli artt. 3 e 4 del DPR 249/98 integrato e modificato dal DPR 235/07 (Statuto delle studentesse e degli studenti), con la condizione che all'alunno sia stata già precedentemente irrogata una sanzione disciplinare per violazione del Regolamento Istituto (anche senza una sospensione per un periodo superiore a 15 giorni). Pertanto, in presenza di precedenti sanzioni disciplinari, l'insufficienza viene attribuita per le seguenti violazioni:**

- non frequenza regolare dei corsi e non assolvimento degli impegni di studio;
- mancanza di rispetto nei confronti del capo d'istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni;
- non osservanza delle disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dai regolamenti d'Istituto;
- non utilizzo corretto delle strutture, dei macchinari e dei sussidi didattici;
- danno al patrimonio della scuola.

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

- In presenza di sanzioni come ammonizione verbale o allontanamento temporaneo dall'aula previste dal regolamento Disciplinare, la valutazione non può essere superiore a 8/10.
- In presenza di sanzioni come l'ammonizione scritta sul registro di classe, la valutazione non può essere superiore a 7/10.
- In presenza di sanzioni che comportino la sospensione dalle lezioni, la valutazione non può essere superiore a 6/10.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

Le valutazioni sommative non sono state circoscritte alla pura rilevazione “oggettiva” del grado di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma ha tenuto conto del miglioramento rispetto ai livelli di partenza, della partecipazione e dell’impegno dimostrato nel corso dell’anno. Per quanto riguarda i criteri di valutazione, i docenti hanno fatto riferimento alle griglie di valutazione (delle discipline e delle prove di simulazione) contenute nel POF dell’istituto, che si riportano di seguito. Allo scopo di dare una migliore comunicazione alle famiglie sul grado di apprendimento degli studenti, oltre alla valutazione quadrimestrale, riportata nella pagella che esprime il profitto di ogni materia, nel secondo trimestre si è proceduto a una valutazione intermedia delle conoscenze, competenze ed abilità raggiunte nelle diverse discipline (pagellina di aprile).

<i>RUBRICA</i>	<i>VOTO</i>	<i>RENDIMENTO</i>	<i>INDICATORI</i>	
ECCELLENTE	10/9	Ottimo	Conoscenze	Ampie, complete, senza errori, particolarmente approfondite.
			Abilità	Esposizione rigorosa, fluida, ben articolata. Sintesi critica, elaborazione personale, creatività, originalità. Sapiente uso del lessico specifico.
			Competenze	Analisi complesse, rapidità e sicurezza nell’applicazione. Autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell’autovalutazione.
ADEGUATO	8	Buono	Conoscenze	Complete, corrette, approfondite.
			Abilità	Esposizione chiara, fluida, precisa ed articolata. Sintesi, apporti critici e rielaborativi apprezzabili, talvolta originali. Uso corretto e consapevole del lessico specifico.
			Competenze	Analisi ampie, precisione e sicurezza nell’applicazione. Buon livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell’autovalutazione.
	7	Discreto	Conoscenze	Corrette, ordinate, connesse nei nuclei fondamentali.
Abilità			Esposizione chiara, per lo più precisa,	

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

				lineare. Sintesi parziale con alcuni spunti critici. Uso corretto del lessico specifico.	
			Competenze	Analisi puntuali, applicazione per lo più sicura. Discreto livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione	
BASE	6	Sufficiente	Conoscenze	Corrette, essenziali.	
			Abilità	Esposizione semplificata, parzialmente guidata. Sintesi delle conoscenze se opportunamente guidate; analisi adeguata e corretta. Uso sostanzialmente corretto del lessico specifico.	
			Competenze	Applicazione guidata e senza errori.	
PARZIALE	5	Insufficiente in maniera lieve	Conoscenze	Incomplete e parzialmente corrette.	
			Abilità	Esposizione ripetitiva e imprecisa. Analisi modesta e generica. Uso impreciso del lessico specifico.	
			Competenze	Applicazione incerta, talvolta scorretta anche se guidata.	
	4/3	Insufficiente in maniera grave	Conoscenze	Frammentarie, lacunose, scorrettezza nelle articolazioni logiche.	
			Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.	
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.	
	2/1			Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).	

PROVE ORALI

INDICATORI

- Conoscenze degli argomenti richiesti
- Capacità espositive
- Capacità di rielaborazione e di collegamento

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze frammentarie e lacunose
Si esprime in modo confuso e scorretto
Capacità di rielaborazione e di collegamento inadeguate

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze superficiali e limitate
Si esprime in modo incerto e impreciso
Capacità di rielaborazione e collegamento parziali

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

Conoscenze minime
Si esprime in modo semplice e sufficientemente corretto
Riesce a rielaborare e a collegare gli aspetti principali

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete ma poco approfondite
Si esprime in modo corretto
Rielabora e collega le conoscenze con discreta autonomia

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete anche se non sempre approfondite
Si esprime in modo fluido e con un utilizzo corretto della terminologia specifica
Buona autonomia nella rielaborazione e nel collegamento delle conoscenze

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

Conoscenze complete e approfondite
Si esprime in modo fluido e appropriato
Rielabora le conoscenze in modo autonomo e critico e sa stabilire collegamenti pertinenti ed opportuni nell'ambito della stessa disciplina e a livello interdisciplinare.

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Al termine dell'obbligo di istruzione e del 5° anno, i Consigli di Classe definiranno per ogni studente i livelli di competenze raggiunti. Per gli indicatori si veda il Curricolo d'Istituto.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

Possono accedere al punteggio superiore della banda soltanto gli ammessi (senza aiuti) alla classe successiva, che in sede di scrutinio ottengano almeno quattro spunte.

1. Frequenza scolastica assidua e proficua, ossia pari o superiore al 95% del monte ore scolastico:
 Sì No
2. Partecipazione a progetti di potenziamento extracurricolare e ampliamento dell'Offerta Formativa (almeno tre):
 Sì No
3. Partecipazione attiva agli organi collegiali della scuola (rappresentante di classe o d'Istituto o di Consulta)
 Sì No
4. Buon profitto in Religione Cattolica o nell'Attività Alternativa
 Sì No
5. Voto di comportamento non inferiore a 8
 Sì No
6. Media finale dei voti non inferiore a 7
 Sì No
7. Credito formativo esterno (solo se certificato) per a) Attività artistico-culturale e sportiva agonistica; b) Volontariato almeno trimestrale; c) Patente ECDL e/o certificazioni in lingua straniera; d) Esperienza lavorativa almeno trimestrale presso aziende, alberghi, agenzie, uffici.
 Sì No

PROGRAMMI

ITALIANO

PROF.SSA GIUSEPPINA BUGLIONE

Ore settimanali: n. 4

Libro di testo: BALDI, GIUSSO, RAZETTI, ZACCARIA- Le occasioni della letteratura- Ediz. nuovo esame di Stato. Con e-book. Con espansione online. Vol. 3

GIACOMO LEOPARDI

Vita, ritratto letterario

Lo “Zibaldone”. TESTO: “*La teoria del piacere*”

Le “Operette morali”. TESTI: “*Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere*”; “*Dialogo della Natura e di un Islandese*”.

I CANTI: *L’Infinito*, *A Silvia*, *Alla luna*, *Il sabato del villaggio*; *La ginestra*

- **IL CONTESTO STORICO, POLITICO E CULTURALE FRA ‘800 E ‘900**

Dall’ unità d’Italia alla Prima Guerra mondiale

Il Positivismo: ragione, scienza, progresso

La condizione degli intellettuali

Darwin e l’evoluzionismo

Charles Baudelaire

I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento

Flaubert e la nascita del Realismo

Baudelaire e l’invenzione della poesia moderna

- **LA SCAPIGLIATURA**
- **NATURALISMO FRANCESE E VERISMO ITALIANO**
- **SIMBOLISMO E DECADENTISMO**

Il Naturalismo: un metodo scientifico per la letteratura

- **IL ROMANZO E LA NOVELLA TRA REALISMO, NATURALISMO E DECADENTISMO**
- **GIOVANNI VERGA**

Cenni biografici e ritratto letterario: la formazione di Verga e i romanzi d’esordio

Il periodo milanese e la conversione al Verismo: *Nedda*

I romanzi e il progetto del Ciclo dei vinti

“*I Malavoglia*”. Il nodo drammatico: il contrasto tra tradizioni e progresso. Il significato del romanzo; la sperimentazione linguistica.

TESTI: “*Il progetto dei Vinti*” (Prefazione), “*La famiglia Toscano*”, capitolo I, *L’epilogo: il ritorno e la partenza di ‘Ntoni* (Capitolo XV)

“Mastro - don Gesualdo”: presentazione dell’opera

“Novelle rustiche”: *La roba*

Vita dei Campi: *Rosso Malpelo, La lupa*

L’ultimo Verga e *Cavalleria rusticana*

- **IL DECADENTISMO**

Oltre il Naturalismo

Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio

Gli sviluppi del Decadentismo nel Novecento

La lirica simbolista e i Poeti Maledetti

La poesia in Italia

- **GABRIELE D’ANNUNZIO**

La vita: le ambizioni, il successo politico e letterario, il poeta della guerra

Romanzo “Il piacere”: *La vita come un’opera d’arte*

Il mito del Superuomo

Alcyone: *La pioggia nel pineto*

Il teatro, Il Notturmo e le ultime opere

- **GIOVANNI PASCOLI**

Vita e opere

Le idee

La poetica: *Il Fanciullino*

Lo stile e le forme: MYRICAIE- *Lavandare, X Agosto, Temporale*

I CANTI DI CASTELVECCHIO: *La mia sera*

- **IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE**

Le avanguardie storiche di primo Novecento: cultura scientifica e filosofica, le tendenze in Europa e in Italia

- **IL FUTURISMO**

FILIPPO TOMMASO MARINETTI, *Manifesto del futurismo; Manifesto della cucina futurista*

- **IL CREPUSCOLARISMO E LA POESIA CREPUSCOLARE**

Quadro generale, temi e poetica

- **GLI INTELLETTUALI E LA LETTERATURA DI FRONTE AL FASCISMO**

- **LA NARRATIVA TRA AVANGUARDIA E MODERNISMO**

La Narrativa dai primi del Novecento agli anni Quaranta

La narrativa europea fino al 1925

Il romanzo francese ed inglese

- **LUIGI PIRANDELLO**

La vita, il ritratto letterario

La poetica umoristica: i contenuti- *La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata*

La ribellione dell'umorista

La teoria delle maschere

Novelle per un anno.

TESTI: *La patente, Il treno ha fischiato*

I romanzi: presentazione dei contenuti de "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila" ("*Il naso di Moscarda*")

L'attività di novelliere tra arte e mercato

Il teatro: *Il berretto a sonagli, Così è (se vi pare), Enrico IV, Sei personaggi in cerca d'Autore*

Gli ultimi anni e il pirandellismo: Il teatro del Mito- *La Nuova Colonia, I giganti della Montagna, Lazzaro*

- **EDUARDO DE FILIPPO**

La vita, il ritratto letterario e le opere teatrali

Filumena Marturano, Napoli milionaria

- **ITALO SVEVO**

La vita, il ritratto letterario

Svevo, l'intellettuale di frontiera

Romanzo: "La coscienza di Zeno".

TESTI: "*L'ultima sigaretta*", "*Augusta, la salute personificata*", "*Lo schiaffo del padre*"

Trama di *Una Vita e Senilità*

- **LA POESIA DALLE AVANGUARDIE ALL'ERMETISMO**

La poesia in Italia e in Europa

La lirica in Europa tra gli anni Venti e gli anni Quaranta

La poesia ermetica in Italia

- **SALVATORE QUASIMODO**

Vita , evoluzione stilistica

Ed è subito sera, Alle fronde dei salici

- **GIUSEPPE UNGARETTI**

Vita e opere

La formazione letteraria

La poetica e lo stile

L'itinerario delle opere: *Il Porto sepolto, Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore, La Terra promessa , Il Taccuino del Vecchio*

L'Allegria: *Il porto sepolto, San Martino del Carso, Veglia,*

Mattina, Soldati, Natale, I Fiumi

Sentimento del tempo: *La madre*

- **EUGENIO MONTALE**

Vita, itinerario delle opere e dei temi

La poetica e lo stile

Ossi di seppia: *Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato*

Ho sceso dandoti il braccio...

- Percorso trasversale di Educazione Civica

Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso (2h)

Visione dei seguenti prodotti cinematografici e televisivi:

- I grandi della letteratura italiana: Biografie e letture- Verga, Pascoli, D'Annunzio, Pirandello, Svevo, Ungaretti, Montale- Raiplay <https://www.raipplay.it/programmi/igrandidellaletteraturaitaliana>
- D'annunzio: l'uomo che inventò se stesso: Raiplay <https://www.raipplay.it/video/2022/06/DAnnunzio-luomo-che-invento-se-stesso-4fd5055d-f573-4e2e-9bce-75269798fafa.html>
- Ungaretti: Vita di un poeta. A cinquant'anni dalla sua morte Raiplay <https://www.raipplay.it/programmi/ungarettivitadiunpoeta>

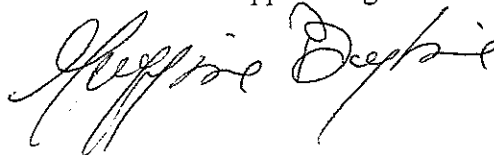
CICCIANO, Li 15 MAGGIO 2024

I rappresentanti degli studenti

Christian Santilli

Bruno Adigerto

Prof.ssa Giuseppina Buglione



PROGRAMMA DI STORIA

DOCENTE PROF.ssa GIUSEPPINA BUGLIONE

TESTO IN USO: Giovanni Borgognone, Dino Carpanetto- Abitare la storia. Vol. 3: Il Novecento e il mondo attuale- Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

•CAPITOLO 1 LA FINE DI UN'EPOCA: TRA BELLE EPOQUE E MODERNITA'

Introduzione alla Belle Époque
Definizione e Periodizzazione
Contesto Storico e Geopolitico
Principali Eventi e Personalità
La Società della Belle Epoque
La Vita Urbana e la Modernità
I Salotti e i Caffè Letterari
Le Esposizioni Universali
Progressi Scientifici e Innovazioni Tecnologiche
L'Età dell'Elettricità
Le Nuove Scoperte Mediche
I Movimenti Sociali e Politici
Il Femminismo e i Diritti delle Donne
La Questione Operaia e il Socialismo

•CAPITOLO 2 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

Trasformazioni di fine secolo
Un difficile equilibrio
L'Impero britannico
L'Italia e l'età giolittiana
Tutti a scuola: l'istruzione in Italia
La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

•CAPITOLO 3 LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Da un conflitto locale alla guerra mondiale
Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
Le ragioni profonde della guerra
La polveriera balcanica e l'Europa
Una guerra di logoramento
I due grandi fronti
La dura vita di trincea
L'Italia in guerra
Il patto di Londra
La svolta del 1917 e la fine della guerra

Il fronte italiano
Il ruolo delle nuove armi
Il dopoguerra e i trattati di pace
Wilson, I Quattordici punti
La Germania dopo Versailles
Un debole equilibrio
L'inizio della crisi del colonialismo
Il Medio Oriente dopo la Prima guerra mondiale
Il genocidio degli armeni
Le due facce della memoria

• **CAPITOLO 4 LA RIVOLUZIONE RUSSA**

La Russia all'inizio del secolo
I due volti della Russia
Le due rivoluzioni russe
Lenin, Le "tesi di aprile"
Lenin: una vita da rivoluzionario
Il governo bolscevico e la guerra civile
Soviet: l'illusione della democrazia diretta
Le rivoluzioni nella storia
La nascita dell'Urss
L'Unione Sovietica
Socialismo, comunismo
La dittatura di Stalin
La mappa del terrore
Il culto della personalità
L'industrializzazione dell'Urss

• **CAPITOLO 5 LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA
IL FASCISMO**

Crisi e malcontento sociale
La mobilitazione dei lavoratori
Il dopoguerra e il biennio rosso
I sistemi elettorali
Il biennio rosso
Il mondo delle grandi fabbriche
Il fascismo: nascita e presa del potere
Educare alla violenza
Il ruolo delle donne
I primi anni del governo fascista
Mussolini, «Io sono il capo di questa associazione a delinquere»
La dittatura totalitaria
Le leggi razziali viste dai bambini

Il conformismo
La politica economica ed estera
L'Impero fascista
L'autarchia linguistica
Che cosa fu il fascismo?

• **CAPITOLO 6 LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL**

I "ruggenti anni venti"
La crisi del 1929
I meccanismi della recessione
Il New Deal
Il problema della domanda
I primi anni del governo fascista 98
Mussolini, «Io sono il capo di questa associazione a delinquere»
La dittatura totalitaria
Le leggi razziali
Piccoli fascisti crescono
La politica economica ed estera
L'Impero fascista
L'autarchia linguistica
Che cosa fu il fascismo?

• **CAPITOLO 7 IL REGIME NAZISTA**

La Repubblica di Weimar
Il nazismo e la salita al potere di Hitler
Hitler, L'«imbastardimento giudaico»
Eliminare i "diversi"
La dittatura nazista
Le prime olimpiadi in diretta tv
La politica economica ed estera di Hitler
L'espansionismo nazista negli anni trenta
La macchina del totalitarismo
In nome della razza
La guerra civile spagnola
I regimi dittatoriali nel dopoguerra
L'espansionismo giapponese
La Costituzione della Repubblica di Weimar
Capitalismo e grande proprietà terriera dalla parte del nazismo
Hitler: L'educazione della gioventù
Il regime nazista
Roosevelt, Le contraddizioni della prosperità economica americana
Le misure del welfare

CAPITOLO 8 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Verso la Seconda guerra mondiale
Il protocollo segreto del patto Molotov-Ribbentrop
La guerra in Europa e in Oriente
Il patto tripartito
I nuovi fronti
Il “nuovo ordine” nazista
L’Europa dei lager e della shoah
Le parole dello sterminio
I lager nazifascisti
La svolta della guerra
L’avanzata degli Alleati
Da Guernica a Hiroshima
8 settembre: l’Italia allo sbando
L’annuncio dell’armistizio
Le quattro giornate di Napoli
La guerra di liberazione
L’Italia divisa in due
La Resistenza

• CAPITOLO 9 LA GUERRA FREDDA

Un bilancio della guerra
Le foibe
La Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo
Dalla pace alla guerra fredda
L’Europa divisa dalla cortina di ferro
Il blocco occidentale
Il blocco orientale e la sua espansione
Avvio del “disgelo” e nuovi focolai di crisi
L’equilibrio del terrore

• CAPITOLO 10 L’ETA’ DELL’ORO

I “gloriosi trenta”
Lo stato del benessere
La società dei consumi
L’economia dell’Europa orientale
L’altra faccia dello sviluppo
La plastica e i transistor: le vere rivoluzioni
Il Sessantotto

• CAPITOLO 11 L’ITALIA REPUBBLICANA

La nascita della Repubblica italiana
Il «velo dell’ignoranza» che rese migliore la Costituzione italiana
I principi del nuovo stato

Scelte di campo e governi di centro
I manifesti di due fronti contrapposti
Il miracolo economico italiano
L'emigrazione interna in Italia (1955-61)
L'auto per tutti
Dal centrismo al centro-sinistra
Il '68 e la strategia della tensione
La rivoluzione femminile
Il referendum
Dalla prima alla seconda repubblica

• **CAPITOLO 12 LA CIVILTÀ NEL MONDO GLOBALE**

Lo sviluppo demografico
I flussi migratori
I flussi migratori nel mondo
Immigrati e cittadinanza
Un mondo globalizzato
Gli spazi della globalizzazione
Il futuro del lavoro
La sfida dell'ambiente
L'acqua nel mondo: un bene o un diritto?
Nuovi e vecchi conflitti nel mondo
I conflitti del XXI secolo
L'Europa oggi

• Percorso trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

La nascita dell'Unione Europea
Il Trattato di Maastricht
Il Trattato di Schengen
I paesi membri dell'Unione Europea
L'euro

ASCOLTO DELLE SEGUENTI CONFERENZE REPERIBILI GRATUITAMENTE ON LINE:

- ❖ ALESSANDRO BARBERO, Come scoppiano le guerre: la prima e la seconda guerra mondiale
<https://www.youtube.com/watch?v=tvSIXTjUJoI>
- ❖ La grande storia: la grande crisi del 1929 <https://www.raiplay.it/video/2019/06/La-Grande-Storia-1929-La-Grande-Crisi--4fbdd683-471d-42de-8008-9605df7f61ae.html>

CICCIANO, li 15 maggio 2024

LA DOCENTE

Prof.ssa Giuseppina Buglione

I rappresentanti degli studenti

Christian Lombardi

Paolo Aliperti



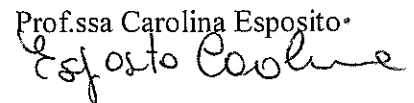
LINGUA INGLESE
DOCENTE: PROF.SSA ESPOSITO CAROLINA

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES
- HYGIENE AND FOOD SAFETY
- FOOD CONTAMINATION
- FOOD AS ART
- FOOD AND RELIGION
- THE AGENDA 2030
- SUSTAINABILITY; ORGANIC FOOD AND GMOs
- SLOW FOOD MOVEMENT
- FOOD PRESERVATION METHODS
- MOLECULAR GASTRONOMY
- FUSION CUISINE
- COFFEE BREAK, BUSINESS LUNCH, COCKTAIL PARTY, GALA DINNER
- ITALIAN ENOGASTRONOMY TOUR: CAMPANIA, SICILY AND EMILIA ROMAGNA ,TUSCANY
- GRAMMAR REVISION
- UK: THE BREXIT.

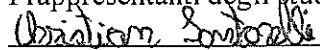
CICCIANO, li 15 maggio 2024

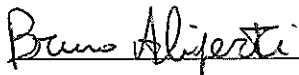
LA DOCENTE

Prof.ssa Carolina Esposito



I rappresentanti degli studenti





DTA

DOCENTE PROF.ssa Mariacostantina Varriale

I QUADRIMESTRE:

Nucleo tematico n° 1	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	TEMPI
<p>Recupero Disciplina giuridico- economica</p> <p>UDA Il mercato turistico</p>	<p>Da rilevare dai singoli PAI</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <p>Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Da rilevare dai singoli PAI</p> <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale. Enti e organismi interni e internazionale Normativa internazionale, comunitaria e nazionale (Cittadinanza e Costituzione)</p>	<p>Da rilevare dai singoli PAI</p> <p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, comunitaria e internazionale di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p>	<p>Dal 24/09/2023 AL 14/11/2023</p>
Nucleo tematico n°2				
	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Adeguare la</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Distinguere le</p>	<p>Dal</p>

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

<p>II Marketing</p>	<p>produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Marketing pubblico, privato e integrato</p> <p>Analisi interna ed esterna</p> <p>Targeting, posizionamento e scelte strategiche</p> <p>Leve di marketing.</p> <p>Tecniche e strumenti di web-marketing</p> <p>Piano di marketing</p>	<p>caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato.</p> <p>Operare scelte di marketing strategico</p> <p>Utilizzare le leve di marketing mix</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Realizzare un piano di marketing in semplici situazioni.</p>	<p>16/11/2023 Al 30/01/2024</p>
--------------------------------	---	---	---	---

II QUADRIMESTRE

Nucleo tematico n° 3	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	TEMPI
<p>Pianificazione programmazione e controllo di gestione</p>	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>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.</p>	<p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report Business plan e suo contenuto</p>	<p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa.</p> <p>Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno.</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Redigere budget settoriali e il budget economico.</p> <p>Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p>	<p>Dal 21/02/2024 Al 31/03/2024</p>

CICCIANO, li 15 maggio 2024

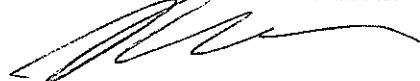
LA DOCENTE

Prof.ssa Mariacostantina Varriale

I rappresentanti degli studenti

Christian Lombardi

Bruno Adiperti



LINGUA FRANCESE

Docente: PROF.ssa Mara Rita De Angelis

LE RESTAURANT

- La restauration sociale et commerciale
- Le classement des restaurants

LE SERVICE EN CUISINE

- La brigade de restaurant
- La tenue professionnelle
- Les ustensiles de cuisson
- Les méthodes de cuisson
- Accord mets-vins
- Le menu
- Hors-d'oeuvre; légumes
- Le plat principal: viande et poisson
- Les fromages

ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

- La pyramide alimentaire
- Les matières grasses
- Les repas de la journée

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les aliments à risque
- H.A.C.C.P
- La conservation et le stockage

RÉGIMES DIÉTÉTIQUES

- Régime végétarien
- Régime végétalien
- Intolérances alimentaires: maladie coeliaque

LES PRODUITS DU TERROIR

- L'alimentation BIO; les OGM
- Accord de mets et vins locaux
- Quelques recettes typiques du terroir

CICCIANO, li 15 maggio 2024

LA DOCENTE

Prof.ssa Mara Rita De Angelis

I rappresentanti degli studenti

Christian Imbrioli

Bruno Aliperti

Mara Rita De Angelis

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: PROF.ssa Anna Galdi

Filiera agroalimentare e impronta ecologica Filiera corta a Km 0

- Evoluzione dei consumi Alimentari in Italia
- Doppia piramide alimentare e ambientale
- Nuovi prodotti alimentari

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva
- Innovazione nei processi di conservazione e cottura
- Additivi alimentari

Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche

- Contaminazioni biologiche
- Malattie da contaminazione microbiche
- Funghi microscopici
- Parassitosi da protozoi e da metazoi
- Nuove patologie infettive di origine alimentare

Alimentazione equilibrata e LARN

- Bioenergetica
- Valutazione dello stato nutrizionale
- LARN e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione italiana
- Alimentazione nello sport
- Alimentazione nella ristorazione collettiva

Alimentazione in condizioni fisiologiche

- Alimentazione della gestante e nutrice
- Alimentazione dallo svezzamento alla prima infanzia
- Alimentazione nell'adolescenza e nell'età adulta

Dieta in particolari condizioni patologiche

- Obesità-Aterosclerosi-Ipertensione-Diabete-Gotta
- Alimentazione e cancro

CICCIANO Lì 15/05/2024

LA DOCENTE

Prof.ssa Anna Galdi

I rappresentanti degli studenti

Orsotiana Lombardi

Bruno Aliperti

A. Galdi

ENOGASTRONOMIA- Settore cucina

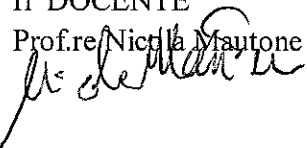
Docente: Prof.re Nicola Mautone

<i>dal libro di testo:</i> Il nuovo cucinabile			
Titolo moduli didattici e/o UDA		Abilità	Conoscenze/Contenuti
1	AGRICOLTURA BIOLOGICA, FILIERA CORTA E KM O	- SAPER DISTINGUERE I PRODOTTI DELLA FILIERA CORTA –SAPER VALORIZZARE I PRODOTTI BIOLOGICI	- L'ALLIEVO DOVRA CONOSCERE LE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA, DELLA FILIERA CORTA E DELL'ALIMENTAZIONE A KM O
2	IL SISTEMA HACCP IL PIANO DI AUTOCONTROLLO LA SICUREZZA SUL LAVORO	- SAPER APPLICARE LA CORRETTA PRASSI IGIENICA NEL CORSO DELLE LAVORAZIONI. -SAPER SIMULARE UN PIANO DI AUTOCONTROLLO - INDIVIDUARE I POSSIBILI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI	- IL SISTEMA H.A.C.C.P. IL PIANO DI AUTOCONTROLLO - PRINCIPALI OBLIGHI DI LEGGE IN MATERIA DI SICUREZZA. -SICUREZZA E TUTELA
3	LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'. APPROVVIGIONAMENTO	- ORGANIZZARE GLI ACQUISTI. CALCOLARE I COSTI DI PRODUZIONE E I PREZZI DI VENDITA	MARCHI DI QUALITA' SISTEMA DI TUTELA E CERTIFICAZIONI -RINCIPALI CATEGORIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
4	I MENU NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE	- PROGETTARE MENU' PER LE DIVERSE FORME DI RISTORAZIONE.	- CRITERI DI ELABORAZIONE DEI MENU'. TIPOLOGIE DI INTOLLERANZE ALIMENTARI
5	TECNICHE DI CATERING E BANQUETING. SIMULAZIONE DI UN EVENTO DI BANQUETING	- PROGETTARE IL MENU' PER TIPOLOGIE DI EVENTI	TECNICHE DI CATERING E BANQUETING

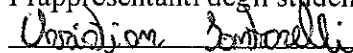
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

6	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	- LE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DELLE INTOLLERANZE	CONOSCENZE DELLE PROBLEMATICHE LEGATE ALLA GESTIONE DEGLI ALIMENTI.
---	--	--	---

CICCIANO, li 15 maggio 2024

Il DOCENTE
Prof.re Nicola Mautone


I rappresentanti degli studenti

 _____

 _____

Matematica

Docente: Prof.ssa Vitale Carmela

1. Richiami

- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Sistemi di disequazioni

2. FUNZIONI

- Le funzioni e la loro classificazione
- Dominio e codominio di una funzione
- Zeri e segno di una funzione
- Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche
- Funzioni pari e funzioni dispari
- Funzioni crescenti, funzioni decrescenti e funzioni monotone

3. LIMITI

- Definizione di intorno
- Punti di accumulazione
- Approccio intuitivo al concetto di limite
- Limite destro e limite sinistro
- Operazioni sui limiti
- Limiti in forma indeterminata $(+\infty - \infty, \frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty})$

4. FUNZIONI CONTINUE

- Definizione di continuità di una funzione in un punto e in un intervallo
- Punti di discontinuità di una funzione
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione
- Lettura del grafico di una funzione

CICCIANO, li 15/05/2024

I rappresentanti degli studenti

Bruno Alberti

Orsoline Pontorilli

LA DOCENTE

Prof.ssa Carmela Vitale



SCIENZE MOTORIE
Docente: PROF. NAPOLITANO GIULIANO

IN PALESTRA

Esercizi pratici:

- esercizi di respirazione
- esercizi coordinativi
- esercizi di potenziamento
- esercizi di abilità

TEORIA

Conoscenza del corpo umano

Sistema scheletrico (traumi e patologie) Sistema muscolare (traumi)

Apparato cardio-circolatorio I gruppi sanguigni **ALIMENTAZIONE**

alimentazione dello sportivo

disturbi alimentari (anoressia, bulimia) indice di massa corporea

La piramide alimentare

Sport di squadra

pallavolo (regole, fondamentali, schemi) calcio-tennis

Sport individuali:

corsa veloce

corsa di resistenza circuiti

Problematiche giovanili:

dooping, alcol e droghe fair-play

educazione alla salute e alla prevenzione

Cenni storici

Le Olimpiadi-Educazione fisica nelle varie epoche storiche

CICCIANO, li 15/05/2024

IL DOCENTE
Prof. Giuliano Napolitano



I rappresentanti degli studenti

Bruno Alijotti

Cristian Lombardi

RELIGIONE

DOCENTE: Prof.ssa ANTONIETTA PETILLO

- 1) Accoglienza della classe
- 2) Genesi 1-2, la Creazione.
- 3) L'uomo creato ad immagine e somiglianza di Dio.
- 4) Genesi 3 – Il peccato originale.
- 5) Io nella società: io e gli altri e la forza dell'amicizia
- 6) Io nella società: individuo e persona – il concetto di libertà per un adolescente
- 7) Genesi 4-La Morte entra a far parte della vita dell'uomo: Caino uccide Abele
- 8) La morte assistita
- 9) Suicidio assistito ed eutanasia
- 10) L'aborto
- 11) L'accanimento terapeutico
- 12) La pena di morte nel mondo
- 13) La giornata della memoria
- 14) La particolarità del popolo ebreo
- 15) la giornata contro la violenza sulle donne
- 16) la diversità e la disabilità intese come valori
- 17) l'adolescenza e le sue problematiche
- 18) bullismo e bullismo on line
- 19) il valore dell'educazione civica a scuola
- 20) il concetto di legalità
- 21) il senso di fiducia in un tempo musicale composto in classe
- 22) Prove finali

CICCIANO, li 15/05/2024

LA DOCENTE
Prof.ssa Antonietta Petillo



I rappresentanti degli studenti

Bruno Alijotti

Christian Santelli

RELAZIONI FINALI

ITALIANO - STORIA

Docente: Prof.ssa Giuseppina Buglione

Presentazione della classe

La classe è costituita da n.19 alunni, di cui 4 femmine e 15 maschi; vi sono due alunni, regolarmente frequentanti, con diverse abilità, di cui uno che segue una programmazione curriculare per obiettivi minimi e un altro che segue un PEI differenziato, supportati nella prassi quotidiana da una docente specializzata e da due docenti che sostengono i percorsi educativi di sostegno, per un totale, rispettivamente di 9 ore settimanali, al fine di accompagnare l'alunno e per permettergli di affrontare serenamente l'esame di Stato e di 31 ore settimanali. In generale, è una classe molto vivace, inizialmente avviata verso una positiva socializzazione che sembra aver raggiunto. Riguardo la fisionomia, la classe si presentava poco omogenea e compatta, divisa in gruppi che non interagivano positivamente tra di loro, creando a volte un clima scarsamente favorevole al dialogo educativo. E' stata cura dedicare tempo, attenzione ed energia a consolidare le basi di una reciproca conoscenza e a creare un clima positivo di relazione interpersonale ritenendo ciò necessario allo svolgimento di un efficace lavoro didattico. Le iniziali problematiche sono state progressivamente superate, sia per la disponibilità da parte degli alunni, sia per le dinamiche interpersonali che si sono rasserenate verso la fine dell'anno scolastico. Pertanto, si è potuta constatare nel corso di quest'anno, una crescita interiore e relazionale per il gruppo classe che ha dimostrato di aver acquisito un maggior senso di solidarietà ed è riuscito a convogliare ogni azione verso obiettivi formativi e costruttivi. Per quanto concerne l'aspetto puramente didattico, nonostante la classe sia nell'insieme di livello medio, nel corso di questo anno in gran parte degli alunni l'atteggiamento attento, disponibile al dialogo educativo è andato modificandosi: si sono evidenziate alcune carenze nello studio individuale e spesso è stato necessario invitare gli alunni ad un maggior senso di responsabilità, con particolare riguardo alla puntualità e al rispetto degli impegni presi, alla continuità nello studio e alla frequenza alle lezioni. Tale aspetto è quello che più ha pregiudicato il rendimento della classe nel suo complesso, soprattutto in considerazione del fatto che la partecipazione durante le ore di lezione è stata complessivamente scarsamente adeguata.

Agli alunni che hanno presentato lacune per un corretto avanzamento nello studio e per il raggiungimento di un'adeguata preparazione per i futuri esami di stato, è stato proposto un percorso di approfondimento e recupero in itinere. Per quello che riguarda il profitto, si possono individuare varie fasce di livello:

- la prima include un limitato numero di allievi che hanno raggiunto una buona preparazione nelle due discipline d'insegnamento, evidenziando conoscenze e competenze complete ed una buona capacità di analisi e sintesi;

- la seconda è costituita da elementi che, pur possedendo discrete capacità logico-deduttive, non hanno profuso il massimo del loro impegno verso l'attività didattica, penalizzando così la propria preparazione che si attesta comunque su risultati globalmente sufficienti;
- la terza e ultima fascia è costituita da un numero di studenti che, sia per l'impegno discontinuo che per le lacune pregresse, mostrano una preparazione incerta, con maggiori difficoltà per quanto concerne la capacità di elaborazione critica e funzionale dei contenuti disciplinari;
- E' da evidenziare la presenza di tre alunni, dinamici e propositivi nell'interazione didattica e con il gruppo classe che sono stati da sprono e stimolo per tutti gli studenti della classe e che rappresentano, indubbiamente, delle eccellenze, in un panorama, spesso, piatto.

E' opportuno sottolineare che, attraverso le continue sollecitazioni, gli interventi mirati, le strategie utilizzate, è stato offerto a tutti gli allievi l'opportunità di una crescita e di una formazione umana e culturale adeguata alla loro specifica individualità, anche se non tutti gli allievi si sono dimostrati consapevoli ed aperti a tali possibilità. Si deve evidenziare che, nel corso di quest'anno, gli alunni hanno potuto contare su l'utilizzo di metodologie, strumenti per la verifica, criteri per la valutazione comune al fine di raggiungere con successo i seguenti obiettivi formativi trasversali comuni a tutte le discipline:

- Potenziare la capacità di esporre in maniera chiara e corretta con particolare riguardo all'uso dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- Potenziare l'acquisizione di un metodo di studio fondato sulla sistematicità e sulla continuità;
- Acquisire la consapevolezza che il sapere si basa su una continua revisione delle conoscenze;
- Potenziare le capacità critiche di analisi e di sintesi;
- Potenziare le capacità di individuare collegamenti tra discipline diverse al fine di conseguire una visione unitaria del sapere;
- Potenziare la capacità di rielaborare in modo organico ed autonomo i contenuti;
- Sviluppare il senso di responsabilità con particolare riguardo alla puntualità e al rispetto degli impegni presi, alla continuità nello studio e alla frequenza alle lezioni.

Per favorire e potenziare l'apprendimento dei ragazzi sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- lezioni frontali
- uso dei mezzi multimediali
- lavori di gruppo finalizzati ad attività di ricerca
- discussioni in classe

- attività di recupero in itinere

Non sempre tutti gli alunni sono stati presenti e puntuali nelle attività. Gli obiettivi disciplinari e trasversali, rimodulati in riunione dipartimentale, sono stati, in linea generale, raggiunti non senza notevoli difficoltà a causa anche di molteplici e diversi impegni degli studenti, quali le attività di PCTO e per l'orientamento.

La docente, nell'attribuire il proprio voto, ha giudicato:

- il livello di conoscenza dei contenuti del programma
- le capacità logiche ed espressive
- la capacità di rielaborazione autonoma
- il raggiungimento degli obiettivi programmati
- la serietà d'impegno e la frequenza costante

La valutazione, ovviamente, è stata sia di tipo formativo, effettuata durante lo svolgimento delle unità didattiche (che non prevede cioè l'assegnazione di un voto, ma offre elementi di giudizio e di auto valutazione per il docente e per lo studente), sia di tipo sommativo, alla fine di ogni unità di apprendimento (mirata in altre parole ad accertare e a misurare il grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi prefissati). Strumenti per la valutazione formativa sono stati:

- colloqui
- conversazioni e discussioni in classe o in rete
- controllo dei lavori svolti autonomamente a casa o in classe nelle attività di gruppo

La valutazione sommativa si è fondata su:

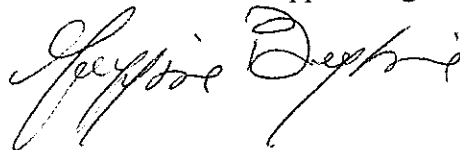
- interrogazioni
- prove scritte (anche svolte a casa)
- relazioni orali e/o scritte
- questionari (aperti o a scelta multipla)
- brevi trattazioni
- analisi del testo letterario
- recensioni

La verifica degli obiettivi non cognitivi, non potendo essere oggetto di prove, è stata effettuata attraverso l'osservazione dei comportamenti degli alunni durante il lavoro individuale, di gruppo, o

con l'intera classe e attraverso il controllo del lavoro svolto a casa, in relazione a regolarità e metodo.

CICCIANO, lì 15 maggio 2024

Prof.ssa Giuseppina Buglione

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giuseppina Buglione', written in a cursive style.

LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF. Carolina Esposito

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE: La classe V D è formata da 19 discenti (15 maschi e 4 femmine) di cui due alunni disabili, per i quali sono stati redatti due PEI (uno con gli obiettivi minimi della classe e l'altro con una programmazione differenziata) . Nel corso dell'anno scolastico la classe, nel complesso, ha partecipato con sufficiente interesse al dialogo educativo-didattico, anche se per alcuni è stata necessaria una continua sollecitazione all'attenzione. Lo studio della lingua è stato finalizzato al potenziamento della competenza comunicativa sul piano sia generale che tecnico- professionale, nonché al conseguimento di autonomia operativa. Quanto a motivazione all'apprendimento e impegno nello studio, un gruppo di alunni ha mostrato, durante tutto il percorso didattico, senso del dovere portandosi ad un buon e in alcuni casi ottimo livello di conoscenze, abilità e competenze. Altri, già carenti di basi, a causa di un impegno non sempre costante, e scarso interesse hanno acquisito superficialmente le competenze **richieste**.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI: Nell'anno scolastico in corso sono state affrontate tematiche modulari con unità didattiche finalizzate al raggiungimento di obiettivi specifici, come stabilito nella progettazione disciplinare inizio anno e con la scansione temporale prevista.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Rispettare le norme della democratica e civile convivenza.
- Avere consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino.
- Sapersi orientare all'interno del variegato mondo alberghiero.
- Socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- Riconosce i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.
- Sa presentare un ristorante
- Conosce la composizione di un menu
- Sa argomentare su una corretta nutrizione
- Conosce i fondamenti della piramide alimentare
- Sa distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.
- **COMPETENZE E ABILITÀ** Usa la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2. del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER)
- Esprime le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- Comprende testi orali in lingua standard,

- Comprende globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore;
- Comprende idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Traspone in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro;
- Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CRITERI METODOLOGICI

L'apprendimento della lingua è stato promosso a tutti i livelli: fonetico, lessicale, strutturale, funzionale e testuale.

Sono state proposte varie forme di lavoro, dalla lezione frontale, al lavoro in coppia, al lavoro di approfondimento individuale.

MATERIALI E STRUMENTI: Libro di testo, materiale cartaceo fornito dall'insegnante, LIM, materiale informativo tratto da internet.

ATTIVITÀ DI RECUPERO: Il recupero è stato svolto in itinere con ripetizione delle unità didattiche, Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente. Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; recupero individualizzato; recupero di argomenti con tutor.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI: Tutte le attività progettate sono state interdisciplinari strutturate in UDA.

METODO DI STUDIO La maggior parte degli alunni si è sforzato, nel corso dell'anno, di modificare il proprio metodo di studio, migliorandolo e rendendolo più critico e meno mnemonico.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO: tutti gli alunni si sono impegnati regolarmente facendo registrare validi miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. Solo pochi allievi meno costanti nell'impegno hanno raggiunto solo sufficientemente gli obiettivi previsti.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE: Si può ritenere che il livello medio di rendimento raggiunto dalla classe è sufficiente e in alcuni casi buono o più che buono.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto costante ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base sono state usate in una varietà di situazioni adeguate alla realtà dello studente.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE: Per la valutazione delle verifiche, sia scritte che orali, si è fatto riferimento alla griglia di valutazione approvata durante la Riunione di Dipartimento. I risultati dell'apprendimento sono stati, valutati in rapporto: all'andamento personale del singolo alunno considerando i livelli di partenza, le difficoltà incontrate e i progressi conseguiti; alla qualità dell'impegno profuso nello studio dell'allievo; al livello di partecipazione in classe e della capacità di collaborazione dimostrata.

STRUMENTI DIDATTICI – libro di testo-“COOK BOOK” Inoltre sono stati utilizzati diversi materiali come fotocopie, schede di vario tipo, mappe concettuali, schede esplicative, e la LIM.

CICCIANO, li 15 maggio 2024

Prof.ssa
Esterio

Carolina Esposito

LINGUA FRANCESE

PROF.SSA DE ANGELIS MARA RITA

Gli alunni piuttosto esuberanti hanno necessitato di continui richiami al rispetto delle regole di comportamento. Eccezion fatta per pochi, i più partendo da modeste conoscenze di base, per buona parte dell'anno hanno mantenuto un atteggiamento di scarsa disponibilità, talvolta insofferenza la dialogo educativo-didattico. I ritmi di apprendimento sono stati pertanto alquanto difficoltosi. Incessanti sono state le sollecitazioni ad una maggiore e costante partecipazioni alle lezioni e continuo è stato il ricorso a strategie atte ad un coinvolgimento più proficuo ed un impegno più produttivo.

Alla fine del percorso didattico una buona parte degli alunni si porta a livelli discreti/buoni; altri arrivano alla piena sufficienza; resta un piccolo gruppo di alunni che fanno fatica a raggiungere risultati accettabili.

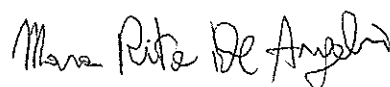
La progettazione del percorso conoscitivo e formativo da seguire è stata organizzata in nuclei tematici ciascuno raggruppante argomenti di collegamento con le varie discipline di indirizzo. Molto spazio è stato dato ad attività tendenti al riutilizzo del materiale linguistico proposto in forme di produzioni più possibilmente autonome finalizzate all'acquisizione di un adeguata competenza comunicativa sia sul piano generale che su quella tecnico-professionale.

Gli argomenti sono stati continuamente esercitati, ripetuti, approfonditi e sottoposti a verifiche. Per la valutazione si è fatto riferimento alle griglie prefissate dal dipartimento linguistico. Si è inoltre tenuto conto dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza del singolo alunno, dell'impegno nello studio, della partecipazione alla vita di classe.

Cicciano, lì 15/05/2024

Prof.ssa

Mara Rita De Angelis



Criteria metodologici

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

Materiale e strumenti

- libro di testo
- materiale cartaceo (fotocopie, appunti, ecc.)

Attività di recupero

Le attività di recupero si sono svolte in itinere. Dopo una prima pausa didattica, prevista dal calendario annuale d'Istituto, si è provveduto alla verifica e relativa certificazione dell'estinzione del debito. Riguardo alle iniziative di potenziamento e consolidamento, gli alunni sono stati coinvolti in attività mirate a potenziare le competenze lessicali nonché le capacità di ascolto, lettura e comprensione di un testo.

Forme di verifiche

- Di tipo formativo, sono state effettuate per accertare eventuali carenze e sanarle;
- Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui;
- PROVE SCRITTE: esercizi, relazioni, questionari, mappe concettuali, parafrasi, riassunti, prove simulate rispondenti alle tipologie delle prove d'esame.

Criteria di valutazioni

Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale dell'allievo, nonché della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.

CICCIANO, lì 15/05/2024

IL DOCENTE

MAUTONE NICOLA

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

DOCENTE: PROF MAUTONE NICOLA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da diciannove alunni (quattro femmine e quindici maschi).

Un alunno con programmazione differenziata e un alunno con obiettivi minimi.

I discenti, se pur in alcuni casi indisciplinati, nell'insieme hanno dimostrato una discreta capacità elaborativa evidenziando una partecipazione alla disciplina in modo recettivo. La classe è divisa in due gruppi: un gruppo, formato da diversi elementi dotati di buona volontà e desiderio di apprendere e hanno mostrato interesse ed impegno costante alle lezioni svolte, raggiungendo una preparazione più che soddisfacente e partecipando con vivo interesse al dialogo educativo; l'altro gruppo, invece, se pur abbia raggiunto una preparazione quasi sufficiente ha mostrato minore impegno ed interesse verso la disciplina. Gli obiettivi prefissati nella progettazione iniziale sono stati raggiunti. Il programma è stato svolto seguendo la progettazione iniziale, anche se alcuni argomenti non sono stati trattati in modo approfondito. Ciò è stato determinato dalle assenze degli alunni e dal poco impegno dei discenti durante le lezioni. Gli argomenti sono stati trattati cercando, di far coincidere l'attività teorica svolta in classe all'attività pratica svolta nel laboratorio e con lezioni frontali. Si è svolta un'attività didattica basata sul lavoro di gruppo, per consentire agli alunni di aprirsi al dialogo educativo e di promuovere lo sviluppo e la crescita degli stessi nell'ambito della classe. Inoltre l'azione didattica è stata svolta trattando argomenti dal libro di testo, da appunti personali e da altri libri di testo in mio possesso. Gli alunni si sono ben integrati nel gruppo classe, instaurando un buon rapporto con il docente, basato sul rispetto reciproco.

Gli alunni hanno partecipato con interesse ad un percorso di PCTO organizzato attraverso le ore di orientamento, organizzazione di eventi presso il nostro Istituto.

Obiettivi educativo-didattici raggiunti dalla classe

-Conoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.

Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.

Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood.

Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.ssa ANNA GALDI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni, di cui 2 alunni diversamente abili seguiti dai docenti di sostegno. In generale ha mantenuto un comportamento piuttosto vivace, ha evidenziato un certo interesse per la disciplina e ha dimostrato, ad eccezione di un piccolo gruppo, un impegno piuttosto costante nello studio. Grazie, infatti, alle continue sollecitazioni dell'insegnante, gli alunni hanno utilizzato più o meno adeguatamente le proprie capacità nello svolgimento delle attività didattiche, conseguendo le conoscenze e le competenze programmate in modo positivo o comunque accettabile. Per quanto riguarda gli alunni con disabilità, perfettamente integrati nel contesto classe, gli obiettivi previsti dal PEI sono stati nel complesso raggiunti.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato svolto secondo quanto preventivato nonostante la riduzione del monte ore curriculare di lezioni perse per vari motivi: pause didattiche per recupero, PCTO. Tale situazione ha, infatti, determinato alcune difficoltà circa i tempi di svolgimento dei nuclei tematici programmati.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti rispetto agli obiettivi di apprendimento programmati un buon numero di alunni, grazie al costante e scrupoloso impegno e alla buona padronanza dei prerequisiti, è riuscito a raggiungere risultati buoni. La restante parte, per motivi legati prevalentemente ad uno studio incostante e alquanto superficiale, ha ottenuto risultati di profitto sufficienti o discreti.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Gli obiettivi perseguiti sono stati:

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare il regolamento che disciplina la vita scolastica e convittuale.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto e civile.
- Collaborare alla soluzione dei problemi
- Partecipare al dialogo educativo (frequentare assiduamente e puntualmente le lezioni; portare gli strumenti necessari; eseguire i compiti assegnati in classe e a casa; sapersi assumere le responsabilità; saper mantenere gli impegni).

Inoltre nel curriculum di educazione civica insegnamento trasversale sono state dedicate 4 ore del percorso didattico che hanno consentito agli allievi di acquisire i riferimenti legislativi per:

- La qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici;
- I marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici;
- La tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (HACCP);

OBIETTIVI DISCIPLINARI

OBIETTIVI	RAGGIUNTI		
	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: Conoscere gli aspetti fondamentali degli alimenti funzionali; Saper analizzare criticamente i benefici e i problemi correlati all'uso di integratori, alimenti arricchiti, alleggeriti e novel food.		x	
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione: Conoscere le principali cause di contaminazione e di alterazione degli alimenti; Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni;		x	
Certificazione di qualità e Sistema HACCP Riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti alimentari scorretti nella trasformazione degli alimenti; Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti		x	
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie: Conoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza, nell'allattamento e nello sport Conoscere le caratteristiche e i vantaggi della dieta mediterranea		x	

L'attività didattica ha previsto una suddivisione modulare dei contenuti secondo una sequenza logica ed ordinata tenendo conto del rapporto interdisciplinare ed è stata finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni frontali sono state alternate con lavori individuali o di gruppo per contribuire ad educare alla complessità. Nello svolgimento del programma, ogni volta che si rendeva possibile, si è cercato di operare continui ed opportuni collegamenti con le altre discipline, soprattutto quelle professionalizzanti.

Gli argomenti e le attività proposte sono state organizzate in UDA e affrontati, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi

specifici della materia, lo sviluppo della capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione.

E' stato privilegiato l'uso del libro di testo in adozione con integrazione da altre fonti come appunti opportunamente preparati dall'insegnante, mappe concettuali e sussidi audiovisivi.

Le verifiche orali sono state effettuate in modo sistematico e integrate con prove scritte.

MODALITA' DI INTERVENTO PER IL RECUPERO

Per gli allievi che hanno evidenziato evidenti lacune nella preparazione di base sono stati effettuati interventi di recupero in itinere con pause didattiche, per ripetere ed approfondire le tematiche nelle quali sono state mostrate le carenze, seguite da relative verifiche.


VERIFICHE E VALUTAZIONI

La verifica del livello di apprendimento è stata effettuata sia ricorrendo alla consueta interrogazione frontale a livello individuale, sia proponendo all'intera classe periodicamente prove scritte riferite agli argomenti man mano svolti allo scopo di abituare gli studenti allo svolgimento della seconda prova dell'esame di maturità.

CICCIANO, li 15 maggio 2024

La Docente

PROF.ssa ANNA GALDI



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof. ssa Mariacostantina Varriale

Situazione di partenza della classe

La classe si è dimostrata parzialmente disponibile alle sollecitazioni in classe ed alle consegne per casa. Alcuni allievi hanno evidenziato uno scarso livello di autonomia e sono stati seguiti guidati passo, passo lungo percorsi conosciuti nuovi, soprattutto se implicavano l'utilizzo di strumenti matematici.

L'attività programmata è iniziata riprendendo alcuni argomenti trattati nel secondo quadrimestre dell'anno precedente, approfondendone e ampliandone le tematiche in modo da introdurre gli allievi alle problematiche tipiche dell'impresa in vista della preparazione dell'Esame di Stato. Sono state proposte fin dai primi giorni di scuola, esercitazioni in classe e a casa, prove a domanda aperta che potevano ricalcare le indicazioni di una traccia d'esame, per spronare gli allievi ad esercitarsi in elaborazioni scritte. Gli obiettivi raggiunti sono stati parziali, a causa delle sostenute lacune pregresse.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La disciplina si è articolata sviluppando competenze per consentire agli studenti di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Lo svolgimento ha subito dei rallentamenti continui perché gli studenti si mostravano poco recettivi alle sollecitazioni continue e alle diverse strategie didattiche messe in campo.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

A) Comportamentali:

partecipare al lavoro scolastico in modo propositivo

assumere un atteggiamento collaborativo per poter lavorare in gruppo

B) Cognitivi:

saper decodificare un testo scritto

saper prendere appunti saper comunicare efficacemente utilizzando il linguaggio economico aziendale

valutare in modo consapevole

assumere un'ottica sistemica

eseguire i lavori assegnati

COMPETENZE DI ASSE

Asse storico-sociale:

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Asse matematico

Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

Analizzare dati ed interpretarli, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

COMPETENZE DISCIPLINARI

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ;

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;

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA

Competenze relative alla costruzione del sé:

Imparare ad imparare

Progettare

Competenze relative al rapporto del sé con la realtà

Risolvere problemi

Individuare collegamenti e relazioni

Acquisire e interpretare le informazioni

Competenze relative alle interazioni produttive del sé con gli altri

Comunicare

Collaborare e partecipare

Agire in modo autonomo e responsabile

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Al termine del corso gli studenti :

Nell'articolazione Enogastronomia il percorso di apprendimento si è così sviluppato:

Conoscenze:

Conoscere e applicare le tecniche di marketing

Conoscere e applicare le tecniche di programmazione e di controllo budgetario.

Conoscere e applicare le tecniche di comunicazione aziendale e di marketing management delle imprese turistico alberghiere e ristorative.

Conoscere gli strumenti legati alla sicurezza alimentare, igiene e frodi.

Conoscere gli strumenti legati all'etichettatura dei prodotti ed ai marchi.

Conoscere le problematiche gestionali nelle imprese ristorative

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ;

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;

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

COMPETENZE

valutare l'efficienza operativa e gestionale di un'impresa ristorativi.

saper riconoscere un contratto, individuandone gli elementi costitutivi

Saper analizzare la disciplina giuridica in modo macro

Individuare e distinguere i principali settori di intervento e i diversi tipi di finanziamenti

ABILITA'

Essere in grado di affrontare un problema od un caso semplice formulando in modo autonomo la traccia delle procedure per la sua soluzione

Essere in grado di affrontare utilizzando le capacità logico- l'attitudine a risolvere problemi.

Essere in grado di utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

CRITERI METODOLOGICI

Lezione frontale – lavori di gruppo- problem solving.

Il lavoro didattico è diviso in percorsi di ampiezza diversa e strutturato in unità apprendimento. La struttura modulare consente una verifica in itinere del livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati e permette la modificazione di un'unità di apprendimento o del modulo stesso senza dover mettere in discussione l'intero piano. È infatti importante realizzare una gestione flessibile delle diverse situazioni formative proprio per adattare il percorso alle esigenze e agli interessi della classe e per creare itinerari differenziati.

Le varie tematiche saranno affrontate avvicinando gli allievi alla discussione sull'argomento partendo da esempi reali che possono stimolare l'apprendimento e successivamente il corretto approfondimento. Numerose saranno le verifiche formative e sommative per il controllo in itinere concorre nel far conseguire agli allievi i seguenti risultati di apprendimento. Tale patrimonio di base sarà finalizzato alla crescita delle capacità logico-espressive dell'allievo, e all'acquisizione progressiva di autonomia e sviluppo dell'attitudine ad affrontare e risolvere problemi.

Materiali e strumenti

Il metodo di lavoro si baserà:

lezione frontale dell'insegnante;

schemi riepilogativi o riassuntivi.

simulazioni di situazioni reali;

schede stimolo: lettura di quesiti e formulazione di una breve soluzione motivata;

esposizione guidata degli allievi;

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata.

FORME DI VERIFICA DEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Orali (n* 2 per quadrimestre)

scritte (di tipo tradizionale, test a risposte aperte e/o chiuse, mappe concettuali)

formative (verifica del livello di conoscenza in itinere a tale scopo verranno utilizzati esercizi strutturati e semistrutturati)

sommative (verifica del raggiungimento degli obiettivi al termine del modulo si farà uso sia di domande a risposta aperta (per le verifiche orali) sia di esercizi applicativi e di elaborazioni su traccia (per le verifiche scritte).

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione terrà conto, per l'attribuzione del voto e del giudizio, di quanto stabilito dal Consiglio di Classe.

L'insegnante si baserà comunque:

sui risultati delle verifiche sommative

sui risultati delle esercitazioni assegnate per casa

sui progressi rispetto alla situazione di partenza sulla partecipazione al lavoro scolastico

sulla capacità di organizzare lo studio

sul raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati

sui progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità dei livelli minimi di accettabilità per l'accesso alla classe successiva nelle riunioni di dipartimento.

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata

Attività Interdisciplinari: tutte le attività progettate sono state interdisciplinari e strutturate in 4 nuclei tematici. Il 3° nucleo tematico ha riguardato l'ASL.

Attività di recupero

Al termine di ogni prova sommativa sono state individuate le carenze, definite le modalità di recupero (attività di supporto e tutoraggio, recupero in itinere e non) e realizzate le attività di recupero (lezione dialogata, lavoro di gruppo, correzione lavori individuali).

Progetti, attività integrati

La classe ha partecipato a diverse iniziative di tipo integrativo soprattutto quelle previste per le attività di orientamento in uscita: partecipazione al "salone dello studente" Mostra d'oltremare Napoli;

Gli studenti incontrano l'amministratore delegato di Bakery & Love, ideatore della catena degli omonimi store.

FORME DI VERIFICA DEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Orali (n* 2 per quadrimestre)

scritte (di tipo tradizionale, test a risposte aperte e/o chiuse, mappe concettuali)

formative (verifica del livello di conoscenza in itinere a tale scopo verranno utilizzati esercizi strutturati e semistrutturati)

sommative (verifica del raggiungimento degli obiettivi al termine del modulo si farà uso sia di domande a risposta aperta (per le verifiche orali) sia di esercizi applicativi e di elaborazioni su traccia (per le verifiche scritte).)

La valutazione terrà conto, per l'attribuzione del voto e del giudizio, di quanto stabilito dal Consiglio di Classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I parametri ritenuti fondamentali per la valutazione sono i seguenti:

l'applicazione e il metodo di studio

l'acquisizione di contenuti

la capacità espositiva, critica e di analisi

il livello di informazione e formazione globale.

La valutazione e di fine periodo e di fine anno deve tenere conto dei seguenti fattori:

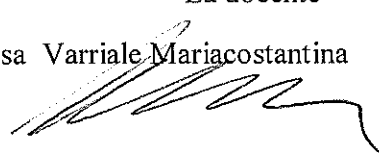
della progressione rispetto ai livelli di partenza in rapporto alle capacità del singolo dei livelli rilevati in partenza riferiti alla classe del percorso di apprendimento relativamente alle conoscenze acquisite e alle abilità raggiunte degli elementi non cognitivi: partecipazione, impegno, metodo di studio, eventuali difficoltà di salute e di rapporto dei livelli minimi di accettabilità per l'accesso alla classe successiva fissati nelle riunioni di dipartimento.

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata

CICCIANO, lì 15 maggio 2024

La docente

Prof.ssa Varriale Mariacostantina



Matematica

Prof.ssa Vitale Carmela

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta alquanto eterogenea sia sotto il profilo didattico che sotto quello disciplinare; sono presenti due alunni diversamente abili, per i quali sono stati redatti due PEI (uno con gli obiettivi minimi della classe e l'altro con una programmazione differenziata). Per quanto riguarda l'attenzione, l'interesse e l'impegno, una parte degli alunni ha mostrato apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e senso di responsabilità, vi è poi un altro gruppo per i quali risultano insoddisfacenti i livelli di partecipazione, di attenzione, impegno e di studio giornaliero. Il profitto è stato vario: alcuni hanno raggiunto risultati buoni, altri discreti o sufficienti, ma altri ancora, sia per scarso impegno ed interesse, sia per lacune pregresse, mai del tutto recuperate, hanno raggiunto un livello ai limiti della sufficienza. Alcuni studenti hanno acquisito una sufficiente autonomia nell'esposizione e nell'applicazione dei concetti appresi, altri hanno evidenziato una preparazione frammentaria ed è necessario guidarli nelle verifiche, specialmente quando devono affrontare esercizi che richiedono un'organizzazione concettuale più complessa.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Nello svolgimento del programma si è tenuto conto della programmazione iniziale che non è stata rispettata in quasi tutte le sue parti, sia per l'interesse mostrato dagli studenti che per la loro disponibilità allo studio. Nel corso del secondo quadrimestre, infatti, alcuni studenti hanno accusato un calo nel rendimento scolastico dovuto soprattutto alla mancanza di studio ed approfondimento personale e l'attività didattica non è stata del tutto continuativa. Gli argomenti sono stati presentati in modo semplice pur mantenendo il rigore e la precisione concettuale e terminologica che la materia necessita ed è stato dato ampio spazio alle applicazioni ed agli esercizi.

COMPETENZE

I "modelli" matematici sono stati utilizzati non solo per conoscere il valore strumentale della matematica, ma anche per potenziare le strutture logiche: tuttavia gli obiettivi didattici, perseguiti in termini di competenze e abilità, sono stati raggiunti in modo accettabile.

	Tutti	Maggioranza	Alcuni
Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo per determinare gli elementi caratterizzanti una funzione (dominio, punti d'intersezione con gli assi, zeri, segno, parità ...)		x	
Utilizzare le funzioni per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;	x		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.			x

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	x		
---	---	--	--

SAPERI ESSENZIALI: CONOSCENZE E ABILITÀ

Rispetto ai saperi essenziali e ai contenuti teorici ed applicativi della disciplina, gli alunni, mediamente, sono riusciti a raggiungere obiettivi pressoché accettabili. Le conoscenze e le abilità specifiche realizzate s’incentrano, oltre che su questioni teoriche, sugli aspetti relativi all’utilizzazione di metodi, strumenti e tecniche risolutive applicate alle parti algebriche ed analitiche e sinteticamente sono i seguenti

Saperi Essenziali	Abilità	Conoscenze	Raggiunti da
1. Equazioni	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di equazione e le relative definizioni. I principi di equivalenza. I concetti di intervallo e di insieme delle soluzioni. - Equazione della retta, in forma esplicita e in forma implicita e relazione tra i coefficienti dell’equazione e la posizione della retta. - Definizione di parabola e la sua rappresentazione nel piano cartesiano. Equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all’asse y. 	<ul style="list-style-type: none"> - Equazioni di primo e di secondo grado - La retta - La parabola 	Tutti ✓
			Magg. <input type="checkbox"/>
			Alcuni <input type="checkbox"/>
2. Disequazioni	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il concetto di disequazione. - Saper risolvere disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte. - Saper risolvere sistemi di disequazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte. - Sistemi di disequazioni. 	Tutti ✓
			Magg. <input type="checkbox"/>
			Alcuni <input type="checkbox"/>
3. Funzione reale di variabile reale	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere e classificare una funzione. - Saper determinare il dominio delle funzioni. - Saper determinare gli zeri di una funzione. - Saper determinare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. - Saper determinare gli intervalli di positività di una funzione razionale. - Saper individuare le proprietà specifiche di alcune funzioni (pari dispari, crescenti, decrescenti, ecc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Funzioni lineari. Funzioni quadratiche. - Funzioni costanti, iniettive, suriettive, biettive. - Dominio e condominio di una funzione. - Funzioni reali di variabile reale; zeri di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti; funzioni pari e dispari. - Classificazione delle funzioni reali di variabile reale. - Immagine di un elemento del dominio di una funzione analitica. - Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali. - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. 	Tutti <input type="checkbox"/>
			Magg. ✓
			Alcuni <input type="checkbox"/>
4. Limite di una funzione	<ul style="list-style-type: none"> - Saper calcolare i limiti di funzioni polinomiali e fratte in un punto e all’infinito. - Saper calcolare gli asintoti di una funzione algebrica razionale fratta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo di limiti di funzioni polinomiali in un punto e all’infinito. - Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte in un punto e all’infinito; forme indeterminate $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$; $+\infty - \infty$; $\frac{0}{\infty}$; $\frac{\infty}{0}$ 	Tutti <input type="checkbox"/>
			Magg. <input type="checkbox"/>

		<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo degli asintoti di una funzione razionale fratta. - Calcolo del dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli del dominio partendo dal grafico di semplici funzioni 	<p>Alcuni ✓</p>
--	--	---	---------------------

CRITERI METODOLOGICI

L'approccio formativo è stato sempre calibrato alla specificità dell'alunno, facendo leva sulle sue reali risorse. Così, per esempio, è stata adottata una strategia didattica che simultaneamente tenesse conto sia dello stile cognitivo di tipo visivo-spaziale, che di quello di tipo verbale-analitico. Infatti, gli interventi didattici sono stati fatti sia tramite istruzioni scritte che tramite istruzioni verbali orali, impartite sempre contemporaneamente. Si è cercato inoltre di adottare, sia un metodo induttivo che, dall'analisi di dati particolari pervenisse alla formulazione di leggi o categorie generali, sia un metodo deduttivo che sviluppasse la capacità di individuare nessi e inferenze per ricavare elementi conoscitivi specifici.

La metodologia di lavoro ha assunto modalità diversificate, utilizzando: a) la lezione partecipata, per costruire un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero; b) la lezione frontale per la presentazione di percorsi e per trasmettere definizioni, concetti o tecniche nuove; c) la discussione guidata in classe per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e problemi, per confrontare diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti; d) il coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo - didattico in vario modo (domande, interventi, riflessioni critiche, ecc...), per cercare di far loro acquisire spontaneamente un atteggiamento indagatore e per l'acquisizione di un sapere non riproposto passivamente, ma riorganizzato autonomamente; e) esercitazioni guidate per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l'interesse e l'attenzione dei discenti; f) l'utilizzo di reti e strumenti informatici per attività di studio, ricerche e approfondimento.

I contenuti sono stati proposti usando un linguaggio chiaro e rigoroso, ma soprattutto il più semplice e fruibile possibile per rendere più agevole la comprensione; gli obiettivi da conseguire sono sempre stati anticipatamente definiti, al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza.

I successivi livelli di approfondimento, infine, sono stati realizzati nell'ambito di una visione a "spirale" del processo di insegnamento-apprendimento e affrontati ogni volta con analisi maggiori.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Oltre agli interventi di recupero attivati dopo i risultati del primo quadrimestre e svolti, nel mese di Marzo, in orario curricolare, durante tutto l'anno scolastico ciascun alunno è stato guidato attraverso un piano formativo individualizzato che ha previsto interventi personalizzati in itinere.

FORME DI VERIFICA

L'attività di verifica degli obiettivi raggiunti è stata svolta mediante somministrazione di prove scritte ed orali sugli argomenti di indirizzo trattati. Le prove scritte sono state di vario tipo: test a risposta multipla e compiti di tipo tradizionale. Le prove orali sono state principalmente interrogazioni, esposizione degli argomenti trattati e interventi da posto. In tal modo, se ne è potuta constatare la capacità di ragionamento, l'attività personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni: la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo; la seconda di tipo sommativo, che si è collocata al termine di ogni UdA, un segmento didattico sufficientemente lungo, che è servita per verificare le "padronanze" che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

Alcuni alunni hanno pienamente raggiunto gli standard minimi in termini di abilità e di conoscenze, che erano stati prefissati inizialmente, gli altri se ne sono avvicinati a fatica. I migliori risultati sono stati ottenuti da coloro che hanno mantenuto un impegno costante durante l'anno scolastico, mentre per gli altri le carenze accumulate e il disinteresse con cui hanno affrontato lo studio della disciplina hanno compromesso l'apprendimento di alcuni contenuti. Pertanto, nel giudizio complessivo si è tenuto conto, non tanto della conoscenza dei contenuti e della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi proposti, ma soprattutto o, in alcuni casi, unicamente della partecipazione alle lezioni, dell'interesse mostrato e dei progressi, seppure minimi, registrati durante l'anno scolastico.

Cicciano, li 15 Maggio 2024

La Docente

Prof.ssa Carmela Vitale

SCIENZE MOTORIE

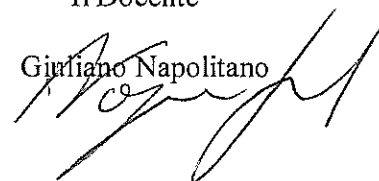
Docente Prof. Napolitano Giuliano

La classe V D è formata da 19 discenti (15 maschi e 4 femmine) di cui due alunni disabili, per i quali sono stati redatti due PEI (uno con gli obiettivi minimi della classe e l'altro con una programmazione differenziata) La classe, ad inizio anno scolastico, presentava già un notevole interesse alle attività didattiche e un atteggiamento partecipativo alle lezioni. La classe si è dimostrata molto disponibile ad accogliere le sollecitazioni e le strategie fondate su un sereno, attento, impegno e capacità di rispondere alle proposte in modo assolutamente soddisfacente. Si è posta verso il Docente e i suoi metodi con serenità e convinzione per l'intero anno scolastico permettendo il completo raggiungimento degli obiettivi prospettati. L'impegno profuso nello svolgimento del lavoro durante la lezione è risultato generalmente positivo ed ha fornito elementi utili all'analisi delle competenze acquisite e degli obiettivi raggiunti. Sono state utilizzate essenzialmente lezioni pratiche e frontali con insegnamento individualizzato e di gruppo con metodo globale ed analitico. Le lezioni pratiche sono state integrate da lezioni o brevi interventi teorici di spiegazione e contestualizzazione, allo scopo di mantenere vivi l'interesse, la motivazione e la partecipazione. La valutazione è stata effettuata con continuità, all'interno ed al termine dei vari moduli, non necessariamente per tutti gli allievi contemporaneamente, ma solo quando questi dimostravano di aver acquisito le competenze minime per poter affrontare una serena valutazione. Le valutazioni finali hanno tenuto conto dell'impegno dimostrato, della partecipazione attiva, dell'interesse alla disciplina, dei rapporti relazionali con i compagni e il Docente, delle capacità e delle competenze raggiunte. La classe nel complesso ha raggiunto sufficienti livelli di conoscenza, competenze e capacità, differenziate dalle diverse potenzialità, dall'applicazione individuale e dal percorso scolastico di ciascun alunno. L'impegno e la frequenza non sono stati nel complesso costanti. Il programma è stato svolto regolarmente. Gli alunni, nel corso dell'anno scolastico, hanno mantenuto un comportamento generalmente corretto.

Cicciano, lì 15/05/2023

Il Docente

Giuliano Napolitano



IRC

DOCENTE: PROF.SSA. PETILLO ANTONIETTA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni durante l'attività didattica si sono mostrati collaborativi,

Il livello raggiunto generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento, per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La frequenza è stata generalmente regolare sin dai primi giorni, tranne per alcuni alunni, che hanno maturato numerose assenze, e la coordinatrice avvisato le famiglie; dal punto di vista didattico alcuni allievi hanno partecipato in modo costante e puntuale al dialogo educativo rispettando le scadenze fissate. Tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, il livello di raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è mediamente più che discreto. In particolare un gruppo di alunni si è mostrato da subito interessato ed attento agli argomenti trattati, studiando in modo continuo e fruttuoso, raggiungendo un buon livello di apprendimento. Un'altra parte della classe, pur partecipando attivamente alle lezioni, ha raggiunto un livello sufficiente.

Gli argomenti sono stati proposti non solo attraverso la lezione frontale ma anche utilizzando metodologie attive quali: cooperative Learning, gruppi di lavoro, role playing, discussioni dialogate, analisi e riflessioni su video proposti, immagini. E' stata utilizzata anche la condivisione di documenti utili per approfondimenti e la realizzazione di PPT.

Sono state effettuate diverse verifiche dell'apprendimento nel corso dell'anno sia scritte che orali, tenendo presente sempre le diverse esigenze e le diverse peculiarità dei discenti. I criteri di valutazione sono stati espressione di quanto predisposto nei rispettivi dipartimenti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

1. Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, gli obiettivi di base sono stati raggiunti, anche se in misura diversa, da quasi tutti gli allievi.

2. Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze

Relativamente alle competenze, gli obiettivi sono stati conseguiti in modo omogeneo poiché molti alunni hanno mostrato di aver acquisito egual livello di autonomia.

3. Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità

Buona parte degli allievi risulta capace di analizzare, elaborare e sintetizzare i contenuti, cogliere gli elementi importanti dei vari argomenti.

3.METODOLOGIE

Lo svolgimento del programma curricolare è stato affrontato mediante lezioni frontali, dialogate e partecipate, il cooperative learning ed il tutoring ed in modalità Circle time. Gli studenti sono stati costantemente sollecitati a intervenire in merito alle spiegazioni fornite dall'insegnante al fine di verificarne l'attenzione, il processo di apprendimento e l'uso appropriato del linguaggio specifico della disciplina.

4. MATERIALI DIDATTICI

- Libri di testo
- Internet
- Sussidi audiovisivi
- L'utilizzo di una Bibbia narrata ai ragazzi con lettura spiegazione ed esegesi dei brani scelti

5. ATTIVITÀ DI VERIFICA

- Verifiche orali e scritte

ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Le competenze degli alunni più capaci, invece, sono state potenziate attraverso interventi mirati ad approfondire i temi studiati messi poi a disposizione della stessa classe

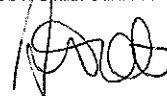
CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri utilizzati hanno valutato conoscenze di contenuti, abilità di comprensione e di rielaborazione, utilizzo del linguaggio specifico. Gli elementi che sono stati oggetto di valutazione sommativa sono stati non solo le verifiche orali, ma anche l'attiva partecipazione al dialogo didattico-educativo. Si è, inoltre, tenuto conto dell'impegno e della costanza profusi nello studio dall'inizio dell'anno scolastico e dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza.

Cicciano, li 15/05/2023

La Docente

Prof.ssa Antonietta Petillo



Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

RELAZIONE FINALE

TUTOR PROF MAUTONE NICOLA

CLASSE V SEZ. D ENOGASTRONOMIA

A.S. 2023-2024

PREMESSA

I PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO) sono una modalità didattico-formativa con l'obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro,

dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di

base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio in aula a

ore di formazione trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul

campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di

competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il

concetto di apprendimento in attività permanente (lifelong learning, opportunità di crescita e

lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e

all'esperienza di lavoro. L'alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e

del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare

un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli

strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta

un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di

investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un'immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

L'esperienza del tirocinio formativo nei pcto, rappresenta una sorta di prova per poter capire i propri

limiti e le proprie potenzialità, i punti deboli e quelli di forza, potendo sviluppare maggior coscienza critica che possa rappresentare il presupposto di obiettivi futuri, in ambito lavorativo, chiari, limpidi e ben distribuiti e distinti, che possano valicare la frase... "Troverò qualcosa da fare", ma che possano permettere, invece, di raggiungere una posizione lavorativa che sia appagante sia dal punto di vista remunerativo ma soprattutto da quello personale.

L'alternanza costituisce una modalità innovativa del processo di apprendimento rispetto alle prassi tradizionali della secondaria superiore. Essa nasce da una concezione pedagogica precisa, vale a dire dal riconoscimento della pluralità e della complementarietà dei diversi approcci nell'apprendimento e dei diversi stili cognitivi.

"Pensare" e "fare" sono sicuramente processi complementari che permettono di puntualizzare la valenza formativa di temi come: insegnamento e apprendimento contestualizzato, apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra conoscenza, esperienza e conseguimento di determinate competenze, equilibrio fra scuola e formazione professionale intese come processi integrabili e non alternativi. Va però considerato che un elemento di fondamentale importanza per il successo del modello dell'alternanza è la formazione dei tutor (scolastici e aziendali) da intendere come principali attori del sistema. Inoltre, c'è da tener presente che il nodo cruciale per lo sviluppo dei percorsi in alternanza è la capacità di ridisegnare il piano di studi ordinario in termini di competenze e di identificare in esso quelle che possono essere acquisite efficacemente in ambito aziendale. Tali competenze dovranno essere certificate secondo criteri tali da consentirne la riconoscibilità.

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

L'ASL è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo di

competenze introdotta con il D.lgs. 77/2005, successivamente regolamentata con il DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87,88,89 (riordino degli istituti professionali) come metodologia innovativa di apprendimento che gli istituti possono scegliere di attuare.

La L.107/2015 (La Buona Scuola) commi da 33 a 41, rilancia i percorsi di ASL, incrementando il numero di ore da compiere nel secondo biennio e quinto anno (400 ore per i professionali) con il dovere di concretizzare l'attivazione di percorsi di formazione in grado di cogliere le specificità del contesto territoriale attraverso processi di integrazione tra il sistema d'istruzione e il mondo del lavoro, cercando di divenire un deterrente contro i fenomeni di disagio e la dispersione scolastica(attualmente il monte ore è di 200 ore).

L'ASL è anche normata da altre fonti quali: L. 196/1997 art. 18 (promozione dell'occupazione), D.M 142/1998 (attuazione legge 196/97), L. 977/1967 (tutela dei minori), D.lgs. 81/2008 (sicurezza e salute dei luoghi di lavoro), D.L. 138/2011 art. 11 (misure a sostegno dell'occupazione), L. 148/2011(attuazione DL138).

La legge 145 del 30 dicembre 2018 ha disposto la ridenominazione dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro in **“Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento” (PCTO)** e ha previsto una significativa riduzione delle ore a partire dall'anno scolastico 2018/2019. In particolare, il numero di ore minime obbligatorie nell'ultimo triennio per gli istituti professionali è stato ridotto a 210 . Con il DM 774 del 4 settembre 2019 sono state rilasciate le Linee guida per i PCTO che contengono indicazioni aggiornate alla nuova normativa.

2. FINALITÀ, OBIETTIVI E COMPETENZE

2.1 FINALITÀ

I PCTO quale opzione formativa rispondente ai bisogni individuali di istruzione e formazione dei giovani persegue le seguenti finalità:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
-) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

c) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro quali associazioni di rappresentanza, camera di commercio, industria, artigianato, enti pubblici e privati;

d) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni professionali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

2.2 OBIETTIVI

I PCTO si pongono una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie:

2.2.1 OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale.

- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo

- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale

2.2.2 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- 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;

- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;

- 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.

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio

- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze professionali dei giovani
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

2.2.3 OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

Area delle competenze: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore sala-bar.

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.
- Conoscere le procedure.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.
- Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar.
- Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore.
- Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar.
- Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande.
- Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici.

- Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze.
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

FASI DEL PROCESSO

Classe	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT
Anni Scolastici	2021/22	2022/23	2023/24	
Formazione Sicurezza	8			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	26		15	
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende del territorio	16			
Orientamento		10	10	
Partecipazione eventi	20	30	25	
Numero Ore Totali	60	100	50	210

L'attività principale dei PCTO è composta da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio, ma non si escludono possibilità di effettuare lo stage in aziende operanti sul territorio nazionale o anche all'estero.

L'attività di stage prevede l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia, pasticcerie e laboratori di pasticceria artigianale e/o industriale, villaggi turistici, agenzie di viaggio o altre aziende operanti nel settore.

Tra le altre attività previste dai PCTO :

- Attività di orientamento
- Attività laboratoriali di vario genere, partecipazioni a manifestazioni interne o esterne all'istituto, organizzate da questo o da terzi.
- Visite ad aziende della filiera
- Visite a fiere del settore
- Possibili partecipazioni a concorsi, gare professionali e progetti europei se ritenuti opportuni
- Incontri con esperti del settore e del mondo del lavoro
- Altre attività che possano rendersi disponibili e rispecchino i principi dei PCTO.

Incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, con:

ristoratori, imprenditori, chef, maître, capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro istituto, tour operator, guide turistiche, creatori di start-up e innovatori del settore etc.

PCTO E DISABILITA'

I PCTO non pensati dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dei PCTO è da considerarsi come una dimensione didattica a tutti gli effetti. Tale percorso ha una importante valenza formativa ed educativa che va ad operare sia nell'ambito cognitivo, che in quello sociale e dell'autonomia. Organizzati in maniera accurata, offriranno agli alunni l'inconsueta opportunità di sperimentarsi competenti in contesti lavorativi, migliorando così sia la motivazione all'apprendimento che la propria autostima, obiettivo principe nel caso di alunni con BES. Progettare e costruire il futuro degli studenti, di tutti gli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e i pcto sono una possibilità economica e di facile realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza.

Elemento importante di questa concreta collaborazione tra la scuola e la struttura che accoglie è l'individuazione di un tutor scolastico che possa seguire, soprattutto nelle prime fasi, lo studente nel percorso di alternanza scuola lavoro, individuabile nell'insegnante di sostegno per gli alunni diversamente abili e nel docente referente/tutor del C d C nel caso di alunni con DSA/BES. Il tutor, su delega del Consiglio di classe, collabora con la figura strumentale preposta a tale attività per individuare le attività che l'alunno può svolgere, per facilitare l'inserimento nell'attività di tirocinio e partecipare come tutor, se necessario. Il percorso diventerà parte integrante della formazione scolastica dell'alunno, pertanto i crediti formativi acquisiti nel percorso verranno inseriti

nell'attestato di frequenza rilasciato alla fine dell'iter scolastico nel caso in cui non venga conseguito il Diploma di qualifica o conclusivo degli studi.

Nel GLH operativo e nel GLI si stabiliscono le modalità più adeguate per costruire un percorso di alternanza scuola-lavoro, che vengono riferite alla figura strumentale; si tiene conto della compartecipazione degli Enti locali (soprattutto per i casi più gravi).

Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio. Il GT fissa le modalità più adeguate per costruire un percorso e le comunica alla figura strumentale.

Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e lavorativo.

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

Per i soggetti disabili i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono dimensionati in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro e risentono dell'idoneità delle strutture ospitanti che devono avere capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche.

Valutazione, certificazione e riconoscimento dei crediti Art. 6 comma 3

La valutazione e la certificazione delle competenze acquisite dai disabili che frequentano i percorsi in alternanza sono effettuate a norma della legge 5 febbraio 1992, n. 104, con l'obiettivo prioritario di riconoscerne e valorizzarne il potenziale, anche ai fini dell'occupabilità.

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

E' da ricordare che la normativa prevede che i PCTO siano oggetto di verifica e valutazione da parte dell'istituzione scolastica o formativa.

L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor esterno, valuta gli apprendimenti degli studenti e certifica, su apposito modello, le competenze da questi acquisite, che costituiscono crediti, sia al fine della prosecuzione del percorso scolastico, sia per gli eventuali passaggi nei percorsi di apprendistato.

L'istituzione rilascia dunque una certificazione relativa alle competenze acquisite nei periodi di PCTO mediante esperienze lavorative in stage.

La legge 107/2015 "BUONA SCUOLA" comma 8 , prevede espressamente che nel curriculum dello studente sino raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali, alle esperienze formative anche in PCTO e alle attività culturali, artistiche etc. svolte in ambito extrascolastico

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2021 -2022

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

Hanno svolto corsi e masterclass con esperti, attività di eventi sul territorio, visite guidate del settore raggiungendo le 60 ore previste

PCTO ANNO 2022-23 CLASSI QUARTE

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**
gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate e in azienda ristorative sul territorio raggiungendo le 100 ore previste.

PCTO CLASSI QUINTE ANNO 2023- 24

Durante l'anno corrente gli allievi hanno svolto i PCTO in varie modalità: un gruppo di alunni è stato impegnato in attività nelle aziende sul territorio e un gruppo ha svolto attività di impresa simulata attraverso eventi e manifestazioni interni ed esterni all'istituto, orientamento con università, agenzie e masterclass con esperti del settore, visite guidate, convegni, per circa 50 ore. Strutture ricettive e ristorative sul territorio, Orientalife, ANPAL servizi, Università Suor Orsola Benincasa, Università Parthenope, Teatro Umberto Nola, ecc.

Valutazione complessiva del percorso

Nel triennio gli studenti hanno svolto i PCTO partecipando ad eventi e manifestazioni sia interni che esterni alla scuola. In tali occasioni hanno avuto la possibilità di sperimentare le funzioni di figure professionali. Attraverso l'esperienza pratica maturata sia nelle strutture ristorative e ricettive, sia durante i corsi gli allievi hanno potuto consolidare le conoscenze acquisite nel corso degli studi e testare le proprie attitudini, arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro,

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- Competenza in materia di cittadinanza, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del mondo della cucina e dei piatti.
- Capacità di problem solving, di comunicazione, di organizzare il proprio lavoro, di gestione del tempo, Spirito di iniziativa, flessibilità, visione d'insieme.

Il tutor scolastico ha inoltre, curato gli aspetti burocratici e prodotto i seguenti documenti:

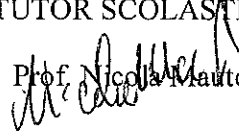
Autorizzazioni genitori

- Registri firme
- Convenzione stipulata con l'azienda;
- Progetto;
- Questionario di valutazione tutor aziendale;
- Questionario di valutazione dello studente;
- relazioni finali alunni
- Patti formativi;
- Relazione tutor interno

CICCIANO, li 15 maggio 2024

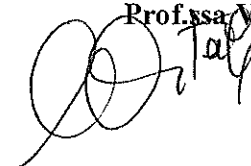
IL TUTOR SCOLASTICO

Prof. Nicola Maitone

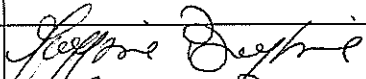
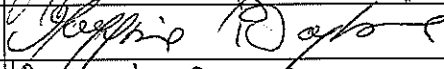
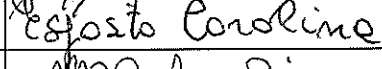
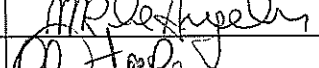

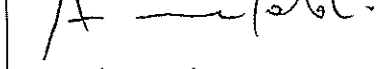
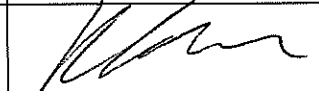
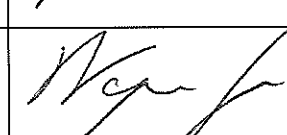
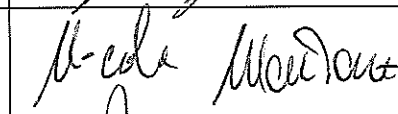
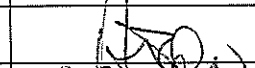
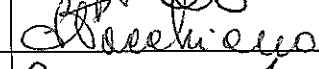

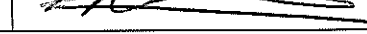


IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Vitale Carmela



IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINA INSEGNAMENTO</i>	<i>DI</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano		Buglione Giuseppina	
Storia		Buglione Giuseppina	
Lingua Inglese		Esposito Carolina	
Lingua Francese		De Angelis Mara	
Matematica		Vitale Carmela	
Scienza e cultura dell'alimentazione		Galdi Anna	
Dir. Tec. Amm. Str ric		Varriale Mariacostantina	
Scienze motorie sportive		Napolitano Giuliano	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina		Mautone Nicola	
Religione		Petillo Antonietta	
Sostegno		Pacchiano Lucia	
Sostegno		Miele Francesco	
Sostegno		Gallucci Francesco	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO



Ministero dell'Istruzione e del Merito

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO **PROPOSTA A1**

Gabriele D'Annunzio, La sabbia del tempo, in Alcione, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.
E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.
Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

Testo tratto da: Italo Svevo, *Senilità*, in Italo Svevo, *Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza. La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta. Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'incipit del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. 'Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione



Ministero dell'Istruzione e del Merito

psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inefficienza come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Piero Angela, Dieci cose che ho imparato, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è “immateriale”, cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la “distruzione creativa”, vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta ‘distruzione creativa’?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione ‘ricchezza immateriale’?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un ‘sistema molto efficiente’?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

La



TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Federico Chabod, L'idea di nazione, Laterza, Bari, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX. Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprensibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve. Il Manifesto della Giovine Italia è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà».

E più tardi, nell'appello ai Giovani d'Italia ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà.

Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione era quello europeo. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la nazione in connessione strettissima con l'umanità. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per 'Umanità'?
4. Spiega il significato della frase 'La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità'.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro



Ministero dell'Istruzione e del Merito

del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vaglion poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di "arte della felicità": secondo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Marco Belpoliti, Elogio dell’attesa nell’era di WhatsApp, in la Repubblica, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m’infastidisco: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall’attesa: la gestazione, l’adolescenza, l’età adulta. C’è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d’attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo.

Certo a partire dall’inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L’efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L’attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell’articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l’attesa nella società del “tempo reale”.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacciano.edu.it

SIMULAZIONE II PROVA ESAME DI STATO

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

NUCLEO N. 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.

Competenze abbinata di cui al Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n.61

Competenza in uscita n. 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 in uscita n. 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 ed equilibrati.

Competenza in uscita n. 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.

DOCUMENTI

Obiettivi di salute

[...] e importante sottolineare che non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti. É infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento

Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante per esempio aumentare le proteine (ma non troppo), non eccedere con gli zuccheri, evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti e assumere quantità sufficienti di ferro, calcio e folati. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento: gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport

Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai carboidrati di pasta, pane, riso (preferibilmente integrali). Via libera agli zuccheri semplici, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata; non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. Le proteine sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista.

Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

Composizione calorica e nutrienti

Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) si occupa di calcolare i LARN: i livelli di assunzione di riferimento dei nutrienti ed energia per la popolazione italiana. Per gli adulti maschi, ad esempio, le calorie giornaliere devono essere circa 2.300, mentre per le donne ne bastano meno di 2.000.

Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore, il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda dell'età, del sesso, della costituzione (peso o altezza) e dell'attività fisica svolta. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. [...]

Menu e porzioni

[...] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno, e come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo e senza dubbio quello di leggere sempre con grande attenzione le etichette, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. [...]

www.airc.it/cancro/prevenzione..alimentazione/./lalimentazione-negli-adulti

Il candidato, facendo riferimento ai documenti sopra citati e utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:

- a) introduca il tema dell'alimentazione equilibrata e si soffermi in particolare sul modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e dalle linee guida per una sana alimentazione;
- b) fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti.

Successivamente, partendo dalle esperienze personali professionalizzanti realizzate durante il quinquennio, immagini di essere stato assunto all'interno di un'azienda nella regione di appartenenza e sviluppi i seguenti punti:

- a) proposta di un menu articolato in 1 primo, 1 secondo con contorno e 1 dolce, con eventuali nomi di fantasia assegnati ai piatti, relativo ad uno stato fisiologico e/o patologico mettendo in evidenza gli aspetti alimentari specifici;
- b) nell'ambito dell'argomento trattato ritenga opportuno utilizzare prodotti a KM 0 e/o biologici della regione Campania, considerando come periodo di riferimento i mesi di maggio e giugno.



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato,	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato.	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10

snodi tematici e stilistici	degli aspetti formali			generale del testo			
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacciano.edu.it

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Individuazione di tesi e argomenti presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo		10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione e coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed	16-14 argomentazione e sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione e superficiale e/o incompl	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi		20

	efficace	complessivamente adeguato		eta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	incoerenza e nell'uso dei connettivi		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
					Totale		100
					/5		20



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacciano.edu.it

Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		10
					Totale		100
					/5		20



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.iposseoaccicciano.edu.it

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

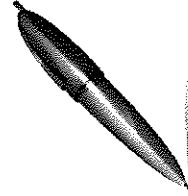
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				



Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentato e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE



FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:

“Orientamento, continuità, uscite didattiche, visite guidate e viaggi d’istruzione”

RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

“Orientare significa porre l'individuo in grado di prendere coscienza di sé e di progredire, per l'adeguamento dei suoi studi e della sua professione, in relazione alle mutevoli esigenze della vita, con il duplice scopo di contribuire al progresso della società e di raggiungere il pieno sviluppo della persona umana.” (Seminario UNESCO, Bratislava, 1970).

Con questa premessa, attraverso la funzione strumentale che mi è stata assegnata, ho creduto opportuno operare in diversi ambiti, col supporto di numerosi e validi colleghi che hanno offerto generosamente e disinteressatamente il loro efficace aiuto.

Il progetto di Orientamento ha inteso promuovere negli studenti la presa di coscienza delle proprie attitudini, aspirazioni, inclinazioni e motivazioni al fine di favorire sia la maturazione dell'propria personalità sia l'elaborazione del proprio progetto di vita.

L'Orientamento assume, pertanto, rilievo strategico nella progettazione educativa dell'Istituto; le cause principali, infatti, dell'insuccesso scolastico (a livello di scuola secondaria e di università) vanno ricercate anche nella scarsa consapevolezza che gli studenti hanno delle proprie potenzialità ed attitudini, dell'offerta formativa complessiva del sistema d'istruzione, delle prospettive di sviluppo economico e delle nuove professionalità richieste dal mercato del lavoro. In un Istituto Professionale come l'IPSSEOA Carmine Russo, l'orientamento in uscita, pertanto, richiede una differenziazione delle attività: è necessario spaziare dalle opportunità lavorative che possono immediatamente offrirsi ai nostri studenti a quelle offerte dalle lauree brevi e specialistiche, per finire con quelle che permettono di proseguire un percorso di studi, accostandosi allo stesso tempo ad una professione.

Sono stati in tal senso accolti gli inviti di giornate di orientamento organizzate da grandi poli universitari o da diverse associazioni di settore ma si è cercato soprattutto di favorire il contatto diretto tra i nostri diplomanti e le persone appartenenti al mondo della cultura e le rappresentanze accademiche, che sono stati invitate nel nostro Istituto per illustrare la vasta gamma di possibilità che si offrono ai giovani in un momento tanto difficile e le opportunità di inserimento nel mondo del lavoro.

Le attività di orientamento in uscita si sono svolte ininterrottamente dal mese di ottobre 2023 a maggio 2024.

FINALITA':

- sostenere lo studente nelle decisioni, attraverso una migliore conoscenza di sé e degli elementi che concorrono alle sue scelte;
- presentare l'offerta formativa del territorio, grazie al supporto di docenti ed esperti del mondo accademico e del lavoro.

Si riportano di seguito le principali attività di orientamento in uscita che hanno impegnato i nostri studenti delle classi V delle tre declinazioni Enogastronomia – Sale e Vendita- Accoglienza Turistica:

ATTIVITÀ	DATA	CLASSI
ALMA – LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA. EFFETTUATO IN PRESENZA	- 09 ottobre 2023	- QUINTE
ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: nell'ambito del percorso di orientamento e inserimento nel mondo del lavoro dal titolo: "Laboratorio Orizzonte Lavoro" con l'intento di coinvolgere gli studenti in attività di placement finalizzata ad acquisire conoscenze di base sui principali strumenti di Politica Attiva del lavoro attraverso laboratori tematici al fine di acquisire consapevolezza e conoscenza dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	- 12 gennaio 2024 - 08 febbraio 2024 - 15 marzo 2024	- QUINTE
ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: JOB MEETING Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per un eventuale azione di RECRUITING mirata alla selezione e inserimento di potenziali candidati nelle stesse.	- 12 aprile 2024	- QUINTE
Progetto Orientalife – Didattica Orientativa TRE laboratori sui seguenti temi: - raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni; - raccordo con le Università e con la formazione terziaria non accademica; - didattica orientativa.	- 16/02/2024 <i>Laboratorio "Un selfie delle mie risorse"</i> - 11/03/2024 <i>Laboratorio "Focus sulle competenze"</i> - 13/3/2024 <i>Laboratorio "Presentarsi al mercato del lavoro e informazioni su ITS e Sistema Duale"</i> Gli incontri si sono svolti dalle ore 09.00 alle ore 11.00	- QUINTA C Eno - QUINTA D Eno
Incontro Formativo: "SERVICE LEARNING - PROGETTO ORIENTALIFE". L'incontro è stato tenuto dal dott. Bellatalla, esperto designato dalla Regione Campania per la realizzazione del percorso formativo	L'incontro si è svolto il 22 aprile 2024, dalle ore 10.00 alle ore 13.00	- Quinta C Eno - Quinta D Eno
Università agli Studi "Suor Orsola Benincasa" - Napoli Orientamento Universitario	L'incontro si è svolto il 14 Dicembre 2023, dalle ore 9.30 alle ore 11.00	- QUINTA A Tur - QUINTA A Eno - QUINTA A Sala - QUINTA E Eno

<p>Università agli Studi “Suor Orsola Benincasa” - Napoli Orientamento Universitario</p>	<p>L'incontro si è svolto il 14 Dicembre 2023, dalle ore 11.00 alle ore 13.00</p>	<ul style="list-style-type: none"> - QUINTA B Tur - QUINTA B Eno - QUINTA C Eno - QUINTA D Eno
<p>Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro” Università agli Studi di Napoli SUOR ORSOLA BENINCASA - IPSSEO C. RUSSO Il percorso si è articolato in QUATTRO incontri, TRE dei quali svolti presso la sede dell'istituto scolastico e UNO presso la sede dell'Ateneo. Ogni incontro è durato tre ore circa e si è svolto presso la sede Centrale, le attività sono state parte integrante del PCTO. MACRO-PROGETTAZIONE DEL PERCORSO: MODULO 1 - Familiarizzazione con il lessico universitario. - Sviluppo della conoscenza del contesto della formazione superiore, del suo valore nella società della conoscenza, delle differenze con il contesto scolastico. - Autovalutazione delle proprie conoscenze (rapporto io/contexto). MODULO 2 - Analisi, verifica e consolidamento delle proprie conoscenze e delle proprie risorse personali. MODULO 3 - Riflessione sulla didattica disciplinare, condivisione delle esperienze, aspetti emotivo-affettivi e metodologici. MODULO 4 - Conoscenza del mercato del lavoro, dei possibili sbocchi occupazionali, connessione fra questi e conoscenze e competenze sviluppate. - Competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale.</p>	<p>Gli incontri si sono svolti dal 18 marzo 2024 al 15 aprile 2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> - QUINTA A Eno - TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - TERZA B Sala - TERZA A Eno - QUARTA A Eno - TERZA C Eno - QUARTA C Eno
<p>Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro”</p>		
<p>Università agli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa - IPSSEO C. RUSSO - OPEN DAY in Ateneo</p>	<p>L'incontro si svolgerà il 27 maggio 2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> - QUINTA A Eno - TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - TERZA B Sala - TERZA A Eno - QUARTA A Eno - TERZA C Eno - QUARTA C Eno

Università agli Studi di Napoli FEDERICO II DIPARTIMENTO DI AGRARIA: incontro di orientamento universitario	L'incontro si è svolto il 09 maggio 2024	- QUINTE
---	--	----------

CICCIANO, 15 MAGGIO 2024

F.S. Area 5
Antonio Caccavale