



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

I.P.S.S.E.O.A. - "CARMINE RUSSO"-CICCIANO
Prot. 0004771 del 15/05/2024
IV (Uscita)

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. C
DECLINAZIONE
ENOGASTRONOMIA**

CODICE ATECO 55

(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. 5

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA pag. 6

- 1.1. Popolazione scolastica
- 1.2. Territorio e capitale sociale
- 1.3. Risorse economiche e materiali
- 1.4. Caratteristiche principali della scuola
- 1.5. Relazione tra scuola e territorio
- 1.6. Collaborazione tra scuola e territorio

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

Elenco dei candidati pag 23

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione pag.28

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Programmi pag.36

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua francese

Lingua tedesca

DTSAR

Scienze dell'alimentazione

Lab.Serv.Enogastronomici-Settore Cucina

Religione

Scienze fisiche e motorie

Relazioni pag.57

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua francese

Lingua tedesca

DTSAR
Scienze dell'alimentazione
Lab.Serv.Enogatronomici-Settore Cucina
Religione
Scienze fisiche e motorie

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) pag.90

Premessa
Finalità, obiettivi e competenze
Fasi del processo
PCTO e disabilità
Valutazione, certificazione, riconoscimento crediti
Resoconto PCTO
Valutazione complessiva del percorso

Relazione Orientamento in uscita pag.100

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, stabilendo 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 elaborazione 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, elaborando 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

Allegato B: Simulazione Prima Prova



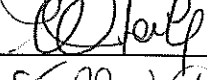
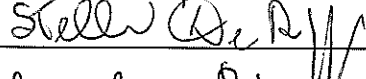
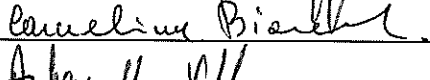
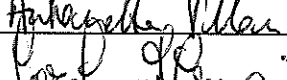
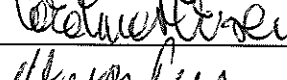
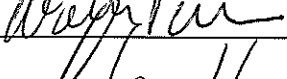
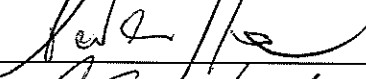


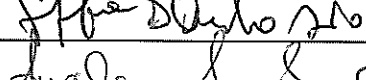
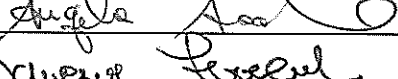

Allegato C: Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato D: Simulazione Seconda Prova

Allegato E: Griglia di valutazione Seconda Prova

Allegato F: Relazioni finali alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| CLASSE | | INDIRIZZO |
|---|------------------------------|---|
| Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso | | |
| DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO | DOCENTE (COGNOME E NOME) | FIRMA |
| RELIGIONE | PETILLO ANTONIETTA |  |
| ITALIANO/STORIA | FALCETTA SABRINA |  |
| MATEMATICA | VITALE CARMELA |  |
| LINGUA INGLESE | DE RIGGI STELLA |  |
| LINGUA FRANCESE | BIANCARDI CARMELINA |  |
| LINGUA TEDESCA | VILLANI ANTONIETTA |  |
| DTSAR | CRISCI CAROLINA FRANCESCA |  |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE | MANNA TERESA |  |
| LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA | SPINOSA ANTONIO |  |
| SCIENZE MOTORIE | NAPOLITANO GIULIANO |  |
| SOSTEGNO | CASORIA ANNUNZIATA |  |
| SOSTEGNO | D'AMBROSIO GIUSEPPA |  |
| SOSTEGNO | SODANO ANGELA |  |
| SOSTEGNO | FERRANTE VINCENZO |  |
| | | |
| | | |

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

| Composizione commissione Esame di Stato | |
|---|---|
| Commissario interno | Disciplina |
| MANNA TERESA | SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE |
| SPINOSA ANTONIO | LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA |
| NAPOLITANO GIULIANO | SCIENZE MOTORIE |
| | |
| | |

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^a 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 IPSEEOA 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 IPSEEOA.

1.2. 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 | |

| | |
|---|--|
| <p>55 - ALLOGGIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>79 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</p> <p>79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</p> <p>79.90.1 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio</p> <p>79.90.2 Attività delle guide e degli accompagnatori turistic</p> | <p>SEP (Settore Economico Professionale):</p> <p>23 - Servizi Turistici</p> <p>ADA (Area di Attività):</p> <p>23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente</p> <p>23.03.10 -Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturale</p> <p>23.03.02 Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale</p> <p>NUP/ISTAT (Nomenclatura delle Unità Professionali):</p> <p>NUP 4.2.2.2 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione</p> <p>NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)

| NUCLEO TEMATICO: LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA. | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|---|-------------------------------|---|---|---|
| Fasi | 13 SETTEMBRE 2023 – 27 OTTOBRE 2023 | PERSONALIZZAZIONE 30/10/2023 - 10/11/2023 | 13 NOVEMBRE 2023 – 31 GENNAIO 2024 | RECUPERO E/O POTENZIAMENTO 01/02/2024 – 23/02/2024 | 11 MARZO 2024- 12 APRILE 2024 | PERSONALIZZAZIONE 15/04/2024- 19/04/2024 | 22-04-2024– 24-05-2024 (PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2024) | PERSONALIZZAZIONE 27/05/2024- 07/06/2024 |
| 1 U.D.A. | RECUPERO E/O POTENZIAMENTO | | | | | | | |
| 2 U.D.A. | | | ALIMENTAZIONE, CULTURA E TERRITORIO | | | | | |
| 3 U.D.A. | | | | | MENS SANA IN CORPORE SANO | | | |
| 4 U.D.A. | | | | | | | SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ' | |

| 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 sarà incentrato su una discussione interdisciplinare e riguarderà anche l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica. Nell'ambito della discussione, il candidato esporrà, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di PCTO svolta nel percorso di studi. A₁

tal proposito il Consiglio di classe ha predisposto per ogni singolo allievo un piano di lavoro interdisciplinare che consentirà di dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, di saper effettuare collegamenti tra loro, di aver la capacità di argomentare in maniera critica e personale quanto acquisito in modo che ciò possa essere prodromo per creare un ambiente più disteso e propizio alla valorizzazione delle conoscenze e delle competenze degli alunni stessi.

| | | |
|--|------------------------|---|
| Sono rimasto senza connessioni Internet per qualche ora e ho conosciuto delle persone stupende qui, a casa. Dicono di essere la mia famiglia... | Italiano | Pirandello: la famiglia come "trappola" ne Il fu Mattia Pascal |
| | Storia | Il Fascismo e il ruolo della famiglia durante il periodo fascista. |
| | Matematica | Problema sulla carica batterica nel latte |
| | Inglese | The slow food movement as a reaction to fast life and a recovery of local traditions (slow food presidia) |
| | Enogastronomia | La cucina italiana tradizionale e la sua evoluzione |
| | Scienze degli alimenti | L'alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento |
| | Scienze motorie | Gli sport di squadra. La pallavolo |

| | | |
|---|------------------------|--|
| La famiglia è come i rami di un albero: ognuno prende direzioni diverse, ma le radici sono sempre le stesse. | Italiano | G.Verga-Il Ciclo dei Vinti. La famiglia Malavoglia. |
| | Storia | I problemi dell'Italia postunitaria. |
| | Matematica | Domini di funzioni razionali fratte |
| | Inglese | Enogastronomic tour of Italy: Sicily |
| | Enogastronomia | Classificazione degli alimenti |
| | Scienze degli alimenti | L'alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento |
| | Scienze motorie | L'atletica leggera |

| | | |
|---|------------------------|--|
| La "scoperta" della dieta mediterranea | Italiano | La poesia ermetica. S. Quasimodo: evoluzione stilistica e tematica. Analisi del testo: Alle fronde dei salici. |
| | Storia | Il guerra mondiale |
| | Matematica | Problema di realtà: Dieta infinita |
| | Inglese | The Mediterranean diet. Alternative Diets |
| | Enogastronomia | Menù per uno sportivo con alimenti DOP-IGP-PAT-STG |
| | Scienze degli alimenti | L'alimentazione dello sportivo |
| | Scienze motorie | Le Olimpiadi. La storia di Owens |

| | | |
|---|------------------------|---|
| “L’ordine non è una pressione imposta alla società dal di fuori ma un equilibrio instaurato dal di dentro” (Josè Ortega y Gasset). | Italiano | G. Ungaretti: la poetica e le innovazioni stilistiche. L’Ermetismo. Analisi dei testi: Veglia. Soldati. |
| | Storia | I guerra mondiale |
| | Matematica | Problema di realtà: Molto freddo |
| | Inglese | HACCP System |
| | Enogastronomia | Certificazioni e marchi di qualità |
| | Scienze degli alimenti | HACCP |
| | Scienze motorie | Il fair play |

| | | |
|-------------------------|------------------------|--|
| Le nostre radici | Italiano | G. Pascoli: La “poetica del fanciullino” e il tema del “nido”. Analisi del testo: X Agosto |
| | Storia | L’epoca della società di massa |
| | Matematica | Dominio con gli assi e segno di una funzione algebrica razionale fratta di I grado |
| | Inglese | The Mediterranean diet |
| | Enogastronomia | I marchi di qualità della regione Campania |
| | Scienze degli alimenti | La dieta mediterranea. Menu vegetariano |
| | Scienze motorie | La dieta dello sportivo |

| | | |
|--------------------------------|------------------------|---|
| La sicurezza alimentare | Italiano | G. D’Annunzio e il suo rapporto con il cibo. Il Piacere: l’esteta e la sua crisi. |
| | Storia | La I guerra mondiale. L’impresa di Fiume |
| | Matematica | Domini di funzioni algebriche razionali |
| | Inglese | HACCP System. Safety at work and food safety |
| | Enogastronomia | Risotto alle rose. I cereali. |
| | Scienze degli alimenti | Le contaminazioni |
| | Scienze motorie | La dieta dello sportivo. |

| | | |
|----------------------------------|----------------|---|
| Le malattie del benessere | Italiano | I. Svevo. L’inetto ne “La coscienza di Zeno”. Analisi del testo: Il fumo. |
| | Storia | I guerra mondiale. |
| | Matematica | Dominio e studio del segno di una funzione razionale fratta |
| | Inglese | Intollerances e allergies |
| | Enogastronomia | Catering.I vari tipi di menù. |

| | | |
|--|------------------------|--|
| | Scienze degli alimenti | I tumori |
| | Scienze motorie | Disturbi alimentari: anoressia e bulimia |

| | | |
|--|------------------------|---|
| Il cibo come "dolce mangiare" e paradigma dell'esistenza. | Italiano | G. D'Annunzio e il suo rapporto con il cibo. Il Piacere: l'esteta e la sua crisi. |
| | Storia | Il Fascismo e il Nazismo. L'impresa di Fiume. |
| | Matematica | Problema di realtà: L'abbattitore in cucina |
| | Inglese | Food contamination e food preservation |
| | Enogastronomia | Il parrozzo. Metodi di conservazione naturali e chimici |
| | Scienze degli alimenti | Le malattie del benessere: obesità e diabete. |
| | Scienze motorie | Piacere e motivazione nello sport. Il calcio. |

| | | |
|-------------------------|------------------------|--|
| La sostenibilità | Italiano | G.D'Annunzio: il Panismo. Analisi del testo: La pioggia nel pineto. |
| | Storia | Fascismo e Nazismo |
| | Matematica | Compito di realtà: Caffè, speriamo che sia l'ultimo! |
| | Inglese | Eco-sustainability. The slow food movement |
| | Enogastronomia | Sostenibilità, Km0, frutta e verdura di stagione |
| | Scienze degli alimenti | I cibi e i consumi sostenibili |
| | Scienze motorie | Il ruolo dello sport nella promozione degli obiettivi di sviluppo sostenibile. Le Olimpiadi ieri e oggi. |

| | | |
|----------------------------------|------------------------|--|
| Mens sana in corpore sano | Italiano | L. Pirandello: il pensiero e la poetica dell'umorismo. Il fu Mattia Pascal |
| | Storia | Il Fascismo |
| | Matematica | Lettura del grafico di una funzione |
| | Inglese | Food allergies and intorellances |
| | Enogastronomia | Menù per un gruppo di persone celiache |
| | Scienze degli alimenti | Le intolleranze alimentari |
| | Scienze motorie | La dieta dello sportivo |

| | | |
|---|------------|--|
| La sicurezza come diritto fondamentale | Italiano | G. Verga. Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane. Analisi del testo: Rosso Malpelo. |
| | Storia | Il Rivoluzione industriale |
| | Matematica | La funzione: definizione e classificazione |
| | Inglese | The Mediterranean diet |

| | | |
|--|------------------------|--|
| | Enogastronomia | La sicurezza in cucina |
| | Scienze degli alimenti | Alimentazione e malattie alla fine dell'Ottocento. I contaminanti. |
| | Scienze motorie | La sicurezza nello sport |

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, non sono stati attivati corsi di recupero pomeridiani per il protrarsi della situazione pandemica.

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 DDI, 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.

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</p> | | <p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Francese/Tedesco</p> | <p>2 h</p> <p>3 h</p> <p>3 h</p> |

| | | | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|----------|-----|
| | | costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO. | | | |
| Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie | 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 |

**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> | -I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. | -Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili. | Competenza in materia di cittadinanza | Lab. Enogastr. Cucina | 4 h* |
| | - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy. | - 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...). | | Lab. Enogastr. Sala e Vendita | 4 h* |
| | -Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi. | - Ricercare anche nell'ambito delle discipline di indirizzo | | Scienze e Cultura dell'Alimentazione | 3 h |
| | - Strutture e infrastrutture sostenibili. | | | Scienze Motorie e Sportive | 2 h |
| | - Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità. | | | | |
| | - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|------------------|----------------|
| | | 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.) | | | |
| Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese | L'alunno conosce: - 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.) | - 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.). | Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte | TUTTE | 2 h 2 h |
| Rispettare e valorizzare il | -Il concetto di patrimonio culturale materiale e | Accrescere il senso di appartenenza al | Competenza in materia di cittadinanza. | Lab. Accoglienza | 4 h* 1 |

| | | | | | |
|--|---|---|---|-------------------|----------------------------|
| patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica | immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali. | 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.). | Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali | Turistica | |
| CITTADINANZA DIGITALE Classe QUINTA | | | | | |
| 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 |
|--|---|---|------------|------|
| COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà. | Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme. | 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. | AVANZATO | 9/10 |
| | Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale. | Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate. | | |
| | Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione. | 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 all'attività 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 |
| CITTADINANZA DIGITALE | Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media. Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni. Rafforzare la consapevolezza della privacy e del rispetto degli altri. | 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. È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali. È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo). Distingue le fonti per la loro attendibilità. Ha partecipato con spirito critico. | AVANZATO | 9/10 |
| | | 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. 2022/2023

| | | | | |
|---|---|---|--|------|
| | | <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</p> <p>BASE NON RAGGIUNTO</p> | 1/5 |
| <p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>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

ELENCO DEI CANDIDATI

| <i>Nr.</i> | <i>Cognome</i> | <i>Nome</i> |
|------------|----------------|------------------|
| 1 | BIFULCO | MARIA ANTONIETTA |
| 2 | CAPUANO | SIMONA |
| 3 | ESPOSITO | ANTONIO |
| 4 | ESPOSITO | PAOLINO |
| 5 | FOGLIA | ROSA |
| 6 | GUAGLIONE | DIEGO |
| 7 | LIBRERA | MARIA |
| 8 | MINIERI | FELICE |
| 9 | MORELLI | PIO SAVERIO |
| 10 | NAPOLITANO | FRANCESCO PIO |
| 11 | PALMA | RAFFAELE |
| 12 | PAPA | MARIO |
| 13 | PELUSO | CARLO |
| 14 | RUSSO | ANIELLO |
| 15 | SANTORELLI | GIOVANNI |
| 16 | SERINO | FRANCESCO PIO |

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

| COMPOSIZIONE | | | | | |
|--------------|-----------|-------------------------|----------|---|---|
| Maschi | 12 | Ripetenti | 0 | Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni | 0 |
| Femmine | 4 | Ripetenti seconda volta | 0 | Allievi con diversa abilità | - PEI con prove differenziate 2 -PEI con prove identiche alla classe 3 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|---------------------------|---|
| | | | | Allievi con DSA o con BES | 3 |
| Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno | | | | | |

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. C indirizzo Enogastronomia risulta composta da sedici alunni, di cui dodici maschi e quattro femmine, che hanno sempre mostrato un comportamento adeguato e corretto durante l'anno scolastico, sia nei confronti dei compagni di classe che dei docenti e di tutte le componenti dell'istituzione scolastica. Dei suddetti alunni cinque sono diversamente abili: tre con P.E.I., certificati ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 4 art. 15, hanno seguito un percorso didattico di tipo B-Personalizzato con prove equipollenti; tra di essi c'è un'alunna che, a causa delle numerosissime assenze (più di quattro mesi), meno della metà giustificate, non è riuscita a raggiungere gli obiettivi minimi previsti dal P.E.I. Gli altri due alunni con P.E.I., certificati ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 3 art. 15, hanno seguito un percorso C differenziato per tutte le discipline: al termine dell'anno scolastico, conseguiranno la certificazione delle competenze e non parteciperanno agli Esami di Stato. Infine sono presenti tre studenti con BES per ognuno dei quali il Consiglio di Classe ha stilato un Piano didattico individualizzato (PDP).

La classe risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, adeguatamente collaborativa e interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico. Nel primo quadrimestre, tuttavia, non è mancata, per qualche alunno, il perdurare di qualche lacuna, ma successivamente la partecipazione al dialogo educativo, anche se in misura differenziata, è stata più attiva e l'impegno, anche nel lavoro domestico, più proficuo. In particolare, per gli alunni diversamente abili il Consiglio di classe si è attenuto a quanto stabilito nei rispettivi P.E.I., mentre per quelli con BES si sono poste in campo strategie diversificate e si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi indicati nei P.D.P. per cui, nella seconda parte dell'anno, il dialogo didattico è molto migliorato.

Si tratta di una di una classe articolata: per quanto riguarda l'insegnamento della seconda lingua comunitaria, infatti, vi è un gruppo che studia la lingua francese (8 studenti) e un altro gruppo (8 studenti) che studia la lingua tedesca. Nelle ore destinate all'insegnamento delle due lingue, gli alunni si sono divisi in due gruppi ed hanno lavorato in ambienti pluriclasse.

La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte dei discenti e solo per gli alunni diversamente abili che hanno seguito una programmazione differenziata è stato rilevato un

maggior numero di assenze dovuti a problemi logistici e/o di salute e/o familiari opportunamente giustificati dalle rispettive famiglie.

Nel II quadrimestre i docenti hanno maggiormente sollecitato la motivazione, la partecipazione e l'interesse degli studenti, oltre ad utilizzare molteplici strategie didattiche dirette a migliorare soprattutto la carente situazione di partenza di qualche alunno poco incline allo studio. Le tematiche previste nelle progettazioni curricolari delle singole discipline sono state adeguate alle reali possibilità di ogni alunno per cui, attraverso un attento lavoro di personalizzazione svolto da tutto il Consiglio di Classe, alcuni aspetti dei piani di studio sono stati proposti in modo tale da consentire anche agli alunni più deboli il raggiungimento dei livelli essenziali delle prestazioni. Per colmare le carenze nelle singole discipline gli studenti, poi, hanno usufruito anche di corsi di recupero in itinere, svolti all'inizio dell'anno scolastico e a chiusura del primo quadrimestre. Contemporaneamente sono stati proposti anche percorsi di consolidamento e potenziamento che hanno offerto agli studenti maggiori opportunità di crescita culturale.

Tutto ciò ha dato risultati complessivi soddisfacenti, ma al tempo stesso differenziati e rapportati ai loro prerequisiti.

È da rimarcare che quasi tutti gli allievi, grazie all'interesse e al costante impegno profuso nelle materie professionalizzanti, hanno raggiunto risultati globalmente buoni, mostrando competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia. A conclusione del percorso formativo compiuto della classe, si ritiene di poter confermare che gli allievi, al di là dei risultati nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale e umana complessivamente adeguata e positiva. Riguardo le competenze raggiunte si può ripartire la classe in tre fasce di livello: al primo gruppo appartengono alunni che si sono dedicati allo studio con costante impegno ed interesse, arrivando ad un più che soddisfacente livello di padronanza in tutte le discipline e sono in grado di organizzare le conoscenze a livello pluridisciplinare. Il secondo gruppo risulta formato da studenti che, grazie alle strategie e metodologie applicate, sono riusciti a consolidare abilità e conoscenze nei vari settori dell'apprendimento scolastico, conseguendo un livello di competenze buono. C'è infine un terzo gruppo, composto da pochi studenti, che ancora presentano qualche lacuna e incertezze nella preparazione di base per un impegno saltuario e settoriale, ma che sono in grado di sostenere le prove di esame poiché, grazie alle diverse strategie messe in atto dai docenti, sono riusciti a raggiungere, alla fine dell'anno scolastico, un grado di preparazione nel complesso sufficiente.

I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi e le modalità stabilite dalla scuola. In alcuni casi i genitori sono stati contattati più frequentemente in quanto c'è stata la necessità di comunicare loro le carenze nel profitto dei figli.

In conclusione, in sede di esame di Stato, il Consiglio di Classe reputa opportuno che i docenti di sostegno, che hanno seguito gli studenti per tutto l'anno scolastico, siano convocati in qualità di "esperti", a supporto degli alunni stessi, coerentemente con quanto stabilito dalla normativa vigente, e che agli alunni sia consentito, durante il colloquio, l'utilizzo di strumenti compensativi come mappe concettuali. Inoltre, durante lo svolgimento della prima e seconda prova scritta, si

richiede, per l'alunno con BES Russo, l'utilizzo di strumenti compensativi, in particolare strumenti informatici (pc, videoscrittura con correttore ortografico) e durante il colloquio l'utilizzo di mappe concettuali.

Ogni studente, inoltre, nella sezione dedicata all'E-Portfolio, ha caricato il "capolavoro dello studente", cioè il prodotto che ogni discente ha riconosciuto come particolarmente rappresentativo dei propri progressi e delle competenze acquisite nel corso del corrente anno scolastico.

Infine il Consiglio di classe ha preso visione della Informativa sul Curriculum dello studente. I candidati sono stati tutti accreditati al sito ed hanno riportato nella terza parte del curriculum le attività extrascolastiche significative nel loro percorso di crescita e maturazione. Il suddetto documento, che rappresenta la sintesi tra scuola e attività extrascolastiche, accompagnerà lo studente all'esame di Stato ed offrirà spunti personali nella conduzione del colloquio.

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. Le verifiche dei risultati raggiunti infatti hanno fatto registrare, nel complesso, un allineamento agli obiettivi concordati in sede di progettazione iniziale. La classe ha dimostrato, seppure a diversi livelli, di aver maturato le competenze e le conoscenze previste nelle varie discipline compresa l' Educazione Civica.

Gli **obiettivi educativi comportamentali** sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi e a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, far proprie, elaborare e applicare, anche in altri contesti, le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite durante il corso di studi. Gli alunni pertanto sono in grado di:

- Ascoltare ed intervenire al momento opportuno
- Rispettare gli altri e le idee altrui, rispettare il diverso.
- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto
- Collaborare alla soluzione dei problemi
- Organizzare il proprio lavoro senza ledere i diritti altrui

Per quanto riguarda gli **obiettivi didattici specifici** raggiunti, si rinvia alle relazioni finali delle singole discipline. In riferimento agli **obiettivi trasversali**, gli alunni hanno acquisito:

- Capacità espositive scritte ed orali
- Competenze comunicative di base per un corretto uso del linguaggio, anche specifico delle discipline
- Competenze metodologiche di studio individuale e di gruppo per raggiungere gli obiettivi didattici, utilizzando gli strumenti di conoscenze e di studio specifici nei diversi ambiti disciplinari

Durante l'anno scolastico, per il raggiungimento dei suddetti obiettivi, è stato progettato un **percorso formativo interdisciplinare**, articolato in quattro unità didattiche di apprendimento, e convergente su un nucleo tematico unitario per l'acquisizione di specifiche competenze di tutte le discipline.

Alla fine del I quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica per **potenziare/consolidare/recuperare** le competenze attraverso attività didattiche in itinere privilegiando metodologie quali il cooperative learning e il role playing. Tali attività hanno favorito l'acquisizione di una maggiore autonomia e di un metodo di studio più produttivo, oltre che a colmare le lacune pregresse.

La **verifica** delle conoscenze, delle abilità e delle competenze è avvenuta attraverso la correzione degli elaborati e/o degli esercizi, questionari aperti, strutturati, semistrutturati, analisi del testo, traduzioni in lingua straniera, lavori di ricerca, prodotti multimediali svolti in gruppo o in modo autonomo e/o delle esercitazioni svolte in classe, oltre che mediante verifiche scritte e orali intermedie e alla fine di ogni UDA e prove pratiche di laboratorio.

I criteri di **valutazione** sono stati: la partecipazione al dialogo educativo, il rispetto delle regole del dialogo, l'impegno, la collaborazione con i compagni, il progresso nell'apprendimento rispetto al livello iniziale; la comprensione e la conoscenze delle tematiche trattate nelle varie discipline; la competenza e correttezza nell'elaborazione delle tipologie testuali studiate e nell'esecuzione delle consegne nell'attività pratica.

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno partecipato alle attività di PCTO e di orientamento in uscita.

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:

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.

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;
- 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 |

| | |
|---------------|--|
| | <p>didattica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abituale 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 • 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. 2022/2023

| | | | | |
|----------|-----|--------------------------------|--|--|
| | | | | 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

DOCENTE: PROF.SSA SABRINA FALCETTA

L'ETA' POSTUNITARIA

La situazione politica, socio-economica, culturale del nuovo Stato.

Il conflitto tra intellettuali e società.

La necessità dell'unificazione linguistica e le nuove tendenze politiche.

I maggiori generi letterari in prosa.

La Scapigliatura: Il contesto socio-economico e i modelli della Scapigliatura. I caratteri del movimento. Gli esponenti.

NATURALISMO E VERISMO

Il Naturalismo francese: i fondamenti teorici; i precursori; la poetica di Zola; il ciclo dei Rougon-Macquart.

G. Flaubert: *Madame Bovary*, dalla vicenda alla costruzione narrativa.

Scrittori italiani nell'età del Verismo: la diffusione del modello naturalista; la poetica di Capuana e di Verga; l'assenza di una scuola verista e l'isolamento di Verga.

GIOVANNI VERGA

La vita, la formazione e i romanzi d'esordio. I romanzi preveristi e la svolta verista: *Rosso Malpelo*.

La poetica. Le tecniche narrative: l'eclisse dell'autore, la regressione del punto di vista, lo straniamento.

La visione della realtà e la concezione della letteratura.

Il Ciclo dei Vinti.

I Malavoglia: l'intreccio; l'irruzione della storia; il contrasto tra tradizioni e progresso; realismo e idealizzazione; l'impianto corale e la costruzione bipolare.

Mastro-don Gesualdo: l'intreccio; l'impianto narrativo; l'interiorizzarsi del conflitto tra valori e interesse egoistico; la critica alla "religione della roba".

Da Vita dei campi:

Rosso Malpelo

Da I Malavoglia:

I vinti e la fiumana del progresso(Prefazione)

Il mondo arcaico e l'irruzione della storia

La conclusione del romanzo: l'addio al mondo premoderno

Dalle Novelle rusticane:

La roba

IL DECADENTISMO

Il superamento del Positivismo. Significato del termine e periodizzazione. Caratteri della sensibilità decadente. Temi e figure. Confronto tra Decadentismo e Romanticismo.

C. Baudelaire: la poetica.

Da I fiori del male:

Corrispondenze.

Le correnti del Decadentismo. Il Simbolismo: i precursori, i caratteri e i "poeti maledetti". L'Estetismo.

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita. Le opere, dagli esordi all'Estetismo e alla sua crisi. La fase della "bontà" e i romanzi del superuomo. Le opere drammatiche. Le opere in versi: le *Laudi*. Il pensiero e la poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo.

Da Il Piacere:

Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti.

Da Alcyone:

La pioggia nel pineto.

GIOVANNI PASCOLI

La vita. La visione del mondo. La poetica del fanciullino e la poesia “pura”. L’ideologia politica. I temi della poesia pascoliana e l’innovazione stilistica. Le raccolte poetiche *Myrica*.

Da *Myrica*:

X Agosto

Novembre

Il lampo.

Temporale

ITALO SVEVO

La vita. Il pensiero e la poetica: la formazione culturale, tra influenze filosofiche, politiche e letterarie. Il rapporto con la psicoanalisi. Le opere: *Una vita e Senilità*(vicende e impostazione narrativa). *La coscienza di Zeno*: la struttura, i contenuti e le tecniche narrative.

Da *La coscienza di Zeno*:

Il fumo

LUIGI PIRANDELLO

La vita. La visione del mondo: il vitalismo e la critica dell’identità individuale: la “trappola” della vita sociale; il relativismo conoscitivo e l’incomunicabilità. Il “forestiere della vita”. La poetica dell’Umorismo. I romanzi: trame e temi.

Da *Il fu Mattia Pascal*(capp.VII-IX):

La costruzione della nuova identità e la sua crisi

L’ERMETISMO

La “letteratura come vita”. Il significato del termine. La chiusura nei confronti della Storia. Temi e linguaggio.

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita. La poetica e le innovazioni stilistiche. L'itinerario delle opere: *Il porto sepolto*; *L'allegria di naufragi*; *L'allegria*; *Sentimento del tempo*; *Il dolore*; *La terra promessa*; *Taccuino del vecchio*. Struttura e temi delle raccolte poetiche.

Da *L'allegria*:

Veglia

Soldati.

SALAVATORE QUASIMODO

La vita. Il periodo ermetico. L'evoluzione stilistica e tematica del dopoguerra.

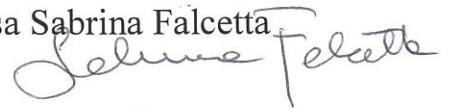
Da *Ed è subito sera*:

Ed è subito sera

Alle fronde dei salici

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Sabrina Falcetta



I rappresentanti degli studenti



STORIA

DOCENTE: PROF.SSA SABRINA FALCETTA

I PROBLEMI DELL'ITALIA POSTUNITARIA

La situazione dell'Italia nel 1861

La struttura politica, amministrativa ed economica finanziaria del nuovo Stato

La “questione meridionale” e il fenomeno del brigantaggio

La “questione romana”

La terza guerra d'indipendenza

L'annessione di Roma

La crisi della Destra storica e la Sinistra al governo

L'età di Crispi e la crisi di fine secolo

L'ETA' DELLA BORGHESIA E LO SVILUPPO INDUSTRIALE

La società borghese

La Seconda Rivoluzione industriale

Gli sviluppi del movimento operaio

La Chiesa di fronte alla società moderna

L'IMPERIALISMO EUROPEO E LE NUOVE POTENZE MONDIALI

Bismarck e l'equilibrio europeo in crisi

L'età dell'imperialismo: rivalità tra nazioni ed espansione coloniale

Un nuovo protagonista sulla scena mondiale: gli Stati Uniti

Il Giappone tra modernizzazione e tradizionalismo

L'EPOCA DELLA SOCIETA' DI MASSA

I caratteri e le trasformazioni economiche e sociali

La politica e il clima culturale

LA SITUAZIONE MONDIALE AGLI INIZI DEL NOVECENTO

Gli Stati Uniti tra progressismo ed imperialismo

L'Europa democratica: Gran Bretagna e Francia

L'Europa dell'autoritarismo e degli Imperi: Germania, Austria e Russia

L'irredentismo italiano

La Crisi della Cina e l'affermazione del Giappone

L'Africa: le amministrazioni coloniali e la Guerra anglo-boera

L'America Latina e la rivoluzione messicana

L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA

L'ascesa di Giolitti: il quadro politico, economico e sociale

Il rapporto tra Giolitti e le forze politiche del Paese

Le riforme sociali ed economiche

L'aggravarsi della "questione meridionale" e la politica giolittiana nel Sud Italia

La conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le cause della guerra

1914: il fallimento della guerra-lampo

L'entrata dell'Italia nel conflitto

1915-1916: la guerra di posizione

Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra

I trattati di pace

LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN

La rivoluzione di Febbraio e la rivoluzione d'Ottobre

Lenin alla guida dello stato sovietico

La Russia tra guerra civile e comunismo di guerra

La Nuova politica economica e la nascita dell'URSS

L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS

Le "purghe" staliniane e il regime del terrore

Il consolidamento dello Stato totalitario

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra

La crisi del liberismo: la questione di Fiume e il Biennio rosso

L'ascesa del Fascismo, dalla marcia su Roma al consolidarsi del regime dittatoriale

I Patti lateranensi, la politica economia e la nascita dell'Impero coloniale italiano

LA CRISI DEL '29 E IL NAZISMO

Il crollo di Wall Street e la Grande Depressione

La crisi della Germania repubblicana

L'ascesa di Hitler e la nascita del nazionalsocialismo

Il Nazismo al potere

L'ideologia razzista e l'antisemitismo

L'alleanza con Mussolini e la guerra di Spagna

La realizzazione della "Grande Germania"

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La Germania nazista e l'alleanza con l'Italia e il Giappone

L'escalation nazista e il successo della guerra-lampo(1939-1940)

La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale

L'inizio della controffensiva alleata

La caduta del Fascismo e la guerra civile in Italia

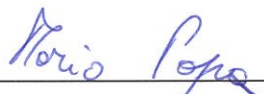
La vittoria degli Alleati

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Sabrina Falcetta



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

Prof.ssa Carmela Vitale

I rappresentanti degli studenti Mario Papa Carlo Peluso

LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA STELLA DE RIGGI

- 1) THE KITCHEN BRIGADE
- 2) COOKING METHODS
- 3) TYPES OF RESTAURANT
- 4) FOOD SAFETY, HACCP SYSTEM
- 5) FOOD INTOLLERANCES AND ALLERGIES
- 6) FAST FOOD, JUNK FOOD AND STREET FOOD
- 7) THE MEDITERRANEAN DIET
- 8) ALTERNATIVE DIETS: VEGAN AND VEGETARIAN DIET
- 9) WINE
- 10) FOOD AND WINE PARING
- 11) SUSTAINABILITY
- 12) FROM FARM TO FORK
- 13) THE SLOW FOOD MOVEMENT
- 14) THE SLOW FOOD PRESIDIA
- 15) FOOD AND RELIGION
- 16) THE MOST FAMOUS ITALIAN FOOD PRODUCTS
- 17) ITALIAN ENOGASTRONOMIC TOUR
- 18) CHARMING CAMPANIA
- 19) SICILY
- 20) EMILIA ROMAGNA

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Stella De Riggì

I rappresentanti degli studenti Mario Poma
Carlo Paluso

Stella De Riggì

LINGUA FRANCESE
DOCENTE: PROF.SSA BIANCARDI CARMELINA

Le monde de l'œnogastronomie

La ristorazione commerciale e sociale.

Les nouveaux restaurants.

Tables en vue , les bistros.

Les métier du restaurant.

La Provence.

Alimentation biologique et diététique

Le régime.

Le régime crètois

Manger équilibré

La pyramide alimentaire.

Cuisine diététique et légère.

Cuisiner sain.

Les produits bio

Les intolérances alimentaires.

Composition d'un menu équilibré

Présentation d'une recette

Le vin, l'histoire et tradition dans un verre.

Les régions viticoles françaises.

Les cépages français.

Les vins de la France

Les appellations des vins français.

Le champagne

La dégustation et la vente.

La Champagne.

Emploi. De l'école au monde du travail.

La méthode HACCP.

Les aliments à risque.

La conservation et le stockage.

Quelques régions françaises

Provence, Alsace, Champagne, Bourgogne, Aquitaine, Bretagne.

Stage en entreprise

Le CV

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof.ssa Carmelina Biancardi

I rappresentanti degli studenti

Mario Pepe

Corb Peluso

LINGUA TEDESCA
DOCENTE: PROF.SSA VILLANI ANTONIETTA

Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien

Die deutschen Spezialitäten

Bier und Speisen

Oktoberfest

Bier un Weinarten

Qualitätskategorien

Ernährungsformen

Diätformen

Typische produkte aus Deutschland

Das Olivenöl, die Tomaten und die Mozzarella

Die regionale Küche in Deutschland

Auf der Suche nach Personal

I

Berufliche Kontakte

Der europäische Lebenslauf

Die Bewerbung

Das Vorstellungsgepräch

Educazione Civica

Die Geburt der Europäischen Union

CICCIANO, 15 maggio 2024

Prof.ssa Antonietta Villani

Antonietta Villani

I rappresentanti degli studenti *Mario Papa Carlo Peluso*

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE: Prof.ssa Carolina Crisci

Modulo A

Il mercato turistico

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

Modulo B

Il marketing : aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

Modulo C

La pianificazione e la programmazione aziendale

Il budget

Il businnes plan

Modulo D

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

I food coast

Sviluppo sostenibile

Costituzione Italiana, nascita e principi fondamentali

Agenda 2030/goal n 12 consumo responsabile

Art. 9 e 41 Costituzione modificati

Economia lineare e circolare

Cicciano, 15 maggio 2024


Prof.ssa Carolina Francesca Crisci

I rappresentanti degli studenti Mario Papa Carlo Peluso

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA MANNA TERESA

1. Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate

- Concetto di rischio, danno e pericolo.
- Pericoli chimici: Contaminanti agricoli, ambientali, delle confezioni, naturali (prodotti ittici, micotossine).
- Pericoli biologici: i microrganismi, vie di contaminazione (diretta, indiretta, crociata, endogena ed esogena), vie di trasmissione delle patologie (intossicazione, infezione, tossinfezione).
- Batteri e la loro funzione (alterativi, patogeni, pro tecnologici).
- Batteri patogeni: Salmonella, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens.
- Protozoi: Toxoplasmosi e Toxoplasma Gondii.
- Prioni : BSE.

2. Igiene, sicurezza e qualità

- Qualità degli alimenti , additivi e imballaggi
- Piano di autocontrollo ed HACCP: i 7 principi

3. Dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e principali patologie

- Definizioni iniziali : alimentazione e nutrizione, dietologia, dietetica e dietoterapia.
- Passaggi della costruzione di una dieta: valutazione dello stato nutrizionale, bilancio energetico, valutazione del peso (impedenziometria).
- Calcolo dei nutrienti e della distribuzione dei pasti (la razione alimentare): Larn
- Scelta degli alimenti: linee guida , piramide alimentare , modelli dietetici
- Dietetica nei gruppi di popolazione : alimentazione in gravidanza e allattamento, alimentazione durante età scolare, pubertà e adolescenza.
- Dietoterapia nelle patologie metaboliche (allergie e intolleranze, la celiachia, diabete e obesità, tumori e alimentazione).

4. Alimentazione come espressione di cultura e innovazione

- Le prescrizioni alimentari nelle varie religioni
- Nuova piramide alimentare sostenibile della dieta mediterranea : Med Dieta 4.0
- La doppia piramide alimentare
- Alimentazione sostenibile (prodotti a Km0)
- Nuovi prodotti alimentari : prodotti fairtrade, integratori alimentari , funzionali e alimenti geneticamente modificati.

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Teresa Manna

I rappresentanti degli studenti

Mario Pepe Carlo Peluso

ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: PROF. SPINOSA ANTONIO

| <i>dal libro di testo: Il nuovo cucinabile</i> | | | |
|--|--|---|---|
| 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 | - PROGETTARE MENU' PER LE DIVERSE FORME DI | - CRITERI DI ELABORAZIONE DEI MENU'. |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | RISTORAZIONE E COMMERCIALE | RISTORAZIONE. | TIPOLOGIE DI INTOLLERANZE ALIMENTARI |
| 5 | TECNICHE DI CATERING E BANQUETING. SIMULAZIONE E DI UN EVENTO DI BANQUETING | - PROGETTARE IL MENU' PER TIPOLOGIE DI EVENTI | TECNICHE DI CATERING E BANQUETING |
| 6 | ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI | - LE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DELLE INTOLLERANZE | CONOSCENZE DELLE PROBLEMATICHE LEGATE ALLA GESTIONE DEGLI ALIMENTI. |

CICCIANO, 15/05/2024

Prof. Antonio Spinosa

I rappresentanti degli studenti

Mario Papa Carlo Peluso

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 15.05.2024

Prof.ssa Antonietta Petillo



I rappresentanti degli studenti Mario Pepe Carlo Poluso

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 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

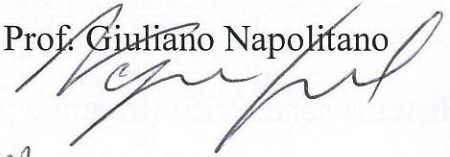
Educazione alla salute e alla prevenzione

Cenni storici

Le Olimpiadi-Educazione fisica nelle varie epoche storiche

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof. Giuliano Napolitano



I rappresentanti degli studenti

Mario Pepe Carlo Belluso

RELAZIONE FINALE

ITALIANO

DOCENTE: PROF.SSA FALCETTA SABRINA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. C indirizzo Enogastronomia risulta composta da sedici alunni, di cui dodici maschi e quattro femmine, che hanno sempre mostrato un comportamento adeguato e corretto durante l'anno scolastico, sia nei confronti dei compagni di classe che dei docenti e di tutte le componenti dell'istituzione scolastica. Dei suddetti alunni cinque sono diversamente abili: tre con P.E.I., certificati ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 4 art. 15, hanno seguito un percorso didattico di tipo B- Personalizzato con prove equipollenti; tra di essi un'alunna, che, a causa delle numerosissime assenze (più di quattro mesi), meno della metà giustificate, non è riuscita a raggiungere gli obiettivi minimi previsti dal P.E.I. Gli altri due alunni con P.E.I., certificati ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 3 art. 15, hanno seguito un percorso C differenziato per tutte le discipline: al termine dell'anno scolastico, conseguiranno la certificazione delle competenze e non parteciperanno agli Esami di Stato. Infine sono presenti tre studenti con BES per ognuno dei quali il Consiglio di Classe ha stilato un Piano didattico individualizzato (PDP).

La classe risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, adeguatamente collaborativa e interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico; la frequenza alle lezioni è stata per la maggior parte degli alunni regolare. Per gli alunni diversamente abili ci si è attenuti a quanto stabilito nei rispettivi P.E.I., mentre per quelli con BES si sono poste in campo strategie diversificate e si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi indicati nei P.D.P. per cui, nella seconda parte dell'anno, il dialogo didattico è molto migliorato. Nel primo quadrimestre, tuttavia, non è mancata, per qualche alunno, il perdurare di qualche lacuna, ma successivamente la partecipazione al dialogo educativo, anche se in misura differenziata, è stata più attiva e l'impegno, anche nel lavoro domestico, più proficuo.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Un esiguo gruppo di alunni, impegnati con continuità, sono in possesso di strumenti linguistici e capacità organizzative che permettono loro di muoversi con sicurezza nella disamina dei fatti letterari trattati; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione.

Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da un ristretto gruppo di alunni per cui i contenuti trattati hanno costituito un adeguato momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono

corrette e, per alcuni, appropriate, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato buono.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Per il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei contenuti è stato adottato un approccio comunicativo e funzionale per una didattica tesa a sviluppare le attese abilità e competenze letterarie. Molto spazio si è dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore alberghiero e di accoglienza turistica. Gli alunni hanno seguito in maniera diversa e con differenti risultati il programma didattico- educativo e questo è stato, senza dubbio, determinato anche dal diverso ritmo di apprendimento e di sviluppo delle abilità che ciascun alunno ha evidenziato. I risultati delle verifiche sono complessivamente positivi.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

Alla fine del percorso scolastico gli alunni sono in grado di:

- rispettare le norme che disciplinano la vita scolastica e convittuale;
- ascoltare e intervenire al momento opportuno;
- esprimere le proprie idee e rispettare le opinioni altrui;
- socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- consolidare e migliorare le capacità di una corretta esposizione scritta ed orale;
- conoscere le linee essenziali della letteratura dalla fine dell'800 all'inizio del '900;
- conoscere le tipologie testuali richieste all'esame di Stato

COMPETENZE E ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;

- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Costruire percorsi interdisciplinari;
- Produrre diverse tipologie testuali;
- Riconoscere i nuclei tematici e gli elementi formali di un testo.

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

- libro di testo
- materiale cartaceo(fotocopie, appunti,ecc.)
- sussidi audiovisivi
- ricerche individuali e di gruppo
- computer e internet

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 VERIFICA:

- 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. Si precisa che alcuni alunni diversamente abili e con BES, durante l'anno scolastico, hanno utilizzato durante le verifiche orali mappe concettuali. Agli stessi pertanto sia consentito, durante il colloquio, l'uso di strumenti compensativi come mappe concettuali.

PROVE SCRITTE: esercizi, relazioni, questionari, mappe concettuali, parafrasi, analisi del testo, riassunti, prove simulate rispondenti alle tipologie delle prove d'esame. Si precisa che Russo Aniello, uno degli alunni con BES, ha utilizzato, nello svolgimento delle verifiche scritte strumenti informatici (pc, videoscrittura con correttore ortografico) che utilizzerà anche durante gli Esami di Stato.

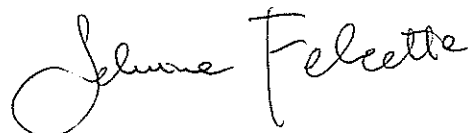
CRITERI DI VALUTAZIONE

- 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.

Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi all'interno dei vari periodi della storia letteraria trattata, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio utilizzato.

CICCIANO, 15 maggio 2024

Prof.ssa Sabrina Falcetta



RELAZIONE FINALE

STORIA

DOCENTE: PROF.SSA FALCETTA SABRINA

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Pochi alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano una soddisfacente capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da alcuni studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. La maggior parte degli allievi hanno conseguito la capacità di adoperare in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina e, inoltre, possiedono gli strumenti essenziali per individuare persistenze e mutamenti. In generale, la classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato buono.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Le tematiche modulari e gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale hanno subito qualche modifica a causa delle difficoltà riscontrate dagli alunni nell'interiorizzare i contenuti proposti e nel collegare gli eventi storici nel tempo.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

Alla fine del percorso scolastico gli alunni sono in grado di:

- rispettare le norme che disciplinano la vita scolastica e convittuale;
- ascoltare e intervenire al momento opportuno;
- esprimere le proprie idee e rispettare le opinioni altrui;
- socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

La classe conosce:

- le linee essenziali di eventi storici dalla fine dell'800 alla prima metà del '900;

COMPETENZE E ABILITA':

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

- libro di testo
- materiale cartaceo(fotocopie, appunti, ecc.)
- sussidi audiovisivi
- ricerche individuali e di gruppo
- computer e internet

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 il lessico specifico della disciplina, nonché le capacità di comprensione di un testo storico.

FORME DI VERIFICA:

- Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di 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. L'alunno con BES Russo ha utilizzato durante le verifiche orali mappe concettuali.

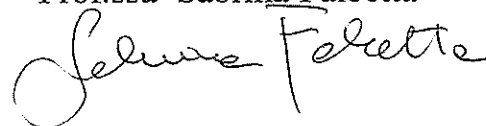
PROVE SCRITTE: Prove semistrutturate.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione orale dell'allievo, nonché della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.
- Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari periodi storici dell'800 e del '900 trattati, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

CICCIANO, 15 maggio 2024

Prof.ssa Sabrina Falcetta



RELAZIONE FINALE

Matematica

DOCENTE: Prof.ssa Vitale Carmela

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta alquanto eterogenea sia sotto il profilo didattico che sotto quello disciplinare; all'interno del gruppo classe si segnala la presenza di tre alunni BES per i quali è stato predisposto il PDP. Inoltre, ci sono cinque alunni diversamente abili di cui due seguono una programmazione differenziata e tre una programmazione con obiettivi minimi. 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 | - 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 | - Equazioni di primo e di secondo grado - La retta - La parabola | Tutti ✓ |
| | | | Magg. <input type="checkbox"/> |
| | | | Alcuni <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|---|--|--|------------------------------------|
| | <p>coefficienti dell'equazione e la posizione della retta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di parabola e la sua rappresentazione nel piano cartesiano. <p>Equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse y.</p> | | |
| 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. | Tutti <input type="checkbox"/> |
| | | | Magg. ✓ |
| | | | Alcuni <input type="checkbox"/> |

| | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|-----------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali. - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. | | |
| 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. | Tutti <input type="checkbox"/> |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte in un punto e all'infinito; forme indeterminate $+\infty - \infty; \frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty};$ | 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 | Alcuni ✓ |

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 maggiore.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Oltre agli interventi di recupero attivati dopo i risultati del primo quadrimestre e svolti, nel mese di febbraio, 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 le capacità di ragionamento, l'attività personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio.

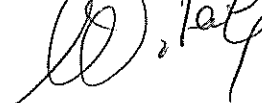
CRITERI DI VALUTAZIONE

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, lì 15 Maggio 2024

Prof.ssa Carmela Vitale



RELAZIONE FINALE

LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA DE RIGGI STELLA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C ENO è composta da 16 alunni, di cui cinque diversamente abili e tre B.ES.

Due dei diversamente abili seguono una programmazione differenziata, mentre gli altri tre una programmazione con obiettivi minimi.

Gli alunni sono sempre stati educati ed hanno sempre rispettato le regole scolastiche, anche se vivaci, non hanno mai mostrato atteggiamenti poco consoni al contesto scolastico né dal punto di vista delle azioni né sul piano verbale. Buona parte dei discenti ha partecipato al dialogo didattico-educativo, impegnandosi con entusiasmo per le diverse argomentazioni affrontate, facendo emergere un vivo interesse per lo studio della disciplina; altri hanno seguito un percorso formativo abbastanza regolare tale da poter raggiungere gli obiettivi fondamentali previsti dalla programmazione.

Il livello 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.

Gli alunni in situazione di disabilità si sono ben inseriti nel gruppo classe. In collaborazione con i docenti di sostegno sono state poste in essere tutti gli strumenti dispensativi e compensativi per far raggiungere agli alunni il successo formativo.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La frequenza è stata generalmente regolare eccezione fatta per alcuni di essi il che ha inciso sul rendimento scolastico e sull'acquisizione delle competenze.

Dal punto di vista didattico alcuni allievi si sono mostrati, sin dai primi giorni assidui ed 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 discreto. In particolare un piccolo 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, la più ampia, pur partecipando attivamente

alle lezioni, ha raggiunto un livello sufficiente. Gli esiti formativi risultano eterogenei: alcuni alunni hanno raggiunto un livello discreto, mentre altri un livello sufficiente un terzo gruppo di alunni, invece, un livello base per incostanza nello studio, nonostante le costanti stimolazioni.

Sono state usate metodologie attive quali: cooperative Learning, gruppi di lavoro, roleplaying, lezioni digitali e video lezioni, discussioni dialogate, analisi e riflessioni su video proposti, immagini. E' stata utilizzata anche la condivisione di documenti utili per approfondimenti.

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.

Durante l'anno sono state poste in essere attività di recupero e di potenziamento svolte in itinere.

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Stella De Raggi



RELAZIONE FINALE

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: PROF.SSA BIANCARDI CARMELINA

La classe V C (Bilinguismo) è formata da 16 alunni dei quali 8 studiano la lingua francese. Fa parte del gruppo classe un'alunna con disabilità che ha seguito un PEI per il perseguimento degli obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali. L'alunna nel corso dell'anno ha fatto registrare numerose assenze per cui non è riuscita a raggiungere gli obiettivi previsti. Gli alunni, tutti hanno sempre assunto un atteggiamento adeguato al contesto, rispettando l'ambiente-scuola ed il personale ivi operante. Abbastanza disciplinati e motivati all'apprendimento, hanno seguito con interesse, partecipazione ed impegno tutte le attività didattiche proposte. Solo qualche allievo, ha necessitato di continue sollecitazioni per un impegno più costante e proficuo. Al termine dell'anno gli alunni presentano in generale un'adeguata preparazione di base, buone capacità di comprensione e sufficiente rielaborazione dei contenuti.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Nell'anno scolastico in corso il programma preventivato in nuclei tematici è stato svolto regolarmente, con la scansione temporale prevista. Lo studio della lingua francese, in una prospettiva globale dell'educazione linguistica, ha compreso l'aspetto formativo - culturale, quello comunicativo - relazionale e dell'ambito professionale. A conclusione del curriculum scolastico, gli alunni hanno potenziato la propria competenza comunicativa di base, hanno acquisito competenze professionali specifiche:

- comprendono le idee principali e gli aspetti indicativi di testi orali e scritti su una varietà di argomenti di indirizzo professionale;
- Si esprimono su argomenti di carattere generale e professionale oralmente e per iscritto con adeguata correttezza morfosintattica e lessicale;

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno, si ritengono positivamente raggiunti da tutti gli alunni, due in particolare si sono distinti per capacità, impegno e preparazione. Tenuto conto della situazione iniziale si può affermare che si è registrata un'evoluzione positiva dell'apprendimento.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE: Il livello medio raggiunto dal gruppo classe può considerarsi sufficiente anche se alcuni potrebbero conseguire livelli più elevati. Gli argomenti trattati sono stati semplificati e talvolta ridotti per adeguarli alle specifiche esigenze di ognuno. Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti positivamente in relazione alle capacità di ciascuno.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO OBIETTIVI DISCIPLINARI IN RELAZIONE ALLE FINALITÀ FORMATIVE GENERALI

- Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi di ambito ristorativo inerenti agli argomenti trattati
- Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale
- Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale: compilare schede, moduli e questionari
- Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni
- Usare la micro lingua del settore in maniera accettabile.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE: Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato l'approccio comunicativo, la lezione interattiva, lo sviluppo integrato delle abilità di base, il lavoro individuale, a coppie e a gruppi, la ripetizione singola e corale e il tutoring. L'attività di brainstorming si è rivelata particolarmente motivante e, svolta regolarmente, ha incoraggiato e stimolato alla produzione orale e scritta anche gli allievi più insicuri, consentendo un arricchimento del lessico e un consolidamento delle strutture apprese precedentemente.

Le verifiche di vario genere, sia formali che informali, sono state volte ad accertare i progressi degli studenti, come pure a valutare l'efficacia della programmazione stessa. Sono state utilizzate diverse tipologie: completamento di tabelle e di test, questionari V/F, a scelta multipla, cloze test, prove strutturate e semi strutturate con griglie di valutazione annesse. Nella valutazione si è anche tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- Riconosce i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.
- Sa presentare un ristorante
- Conosce i vini francesi e le fasi della degustazione.

- Sa presentare una regione francese e le caratteristiche della sua cucina e dei suoi vini.
- Consiglia i vini che si accordano bene ai piatti scelti.
- Conosce l'importanza di un'alimentazione equilibrata
- Sa comporre un menu
- Sa presentare ed elaborare una ricetta
- Sa distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.
- Conosce il diritto del lavoro nel settore dell'enogastronomia.
- Conosce le differenze tra contratto di lavoro e di stage.

CRITERI METODOLOGICI: Lezione introduttiva.

- Lettura ed interpretazione del testo.
- Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema.
- Lavori di gruppo. Lezione dialogata.
- Le quattro abilità (reading, writing, speaking and listening) sono state sviluppate integrandole tra loro. Lo studio è stato articolato in **quattro nuclei tematici**. Ogni nucleo tematico ha affrontato argomenti significativi sotto il profilo culturale e professionale, motivanti per gli studenti ed espressi in modo da presentare un livello di difficoltà linguistica adeguata alle loro competenze. Ampio spazio è stato dato all'analisi lessicale e delle funzioni linguistiche, al fine di rendere gli allievi capaci di riutilizzare il materiale linguistico presentato in maniera autonoma ed adeguata al contesto sia in produzioni orali che scritte attinenti la vita quotidiana e l'area del settore alberghiero e della ristorazione.

MATERIALI E STRUMENTI

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

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

Tutte le attività progettate sono state interdisciplinari strutturate in quattro nuclei tematici.

ATTIVITÀ DI RECUPERO Per gli alunni che alla fine del primo quadrimestre avevano raggiunto parzialmente gli obiettivi previsti, le attività di recupero sono state svolte in itinere, con le seguenti modalità: Ripresa degli argomenti con spiegazione alternativa per tutta la classe; organizzazione di gruppi di allievi per livelli differenti e per attività da svolgere in classe; Assegno e correzione di esercizi per casa. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente. Recupero degli allievi

suddivisi in piccoli gruppi; Recupero individualizzato; Recupero di argomenti con tutor; esercizi semplificati su contenuti affrontati; Uso di schemi o mappe concettuali.

FORME DI VERIFICA

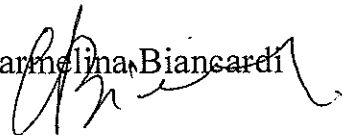
Le verifiche formative sono state effettuate regolarmente volte al controllo in “itinerario” dell’apprendimento. La verifica continua del processo di apprendimento è stata attivata al completamento di ciascun blocco tematico ed è stata coerente con le relative attività svolte. Le verifiche sommative sono state effettuate durante tutto l’anno scolastico anche sotto forma di test, prove strutturate e Semi-strutturate; colloqui e verifiche orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione si terrà conto:

- del grado di conoscenza acquisito;
- della correttezza espositiva e della conoscenza della terminologia specifica;
- della capacità di rielaborazione, analisi e sintesi;
- della capacità di analisi interdisciplinare.
- Progressi disciplinari rispetto ai punti di partenza

CICCIANO, 15 maggio 2024

Prof.ssa Carmelina Biancardi 

RELAZIONE FINALE

LINGUA TEDESCA

DOCENTE: PRO.SSA VILLANI ANTONIETTA

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La classe 5C Eno è formata da 8 alunni di cui 3 diversamente abili

Gli alunni hanno mostrato un comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso durante le lezioni.

I temi proposti sono stati approfonditi, argomentati e rielaborati dagli alunni, stabilendo collegamenti appropriati e soprattutto stimolati ad una produzione orale.

CONOSCENZE ACQUISITE

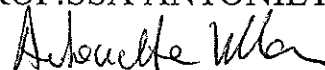
- Le strutture e le funzioni che permettono l'interazione linguistica ad un livello di comunicazione quotidiana;
- il lessico indispensabile per comprendere e produrre i messaggi orali e scritti utili all'interazione e alla conversazione quotidiana e specifica del settore

COMPETENZE ACQUISITE

- Comprensione di semplici testi specifici e caratterizzanti delle varie situazioni affrontate
- Comprensione del linguaggio informatico
- Saper affrontare conversazioni in lingua straniera e saper redigere corrispondenze di tipo turistico-alberghiero

CICCIANO, 15 maggio 2024

PROF.SSA ANTONIETTA VILLANI



RELAZIONE FINALE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: PROF.SSA CAROLINA FRANCESCA CRISCI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni durante l'attività didattica si sono mostrati generalmente attenti, ma l'impegno non è stato uguale per tutti, buona parte dei discenti ha partecipato al dialogo didattico-educativo, impegnandosi con entusiasmo per le diverse argomentazioni affrontate, facendo emergere un vivo interesse per lo studio della disciplina; altri hanno seguito un percorso formativo abbastanza regolare tale da poter raggiungere gli obiettivi fondamentali previsti dalla programmazione.

Il livello 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.

Durante l'anno sono state poste in essere attività di recupero e potenziamento svolte in itinere.

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. 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
- Mappe concettuali

5. ATTIVITÀ DI VERIFICA

- Verifiche orali e scritte

ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Interventi di sostegno e/o di recupero sono stati attuati in itinere ogni qualvolta sono emerse difficoltà e, in particolare, dopo le valutazioni quadrimestrali sono state effettuate attività di recupero in orario curricolare secondo le seguenti modalità:

- riepilogo di parti del programma attraverso strategie diverse (Cooperative learning e tutoring);
- rappresentazione degli argomenti mediante mappe concettuali e quadri di sintesi.


Le competenze degli alunni più capaci, invece, sono state potenziate attraverso interventi mirati ad approfondire i temi studiati.

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, 15 maggio 2024

Prof.ssa Carolina Francesca Crisci



RELAZIONE FINALE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA TERESA MANNA

Osservazioni specifiche del docente sulla classe

Il gruppo classe non era noto al docente, che è subentrato solo all'ultimo anno del percorso scolastico e nel mese di Marzo. La classe ha un atteggiamento collaborativo ed è caratterizzata da un livello disomogeneo degli apprendimenti della disciplina: un gruppo molto ristretto riesce ad acquisire le conoscenze fondamentali, dando dei risultati molto soddisfacenti; invece la maggior parte della classe, raggiunge un livello sufficiente pur se con difficoltà. Il programma è stato in parte semplificato e il lavoro didattico, ha subito un rallentamento, a causa di lacune preesistenti e di difficoltà nell'uso corretto e appropriato del linguaggio tecnico della disciplina.

OBIETTIVI:

- Saper applicare ai menù diverse esigenze dietetiche e dietoterapiche
- Saper organizzare il trattamento degli alimenti per la qualità igienico sanitaria
- Saper effettuare l'analisi del rischio e di tutti i parametri qualitativi degli alimenti
- Conoscere le esigenze dietetiche e dietoterapiche e culturali della popolazione target
- Saper applicare un piano HACCP, GMP e ghp

COMPETENZE:

In termini di competenze l'allievo dovrà dimostrare di essere in grado di :

- Saper proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento.
- Comprendere le possibili conseguenze sulla salute umana derivante dall'assunzione di cibi contenenti alcuni contaminanti alimentari e saper indicare i modelli comportamentali da seguire per prevenire i rischi legati ai vari contaminanti .
- Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane a seconda delle varie età e condizioni fisiologiche.
- Conoscere i principi della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e organizzare servizi di accoglienza , commercializzazione , di ristorazione e ospitalità.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio , le certificazioni di qualità , la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico , merceologico, chimico-fisico , nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ORE SVOLTE

Il lavoro è stato svolto nelle 4 ore settimanali come da orario: sono stati trattati i moduli relativi la sicurezza alimentare e malattie correlate, parte dei principi di dietetica, all'alimentazione equilibrata , malattie metaboliche, e nuove tendenze alimentari.

VERIFICHE

I livelli di apprendimento conseguiti sono stati dunque valutati attraverso verifiche formative (domande in itinere) e verifiche sommative (prove non strutturate e colloqui orali). Sono state effettuate simulazioni d'esame scritte, valutate come verifiche scritte mediante l'utilizzo di una griglia di valutazione, realizzazione di elaborati e colloqui orali. La valutazione delle verifiche orali ha tenuto conto di diversi parametri, quali il livello delle conoscenze acquisite dall'allievo, la sua capacità di esporre in modo appropriato e chiaro i contenuti appresi, l'impegno mostrato nel lavoro autonomo, l'assiduità di frequenza, la partecipazione al dialogo didattico-educativo, i progressi effettuati rispetto alla situazione di partenza.

METODOLOGIE ADOTTATE

Durante l'anno scolastico, l'azione educativa si è articolata su unità di apprendimento. Le metodologie utilizzate sono state le seguenti : per ogni unità si è proceduto all'illustrazione di contenuti mediante presentazioni di slides, l'uso di schemi alla lavagna , esercitazioni collettive(calcolo del fabbisogno calorico dei principali nutrienti

), attività pratiche (realizzazione di elaborati relativi alle contaminazioni e preparazione di un piatto), svolgimento di tracce assegnate per nuclei tematici.

ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO

L'attività di potenziamento è stata realizzata con l'utilizzo di articoli scientifici specifici e di approfondimento mostrati alla classe, visione di slides; le attività sono state svolte in relazione agli argomenti trattati mediante riflessioni e analisi più accurate.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Il recupero é stato effettuato mediante studio individuale e ulteriori chiarimenti (attraverso email e spiegazioni frontali) dei concetti poco chiari, a richiesta del singolo alunno.

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Teresa Manna


RELAZIONE FINALE
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

DOCENTE: PROF SPINOSA ANTONIO

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da sedici alunni (quattro femmine e dodici maschi).
Tre allievi seguono con programmazione differenziata e un tre 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

Criteri 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;

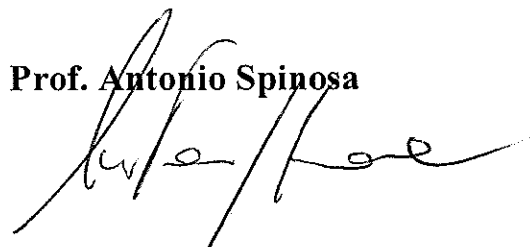
- **PROVE SCRITTE:** esercizi, relazioni, questionari, mappe concettuali, parafrasi, riassunti, prove simulate rispondenti alle tipologie delle prove d'esame.

| |
|--------------------------------|
| 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, 15/05/2024

Prof. Antonio Spinoso



RELAZIONE FINALE

MATERIA: 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

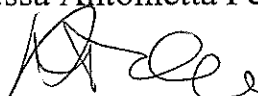
Le competenze degli alunni più capaci, invece, sono state potenziate attraverso interventi mirati ad approfondire i temi studiati messi poi a disposizione della stessa classe classe

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, 15 maggio 2024

Prof.ssa Antonietta Petillo



RELAZIONE FINALE

SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PROF. NAPOLITANO GIULIANO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta C Enogastronomia è formata da 16 alunni . Durante l'anno scolastico la maggior parte della classe si è mostrata partecipe e soprattutto collaborativa. I ragazzi si differenziano, oltre che per estrazione sociale, anche per impegno e capacità di apprendimento. Venendo nello specifico della disciplina, gli alunni nel corso dell'anno scolastico hanno lavorato in modo costante dimostrando un buon interesse per la materia, un impegno più che adeguato e una partecipazione attiva. La classe ha evidenziato livelli diversificati per quanto riguarda capacità, abilità motorie e attitudine alla pratica sportiva. L'impegno e la frequenza sono stati, ad eccezione di qualche alunno, abbastanza regolari e il comportamento vivace ma socievole e corretto. La risposta alle sollecitazioni didattiche-educative è da considerarsi, nel complesso buona.

Ovviamente la classe presenta una grande varietà di livelli motori , ma che ognuno degli studenti è riuscito a migliorarli.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Conoscenza di informazioni sulla storia e l'evoluzione dello sport. Sapersi relazionare con gli altri in modo corretto.

Rispetto delle regole di gioco e del fair play.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Capacità coordinative e di equilibrio. Percezione spazio-temporale.

Apprezzamento delle distanze e delle traiettorie. Fondamentali della pallavolo e del calcio.

COMPETENZA E ABILITA'

- Gli allievi sanno:
- Prendere coscienza dei benefici portati dall'attività fisica;
- Conoscere le finalità delle Scienze Motorie e Sportive;
- Conoscere le principali regole dell'allenamento;

- Promuovere attività sportive e favorire situazioni di sano controllo agonistico;
- Saper spiegare i meccanismi energetici che permettono il movimento;
- Conoscere i danni provocati dalle sostanze tossiche;
- Conoscere i principali traumi che possono capitare durante l'attività sportiva;
- Riconoscere ed eseguire i gesti arbitrari;

MATERIALI E STRUMENTI: Questionari, schede figurative, filmati e letture dal libro di testo

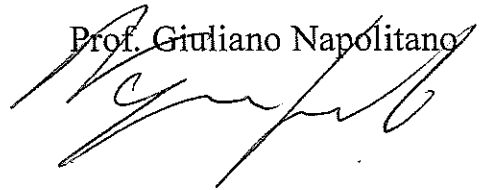
CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è effettuata singolarmente tenendo conto dei seguenti fattori: Livello di partenza, atteggiamenti nei confronti del lavoro, dei compagni e dell'insegnante.

Capacità logiche, organizzative e di ragionamento.

Ciciliano, 15 maggio 2024

Prof. Giuliano Napolitano





IPSSEOA
"Carmine Russo"



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Via G. Bruno, 1° Trav. - 80033 Cicciano (NA) - Tel 081.8261661 Fax 081.0146344

PCTO

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

RELAZIONE FINALE

TUTOR: PROF.

SPINOSA

ANTONIO

CLASSE V SEZ. C IND.

ENOGASTRONOMIA

A.S. 2023-2024

a. PREMESSA

I PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI EL'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 a ore di formazione in aula e ore 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 (life long 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 in Asl, 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 complementarità 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 Dlgs. 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.

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. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

2.1 FINALITA'

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;
- b) 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, utilizzandole 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.

b. FASI DEL PROCESSO

| Classe | Class e 3a | Class e 4a | Class e 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.

c. 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 nel 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.

d. 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

• CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA

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

• CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

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 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.

• CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA

Gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate, in strutture ricettive e agenzie turistiche sul territorio raggiungendo le 100 ore previste

• **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

Gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate, in strutture ricettive e agenzie turistiche sul territorio raggiungendo le 100 ore previste.

PCTO CLASSI QUINTE

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 60 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:

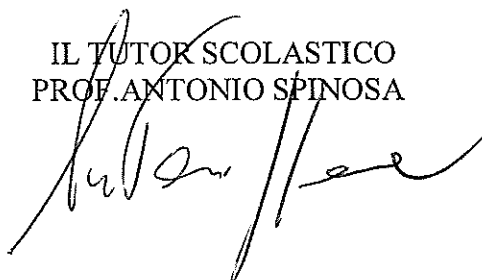
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali 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, 15 Maggio 2024

IL TUTOR SCOLASTICO
PROF. ANTONIO SPINOSA



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 della 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 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.

FINALITÀ:

- 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 |

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

| | | |
|--|--|---|
| <p>ANPAL SERVIZI E CENTRO PERL'IMPIEGODINOLA: 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</p> | <p>- 12 gennaio 2024 - 08 febbraio 2024 - 15 marzo 2024</p> | <p>- QUINTE</p> |
| <p>ANPAL SERVIZI E CENTRO PERL'IMPIEGODINOLA: JOB MEETING Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per una eventuale azione di RECRUITING mirata alla selezione e inserimento di potenziali candidate nelle stesse.</p> | <p>- 12 aprile 2024</p> | <p>- QUINTE</p> |
| <p>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.</p> | <p>- 16/02/2024 <i>Laboratorio "Unselfie 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</p> | <p>- QUINTA C Eno - QUINTA D Eno</p> |
| <p>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</p> | <p>L'incontro si è svolto il 22 aprile 2024, dalle ore 10.00 alle ore 13.00</p> | <p>- Quinta C Eno - Quinta D Eno</p> |
| <p>Università agli Studi "Suor Orsola Benincasa"- Napoli Orientamento Universitario</p> | <p>L'incontro si è svolto il 14 Dicembre 2023, dalle ore 9.30 alle ore 11.00</p> | <p>- QUINTA A Tur - QUINTA A Eno - QUINTA A Sala - QUINTA E Eno</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <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) "Immagina il Futuro" Università agli Studi di Napoli SUOR ORSOLA BENINCASA - IPSSOA C. RUSSO</p> <p>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.</p> <p>Ogni incontro è durato tre ore circa e si è svolto presso la sede Centrale, le attività sono state parte integrante del PCTO.</p> <p>MACRO-PROGETTAZIONE DEL PERCORSO: MODULO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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/contesto). <p>MODULO 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi, verifica e consolidamento delle proprie conoscenze e delle proprie risorse personali. <p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riflessione sulla didattica disciplinare, condivisione delle esperienze, aspetti emotivo-affettivi e metodologici. <p>MODULO 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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) "Immagina il Futuro"</p> | | |
| <p>Università agli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa - IPSSOA C. RUSSO</p> <p>- 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 |

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

| | | |
|--|--|----------|
| 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

ALLEGATO B: SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

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.

Come² 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 equinozio³
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 vano⁴
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁵.

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?

² Come: mentre

³ umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

⁴ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁵ 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.

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.

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'amarrezza 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 psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine 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.

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 incomprendibile, 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'.

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 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, Il, Sansoni,

Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo 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/elogio-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.

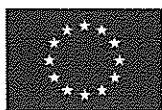
A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del “tempo reale”.

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

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

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

ALLEGATO C



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, pianificazioni 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 |

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

| | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|--|------------|
| Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici | 10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali | 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 generale del testo | 3-1 comprensione molto scarsa /assente. | | 10 |
| 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.ipsseoaccicciano.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 | 20-17 argomentazione | 16-14 argomentazione | 13-11 argomentazione non sempre | 10-8 argomentazione | 7-1 argomentazione | | 20 |

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|-----|
| percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. | e coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace | e sostanzialment e coerente, utilizzo dei connettivi complessivame nte adeguato | completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato | ntazion e superfic iale e/o incompl eta, con incoere nze, nell'uso dei connetti vi | azione lacunosa o assente, con gravi incoerenz e nell'uso dei connettivi | | |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazi one. | 10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale, | 8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato | 6 pertinenti ma limitati | 5-4 talvolta inappro priati | 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.ipsseoaccicciano.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 |

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|--|------------|
| 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 |

ALLEGATO D



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.ipsseoaicciano.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 abbinate 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. È 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.

ALLEGATO E



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.ipsséoacicciano.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 | 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 | 2 | |

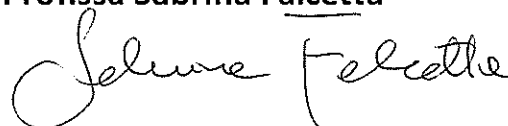
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2020/2021

| | | | |
|--------------------------------------|----|---|------|
| pertinenza del settore professionale | | riferimento al linguaggio specifico del settore | |
| | 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 | | | |

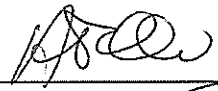
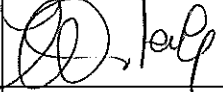
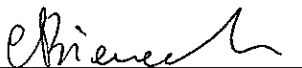
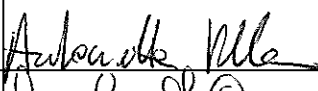
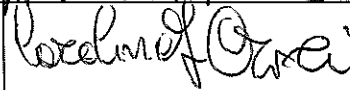



DATA, 15 Maggio 2024

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Sabrina Falcetta



IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTE | MATERIA | FIRMA |
|---|------------------------------|---|
| RELIGIONE | PETILLO ANTONIETTA |  |
| ITALIANO/STORIA | FALCETTA SABRINA |  |
| MATEMATICA | VITALE CARMELA |  |
| LINGUA INGLESE | DE RIGGI STELLA |  |
| LINGUA FRANCESE | BIANCARDI CARMELINA |  |
| LINGUA TEDESCA | VILLANI ANTONIETTA |  |
| DTSAR | CRISCI CAROLINA FRANCESCA |  |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE | MANNA TERESA |  |
| LAB.SERV.ENOGASTRONOMIC I-SETTORE CUCINA | SPINOSA ANTONIO |  |
| SCIENZE MOTORIE | NAPOLITANO GIULIANO |  |
| SOSTEGNO | CASORIA ANNUNZIATA |  |
| SOSTEGNO | D'AMBROSIO GIUSEPPA |  |
| SOSTEGNO | SODANO ANGELA |  |
| SOSTEGNO | FERRANTE VINCENZO |  |

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO