

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

I.P.S.S.E.O.A. - "CARMINE RUSSO"-CICCIANO

Prot. 0004768 del 15/05/2024

IV (Uscita)

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023-24

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE V SEZ.A

ARTICOLAZIONE

ENOGASTRONOMIA

(DLgs 62/2017 - O. M. n. 55 DEL 22 MARZO 2024)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Sabrina CAPASSO

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe pag. 4

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA pag. 5

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

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO pag. 7

- 2.1 Profili in uscita dell'indirizzo
- 2.2 Profilo in uscita enogastronomia e ospitalità alberghiera:
servizi di enogastronomia
- 2.3 Profilo in uscita enogastronomia e ospitalità alberghiera:
servizi di sala bar e vendita
- 2.4 Profilo in uscita enogastronomia e ospitalità 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. Attività 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. 19

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione pag. 22

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Programmi pag. 29

Italiano

Storia

Lingua inglese

Lab. Serv. Cucina

DTSAR

Religione

Lingua francese

Matematica

Scienze dell'alimentazione

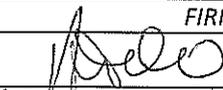
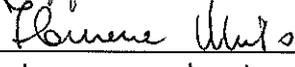
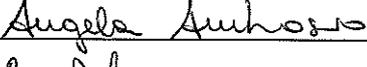
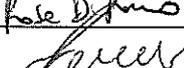
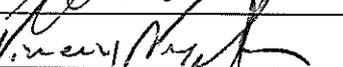
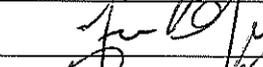
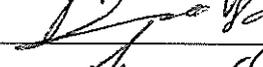
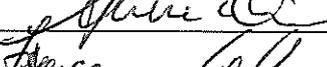
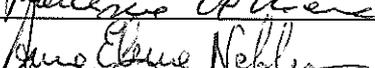
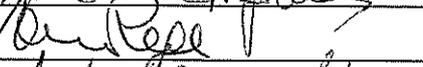
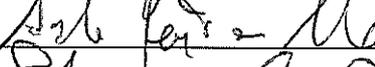
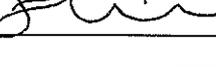
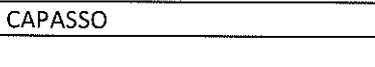
Scienze fisiche e motorie

Relazioni

pag. 50

Italiano

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA SEZ. A		INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
RELIGIONE	PETILLO ANTONIETTA	
ITALIANO/STORIA	MUTO FILOMENA	
SCIENZE MATEMATICHE	AMBROSIO ANGELA	
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	DI LAURO ROSA	
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	TEDESCO STEFANINA	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	NAPODANO VINCENZO	
DTSAR	GALASSO FRANCESCANTONIO	
LAB. SERV. CUCINA	REGA DOMENICO	
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	
SOSTEGNO	LA MARCA FRANCESCO	
SOSTEGNO	NAPOLITANO ANNAELENA	
SOSTEGNO	REGA ANNA	
SOSTEGNO	SANTANIELLO ANGELA	
SOSTEGNO	SIRIGNANO GELSOMINA	

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

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
REGA DOMENICO	LAB. SERV. CUCINA
CURCI ANDREA	SCIENZE MOTORIE
NAPODANO VINCENZO	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Storia
Lingua inglese
Lab. Serv. Cucina
DTSAR
Religione
Lingua francese
Matematica
Scienze dell'alimentazione
Scienze fisiche e motorie
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) pag. 74
Premesse generali
Finalità
Fasi del processo
Valutazione
Resoconto ASL

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

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

Allegato 2: Simulazione Prima Prova – Italiano

Allegato 3: Simulazione Seconda Prova – Scienze dell'alimentazione- Enogastronomia

Allegato 4: Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato 5: Griglia di valutazione Seconda Prova

Allegato 6: Griglia di valutazione esame orale

Allegato 7: Relazione orientamento in uscita

4. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

La popolazione scolastica dell'IPSSCOA "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 socioeconomico 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 curricolari 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 garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSCOA 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 IPSSCOA.

1.3 Risorse economiche e materiali

L'Istituto implementa e mantiene relazioni con Enti e associazioni esterne significative sul territorio (imprese e partenariati, associazioni di categoria) e si avvale di finanziamenti: del MIUR (PON-POR) e in piccola parte dalle famiglie. Impulso qualitativo alla dimensione laboratoriale delle dotazioni di istituto si è generato dalla candidatura di successo ai progetti FESR di creazione /implementazione di laboratori dimostrativi di cucina /sala bar, laboratorio linguistico. Le risorse logistico - strutturali e materiali/ strumentali sono riferite a: Laboratori di settore tecnico-professionale (sala ristorante

/openbar /centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da tre strutture scolastiche di cui due fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono, da pochi giorni, ben collegate con mezzi di trasporto e non possiede barriere architettoniche (è dotata di rampe e ascensore). La sede di Comiziano, estesa su tre livelli, anch'essa è facilmente raggiungibile e dotata di ascensore. La scuola è fornita di palestra nella sede centrale e di uno spazio adibito ad attività motoria nella sede succursale. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma GSUITE FOR EDUCATION e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM DIGITALE. La qualità degli strumenti in uso nella scuola soprattutto nelle aree vocazionali produttive risulta sensibilmente potenziata sotto il profilo della dotazione tecnologica d'aula (LIM, pc, Tablet, monitor digitali interattivi touch screen) | 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.
RISTORAZIONE 55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI 55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI	

2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO	
CI-1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
CI-2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
CI-3	Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CI-4	Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
CI-6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
CI-7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
CI-8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
CI-10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
CI-11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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

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

NUCLEO TEMATICO: INTERAZIONI CON IL TERRITORIO								
Fasi	13 SETTEMBRE 2923-27 OTTOBRE 2023	PERSONALIZZAZIONE 30/10/2023 10/11/2023	13 NOVEMBRE 2023- 31 GENNAIO 2024	PERSONALIZZAZIONE 01/02/2024 23/02/2024	11 MARZO 2024 12 APRILE 2024	PERSONALIZZAZIONE 13/04/2024 - 19/04/2024	22 APRILE 2024 15 MAGGIO 2024	PERSONALIZZAZIONE 15/05/2024- 07/06/2024
1 U.D.A.	CONSOLIDARE LE CONOSCENZE: RECUPERO E POTENZIAMENTO							
2 U.D.A.			INNOVAZIONE E SVILUPPO					
3 U.D.A.					IMPRENDITORIALITA' E TERRITORIO			
4 U.D.A.							SOSTENIBILITA' E BENESSERE	

2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Tematiche sviluppate

- Alimentazione e sport
- Nutrire corpo e anima
- Innovazione in cucina
- La dieta mediterranea
- La pasta: simbolo di convivialità

- L'alimentazione nella società capitalista
- Malati di cibo
- L'oriente in tavola

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, allo stesso tempo, 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- legalità-solidarietà 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</p>		<p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Francese/Tedesco</p>	<p>2 h</p> <p>3 h</p> <p>3 h</p>

		ispirato la 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.			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 criminalità.				
	- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE				

		-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)			
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 tombofo, 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	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

		pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).			
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*
•Solo Indirizzo Accoglienza 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
COSTITUZIO	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le forme. Promuovere una conoscenza critica	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10

NE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	del contesto sociale. 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 alla vita di comunità. Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.	BASE	6
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo. Non si interessa alle tematiche affrontate	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
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 ed il 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. 2023/2024

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1.	ALTIERI	CRISTIAN
2.	AMATO	LEONARDO
3.	BERNARDO	LUIGI
4.	CARNALE	DANIELE
5.	CIAMPA	DOMENICO
6.	D'ALISE	ANTONIO
7.	D'ARIENZO	DIEGO
8.	DE CHIARA	GIUSEPPE
9.	DE PASQUALE	SARA
10.	DEVASTATO	FRANCESCO
11.	FICO	ANTONIO
12.	IPPOLITO	PASQUALE
13.	LICCARDI	SABRINA
14.	MASCOLO	ANTONIO
15.	MERCADANTE	CARMINE
16.	NUNZIATA	ANTONIO
17.	PICCOLO	ESTER
18.	PISANO	ERIKA
19.	RAPAGIOLO	SERENA
20.	ROMANO	GIUSJ
21.	SANTANIELLO	PAOLINO
22.	SIMEONE	EMANUELE
23.	SORRENTINO	ALESSIO
24.	TRANCHESE	ASSUNTA
25.	TRAPANESE	CRISTIAN
26.	VECCHIONE	STEFANO
27.	VITIELLO	SIMONE

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	20	Ripetenti	1	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	0
Femmine	7	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	- PEI con prove differenziate 1 -PEI con prove identiche alla classe 5
				Allievi con DSA o con BES	0
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					0

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A Enogastronomia è composta da 27 alunni, 20 maschi e 7 femmine, tutti frequentanti la quinta classe per la prima volta. La classe è costituita da studenti vivaci e perspicaci, ma eterogenei in termini di attitudini, preparazione di base, interessi e motivazioni, partecipazione al dialogo educativo, organizzazione del lavoro personale e metodo di studio, modalità di apprendimento perseveranza e, soprattutto, intraprendenza, autonomia e responsabilità.

Non tutti gli alunni, infatti, si sono dedicati con la medesima costanza e diligenza al processo educativo di istruzione e di formazione, mancando talvolta, in alcuni di essi, un'applicazione regolare e metodica, con la conseguenza di un andamento didattico incostante e una preparazione personale complessivamente dissimile.

Dal punto di vista didattico, nello specifico, è possibile individuare nella classe diverse fasce di livello. Un primo gruppo è costituito da alunni con ottime capacità logico-critiche ed espositive, che grazie ad una partecipazione propositiva alle attività didattiche, determinata da solide motivazioni personali e a un metodo di lavoro proficuo, diligente e autonomo, hanno conseguito eccellenti risultati finali. Un secondo gruppo comprende alunni dotati di una discreta preparazione di base, piuttosto disponibili al dialogo educativo, che, nell'arco del percorso formativo, hanno

mostrato una maturazione del metodo di studio, acquisendo una maggiore sicurezza nella rielaborazione e nell'esposizione delle proprie conoscenze, anche se non sempre in modo uniforme nelle varie discipline, maturando, quindi, una preparazione complessivamente discreta. Infine, un ultimo gruppo è costituito da alunni che, a causa di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta e attiva al dialogo educativo, non del tutto autonomi nell'organizzazione del lavoro scolastico, mostrano di avere maturato nel complesso una preparazione poco approfondita ma nel complesso sufficiente.

Fin da subito la socializzazione dei ragazzi è risultata in generale solidale. Dal punto di vista socioaffettivo, infatti, il "neo gruppo /classe", costituito da alunni con storie ed esperienze scolastiche diverse, è apparso abbastanza funzionale, positivo e sinergico. Durante quest'ultimo anno si è unito al gruppo classe un alunno proveniente da un'altra classe dell'istituto che da subito è stato ben accolto e integrato nel gruppo.

Il C.d.c, prioritariamente e con ogni mezzo, si è adoperato, per migliorare il rapporto di integrazione, adattamento e inclusione, stimolando la coesione del gruppo e incoraggiando l'apprendimento collaborativo.

I docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno, e hanno operato in sinergia per favorire negli studenti lo sviluppo delle capacità logico-cognitive, analitiche e sintetiche, riflessive e creative, linguistico- argomentative, per promuovere lo sviluppo completo di personalità autonome e responsabili.

Il C.d.c si è ampiamente adoperato per equilibrare il profilo della classe, sollecitando la partecipazione di ciascuno, valorizzando e gratificando gli alunni più dotati e guidando il processo di apprendimento dei più deboli, al fine di realizzare pienamente gli aspetti formativi del percorso didattico.

Dal punto di vista relazionale/comportamentale, la classe è stata ineccepibile in termini di collaborazione tra pari, l'azione didattica di tutto il corpo docente, nell'ottica che il gruppo-classe è anche un luogo in cui apprendere a convivere con le differenze, dove imparare che la crescita è possibile nella relazione tra diversi, che l'identità si conquista con il confronto e che non c'è nulla da temere nel riconoscersi "differenti", ha sempre mirato a far sviluppare e migliorare il senso di responsabilità individuale e collettivo, promuovendo in ciascuno l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà.

Tra gli alunni è presente un alunno con P.E.I., con prove differenziate rispetto a quelle della classe, certificato ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 4 art. 15 e cinque alunni con P.E.I. con prove identiche a quelle della classe, certificato ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 3 art. 15 : per i dettagli si rinvia ai PEI specifici.

In sede di esame di Stato, il C.d.c. reputa opportuno che i cinque 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 l'utilizzo di strumenti compensativi come mappe concettuali in tutte le discipline e lavori presentati con il Power Point.

Il gruppo classe è stato impegnato nello svolgimento delle prove Invalsi il giorno 21 marzo. Non ha partecipato a tali prove, perché assente, un allievo diversamente abile con percorso didattico personalizzato e con prove differenziate rispetto alla classe.

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

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

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

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;

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.

6. ogni CdC vaglia il comportamento degli allievi secondo la seguente Griglia, deliberata dal Collegio docenti al fine di favorire l'omogeneità della valutazione degli studenti e delle studentesse dell'Istituto:

Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRITTORI
10	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza costante e assidua. • Ottima socializzazione. • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. • Rispetto degli altri. • Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. • Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza costante. • Equilibrio nei rapporti con gli altri. • Buona partecipazione alle lezioni. • Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. • Costante adempimento dei doveri scolastici. • Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza regolare. • Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. • Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni. • Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. • Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza quasi regolare. • Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. • Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. • Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione non regolare delle norme scolastiche. • Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. • Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abituale rientri in classe tardivi. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità.

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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).

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

RUBRICA	VOTO	RENDIMENTO	INDICATORI	
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, 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.

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

				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.

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

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 Filomena Muto

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1: La letteratura nell'età del Romanticismo in Europa e il Verismo italiano.

Naturalismo e Verismo: la genesi e i caratteri generali, la poetica, i rapporti tra Naturalismo e Verismo.

Il Naturalismo Francese: Gustave Flaubert, Emile Zola. Il Verismo italiano: G. Verga

Giovanni Verga

da I Malavoglia:

"Prefazione", "La famiglia Toscano", "L'addio alla casa del nespolo"

Da Mastro Don Gesualdo:

"L'incipit", "La morte di Mastro Don Gesualdo"

Dalle Novelle:

"Nedda", "La roba", "Rosso Malpelo", "Fantasticheria", "La Lupa"

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2: La poesia italiana tra la fine dell'800 e l'inizio del'900.

Caratteri e genesi del Decadentismo, confronto tra Decadentismo e Romanticismo, il Decadentismo in Italia, la poetica del Decadentismo, Pascoli: il pensiero e la poetica del fanciullino, il simbolismo, D'Annunzio: il pensiero, la poetica, il panismo.

Testi:

Giovanni Pascoli

Da Il Fanciullino

"Il Fanciullino che è in noi"

Da Myricae:

"X agosto", "Arano", "Novembre", "Il lampo", "Il tuono", "Temporale",

Da Canti di Castelvecchio:

"Il Gelsomino Notturmo"

Gabriele D'Annunzio

Da Il piacere

“Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti”

Da Alcyone:

“La pioggia nel pineto”, “Pastori”

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3 : Scheda d'autore: Italo Svevo

Testi: Da Senilità

“Il ritratto dell'inetto”

Da Una vita:

“L'inetto e il lottatore”

Da La coscienza di Zeno:

“Il Fumo”

Modulo d'autore: Luigi Pirandello

Da Novelle per un anno: “Il treno ha fischiato...”, “Ciaula scopre la luna”.

Da Il fu Mattia Pascal: “L'amara conclusione: lo sono il Fu Mattia Pascal”, “La costruzione e la nuova identità e la crisi”

Da Uno, nessuno e centomila: “Nessun Nome”

Dal Teatro:

Da Sei personaggi in cerca d'autore: “Sei personaggi entrano in scena”

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4: Poesie del Novecento

Giuseppe Ungaretti

Testi:

Da L'Allegria: “Veglia”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”, “Soldati”

Da Sentimento del tempo: “La madre”

Eugenio Montale

Testi:

Da Ossi di seppia: “Non chiederci la parola”, “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il mal di vivere ho incontrato”

Salvatore Quasimodo

Testi:

Da Acque e Terre: "Ed è subito sera"

Da giorno dopo giorno: "Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo".

Parallelamente allo studio della letteratura, è stato dato ampio spazio alla produzione di elaborati scritti, pertanto sono stati trattati i seguenti moduli:

Analisi testuali del testo narrativo secondo i parametri:

- a. Divisione in sequenze
- b. Fabula e intreccio
- c. Il sistema dei personaggi
- d. La dimensione spazio
- e. La dimensione tempo
- f. Il punto di vista
- g. Contestualizzazione

Analisi testuale del testo poetico secondo i livelli:

- a. Lettura denotativo-informativa
- b. Livello metrico-ritmico-timbrico
- c. Livello retorico-stilistico
- d. Livello tematico-stilistico
- e. Livello letterario
- f. Livello storico-culturale

Il testo argomentativo secondo gli schemi:

- a. Schema dialettico: ipotesi, dati a sostegno delle ipotesi, antitesi, confutazione dell'antitesi, conclusione(sintesi).
- b. Schema analitico: cause, eventi, conseguenze e conclusioni.

Percorso trasversale di Educazione civica

- Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso

CICCIANO 15\05\2024

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto

Filomena Muto

I rappresentanti degli studenti

Sara De Pasquale Giusy Adamo
Ed. Picoli

STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Filomena Muto

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1: Guerra e totalitarismi.

- Il sistema economico internazionale e la nuova industria.
- L'età giolittiana in Italia.
- La Prima guerra mondiale.
- La Rivoluzione russa.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2: La crisi del dopoguerra.

- Le conseguenze della "Grande guerra".
- Le grandi potenze nel dopoguerra.
- La disintegrazione dell'economia internazionale.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3: I regimi totalitari.

- Lo stato totalitario.
- Il fascismo.
- Il nazismo.
- Lo stalinismo.
- I regimi autoritari in Spagna, Giappone e America Latina.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4: La Seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale.

- La Seconda guerra mondiale.
- Dopoguerra e ricostruzione.
- Il sistema internazionale dei blocchi contrapposti: la "guerra fredda".

EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSO TRASVERSALE

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

Approfondimento: L'ambiente per l'umanità. Agenda 2030

CICCIANO 15/05/2024

La docente: Prof.ssa. Filomena Muto

Filomena Muto

I rappresentanti degli studenti

Giulio Romano *ESTER Piccolo* *Sara DePasquale*

INGLESE

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2023/24

Classe	5 A K ENOGASTRONOMIA
Docente	DI LAURO ROSA
Materia	LINGUA INGLESE
Argomenti trattati	
MODULO 1: REVISION <ul style="list-style-type: none">• Grammar: present simple, present continuous, past simple, present perfect;• My dream job: Chef's uniform, kitchen layout; the chef's roles and duties, kitchen equipment	
MODULO 2: ON THE TOUR <ul style="list-style-type: none">• Grammar: past simple vs present perfect, past continuous• Italian gastronomy tour North-Centre: Lombardy, Veneto, Piedmont, Emilia Romagna, Tuscany, Umbria, Latium;• Italian gastronomy tour: the South and islands: Campania, Apulia, Sicily, Sardinia;• Reading• Listening• Speaking	
MODULO 3: ON THE TOUR <ul style="list-style-type: none">• Sustainability: Food sustainability, Biodiversity, Farm to Fork, Fish to Fork, the short supply chain;• Sustainability in the kitchen: the new gastronomes• Traceability and certification: the food supply chain, the organic choice, the GMO's controversy• Vocabulary: food sustainability, organic, GMOs, traceability• Grammar: revision about action vs non action verbs; present perfect simple vs present perfect continuous;• Reading, Listening, Speaking and Writing.	
MODULO 4: ON THE HEALTHY SIDE <ul style="list-style-type: none">• Nutrition: Well being; nutrients; the food pyramid• Food allergies vs intolerance• Grammar: future forms with will, be going to, present continuous, present simple.	

<ul style="list-style-type: none">• Reading, Listening, Speaking MODULO 5: ON THE SAFE SIDE <ul style="list-style-type: none">• Food safety certification: Globalisation and food safety certification, HACCP in catering, food safety guidelines, food preservation systems• Grammar: relative pronouns• Reading, Listening, Speaking, Writing MODULO 6: CAREERS <ul style="list-style-type: none">• The application letter and CV: Your key to success; the application letter, application letter: layout and examples• The Job interview: interview tips;• Grammar: defining and non-defining relative clauses Reading, listening, Speaking and Writing
Approfondimenti (anche in riferimento all' Educazione civica)
UDA Educazione Civica: L'Unione Europea The European Union; The Brexit. Alla fine del modulo gli alunni hanno sostenuto una verifica orale sugli argomenti trattati
Attività di recupero
Recupero in itinere
Attività di ampliamento dell'offerta formativa (uscite didattiche, viaggi di istruzione, progetti, ecc.)
Attività di orientamento

Cicciano, 15/05/2024

La docente

Rosa Di Lauro



Gli alunni

Giulio Romano.

Ester Piccolo

Sara De Biase

PROGRAMMA A.S 2023/24
ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA
DOCENTE: PROF. Rega Domenico

<p>IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti➤ la contaminazione fisica degli alimenti➤ la contaminazione biologica degli alimenti➤ la formazione degli alimentaristi➤ l'applicazione dell'HACCP➤ il piano di autocontrollo➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili.➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro.➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori.➤ i rischi nelle aziende ristorative.
<p>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ diete per allergie e intolleranze➤ differenza tra allergia e intolleranza➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche➤ allergia alle proteine dell'uovo➤ la dieta del soggetto allergico alle uova➤ allergia alle proteine del latte vaccino➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia),➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine.➤ favismo➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento, vediamo i motivi.➤ come vivere con un'allergia alimentare➤ test diagnostici.
<p>QUALITA' CERTIFICAZIONE E</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia.➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili.➤ la certificazione.➤ dop.➤ igp.

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

ALIMENTI MODERNI.	<ul style="list-style-type: none">➤ stg.➤ pat.➤ de.co.➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati.➤ elementi del disciplinare.➤ alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali.➤ ogm.➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm.➤ tracciabilità.
IL CATERING.	<ul style="list-style-type: none">➤ la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering.➤ la distribuzione con il legame: fresco- crudo. fresco –caldo, refrigerato, surgelato.➤ varie forme di catering.➤ la ristorazione commerciale.➤ la ristorazione aziendale.➤ il ticket restaurant.➤ la ristorazione viaggiante.➤ il catering a domicilio.
IL BANQUETING	<ul style="list-style-type: none">➤ definizione di banqueting.➤ il mercato del banqueting.➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale.➤ banqueting manager.➤ l'organizzazione di un evento➤ la cucina, l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.
IL BUFFET	<ul style="list-style-type: none">➤ definizione del buffet.➤ servizi a buffet.➤ le regole tecniche per preparare un buffet.

Cicciano15/05/2024

IL PROF.

REGA DOMENICO

I rappresentanti degli studenti

Sara De Pasquale Giesù Romano

Enrico Picardi

Programma di D.T.A.S.R.

Prof: Francescantonio Galasso

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale:

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

Gli organismi e le fonti normative internazionali:

- Quali sono gli organismi internazionali?
- Quali sono gli organi dell'Unione Europea?
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

Il mercato turistico nazionale:

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

Gli organismi e le fonti normative interne:

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

Le nuove tendenze del turismo:

- Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?
- Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

Il marketing strategico:

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?
- Come si determinano gli obiettivi strategici?

Il marketing operativo:

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?

-Quali sono i canali di distribuzione?

-Che cos'è la comunicazione?

Il web marketing:

-Che cos'è il web marketing?

-Quali sono gli strumenti di web marketing?

Il marketing plan:

-Che cos'è il marketing plan?

-Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?

-Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione:

-Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?

-Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?

-Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa.

-Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?

-Che cos'è il vantaggio operativo?

-Quali sono le funzioni di controllo di gestione?

Il Budget

-Che cos'è il budget ?

-Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget ?

-Come si articola il budget ?

-Come viene redatto il budget degli investimenti ?

-Come viene redatto il budget economico di un ristorante ?

-Come viene redatto il budget economico di un albergo?

-Che cos'è il controllo budgetario ?

Il business plan

-Che cos'è il business plan?

-Qual è il contenuto del business plan?

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro:

-Che cosa dispone il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?

-Di che cosa si occupa la normativa antincendi?

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali:

-Di cosa si occupa la normativa alimentare?

-Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?

-Quali sono meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?

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

- Che cosa si intende per frode alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?
- Che cosa sono le normative volontarie ISO 9000?

Educazione civica:

- I Principi della Costituzione
- Il Lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione Italiana

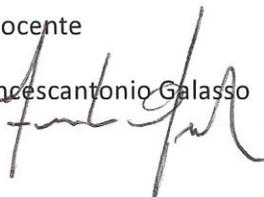
Cicciano 15 Maggio 2024

Gli alunni

Giusep Diomans
Edm Picchi
Sara DePasquale

Il Docente

Francescantonio Galasso



PROGRAMMA RELIGIONE
DOCENTE: PROF. 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

LA PROF.
Antonietta Petillo

I rappresentanti degli studenti

Giuseppe Romano Enrico Rinaldi Sara De Pasquale

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

Anno Scolastico 2023 - 2024

Nucleo Tematico N. 1: Consolidare le conoscenze: recupero e/o potenziamento

La brigade de cuisine et le rôle du personnel

Carte et menu

Composition du menu français

Élaboration d'une recette typique

Les produits BIO

Les OGM

Les intolérances alimentaires

Nucleo tematico N. 2: Innovazione e sviluppo

La France, pays de l'huile d'olive

La pyramide alimentaire

Les nouveaux régimes diétiques

La composition d'un menu équilibré

Tours culinaires à travers les régions françaises:

La Provence, la Bretagne, la Normandie.

Nucleo tematico N. 3: Imprenditorialità e territorio

Les nouveaux restaurants

Les métiers du restaurant: chefs et sommeliers

Les vins français et le Champagne

La région de la Champagne

Les appellations des vins

La route des vins en Alsace.

Nucleo tematico N. 4: Sostenibilità e benessere

Réglementation et emploi en oenogastronomie.

La méthode HACCP

La conservation des aliments.

Le droit au travail

Le stage de formation en entreprise.

Lettre de demande d'emploi

Le CV

Entretien d'embauche

CICCIANO, 15 Maggio 2024

La docente

Prof.ssa *Stefanina Tedesco*

I rappresentanti degli studenti

Giuseppina Romano

Elena Ricciardi

Sara De Pasquale

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof.ssa Ambrosio Angela

V A (Enogastronomia)

A.S. 2023/2024

- **Equazioni e disequazioni**

Richiami sul concetto di equazione e disequazione e risoluzioni di equazioni e disequazioni di primo grado o a esse riconducibili. Disequazioni di grado superiore al primo. Sistemi di disequazioni intere e fratte. Condizioni di accettabilità.

- **Insiemi numerici e funzioni**

Insiemi numerici e insiemi di punti. Intervalli. Intorni. Insiemi numerici limitati e illimitati. Punto di accumulazione. Funzioni: definizioni e terminologia. Funzioni numeriche e funzioni matematiche. Dominio. Codominio. Grafico di una funzione. Funzioni pari e funzioni dispari. Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. Funzioni monotone. Classificazione delle funzioni matematiche.

- **Limiti e continuità delle funzioni**

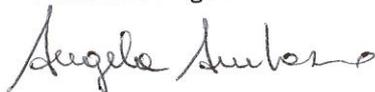
Introduzione al concetto di limite. Limite finito di una funzione per x che tende a un valore finito. Limite destro e limite sinistro. Limite finito di una funzione per x che tende all'infinito. Casi particolari. Asintoti orizzontali. Limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore finito. Casi particolari. Asintoti verticali. Limite infinito di una funzione per x che tende all'infinito. Osservazioni sulle definizioni di limite. Teoremi generali sui limiti. Continuità delle funzioni elementari.

- **L'algebra dei limiti**

Teoremi sul calcolo dei limiti. Limite della somma algebrica di funzioni. Limite del prodotto di due funzioni. Continuità delle funzioni razionali intere. Limite del reciproco di una funzione. Limite del quoziente di due funzioni. Limiti delle funzioni razionali intere. Limite delle funzioni razionali fratte per x che tende a un valore finito e per x che tende all'infinito. Forme indeterminate: $+\infty-\infty$, ∞/∞ . Grafico probabile di una funzione. Dal grafico alla funzione.

LA DOCENTE

Ambrosio Angela



ALUNNI

Giusj Romano
Lyl Picchi
Sara DePasquale

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: Prof. VINCENZO NAPODANO

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

- Pericoli e i rischi alimentari,
- Definizione di qualità e sicurezza in campo alimentare,
- Sostanze nocive negli alimenti

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

La Contaminazione Fisico-Chimica degli alimenti

- Aspetti generali
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

La contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse di origine virale: epatite di tipo A, gastroenteriti

- Le malattie a trasmissione alimentare di origine batterica: intossicazioni, tossinfezioni, infezioni

- Le parassitosi alimentari: da protozoi, da metazoi
- Le nuove patologie infettive di origine alimentare: BSE, l'influenza aviaria

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

- Le certificazioni di qualità
- Autocontrollo e HACCP
- Le frodi alimentari

PRINCIPI DI DIETOLOGIA: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Il fabbisogno energetico

- Il fabbisogno energetico
- il Metabolismo basale
- il bilancio energetico
- il peso teorico e l'IMC

Larn e dieta equilibrata

- la dieta equilibrata

- i fabbisogni nutrizionali
- i LARN e le “ Linee guida per una sana alimentazione italiana”

Tipologie dietetiche

- Alimentazione nella ristorazione collettiva
- Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana,

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

La ristorazione di servizio

- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Aspetti generali
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Malattie del benessere o malnutrizioni da eccesso

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa
- Aterosclerosi
- Il diabete
- L'obesità

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio

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

- Favismo
- Celiachia
- Allergie, intolleranze

ALTRE PATOLOGIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE

Alimentazione e tumori e disturbi del comportamento alimentare

- I tumori
- I disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa e *binge eating disorder*

INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Filiera agroalimentare:

- Filiera corta a Km 0,
- Sviluppo sostenibile
- Doppia piramide ambientale ed alimentare

Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- Alimenti arricchiti, alleggeriti, fortificati
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare ADAP
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali; prebiotici, probiotici e simbiotici
- I *novel foods*
- Gli alimenti geneticamente modificati *OGM*

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

- i paradossi globali del cibo
- spreco alimentare
- la dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile
- doppia piramide alimentare ed ambientale

Cicciano, 15 Maggio 2024

I rappresentanti degli studenti

Elm. Pichs *Sara De Pasquale*
Giusep. Romoms.

IL DOCENTE

Prof. Vincenzo Napolitano

Scienze Motorie

Docente : Prof. Andrea Curci

- **Storia dell' ed fisica** nel periodo fascista dal 1914 al 1933
- Il CONI
- Le Olimpiadi
- Le Para Olimpiadi
- **Anatomia e Fisiologia umana:**
- Il lavoro muscolare

La contrazione muscolare

Il meccanismo di riproduzione energetica

L'ATP e le vie di riproduzione

Educazione alimentare:

- L'alimentazione nell'attività sportiva
- La malnutrizione: Obesità, Anoressia, Bulimia e Diabete

Educazione alla Salute:

Droghe

Primo soccorso

Ustioni,

Ferite,

Emorragie

L'etica dello sport, Il fair play sportivo

La Pallavolo :

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Il Calcio:

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Il Basket:

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Esercitazioni pratiche Pallavolo, Basket, Tennis Tavolo, Calcio balilla

Cicciano, 15/05/2024

Il Docente

Andrea Curci

I rappresentanti degli studenti

Sara DeBisquale Giorgio Romani Eduardo Ricci

RELAZIONI FINALI

ITALIANO

DOCENTE: PROF. Filomena Muto

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 sezione A indirizzo Enogastronomia è composta da 27 alunni. Essa risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, ma abbastanza collaborativa, mostrando un discreto interesse per tutte le attività proposte fin dalle prime lezioni e adeguandosi con grande disponibilità alle richieste dei docenti. Per quanto riguarda gli allievi diversamente abili, uno di essi segue un percorso educativo personalizzato, con prove differenziate rispetto alla classe, cinque allievi, invece, seguono un percorso educativo personalizzato, con prove identiche alla classe. Per questi alunni sono state attuate tutte le strategie previste nel PEI (tempi più lunghi per le consegne, interrogazioni programmate, uso di sintesi e mappe concettuali).

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima 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 quasi tutti gli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono apprezzabili, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. 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

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. La verifica della programmazione e la ricaduta sulle conoscenze coinvolte nel percorso sono conformi alle ipotesi previste; tutte le UDA programmate sono state svolte e i risultati delle verifiche sono positivi complessivamente.

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 orale e di una più efficace produzione scritta;
- capacità di svolgere relazioni orali e scritte come sintesi di conoscenze acquisite sia nell'ambito della disciplina, sia in rapporto alla trattazione di argomenti a carattere pluridisciplinare;
- conoscere le cornici storiche e gli eventi letterari che in esse si sviluppano;
- conoscere le linee essenziali della letteratura dalla fine dell'800 al '900;
- conoscere le tipologie testuali richieste all'esame di Stato

COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

- sapere organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata
- saper produrre forme di studio/ricerca, approfondimento e interpretazione di un testo
- 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;
- 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
- aula con LIM

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;

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

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 anche della capacità di orientarsi all'interno dei vari periodi della storia letteraria.

CICCIANO 15\05\2024

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto



STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Filomena Muto

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima 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 quasi tutti gli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. Quasi tutti gli 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 al '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;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;

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
- aula con LIM

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.

FORME DI VERIFICA:

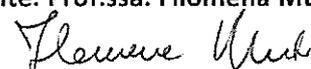
- Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di accertare eventuali carenze e sanarle;
 - Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- 1) PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.
 - 2) PROVE SCRITTE: mappe concettuali, questionari

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, 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\05\2024

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto



RELAZIONE FINALE
INGLESE
A.S. 2023-2024

Classe	5 A K
Docente	DI LAURO ROSA
Materia	INGLESE

Valutazione complessiva della classe

La classe è composta da 27 alunni, di cui 7 femmine e 20 maschi. Sono presenti 4 alunni con disabilità, che dispongono di un PEI e hanno seguito il programma curriculare e un alunno con curricolo differenziato. Nonostante gli allievi presentino diversi stili e livelli di apprendimento, hanno dimostrato interesse nella materia, avendo una partecipazione attiva alle lezioni. Un gruppo presenta un livello di conoscenza e di competenza intermedio, mentre il secondo gruppo un livello base della lingua inglese, mostrando alcune lacune grammaticali, che sono state colmate in buona parte nel corso dell'anno scolastico. Nel complesso la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati all'interno del curricolo disciplinare.

Le lezioni hanno interessato le quattro abilità: *reading, writing, listening* e *speaking*. Dopo un consolidamento grammaticale nelle prime settimane di lezione, si è optato per un approccio di tipo comunicativo, attraverso il quale gli studenti hanno appreso funzioni, strutture e lessico, leggendo testi e apprendendo lessico specialistico del mondo dell'*ospitalità e della cucina*

Obiettivi raggiunti

Competenze	Comprendere testi dell'ambito professionale di appartenenza; Esporre in forma semplice i contenuti ed adoperare un lessico adeguato al contesto di riferimento Esposizione orale e scritta in un lessico e una fraseologia di settore;
Abilità	1. Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro e interagire in un'ampia gamma di situazioni professionali con più funzioni comunicative 2. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore per la produzione orale 3. Riconoscere la dimensione interculturale della lingua
Conoscenze	1. Conoscere i bisogni alimentari speciali e le buone pratiche

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

	2. Conoscere e le norme di igiene e sicurezza alimentare
	3. Conoscere i prodotti tipici e i marchi di qualità
	4. Promuovere i prodotti locali eco sostenibili
	5. Conoscere e confrontare tradizioni e innovazioni
	6. Conoscere e promuovere il territorio nazionale, europeo ed internazionale valorizzando gli aspetti culturali
	7. Utilizzare le tecnologie e il linguaggio specifico del settore per scopi comunicativi -

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Approccio comunicativo, di tipo funzionale - Lezione frontale e interattiva, <i>cooperative learning, problem solving, brainstorming</i>
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - LIM - Supporti informatici e multimediali: Google Classroom e relativi servizi di G-Suite come Drive; - video dal web; - piattaforme didattiche dal web.
Libro di testo	<i>Cook Book Club Compact</i> , Olga Cibelli, Daniela D'avino, Zanichelli.
Verifiche	In tutto l'arco dell'anno, le verifiche formative hanno riguardato le quattro abilità linguistiche; le verifiche sommative scritte hanno riguardato perlopiù le attività di <i>reading</i> e <i>writing</i> ; le verifiche sommative orali hanno rinforzato l'abilità di utilizzare il lessico della microlingua.
Tipologia delle prove di verifica	Test a scelta multipla, Vero/falso, risposte aperte, fill in the gaps, matching, questionnaire, cloze activities, group work, roleplaying,

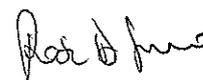
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

	oral test.
Valutazioni	I criteri di valutazione hanno tenuto conto del livello di partenza di ciascun alunno e dell'impegno profuso nello studio della lingua e degli specifici argomenti proposti.
Valutazioni Alunni BES: D.A., D.S.A.	Per gli alunni con disabilità, si è tenuto conto degli obiettivi minimi previsti nel PEI.

Cicciano 15/05/2024

Il Docente

Rosa Di Lauro



RELAZIONE FINALE

MATERIA: ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF.Regia Domenico

CLASSE V SEZ.A

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez A ristorazione assegnatami per l'insegnamento di ENOGASTRONOMIA-settore cucina è composta da n° 27 alunni : 7 femmine e 20 maschi ; tra questi sono presenti 5 alunni con disabilità , seguiti da 5 docenti di sostegno e un educatore.

I discenti, corretti ma poco disciplinati, hanno partecipato al dialogo didattico educativo e tecnico pratico, evidenziando tra loro un buon affiatamento. Solo parte della classe ha affrontato lo studio con buona volontà e impegno. Alcuni discenti si sono distinti per la serietà con cui si sono dedicati allo studio, denotando buone capacità esecutive e rielaborativi ed un organico metodo di studio. La programmazione didattica e gli obiettivi raggiunti nel corso dell'anno scolastico sono quelli definiti nella programmazione presentata all' inizio dell'anno . La classe per quanto concerne il percorso del PCTO è stata impegnata in alcuni eventi svolti a scuola ed ha partecipato ad eventi di varia natura compresi incontri di orientamento sia organizzati all'interno dell'istituto sia con visite in strutture universitarie.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato svolto regolarmente. La trattazione degli argomenti è stata ampia ed arricchita con fotocopie da testi e riviste specifiche. E da numerose esercitazioni pratiche di laboratorio e partecipazioni ad eventi scolastici

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Finalità formative ed obiettivi didattici raggiunti.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Gli alunni al termine del loro percorso scolastico quinquennale hanno conseguito le competenze necessarie per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento.

COMPETENZE E ABILITÀ

In relazione alla programmazione, gli alunni hanno conseguito, le seguenti abilità e competenze ;

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e

- certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CRITERI METODOLOGICI

La metodologia è stata rispondente alle esigenze degli alunni si è cercato di incoraggiare l'apprendimento collaborativo. lavoro di coppia, lavoro di piccolo gruppo sia all'interno della classe, Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere, al fine di "imparare ad apprendere". L'alunno deve essere consapevole delle sue difficoltà, del perché degli insuccessi, dei suoi punti di forza per acquisire forme di autonomia consapevoli nello studio. Realizzare percorsi in forma laboratoriale: il laboratorio incoraggia l'apprendimento attraverso il fare, non solo operativo, ma anche mentale. L'apprendimento è l'esito di un fare attivo e partecipativo.

MATERIALI E STRUMENTI

libro di testo.

ricerche di materiale per una visione più ampia dell'argomento.

Fotocopie da testi e riviste specifiche.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)

All'interno del consiglio di classe si è deciso di adottare un Nucleo Fondante Pluridisciplinare: i menu e la corretta nutrizione, coinvolgendo tutte le materie

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sono stati svolti dei recuperi in itinere per rafforzare e consolidare alcune lacune presenti.

PROGETTI, ATTIVITÀ INTEGRATIVE (CULTURALI E PROFESSIONALIZZANTI), VIAGGI E VISITE DI ISTRUZIONE (EVENTUALI)

La classe è stata coinvolta in alcuni eventi ospitati all'interno dell'Istituto scolastico.

Ha partecipato ad uscite extra scolastiche a scopo didattico inerente il PCTO.

FORME DI VERIFICA

Verifica orale e scritte

esercitazioni pratiche in laboratorio

test oggettivi come previsti dalla terza prova

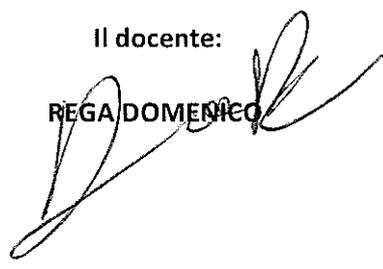
CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo di verifica e di valutazione ha avuto come scopo l'accertamento del raggiungimento degli obiettivi ed il corretto utilizzo delle tecniche e degli strumenti di laboratorio. Le verifiche sono state effettuate utilizzando verifiche individuali (interrogazioni) e collettive (corretto comportamento e compiti specifici assolti nel laboratorio). La valutazione è stata indirizzata alla classificazione delle acquisizioni cognitive dei singoli allievi considerando: frequenza, partecipazione, impegno e progressione nell'apprendimento.

CICCIANO, 15 maggio 2024

Il docente:

REGA DOMENICO



RELAZIONE FINALE

Classe 5° Sez. A Eno

Anno scolastico 2023/2024

Materia D.T.A.S.R.

Relazione Finale del Prof. Francescantonio Galasso

La classe **5 A Eno**, composta da 27 alunni (20 maschi e 7 femmine), ha generalmente assunto un comportamento rispettoso delle norme scolastiche contenute nel regolamento d'Istituto. La maggior parte, ha frequentato assiduamente le lezioni soprattutto nel corso del 2 quadrimestre. La classe, costituita da elementi con capacità intellettive più che sufficienti e con un livello di partenza globalmente sufficiente ha evidenziato una partecipazione alle attività proposte dallo scrivente. Quasi tutti gli allievi alla fine del percorso, hanno migliorato il metodo di studio che è risultato più organizzato ed efficace. Il lavoro didattico è stato il più possibile attivo e coinvolgente, lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociali di base è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella progettazione didattica. In relazione a tali obiettivi e ai contenuti sono state utilizzate diverse strategie operative, flessibili, adattabili alla reale situazione della classe. Poiché il traguardo formativo consisteva nel far acquisire agli allievi non solo conoscenze e tecniche, ma anche abilità e competenze in modo da sviluppare attitudini mentali volte alla risoluzione dei problemi e alla gestione di informazioni, il lavoro è stato finalizzato, in primo luogo, a stimolare la curiosità e l'osservazione, per poi a far seguire le necessarie generalizzazioni e formalizzazioni. Sono stati disposti ed attuati interventi per favorire l'integrazione degli allievi più deboli che sono stati continuamente spronati a migliorare il proprio rendimento scolastico. Inoltre, i genitori degli alunni sono stati informati dell'andamento didattico e disciplinare dei propri figli, sia durante i colloqui individuali docente - genitore che durante gli incontri scuola - famiglia.

Per il raggiungimento degli obiettivi della progettazione didattica, ci si è avvalso della tradizionale lezione frontale ma anche di strategie più moderne come la lezione interattiva

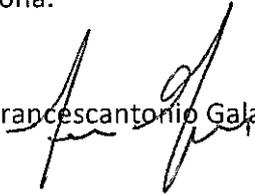
diretta a stimolare e sollecitare gli interventi degli allievi alle discussioni, in modo da favorire il processo di maturazione generale.

Per la valutazione sia quadrimestrale che finale si è tenuto conto della partecipazione, dell'applicazione, dell'interesse, dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati nella scheda di progettazione disciplinare. Le verifiche sono state finalizzate all'accertamento di conoscenze, competenze e capacità sviluppate dagli allievi a diversi livelli, nonché della validità dell'itinerario didattico programmato. Per verificare il lavoro svolto sono stati utilizzati i seguenti mezzi di indagine:

- ◆ un'osservazione attenta e sistematica dei comportamenti della classe e dei singoli alunni;
- ◆ una registrazione puntuale degli interventi nel momento in cui la lezione prevedeva un coinvolgimento attivo dell'allievo;
- ◆ interrogazioni per stimolare l'uso del linguaggio specifico della disciplina e per valutarne la padronanza;
- ◆ relazioni scritte, prove svolte in classe, tests, esercizi.

La valutazione complessiva della classe è da ritenersi buona.

Cicciano 15 Maggio 2024

Prof.  Franciscantonio Galasso

RELIGIONE CATTOLICA
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

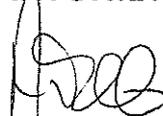
Le competenze degli alunni più capaci, invece, sono state potenziate attraverso interventi mirati ad approfondire i temi studiati messi poi a disposizione della stessa classe classe

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 FRANCESE
Classe V A Enogastronomia
DOCENTE: *Prof.ssa Stefanina Tedesco*

Gli allievi della classe V A Eno sono 27, essi sono vivaci, esuberanti, ma rispettosi delle regole, generalmente interessati allo studio della lingua, il loro andamento scolastico è andato migliorando nel corso dell'anno. Tra i singoli alunni si sono evidenziate differenze in termini di attitudini, impegno, partecipazione e frequenza scolastica. Un gruppetto di alunni, costante e responsabile, ha raggiunto un risultato più che buono; un secondo gruppo di studenti, il più numeroso, ha raggiunto un profitto generalmente soddisfacente. Nel gruppo classe sono inseriti alunni con disabilità, di cui 1 segue la programmazione differenziata, 1 segue la programmazione personalizzata con prove equipollenti e 4 seguono la programmazione personalizzata con prove identiche alla classe ma in misura ridotta; l'apprendimento di argomenti risultati più difficoltosi è stato facilitato fornendogli delle mappe riepilogative e avvalendosi di supporti telematici.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO
DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato sviluppato in considerazione dei nuclei tematici decisi ad inizio anno scolastico, dando particolare spazio all'approccio comunicativo e funzionale. Durante l'anno scolastico il programma è stato rimodulato secondo le esigenze degli alunni. Le quattro abilità di base sono state sviluppate nella loro integrità, ogni argomento è stato proposto, illustrato, approfondito e fatto oggetto di discussioni, pareri, opinioni dell'intero gruppo classe. Molto spazio si è dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore alberghiero e della ristorazione. Una serie di attività mirate hanno permesso agli alunni di operare in maniera diversa ottenendo risultati differenti, secondo il proprio ritmo di apprendimento e le abilità individuali. Il livello raggiunto è nel complesso soddisfacente e la possibilità di rispondere in modo non univoco ha favorito sia il naturale processo di apprendimento che l'acquisizione delle proprie responsabilità.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

L'insegnamento della lingua straniera si è posto i seguenti obiettivi:

- contribuire alla formazione globale degli alunni nella loro dimensione cognitiva, affettiva, sociale e culturale;
- sviluppare le competenze di comunicazione in una o più lingue diverse dalla propria
- sviluppare la comprensione interculturale;

- favorire la presa di coscienza da parte degli alunni del percorso di apprendimento a loro più idoneo e dei diversi stili cognitivi affinché i discenti potessero mettere in atto le strategie più efficaci per costruire il loro sapere e il loro saper fare;
- favorire il confronto dei diversi sistemi linguistici integrando il più possibile questo lavoro con quello degli altri colleghi nella prospettiva di una più ampia "educazione linguistica".

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Per quanto riguarda l'aspetto più strettamente didattico, ci si è posto l'obiettivo di padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi utilizzando anche linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali a livello B1.2 del QCER, ossia:

- comprendere il contenuto di messaggi orali e scritti di carattere generale e/o tecnico-professionale ed interagire coerentemente con il contesto comunicativo;
- esprimersi ed interloquire in modo comprensibile su argomenti di carattere generale e/o attinenti al proprio settore professionale con appropriatezza ed efficacia sul piano funzionale;
- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.

COMPETENZE E ABILITÀ

Quale obiettivo di uscita si è mirato al livello B1.2 del QCER il quale è stato, nel complesso, raggiunto da buona parte della classe; tutti sono riusciti a migliorare le proprie abilità come di seguito esplicitato.

Comprensione orale

- Comprendere le idee principali in maniera essenziale in testi orali in lingua standard, messaggi radio-televisivi, multimediali e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.

Comprensione scritta

- Comprendere le informazioni in maniera essenziale in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.

Produzione orale

- Esprimere, argomentare e interagire in maniera essenziale su argomenti generali, di studio e di lavoro.

Produzione scritta

- Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione di prodotti culinari in maniera essenziale.

Competenza lessicale:

- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata in maniera essenziale.

Competenza testuale contestualizzata.

- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.
- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti utilizzando il lessico appropriato.
- Utilizzare in maniera essenziale i dizionari cartacei, multimediali, e in rete, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
- Riconoscere la dimensione interculturale della lingua per accostarsi e comprendere "civiltà" e identità diverse.

Competenza comunicativa in situazione professionale.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team - working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.
- ASCOLTARE: Comprendere testi orali su argomenti concreti inerenti la vita quotidiana e l'ambito professionale.
- CONVERSARE: Interagire, con un certo grado di autonomia, in conversazioni relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi e nell'ambito professionale.
- LEGGERE: Comprendere testi scritti su argomenti concreti e inerenti la vita quotidiana e l'ambito professionale.

CRITERI

Per il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei contenuti l'insegnante ha adottato un approccio comunicativo e funzionale e l'attività didattica è stata centrata sull'allievo. Le quattro abilità sono state sviluppate integralmente. Lo studio si è articolato a partire dai nuclei tematici individuati, sono stati sviluppati argomenti di natura culturale e professionale, motivanti per gli studenti e con un livello di difficoltà linguistica adeguata alle competenze degli alunni. La lezione frontale ed interattiva, hanno dato spazio all'analisi lessicale e delle funzioni linguistiche così gli allievi sono stati in grado di riutilizzare il materiale linguistico dei testi presentati in maniera autonoma in produzioni orali e/o scritte attinenti la vita quotidiana e l'area del settore alberghiero

e della ristorazione. I lavori di gruppo o individuali hanno dato a ciascun alunno la possibilità di provare a realizzare autonomamente prodotti turistici.

MATERIALI E STRUMENTI

Libri di testo, fotocopie di materiale integrativo, dizionario cartaceo e multimediale, sussidi audiovisivi, ricerche individuali e di gruppo, lavagna multimediale interattiva, computer e Internet.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

UDA: Interazione con il territorio.

Abilità coinvolte:

- Comprensione di contenuti di carattere tecnico-professionale
- Utilizzo del lessico del settoriale
- Consapevolezza della dimensione culturale della lingua e di civiltà e identità diverse

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Gli alunni che hanno manifestato difficoltà nello svolgimento delle attività didattiche, e delle lacune di varia entità, sono stati oggetto di un recupero in itinere allo scopo di migliorare la comprensione e la rielaborazione di testi.

VERIFICHE

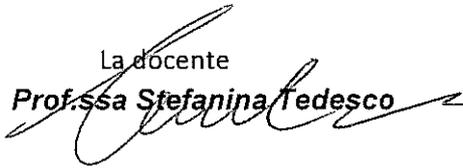
Le verifiche scritte sono state di tipo semi-strutturali con comprensione di testi scritti, esercizi di completamento e domande a risposte aperte e a scelta multipla. Nelle verifiche orali è stato chiesto all'alunno un riassunto dell'argomento trattato per poter valutare le conoscenze, l'abilità di utilizzare il lessico ed infine la competenza di esprimersi autonomamente in lingua straniera.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione delle verifiche, sia scritte che orali, si è fatto riferimento alla griglia di valutazione approvata durante la Riunione di Dipartimento. I risultati dell'apprendimento sono, inoltre, stati valutati in rapporto all'andamento personale del singolo alunno considerando i livelli di partenza, le difficoltà incontrate e i progressi conseguiti, la qualità dell'impegno profuso nello studio e il livello di partecipazione in classe ed infine, la capacità di collaborazione dimostrata.

Cicciano, 15 Maggio 2024

La docente
Prof.ssa Stefanina Tedesco



MATEMATICA

Prof. Ambrosio Angela

RELAZIONE FINALE

Conoscenze e livelli cognitivi

Le attività programmate nel piano di lavoro della classe V A durante l'a. s. 2023/2024 sono state svolte quasi interamente. Il primo quadrimestre è stato dedicato soprattutto all'utilizzo della simbologia e del linguaggio proprio della matematica, al confronto e alla verifica dei risultati di funzioni di 1° e 2° grado e la relativa rappresentazione in un piano cartesiano. Il secondo quadrimestre è stato dedicato allo studio grafico di funzioni algebriche razionali intere e fratte perfezionando l'uso delle tecniche e degli strumenti di calcolo algebrico.

Contenuti disciplinari

I periodo (settembre – febbraio)

MODULO I – funzioni e limiti

- **Unità 1:** disequazioni di I e II grado, sistemi di disequazioni, disequazioni di grado superiore al II e disequazioni fratte.
- **Unità 2:** intervalli ed intorno dei numeri reali, funzione reale di una variabile reale, funzione costante lineare, razionale intera e fratta, irrazionale intera e fratta, funzione esponenziale (solo grafico).

II periodo (marzo fino alla fine dell'anno scolastico)

MODULO II – continuità e studio di una funzione

- **Unità 1:** limiti e continuità, funzioni continue.
- **Unità 2:** limiti: definizione e proprietà, limite finito ed infinito per una funzione in un punto, limite finito ed infinito per una funzione all'infinito, teoremi fondamentali sui limiti, operazioni con i limiti.
- **Unità 3:** Grafico probabile di una funzione.

Metodi, procedimenti e materiali di sviluppo

Le lezioni sono state di tipo frontale, proprio per la necessità dell'utilizzo della lavagna. Ogni argomento è stato proposto secondo una sequenza ben precisa: spiegazione; esercitazione in classe attraverso una serie di esempi che presentavano un aumento graduale di difficoltà; studio a casa; verifica delle conoscenze acquisite e riscontro delle difficoltà incontrate attraverso esercitazioni non necessariamente considerate ai fini della valutazione.

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

Il lavoro è stato svolto con la seguente modalità:

lezione partecipata

lezione frontale

discussione guidata

Criteri di valutazione

Per le valutazioni delle verifiche sono state utilizzate le griglie concordate nel Dipartimento di Matematica ed approvate dal Collegio dei Docenti. Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che delle valutazioni intermedie, della partecipazione, dell'impegno, della frequenza, del metodo di studio e della progressione dell'apprendimento.

Obiettivi effettivamente conseguiti

Gli obiettivi più importanti conseguiti sono:

- Comprensione della materia agevolando gli alunni nello studio.
- Saper "matematizzare" situazioni problematiche di varia complessità utilizzando consapevolmente sia le tecniche di calcolo sia i metodi informatici.
- Conoscere i metodi di ragionamento di tipo deduttivo e induttivo e la loro applicazione in situazioni diverse

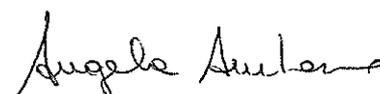
In merito alle finalità e agli obiettivi indicati, i livelli raggiunti sono accettabili: una piccola parte della classe ha raggiunto una buona autonomia operativa, padroneggiando gli argomenti anche dal punto di vista teorico e dotate di un efficace metodo di studi; l'altra parte ha raggiunto un livello appena sufficiente sia nelle conoscenze che nelle abilità possedendo un metodo di studio non completamente autonomo.

Frequenza e presenza partecipativa

La maggior parte degli alunni hanno frequentato in modo regolare partecipando al dialogo educativo e dimostrando interesse ad apprendere la materia; una piccola parte invece ha frequentato in modo discontinuo ed inoltre non ha dimostrato interesse alle lezioni anzi spesso ha disturbato la stessa.

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof.ssa Ambrosio Angela



SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof. Vincenzo Napodano

Situazione di partenza:

La classe è composta da 27 alunni 20 maschi e 7 femmine. Sei di questi, 5 ragazzi e una ragazza, sono seguiti dagli insegnanti di sostegno. Di questi, sei, un ragazzo segue un programma differenziato, mentre gli altri alunni sono affiancati dal docente di sostegno in modo tale da acquisire un metodo di lavoro volto al raggiungimento degli obiettivi minimi. Essendo subentrato ad anno già inoltrato, nel mese di novembre, dopo una ripetizione dei contenuti già appresi, la docente ha avviato il programma dell'anno in corso.

Comportamento:

La classe ha sempre dimostrato buone qualità dal punto di vista umano, ha sempre mantenuto, verso il docente, un comportamento rispettoso ed educato, poiché, sebbene in alcune circostanze siano stati un po' distratti ed inclini a chiacchierare e scherzare, sono sempre stati sensibili ai richiami della docente.

Partecipazione:

La classe nell'insieme ha partecipato con entusiasmo e partecipazione alle lezioni, con interventi e domande, quasi tutti hanno lavorato con assiduità ed hanno risposto alle proposte didattiche con interesse e collaborazione, sempre in relazione all'impegno ed alla potenzialità di ciascun alunno.

Interesse:

Gli alunni si sono sempre mostrati partecipi ed interessati alla disciplina in particolare con gli argomenti relativi all'educazione alimentare.

Impegno:

Nel complesso il programma si è svolto con regolarità ed i risultati raggiunti possono essere considerati buoni.

Profitto:

Complessivamente, la classe mostra un discreto interesse nei confronti della disciplina, essendo stimolati mediante vari tipi di approccio metodologico. Nel complesso, il gruppo classe è in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle. In particolare, alcuni alunni della classe manifestano capacità di discussione più approfondita, con una dovuta coerenza logica ed una

padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare che emerge anche nella rielaborazione personale e nelle capacità di sintesi.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione:

La maggior parte della classe ha raggiunto buone conoscenze. Tali conoscenze sono accompagnate da buone competenze in merito alle problematiche sollevate dallo studio teorico degli argomenti e dagli spunti di riflessione inerenti la disciplina. Una parte degli allievi, inoltre, evidenzia anche spiccate capacità critiche e/o di elaborazione in piena autonomia e pertinenti agli argomenti svolti. Nel complesso, gli alunni

anno acquisito i concetti fondamentali della disciplina e sono stati in grado di comprendere e riferire adeguatamente i contenuti proposti.

Modalità di lavoro:

La lezione frontale, ovvero l'interazione tra classe ed insegnante, ha rappresentato l'approccio più comune e frequente. Le lezioni interattive effettuate con l'ausilio di supporti multimediali hanno affiancato il libro di testo; per potenziare la capacità di sintesi, inoltre, le tematiche sono state presentate anche con degli schemi riassuntivi; sono state fornite fotocopie ed articoli di approfondimento; il tipo di ragionamento utilizzato è il ragionamento deduttivo.

MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI

Libro di testo; altri testi didattici; fotocopie; appunti e schemi concettuali riguardanti le lezioni; lavagna tradizionale; computer portatile, LIM.

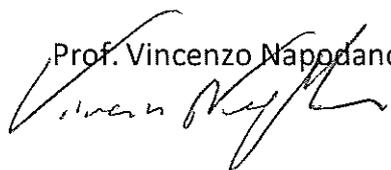
Verifica e valutazione:

Nelle lezioni da me svolte, è stato possibile instaurare un dialogo diretto con i singoli alunni ed è stato altresì possibile verificare i livelli di apprendimento di ciascuno. La valutazione è stata fatta in base agli obiettivi disciplinari e generali, al grado di conoscenza dei contenuti, alla capacità di comprensione, di sintesi, dell'utilizzo del linguaggio specifico, alla capacità di approfondimento e collegamento tra le varie problematiche affrontate. Per accertare il raggiungimento da parte degli alunni di conoscenze e competenze, sono state svolte interrogazioni orali, esercitazioni scritte delle simulazioni delle prove esami di Stato.

Cicciano, li 15 maggio 2024

IL DOCENTE

Prof. Vincenzo Nappodano



SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PROF. ANDREA CURCI

**Relazione finale classe 5° A Enogastronomia
A.S. 2023-2024**

Gli studenti sono in grado di sviluppare un'attività motoria adeguata ad una buona maturazione personale. Hanno una piena consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione pratica. Sanno interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita. Sanno affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta e rispetto delle regole. Conoscono i principi di una corretta alimentazione applicata allo sport e qual è lo stile di vita nei confronti della loro salute e benessere. Il loro profitto è soddisfacente, "buono", nella media. Il programma è stato svolto in base ai tempi inseriti nella programmazione generale prevista. Tuttavia i ragazzi hanno raggiunto, secondo il nostro modo di vedere, una buona situazione per affrontare un esame finale.

Cicciano, 15/05/2024

IL DOCENTE

CURCI ANDREA



PCTO

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

RELAZIONE FINALE

TUTOR : REGA DOMENICO

CLASSE V SEZ. A IND. ENOGASTRONOMIA

A.S. 2023-2024

PREMESSA

I PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO) sono una modalità didattico-formativa con l'obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio 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 (lifelong learning, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro. L'alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un'immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

L'esperienza del tirocinio formativo 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 complementarietà dei diversi approcci nell'apprendimento e dei diversi stili cognitivi.

"Pensare" e "fare" sono sicuramente processi complementari che permettono di puntualizzare la valenza formativa di temi come: insegnamento e apprendimento contestualizzato, apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra conoscenza, esperienza e conseguimento di determinate competenze, equilibrio fra scuola e formazione professionale intese come processi integrabili e non alternativi. Va però considerato che

un elemento di fondamentale importanza per il successo del modello dell'alternanza è la formazione

dei tutor (scolastici e aziendali) da intendere come principali attori del sistema. Inoltre, c'è da tener presente che il nodo cruciale per lo sviluppo dei percorsi in alternanza è la capacità di ridisegnare il piano di studi ordinario in termini di competenze e di identificare in esso quelle che possono essere acquisite efficacemente in ambito aziendale. Tali competenze dovranno essere certificate secondo criteri tali da consentirne la riconoscibilità.

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

Il 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, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze professionali dei giovani

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

2.2.3 OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

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

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

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

FASI DEL PROCESSO

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

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

L'attività di stage prevede l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti,

trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia, pasticcerie e laboratori di pasticceria artigianale e/o industriale, villaggi turistici, agenzie di viaggio o altre aziende operanti nel settore.

Tra le altre attività previste dai PCTO :

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

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

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

PCTO E DISABILITA'

I PCTO non pensati dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dei PCTO è da considerarsi come una dimensione didattica a tutti gli effetti. Tale percorso ha una importante valenza formativa ed educativa che va ad operare sia nell'ambito cognitivo, che in quello sociale e dell'autonomia. Organizzati in maniera accurata, offriranno agli alunni l'inconsueta opportunità di sperimentarsi competenti in contesti lavorativi, migliorando così sia la motivazione all'apprendimento che la propria autostima, obiettivo principe nel caso di alunni con BES. Progettare e costruire il futuro degli studenti, di tutti gli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e i pcto sono una possibilità economica e di facile

realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza.

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

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

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

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

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

Per i soggetti disabili i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono dimensionati in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro e risentono

dell'idoneità delle strutture ospitanti che devono avere capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche.

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

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

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

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2021 -2022

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

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

- **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 ANNO 2023- 24

Durante l'anno corrente gli allievi hanno svolto i PCTO in varie modalità : Un gruppo di alunni è stato impegnato in attività nelle aziende sul territorio e un gruppo ha svolto attività di impresa simulata attraverso eventi e manifestazioni interni ed esterni all'istituto , orientamento con università , agenzie e masterclass con esperti del settore , visite guidate , convegni , per circa 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

DATA 15 MAGGIO 2024

IL TUTOR SCOLASTICO

REGA DOMENICO

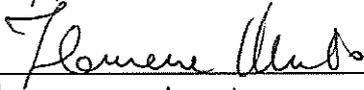
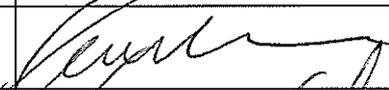
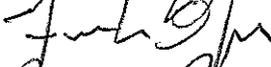
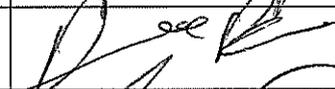
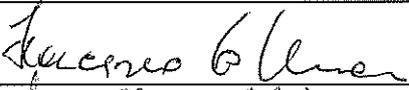
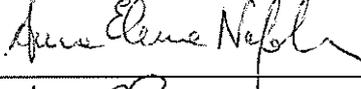
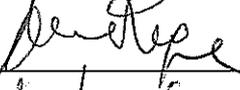
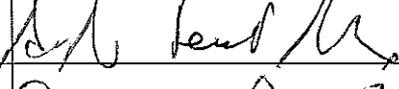
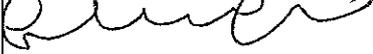

Cicciano, 15/05/2024

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Muto Filomena

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
RELIGIONE	PETILLO ANTONIETTA	
ITALIANO/STORIA	MUTO FILOMENA	
SCIENZE MATEMATICHE	AMBROSIO ANGELA	
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	DI LAURO ROSA	
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	TEDESCO STEFANINA	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	NAPODANO VINCENZO	
DTSAR	GALASSO FRANCESCANTONIO	
LAB. SERV. CUCINA	REGA DOMENICO	
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	
SOSTEGNO	LA MARCA FRANCESCO	
SOSTEGNO	NAPOLITANO ANNAELENA	
SOSTEGNO	REGA ANNA	
SOSTEGNO	SANTANIELLO ANGELA	
SOSTEGNO	SIRIGNANO GELSOMINA	

ALLEGATI

DOCUMENTO 15 MAGGIO

CLASSE V SEZ. A ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Indice

- *Allegato n. 1 : Relazioni finali degli alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy.*
- *Allegato n. 2: Simulazione Prima Prova – Italiano*
- *Allegato n. 3: Simulazione Seconda Prova- Scienze dell'alimentazione –
Enogastronomia*
- *Allegato n.4: Griglia di valutazione Prima Prova*
- *Allegato n. 5: Griglia di valutazione Seconda Prova*
- *Allegato n.6 : Griglia di valutazione Prova orale*
- *Allegato n. 7 : Relazione Orientamento in uscita*



Ministero dell'Istruzione e del Merito

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

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

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza. La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famiglia aveva bisogno. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazione, - 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 che 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 psicoanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'incipit del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

psicologica?

Interpretazione

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

La



Ministero dell'Istruzione e del Merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Produzione

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

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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

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

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

PROPOSTA C2

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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



Ambito NA 19

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

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



Ambito NA 19

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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



Ambito NA 19

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

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

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



Ambito NA 19

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

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

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

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

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



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1^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.ipseocicciano.edu.it

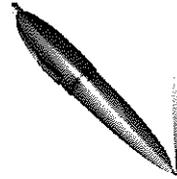
Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:

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

RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

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

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

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

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

FINALITA':

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

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

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

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

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

CICCIANO, 15 MAGGIO 2024

F.S. Area 5
Antonio Caccavale