



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO"**

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

I.P.S.S.E.O.A. - "CARMINE RUSSO"-CICCIANO
Prot. 0004775 del 15/05/2024
IV (Uscita)

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023-24

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE V SEZ. B

DECLINAZIONE

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

(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. 3
1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	pag. 4
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. 6
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di sala bar e vendita	
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di accoglienza e promozione del territorio	
2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.7. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.8. METODOLOGIE DI LAVORO	
2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI	
2.10. PERCORSI DI ED. CIVICA	
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
Elenco dei candidati	pag. 18
Presentazione della classe	
Strumenti e criteri di valutazione	pag. 24
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
Programmi	pag. 32
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Enogastronomia settore cucina	
Scienze degli alimenti	
Dtsar	
Scienze fisiche e motorie	
Religione	
Relazioni	pag. 50
Italiano	
Storia	
Matematica	

Lingua inglese
 Lingua francese
 Enogastronomia settore cucina
 Scienze degli alimenti
 Dtsar
 Scienze fisiche e motorie
 Religione

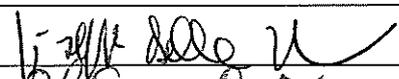
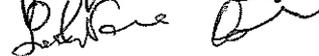
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

pag. 77

Premesse generali
 Finalità
 Fasi del processo
 Valutazione
 Resoconto pcto

Allegato: Relazioni finali alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy
 Allegato : Griglia di valutazione prova orale
 Allegato: Griglia di valutazione prima prova
 Allegato: Griglia di valutazione seconda prova
 Allegato: Simulazione Prima e Seconda prova somministrate alla classe

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA B ENOGASTRONOMIA		
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano e storia	Giuseppe Della Pietra	
Matematica	Salvatore Vacchiano	
Lingua inglese	Carolina Esposito	Carolina Esposito
Lingua francese	Mara Rita De Angelis	Mara Rita De Angelis
Enogastronomia	Antonio Spinosa	Antonio Spinosa
Scienze e cultura dell'alimentazione	Francesco Tortora	Francesco Tortora
Dtsar	Nicola Dell'anno	Nicola Dell'anno
Scienze motorie e sportive	Lucia Pirozzi	Lucia Pirozzi
Religione	Lucia Scala	Lucia Scala
Sostegno	Immacolata De Sena	Immacolata De Sena

--	--	--

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Spinosa Antonio	Enogastronomia settore cucina
Tortora francesco	Scienze e cultura dell'alimentazione
Pirozzi Lucia	Scienze motorie e sportive

1.

2. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

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

opportunità formative. Rispetto al background socioculturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico-professionali e di cittadinanza digitale.

1.2. Territorio e capitale sociale.

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio.

I progetti PON- FSE e FESR e i fondi del PNRR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSEOA 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 IPSEOA.

1.2. Risorse economiche e materiali

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

CODICI ATECO

<p>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</p>	<p>SEP 23 (Servizi Turistici) ADA.23.01.02 - ADA.23.01./02</p> <p>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</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO

CI-1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
CI-2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
CI-3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CI-4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
CI-6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
CI-7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

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

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

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

<p>55 - ALLOGGIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - 55.1 alberghi e strutture simili - 55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni - 55.3 aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte - 55.9 altri alloggi <p>79 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</p> <p>79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</p> <p>79.90.1 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio</p> <p>79.90.2 Attività delle guide e degli accompagnatori turistici</p>	<p>SEP (Settore Economico Professionale):</p> <p>23 - Servizi Turistici</p> <p>ADA (Area di Attività):</p> <p>23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente</p> <p>23.03.10 -Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturale</p> <p>23.03.02 Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale</p> <p>NUP/ISTAT (Nomenclatura delle Unità Professionali):</p> <p>NUP 4.2.2.2 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione</p> <p>NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici - 5.2.3.1.3 - Assistenti congressuali e fieristici - 5.2.3.1.2 - Assistenti di viaggio e crociera
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

NUCLEO TEMATICO: la sostenibilità alimentare e l'imprenditorialità turistica								
TEMPI								
NUCLEO TEMATICO: LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA.								
Fasi	13 SETTEMBRE E 2023 – 27 OTTOBRE 2023	PERSONALIZZAZIONE 30/10/2023-10/11/2023	13 NOVEMBRE 2023 – 31 GENNAIO 2024	RECUPERO E/O POTENZIAMENTO 01/02/2024 – 23/02/2024	11 MARZO 2024- 12 APRILE 2024	PERSONALIZZAZIONE 15/04/2024-19/04/2024	22-04-2024– 24-05-2024 (PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2024)	PERSONALIZZAZIONE 27/05/2024-07/06/2024
1 U.D.A.	Recupero e potenziamento							
2 U.D.A.			Alimentazione –cultura e territorio					
3 U.D.A.					Mens sana in corpore sano			
4 U.D.A.							Sicurezza e sostenibilità	
AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO								

TEST INGRESSO	DAL 02-10-2023 AL 10-10-2023
TEST INTERMEDI	DAL 01-03-2024 AL 08-03-2024
TEST FINALI	DAL 09-05-2024 AL 15-05-2024

2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

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

Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, una foto ed è predisposto ed assegnato dalla commissione/classe che all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, ai relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline. Nella predisposizione del materiale e nell'assegnazione ai candidati, la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle indicazioni nazionali e delle linee guida.

A tal riguardo si allega prospetto dei nodi concettuali interdisciplinari:

i marchi di qualità, la dieta mediterranea, l'Agenda 2030, le droghe, le guerre mondiali, il fascismo, la Campania, lo slow food, la Sicilia, i principi nutritivi, le intolleranze alimentari, il favismo, il Friuli Venezia Giulia, le funzioni matematiche, i limiti, Giolitti, i prodotti tipici campani, lo street food, il fabbisogno alimentare, la dieta dello sportivo, obesità e anoressia.

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

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

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

2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

Le verifiche sono state frequenti e la valutazione attinente ai criteri e alle griglie adottate dal Collegio Docenti.

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- 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	-I principi della costituzione -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica. -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica	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.	La nascita dell'Unione Europea Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea L'euro	-Avere consapevolezza dell'essere cittadino -Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. -Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni		Storia Inglese Francese/Tedesco	2 h 3 h 3 h

		<p>europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza</p> <p>-Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</p> <p>-Esprimersi correttamente in una lingua straniera</p> <p>Individuare, con l'analisi degli Statuti e dei documenti emanati, i valori e le ragioni che hanno ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO.</p>			
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
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. - I concetti di economia	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita	4 h* 4 h*

<p>di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>*Solo Indirizzo Enogastronomia</p> <p>*Solo Indirizzo Sala e Vendita</p>	<p>circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.</p> <p>-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.</p> <p>- Strutture e infrastrutture sostenibili.</p> <p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE</p>	<p>preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.</p> <p>- Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).</p> <p>-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)</p>		<p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>3 h</p> <p>2 h</p>
<p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p>L'alunno conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e 	<p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte</p>	<p>TUTTE</p>	<p>2 h</p> <p>2 h</p>

	- produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).			
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-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*
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	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, gruppi virtuali e reti	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie digitali	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale,	MATEMATICA	2 h

competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	sociali nei convegni in presenza.	- 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	sociale e capacità di imparare a imparare		
				TOTALE	33

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**ELENCO DEI CANDIDATI**

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	Barbarino	Andrea
2	Berardesca	Giuseppe Roberto
3	Coppola	Vincenzo
4	Corrado	Felice Antonio
5	Cuscire	Carmine
6	De Falco	Nicola
7	De Rosa	Michela
8	Esposito	Enrico
9	Lettieri	Aniello
10	Manzo	Aurora
11	Napolitano	Felice
12	Nappi	Vincenzo
13	Pecchia	Simone
14	Ranucci	Davide
15	Russo	Raffaella
16	Scialò	Matteo
17	Sorgente	Salvatore
18	Tuccillo	Gioacchino

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	15	Ripetenti	0	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	0
Femmine	3	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	PEI Obiettivi Minimi 2
				Allievi con DSA o con BES	2
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					0

La classe, pur nella sua eterogeneità, ha raggiunto un buon livello di socializzazione sia fra pari che con i docenti. Gradualmente, anche gli alunni più introversi e restii al dialogo, hanno raggiunto una sorta di apertura verso l'altro, integrandosi nel gruppo con vari livelli di coinvolgimento. Fortunatamente anche gli studenti con problematiche certificate si sono visti accolti e inclusi dai compagni, manifestando serenità e collaborazione.

Le attività didattiche proposte dal Consiglio di Classe sono state accolte con abbastanza entusiasmo e interesse dagli alunni: gran parte della classe ha partecipato infatti, attivamente alle lezioni teoriche e pratiche, alcuni di essi hanno raggiunto un buon livello di apprendimento. In generale è stato raggiunto un livello medio di conoscenze, abilità e competenze, accompagnate da un graduale miglioramento del comportamento.

Le due alunne disabili, che seguono una programmazione curricolare con obiettivi minimi, hanno svolto durante l'anno scolastico le stesse identiche prove del resto della classe, tranne che in matematica ed inglese. Per queste ultime discipline, infatti, sono state somministrate prove ridotte con maggiori tempi di consegna. Per quanto riguarda quindi, le due prove scritte dell'Esame di Stato, le alunne Manzo e Russo svolgeranno gli stessi elaborati distribuiti ai compagni, senza alcuna differenza. È invece, consigliato un supporto cartaceo per l'avvio del Colloquio, in modo da poter apportare maggiore sicurezza e serenità alle ragazze.

Gli alunni Barbarino e Coppola, rispettivamente DSA e BES, ugualmente dovrebbero usufruire di un supporto visivo e/o cartaceo per il giorno del colloquio, vista la loro insicurezza e la poca predisposizione all'esposizione orale.

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.

La relazione tiene conto della situazione globale della classe, elencando gli obiettivi educativi generali, specifici e trasversali; le metodologie, i mezzi e gli strumenti utilizzati; le attività interdisciplinari, quelle di PCTO, i viaggi d'istruzione e le modalità di verifica.

Il Consiglio di Classe in linea col P.O.F. d'Istituto ha stabilito i seguenti obiettivi:

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

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).

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

1) Area delle competenze: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina.

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.
- 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 eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
- Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
- Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina.

METODOLOGIE E STRATEGIE D'INSEGNAMENTO – STRUMENTI

L'attività didattica, tenendo conto del particolare livello di sviluppo degli studenti, si servirà dei seguenti metodi:

partire dal concreto e dal particolare;

porre in discussione contenuti culturali motivandoli e spiegandone finalità e significato;

utilizzare in maniera differenziata la lezione frontale, interattiva, dialogata, lavori di gruppi autonomi o guidati, utilizzo di studenti tutor, attività di laboratorio;

discutere le risposte sbagliate e trovare in esse il mezzo per sviluppare la correzione, anche intesa come autocorrezione;

guidare lo studente a saper motivare le proprie prestazioni o risposte;

ricorrere a strumenti sia multimediali che tecnici come lucidi, mappe concettuali, testi diversi da quelli in uso, riviste, esperienze sul territorio,

guidare gli studenti a servirsi di strategie d'apprendimento specifiche per le varie discipline;

insegnare agli studenti l'uso del libro di testo, dei dizionari, delle mappe concettuali, o degli appunti o delle sintesi, la loro costruzione e il loro utilizzo nello studio,

METODOLOGIE PER IL RECUPERO E L'APPROFONDIMENTO

Per effettuare attività di recupero il Consiglio di Classe individua le seguenti modalità:

recupero in itinere;

eventuali corsi extracurricolari;

studio individuale con/senza sportello didattico;

eventuale organico di potenziamento

attività per gruppi di livello

attività per classi aperte

Per l'approfondimento vengono indicate le seguenti modalità:

- lavori multidisciplinari;
- approfondimenti dei singoli docenti indicati nei piani di lavoro;
- eventuale organico di potenziamento;
- attività per gruppi di livello
- attività per classi aperte

SISTEMI DI VERIFICA (tipologie e numero)

Il Consiglio prevede l'adozione delle seguenti prove nel numero indicato:

prove scritte: almeno 2 a quadrimestre;

prove orali: almeno 2 a quadrimestre;

Tipologie previste:

- prove pratiche;
- testi di varia tipologia;
- esercitazioni e traduzioni in lingua, problemi;
- esperienze di laboratorio e relazioni;
- test a risposta multipla;
- trattazioni sintetiche;
- quesiti a risposta aperta;
- relazioni scritte successive a lavori svolti, interrogazioni tradizionali;
- interrogazioni tradizionali programmate
- Compiti di realtà

Le prove svolte verranno restituite corrette in tempi ragionevoli, in ogni caso prima dell'effettuazione della successiva prova.

Per quanto riguarda le attività professionalizzanti, gli alunni hanno espletato delle ore con esperti esterni, secondo il seguente calendario, di volta in volta aggiornato e integrato in base alle esigenze scolastiche sopraggiunte:

ESPERTI DEL SETTORE	DATA	ORE
LADY CHEF ORIENTAL CORNER SUSHI	LUNEDI 11 MARZO 2024	15.00 - 18.00
	LUNEDI 18 MARZO 2024	15.00 - 18.00
CHEF PER LA CUCINA CELIACA	MERCOLEDÌ 20 MARZO 2024	15.00 - 18.00
PASTRY CHEF TOMMASO FOGLIA	GIOVEDÌ 18 APRILE 2024	15.00 - 18.00

Inoltre, la classe ha preso parte a vari incontri con degli addetti del CENTRO DELL'IMPIEGO DI NOLA, durante i quali sono state date informazioni su corsi regionali gratuiti e professionalizzanti, sono stati simulati colloqui di lavoro e realizzati Curricula vitae in formato europeo.

Il corso è culminato con dei veri e propri colloqui di lavoro con gli imprenditori del territorio.

Infine, per le uscite didattiche, tra le varie offerte, parte della classe ha partecipato a quella in Emilia Romagna: un tour dei capoluoghi della regione in 4 giorni nella seconda decade di Aprile.

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. · 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).

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
Abilità				Esposizione semplificata, parzialmente guidata. Sintesi delle conoscenze se opportunamente guidate; analisi adeguata e corretta. Uso sostanzialmente corretto del lessico specifico.
Competenze				Applicazione guidata e senza errori.
PARZIALE	5	Insufficiente in maniera lieve	Conoscenze	Incomplete e parzialmente corrette.
			Abilità	Esposizione ripetitiva e imprecisa. Analisi modesta e generica. Uso impreciso del lessico specifico.
			Competenze	Applicazione incerta, talvolta scorretta anche se guidata.
	4/3	Insufficiente in maniera grave	Conoscenze	Frammentarie, lacunose, scorrettezza nelle articolazioni logiche.

			Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.
	2/1		Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).	

PROVE ORALI

<p>INDICATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze degli argomenti richiesti • Capacità espositive • Capacità di rielaborazione e di collegamento <p>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE</p> <p>Conoscenze frammentarie e lacunose Si esprime in modo confuso e scorretto Capacità di rielaborazione e di collegamento inadeguate</p> <p>INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE</p> <p>Conoscenze superficiali e limitate Si esprime in modo incerto e impreciso Capacità di rielaborazione e collegamento parziali</p> <p>SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE</p> <p>Conoscenze minime Si esprime in modo semplice e sufficientemente corretto Riesce a rielaborare e a collegare gli aspetti principali</p> <p>DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO</p> <p>Conoscenze complete ma poco approfondite Si esprime in modo corretto Rielabora e collega le conoscenze con discreta autonomia</p> <p>BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO</p>

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

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

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

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

PROGRAMMI

Anno scolastico 2023-2024

PROGRAMMA DI ITALIANO

classe V B ENOGASTRONOMIA

Prof. Della Pietra Giuseppe

Naturalismo e Verismo:

Giovanni Verga: biografia ed ideologia

- da "I Malavoglia" - L'addio di N'toni
- da "Mastro Don Gesualdo" - La morte di Mastro don Gesualdo
- da "Vita dei campi"- Rosso Malpelo

Matilde Serao: biografia ed ideologia

- da "Il paese di cuccagna" – i primi 9 capitoli
-

Tra Realismo e Decadentismo:

Giovanni Pascoli: biografia ed ideologia

- da Il Fanciullino : - "E' dentro di noi un fanciullino"
- da "Myricae": X Agosto ;

Lavandare

- da "Canti di Castelvecchio": Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio: biografia ed ideologia

- La pioggia nel pineto;

Luigi Pirandello: biografia ed opere

- da "Novelle per un anno": La patente;

Ciaula scopre la luna;

- da il " fu Mattia Pascal": La costruzione della nuova identità e la sua crisi

Italo Svevo: biografia ed opere-

- da "La coscienza di Zeno ": L'ultima sigaretta;

La conflagrazione finale.

- Da "Senilità" : La morte di Amal

La poesia tra le due guerre:

Gli Ermetici:

Ungaretti- biografia ed opere

- da "Allegria": -Veglia;

-San Martino del Carso;

- Mattina;

-Fratelli;

-Soldati.

Eugenio Montale-biografia ed opere:

da "Ossi di seppia": -Merigiare pallido e assorto;

i Limoni

-Spesso il male di vivere ho incontrato.

Cicciano ,15 maggio 2024

I rappresentanti degli studenti

Lett.ora. Anello
Enrico Esposito

Il docente

Prof Giuseppe Della Pietra

Giuseppe Della Pietra

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

PROGRAMMA DI STORIA

CLASSE V°B ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2023-2024

Prof. Giuseppe Della Pietra

Modulo 1: Il Novecento

Modulo 2: LA GRANDE GUERRA (1914-1918)

Modulo 3: IL TOTALITARISMO IN EUROPA

1. La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista-sovietico
2. Il fascismo
3. Il nazismo

Modulo 4: GLI ANNI RUGGENTI

Modulo 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE (1939-1942)
LA SECONDA GUERRA MONDIALE (1942-1945)

Cicciano 15 maggio 2024

I rappresentanti degli studenti

Letta: Amiello
Enrico Esposito

Il docente

Prof Giuseppe Della Pietra

Giuseppe Della Pietra

**PROGRAMMA DI MATEMATICA SVOLTO
CLASSE 5^AB ENOGASTRONOMIA
A.S. 2023-2024
Prof. Vacchiano Salvatore**

Ripasso argomenti anni precedenti

Ripasso equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; disequazioni frazionarie. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche.

la Funzione

Definizione di funzione ;classificazione di funzioni; dominio e codominio di una funzione; funzioni iniettive, suriettive, biiettive; grafico di funzioni elementari; funzioni monotone crescenti e decrescenti; simmetrie di una funzione rispetto sia all'asse delle ordinate che rispetto all'origine; intersezione di una funzione con gli assi cartesiani; segno di una funzione.

Limiti di funzione

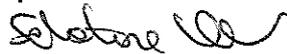
Concetto intuitivo di limite; operazioni coi limiti; forme determinate($0/0$; ∞/∞); asintoti di una funzione: asintoti verticali ed asintoti orizzontali.

Studio di una funzione razionale intera e fratta.

Campo di esistenza (dominio) di una funzione; eventuali simmetrie rispetto all'asse delle ordinate e rispetto l'origine; intersezioni con gli assi cartesiani; positività e negatività di una funzione; calcolo dei limiti agli estremi del campo di esistenza; calcolo di eventuali asintoti orizzontali e verticali; crescita e decrescenza di una funzione; rappresentazione approssimata di una funzione razionale intera e frazionaria.

Cicciano 15/05/2024

Il Docente
prof. Salvatore Vacchiano



i rappresentanti degli studenti

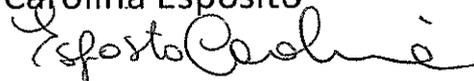
Lettieri: Aniello
Emilio Esposito

PROGRAMMA SVOLTO QUINTA B ENO
LINGUA INGLESE
DOCENTE: PROF.SSA ESPOSITO CAROLINA

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

Cicciano 15 /05/2024

PROF. Carolina Esposito



I rappresentanti degli studenti





ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

**PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
CLASSE V B ENOGASTRONOMIA
A.S.2023 -2024
Prof.ssa De Angelis Mara Rita**

LE RESTAURANT

- La restauration sociale et commerciale
- Le classement des restaurants

LE SERVICE EN CUISINE

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

ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

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

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

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

RÉGIMES DIÉTÉTIQUES

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

LES PRODUITS DU TERROIR

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

Cicciano, 15/05/ 2024

Il docente

Prof.ssa Mara Rita De Angelis

I rappresentanti degli studenti

Luigi Amelio
Enrico Esposito

Mara Rita De Angelis

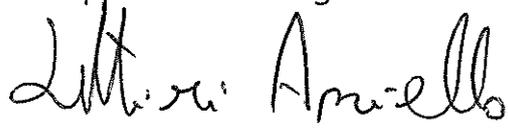
Programma di ENOGASTRONOMIA**Anno Scolastico 2023-2024****CLASSE V K SEZ B PROF. SPINOSA ANTONIO***dal libro di testo:* Il nuovo cucinabile

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

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

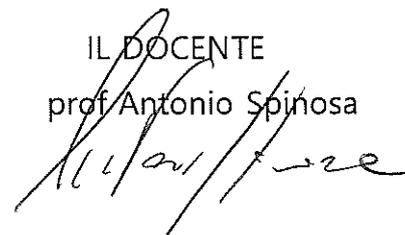
CICCIANO 15/05/2024

I rappresentanti degli studenti




IL DOCENTE

prof. Antonio Spinoso



Programma di scienze degli alimenti

Docente: Francesco Tortora

Classe:5BK

Anno scolastico: 2023-2024

- I nuovi prodotti alimentari
- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- HACCP
- Le varie tipologie di dieta (dieta Mediterranea, dieta Vegana, dieta Vegetariana)
- L'alimentazione delle grandi Religioni
- Dieta in condizioni fisiologiche e patologiche : alimentazione in allattamento, nello sport, in gravidanza. Dieta in condizioni di Obesità.
- Allergie ed Intolleranze alimentari
- Tipi di ristorazione commerciale e collettiva

Cicciano 15 maggio 2024

I rappresentanti degli studenti

detteri: Aniello
Enrico Esposito

Prof. Francesco tortora



PROGRAMMA DI DTSAR A.S. 2023-2024

5B ENO

DOCENTE: DELL'ANNO NICOLA

(SEDE DI COMIZIANO)

1)IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

2)GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Quali sono gli organismi internazionali?
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

3)IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

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

4)GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

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

5)IL MARKETING

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

6)IL MARKETING STRATEGICO

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?

7)IL MARKETING OPERATIVO

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Che cos'è la comunicazione?

8)IL WEB MARKETING

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing?

9)IL MARKETING PLAN

- Che cos'è il marketing plan?
- Come è composto il marketing plan di una piccola, medio o grande impresa?

10)LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Che cos'è la pianificazione?
- Che cos'è la programmazione?
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

11)IL BUDGET

- Che cos'è il budget?
- Qual è la differenza tra il bilancio d'esercizio e il budget?
- Come si articola il budget?

12)IL BUSINESS PLAN

- Che cos'è il business plan?
- Qual è il contenuto del business plan?

13)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?

14)LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?

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

-Che cosa si intende per frode alimentare?

15) I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

-Quali sono i requisiti di un contratto?

-Quali sono i contratti del settore ristorativo?

-Che cos'è il Codice del consumo?

-Quali sono le caratteristiche del contratto di catering e banqueting?

FIRMA DEGLI ALUNNI

De Feliciano
De Gode
Nuzzi

FIRMA DEL DOCENTE



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Pirozzi Lucia

CLASSE: V B ENO

PROFILO DELLA CLASSE

Le relazioni fra gli allievi sono sempre state caratterizzate da un atteggiamento amichevole e collaborativo. Nei confronti del corpo docente e dell'Istituzione il comportamento è stato sempre corretto e costruttivo.

La maggior parte della classe ha sempre mostrato un certo impegno ed una apprezzabile partecipazione alle attività programmate ed attuate.

Nella globalità, la dominante preparazione si attesta tra un buono e distinto raggiungimento di livello di conoscenze e competenze per quanto riguarda la materia di Scienze Motorie e Sportive.

Il profitto riflette l'impegno degli alunni. Le lezioni pratiche e teoriche si sono avvicinate secondo la programmazione prevista.

Facendo un bilancio una buona parte degli allievi possiede buone capacità di controllo motorio e posturale sia in situazioni statiche che dinamiche e le abilità specifiche proprie dei giochi sportivi (controllo dell'attrezzo, passaggi, ricezione) e delle attività ginniche e atletiche svolte ed è in grado di utilizzare efficacemente le conoscenze e gli strumenti per ideare, progettare e realizzare attività finalizzate.

Le Conoscenze acquisite: - conosce i benefici derivanti dalla pratica corretta e regolare d'attività fisica; - conosce le diverse declinazioni della forza, i tipi di contrazione muscolare ed i metodi d'allenamento della forza; - conosce i metodi di allenamento della resistenza; - conosce, dal punto di vista teorico, il doping (definizione e pratiche dopanti); - conosce i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro; - conosce esercizi utili a tonificare la muscolatura.

Le Capacità acquisite: - sa ideare un programma d'allenamento mirato allo sviluppo della forza e della resistenza; - sa mantenere l'allineamento del corpo.

Le Competenze acquisite: - è capace di effettuare collegamenti interdisciplinari con storia e con situazioni d'attualità; - è capace di utilizzare efficacemente le conoscenze e gli strumenti per ideare, progettare e realizzare attività finalizzate al mantenimento di un buono stato di salute.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Favorire un produttivo recupero delle competenze motorie di base, al fine di migliorare il rendimento complessivo medio degli studenti, non strettamente limitata alla sfera motoria, ma estesa all'intera area cognitiva.
- Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente aiutandolo a superare difficoltà e contraddizioni tipiche dell'età.
- Acquisire abitudini allo sport come costume di vita.
- Promuovere attività sportive e favorire situazioni di sano confronto agonistico, tenere in campo e fuori un comportamento leale e sportivo.
- Adottare principi igienici e scientifici essenziali per mantenere l'efficienza fisica.

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI SVOLTI	
<p>TEORIA GENERALE DELL'ALLENAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Sindrome di adattamento • l'addestramento tecnico • l'allenamento funzionale <p>FISIOLOGIA DELL'ESERCIZIO MUSCOLARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le sorgenti energetiche della contrazione • Meccanismi della contrazione muscolare • Come avviene la contrazione muscolare <p>CAPACITÀ FISICHE FONDAMENTALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forza • Velocità • Resistenza • Mobilità articolare <p>LO SPORT: TEORIA E PRATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pallavolo • Calcio a cinque • Pallacanestro <p>EDUCAZIONE ALLA SALUTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attività fisica • Le Dipendenze: nicotina, alcol, ecstasy, cocaina, cannabis, videogame e social network • Educazione alimentare, metabolismo energetico, 	

disturbi alimentari, alimentazione dello sportivo.	
----------------------------------------------------	--

- Doping

METODOLOGIE DIDATTICHE

L'approccio è avvenuto attraverso la valutazione di semplici test d'ingresso che hanno consentito di programmare il lavoro dell'anno scolastico e di predisporre interventi in itinere per consentire agli alunni di effettuare un'attività motoria adeguata alle reali possibilità di ciascuno.

Le attività proposte sono avvenute mediante:

- con lezioni frontali,
- con lavori di gruppo e assegnazione dei compiti,
- con osservazione diretta finalizzata,
- secondo il principio della complessità crescente articolando il percorso dal semplice al complesso, dal facile al difficile,
- con un approccio globale, limitando gli interventi di tipo analitico alle situazioni di maggior complessità o quando si presentino particolari difficoltà da parte di singoli alunni o di piccoli gruppi,
- attraverso forme di gioco codificato e/o non codificato che, per il loro contenuto ludico, creano situazioni stimolanti e motivanti per l'apprendimento, facilitando così il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

MATERIALI

La parte teorica è stata supportata dall'uso del testo in adozione, slide e presentazioni video create *ad hoc* per approfondire gli argomenti teorici.

SPAZI

Per la parte pratica ci si è serviti dei locali della palestra; la parte teorica, propedeutica e finalizzata alla pratica, è stata svolta in classe.

TEMPI

La scansione del programma annuale è stata quadrimestrale.

La disciplina di scienze motorie prevede un monte ore di 66, la classe fino al 15 maggio ha svolto N° 53 ore, presumibilmente ne svolgeranno fino a fine anno scolastico 58 ore in totale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione relativa all'area motoria sono state individuate alcune prestazioni tra quelle che indicavano il possesso e il livello delle capacità e delle acquisizioni di tipo motorio e sportivo il più possibile correlate con l'obiettivo prefissato. La valutazione motoria ha tenuto presente:

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

- l'aspetto coordinativo generale, per mezzo di prove che evidenziavano soprattutto il possesso di determinate abilità e di controllo del movimento,
- l'aspetto tecnico-sportivo, attraverso l'esecuzione di gesti e movimenti propri di una determinata disciplina sportiva.

Si è tenuto conto inoltre del livello di partenza e di quello finale di ciascun alunno dando così particolare importanza ai progressi ottenuti.

Per quanto riguarda la valutazione del comportamento socio-relazionale, si è ricorsi all'osservazione sistematica dei singoli alunni sui seguenti aspetti:

- partecipazione alle attività proposte,
- interesse per le attività proposte,
- rispetto delle regole,
- collaborazione con compagni.

Per la valutazione della teoria si è ricorsi infine alle prove scritte e/o orali.

Le prestazioni pratiche hanno inevitabilmente risentito delle esperienze pregresse e dell'attività fisica praticata in contesto extra-scolastico. Nella valutazione finale sono stati pertanto considerati l'impegno, la costanza nella partecipazione attiva, l'autonomia di lavoro, le conoscenze teoriche acquisite, il metodo di studio e le competenze acquisite e pregresse rispetto alla situazione iniziale.

Cicciano, 15/05/2024

IL DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

Letiziotti Ariello
Enrico Sparto

PROF. LUCIA PIROZZI

Lucia Pirozzi

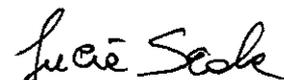
PROGRAMMA RELIGIONE
DOCENTE: PROF. LUCIA SCALA
CLASSE V B K

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

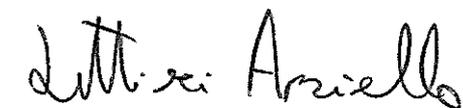
- 20) il concetto di legalità
- 21) il senso di fiducia in un tempo musicale composto in classe
- 22) Prove finali

Cicciano 15.05.2024

Prof. Lucia Scala



I rappresentanti degli studenti



RELAZIONE FINALE ITALIANO

DOCENTE: Prof. Della Pietra Giuseppe

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. B indirizzo Enogastronomia risulta composta da 17 alunni, 14 maschi e 3 femmine, di cui due diversamente abili che hanno seguito con obiettivi minimi, la Programmazione Curricolare, tutti regolarmente frequentanti fin dall'inizio dell'anno scolastico.

Essa risulta eterogenea per quanto riguarda, l'impegno, la partecipazione e la motivazione allo studio, sufficientemente collaborativa e interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico. Nella seconda parte dell'anno scolastico la classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato una maggiore partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. La preparazione della classe in relazione alle conoscenze, competenze e capacità si caratterizza in più livelli. Un gruppo ristretto di alunni, con una già positiva situazione di partenza, nell'esame di autori e correnti letterarie denota sicurezza, correttezza linguistica e rielaborazione delle informazioni; la maggior parte degli alunni ha acquisito una preparazione adeguata anche se a volte non del tutto precisa nei riferimenti e nell'espressione; un esiguo numero di alunni, meno costante, rivela una superficiale conoscenza e rielaborazione delle tematiche trattate.

Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato soddisfacente.

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. Per la necessità di modulare le lezioni in modo da potenziare il metodo di studio e le competenze linguistiche di base, l'ultima UDA è stata svolta in parte; i risultati delle verifiche sono complessivamente positivi.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

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

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

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 e della capacità di orientarsi all'interno dei vari periodi della storia letteraria trattata, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio utilizzato.

CICCIANO, 15 maggio 2024

Docente: Della Pietra Giuseppe



RELAZIONE FINALE DI STORIA

DOCENTE: Prof. Della Pietra Giuseppe

La classe 5B ENO ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano una soddisfacente capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da 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 soddisfacente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

La classe conosce:

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

COMPETENZE E ABILITA':

Gli alunni sono in grado di:

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

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

- Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di accertare eventuali carenze e sanarle;
- Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.

PROVE SCRITTE: mappe concettuali, questionari.

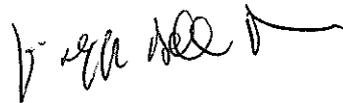
CRITERI DI VALUTAZIONE:

- 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 trattati, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

CICCIANO, 15 maggio 2024

Il docente

Prof. Giuseppe Della Pietra



RELAZIONE FINALE MATEMATICA

Classe: VB Enogastronomia

Docente: Vacchiano Salvatore

a.s 2023/2024

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 18 alunni (15 maschi e 3 femmine); un allievo non ha mai frequentato; due alunne (M.A e R.R) sono diversamente abili ed entrambe hanno seguito una programmazione semplificata con obiettivi minimi predisposta dal consiglio di classe; inoltre sono presenti due alunni BES per i quali il consiglio di classe ha approntato un PDP .

Dal punto di vista disciplinare la classe ha assunto un comportamento corretto e rispettoso sia verso il sottoscritto che delle regole di convivenza scolastica; ciò ha favorito lo svolgimento sereno e regolare delle lezioni e l'instaurarsi di un rapporto con il docente, di stima e di proficua collaborazione. Quasi tutti si sono mostrati interessati e partecipativi verso le attività didattiche proposte e disponibili al dialogo educativo e all'apprendimento.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti si evidenziano due livelli:

1. Un gruppo cospicuo di allievi si è distinto per l'impegno assiduo, consapevole e costante; ciò ha permesso loro di conseguire ottimi risultati sia in termini di conoscenza che di competenze.

Per l'altro gruppo si evince un sufficiente livello di conoscenze e preparazione dovuto ad un impegno superficiale e discontinuo (nonostante le continue sollecitazioni dell'insegnante) , un metodo di studio non del tutto efficace e a lacune pregresse.

Il programma preventivato, non è stato svolto interamente secondo le modalità e i tempi previsti in fase di progettazione iniziale perché lo studio di alcuni argomenti è stato ripreso più volte per favorirne un migliore apprendimento da parte degli alunni stessi; inoltre, visto il livello di partenza della classe, si è reso indispensabile e opportuno richiamare argomenti degli anni precedenti; tuttavia in termini di percentuale, il programma è stato svolto per l' 80%. La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli allievi; tuttavia, per alcuni allievi si sono registrate numerose assenze.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Gli alunni sanno:

- definire e riconoscere i vari tipi di equazioni e disequazioni;
- definire una funzione reale di variabile reale;
- classificare le funzioni;
- definire dominio e codominio di una funzione;
- riconoscere dal grafico di una funzione le eventuali simmetrie;
- conoscere il concetto di limite;
- saper riconoscere le forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ .
- conoscere la definizione di asintoto di una funzione.

COMPETENZE/ABILITA' RAGGIUNTE

Gli alunni sono in grado di:

- risolvere una disequazione numerica intera e fratta (I e II grado);
- saper calcolare il campo di esistenza (dominio) per ogni tipo di funzione;

- saper calcolare gli eventuali punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani;
- saper individuare gli intervalli di positività e negatività di una funzione;
- saper calcolare il limite di una funzione sia quando è continua che quando si presenta nelle forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ ;
- saper calcolare gli eventuali asintoti verticali ed orizzontale di una funzione intera e frazionaria;
- saper tracciare il grafico probabile di una funzione.

METODOLOGIA ADOTTATA

La metodologia didattica per il conseguimento degli obiettivi si è articolata, dell'anno attraverso lezioni frontali, lezioni dialogate ed esercitazioni in classe, specialmente in prossimità di verifiche, anche in gruppo. Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità partendo dai concetti più semplici verso quelli più complessi; si sono risolti esercizi diversificati per livello di difficoltà e si sono corretti gli esercizi assegnati per casa. Ogni verifica somministrata è stata successivamente corretta e ampiamente commentata in classe.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- libro di testo.
- altri testi per gli esercizi.
- fotocopie
- filmati you tube
- materiale prodotto dall'insegnante e inviato tramite whatsapp e postati in bacheca Argo

N.B.: Per gli alunni B.E.S sono stati utilizzate le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le strategie inclusive così come riportato nella sezione specifica del PDP.

RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

I genitori degli allievi sono stati contattati attraverso la modalità dei colloqui generali e a volte convocati dal coordinatore quando si ravvedeva una situazione di scarso profitto.

ATTIVITA' DI RECUPERO

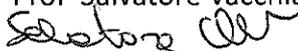
Le attività di recupero sono state svolte "in itinere" a febbraio-marzo , sulla base delle necessità riscontrate nelle ore curricolari. Esse sono state effettuate con ripetizione di argomenti ed esercizi di ripasso guidati e non, a sostegno delle situazioni didatticamente più fragili, finalizzate non solo al recupero dei contenuti disciplinari ma anche all'acquisizione di un metodo di studio costante e sistematico; esse si sono concluse con una verifica scritta che ha dato risultati nel complesso sufficienti.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Ai fini della valutazione finale si è tenuto conto sia dei risultati conseguiti nelle prove scritte e orali di tipo tradizionale o in forma strutturata sia della partecipazione , dell'impegno e volontà mostrata e del progresso nell'apprendimento rispetto alla situazione iniziale in relazione agli obiettivi fissati. Come metro di misura per la valutazione ho tenuto conto dei criteri stabiliti collegialmente con i docenti dell'Istituto e della griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di matematica.

Cicciano, lì 15/05/2024

il docente

Prof Salvatore Vacchiano


RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE**CLASSE V sez. B - A.S. 2023/2024 Prof Carolina Esposito**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE: La classe V sez,B è formata da 18 discenti,15maschi e 3 femmine,di cui due seguono una programmazione di tipo B,curriculare , con obiettivi minimi.Nel corso dell'anno scolastico la classe, nel complesso, ha partecipato con interesse al dialogo educativo-didattico, anche se per alcuni è stata necessaria una continua sollecitazione all'attenzione. Lo studio della lingua è stato finalizzato al potenziamento della competenza comunicativa sul piano sia generale che tecnico- professionale, nonché al conseguimento di autonomia operativa. Quanto a motivazione all'apprendimento e impegno nello studio, un gruppo di alunni ha mostrato, durante tutto il percorso didattico, senso del dovere, portandosi ad un buon e in alcuni casi ottimo livello di conoscenze, abilità e competenze. Altri, già carenti di basi, a causa di un impegno non sempre costante, hanno acquisito competenze a livello sufficiente.

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- Riconosce i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.
- Sa presentare un ristorante
- Conosce la composizione di un menu
- Sa argomentare su una corretta nutrizione

- Conosce i fondamenti della piramide alimentare
- Sa distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.
- *COMPETENZE E ABILITÀ* Usa la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2. del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER)
- Esprime le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- Comprende testi orali in lingua standard,
- Comprende globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore;
- Comprende idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Traspone in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro;
- Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CRITERI METODOLOGICI

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

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

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

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

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

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

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

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

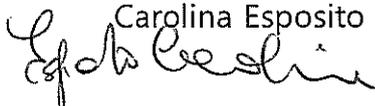
METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto costante ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base sono state usate in una varietà di situazioni adeguate alla realtà dello studente.

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

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

Cicciano, 15/05/2024

Prof.ssa

Carolina Esposito


RELAZIONE FINALE DI LINGUA FRANCESE
PROF.SSA DE ANGELIS MARA RITA
CLASSE V B ENOGASTRONOMIA
A.S. 2023-2024

Gli alunni, pur nella loro vivacità, hanno sempre avuto un comportamento corretto e rispettoso delle regole comunitarie, di solidarietà e di collaborazione.

Diversi sorretti da motivazione e interesse, si sono segnalati per impegno, costante partecipazione all'attività e per una puntuale esecuzione delle consegne, raggiungendo così risultati discreti/buoni/ ottimi. Altri alunni egualmente aperti al dialogo educativo-didattico, più adeguatamente applicati allo studio si portano ad un sufficiente livelli di conoscenza. La progettazione del percorso conoscitivo e formativo da seguire è stata organizzata in nuclei tematici ciascuno raggruppante argomenti di collegamento con le varie discipline di indirizzo. Molto spazio è stato dato ad attività tendenti al riutilizzo del materiale linguistico proposto in forme di produzioni più possibilmente autonome finalizzate all'acquisizione di un adeguata competenza comunicativa sia sul piano generale che su quella tecnico-professionale.

Gli argomenti sono stati continuamente esercitati, ripetuti, approfonditi e sottoposti a verifiche.

Per la valutazione si è fatto riferimento alle griglie prefissate dal dipartimento linguistico. Si è inoltre tenuto conto dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza del singolo alunno, dell'impegno nello studio, della partecipazione alla vita di classe.

Cicciano, 15/05/2024

Il docente

Prof.ssa Mara Rita De Angelis



**RELAZIONE FINALE
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

DOCENTE: PROF SPINOSA ANTONIO

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE QUINTA B ENO

La classe quinta b eno è composta da diciotto alunni (tre femmine e quindici maschi).

Due allieve diversamente abili coadiuvate dal docente specializzato seguono il PEI ;

un allievo segue il PDP bes, un altro allievo segue il PDP dsa.

Un allievo non ha mai frequentato le lezioni.

I discenti, se pur in alcuni casi indisciplinati, nell'insieme hanno dimostrato una buona capacità elaborativa evidenziando una partecipazione alla disciplina in modo recettivo.

La classe è divisa in due gruppi: un gruppo, formato da diversi elementi dotati di buona volontà e desiderio di apprendere che hanno mostrato interesse ed impegno costante alle lezioni svolte, raggiungendo una preparazione più che soddisfacente e partecipando con vivo interesse al dialogo educativo; l'altro gruppo, invece, se pur abbia raggiunto una preparazione sufficiente ha mostrato minore impegno ed interesse verso la disciplina.

Gli obiettivi prefissati nella progettazione iniziale sono stati raggiunti.

Il programma è stato svolto seguendo la progettazione iniziale, anche se alcuni argomenti non sono stati trattati in modo approfondito.

Gli argomenti sono stati trattati cercando, di far coincidere l'attività teorica svolta in classe all'attività pratica svolta nel laboratorio .

Si è svolta un'attività didattica basata sul lavoro di gruppo, per consentire agli alunni di aprirsi al dialogo educativo e di promuovere lo sviluppo e la crescita degli stessi nell'ambito della classe. Inoltre l'azione didattica è stata svolta trattando argomenti dal libro di testo, da appunti personali e da altri libri di testo in mio possesso.

Gli alunni si sono ben integrati nel gruppo classe, instaurando un buon rapporto con il docente, basato sul rispetto reciproco.

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

Obiettivi educativo-didattici raggiunti dalla classe

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

Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.

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

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

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

Criteria metodologici

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

Materiale e strumenti

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

Attività di recupero

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

Forme di verifiche

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

Criteria di valutazioni

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

CICCIANO 15/05/2024

IL DOCENTE

Antonio Spinoso



RELAZIONE FINALE
Scienza dell'Alimentazione

DOCENTE: PROF. TORTORA FRANCESCO

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE QUINTA B ENO

La classe 5B eno è composta da diciotto alunni (tre femmine e quindici maschi).

Due allieve diversamente abili coadiuvate dal docente specializzato seguono il PEI ;
un allievo segue il PDP bes, un altro allievo segue il PDP dsa.

Un allievo non ha mai frequentato le lezioni.

I discenti, anche se talvolta indisciplinati, nell'insieme hanno dimostrato una buona capacità elaborativa evidenziando una partecipazione alla disciplina in modo recettivo.

Purtroppo miei gravi problemi di salute hanno interrotto gli approfondimenti che erano in corso su alcuni argomenti che avrebbero permesso alla classe una maggiore autonomia e capacità decisionale nelle scelte operative.

La classe è divisa in due gruppi: un gruppo, formato da diversi elementi dotati di buona volontà e desiderio di apprendere che hanno mostrato interesse ed impegno costante alle lezioni svolte, raggiungendo una preparazione più che soddisfacente e partecipando con vivo interesse al dialogo educativo; l'altro gruppo, invece, se pur abbia raggiunto una preparazione sufficiente ha mostrato minore impegno ed interesse verso la disciplina.

Gli obiettivi prefissati nella progettazione iniziale sono stati raggiunti.

Il programma è stato svolto seguendo la progettazione iniziale, anche se alcuni argomenti non sono stati trattati in modo più superficiale.

L'azione didattica è stata svolta trattando argomenti dal libro di testo, da appunti personali e da altri libri di testo in mio possesso. Spesso si è attinto al web ed a contributi multimediali, anche utilizzando presentazioni Powerpoint, alcune preparate dagli stessi discenti.

Gli alunni si sono ben integrati nel gruppo classe, instaurando un buon rapporto con il docente, basato sul rispetto reciproco.

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

Obiettivi educativo-didattici raggiunti dalla classe

Conoscere le cause di contaminazione alimentare

Definire misure atte a prevenire le contaminazioni.

Sapere quali sono le linee guida per una sana alimentazione.

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

Conoscere il rapporto con il cibo nelle religioni principali

Criteria metodologici

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

Materiale e strumenti

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

Attività di recupero

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

Forme di verifiche

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

Criteria di valutazioni

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

CICCIANO 15/05/2024

IL DOCENTE
Prof Francesco Tortora



RELAZIONE FINALE A.S. 23/24

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof. Nicola Dell'Anno

VB Enogastronomia

Situazione di partenza della classe

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

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La disciplina si è articolata sviluppando competenze per consentire agli studenti di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e

internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Lo svolgimento ha subito dei rallentamenti continui perché gli studenti si mostravano poco recettivi alle sollecitazioni continue e alle diverse strategie didattiche messe in campo.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

A) Comportamentali:

partecipare al lavoro scolastico in modo propositivo

assumere un atteggiamento collaborativo per poter lavorare in gruppo

B) Cognitivi:

saper decodificare un testo scritto

saper prendere appunti saper comunicare efficacemente utilizzando il linguaggio economico aziendale

valutare in modo consapevole

assumere un'ottica sistemica

eseguire i lavori assegnati

COMPETENZE DI ASSE

Asse storico-sociale:

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla

Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

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

Asse matematico

Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

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

COMPETENZE DISCIPLINARI

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

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

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

COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA

Competenze relative alla costruzione del sé:

Imparare ad imparare

Progettare

Competenze relative al rapporto del sé con la realtà

Risolvere problemi

Individuare collegamenti e relazioni

Acquisire e interpretare le informazioni

Competenze relative alle interazioni produttive del sé con gli altri

Comunicare

Collaborare e partecipare

Agire in modo autonomo e responsabile

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Al termine del corso gli studenti :

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

Conoscenze:

Conoscere e applicare le tecniche di marketing

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

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

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

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

Conoscere le problematiche gestionali nelle imprese ristorative

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

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

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

COMPETENZE

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

saper riconoscere un contratto, individuandone gli elementi costitutivi

Saper analizzare la disciplina giuridica in modo macro

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

ABILITA'

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

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

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

CRITERI METODOLOGICI

Lezione frontale – lavori di gruppo- problem solving.

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

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

Materiali e strumenti

Il metodo di lavoro si baserà:

lezione frontale dell'insegnante;

schemi riepilogativi o riassuntivi.

simulazioni di situazioni reali;

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

esposizione guidata degli allievi:

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata.

FORME DI VERIFICA DEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Orali (n* 2 per quadrimestre)

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

L'insegnante si baserà comunque:

sui risultati delle verifiche sommative

sui risultati delle esercitazioni assegnate per casa

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

sulla capacità di organizzare lo studio

sul raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati

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

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata

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

Attività di recupero

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

Progetti, attività integrati

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

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

FORME DI VERIFICA DEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Orali (n* 2 per quadrimestre)

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

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

I parametri ritenuti fondamentali per la valutazione sono i seguenti:

l'applicazione e il metodo di studio

l'acquisizione di contenuti

la capacità espositiva, critica e di analisi

il livello di informazione e formazione globale.

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

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

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata

Prof Nicola Dell'Anno



Cicciano 15/05/2024

RELAZIONE FINALE IRC QUINTA B ENO

DOCENTE: PROF.SSA. LUCIA SCALA

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. Lucia Scala



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

RELAZIONE FINALE

TUTOR PROF. SPINOSA ANTONIO

CLASSE V SEZ. B 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,

fornendo 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 per inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio in aula e in laboratorio con

ore di formazione trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (lifelong learning, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro. L'alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un'immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

L'esperienza del tirocinio formativo nei pcto, rappresenta una sorta di prova per poter capire i propri limiti e le proprie potenzialità, i punti deboli e quelli di forza, potendo sviluppare maggior coscienza critica che possa rappresentare il presupposto di obiettivi futuri, in ambito lavorativo, chiari, limpidi e ben distribuiti e distinti, che possano valicare la frase..."Troverò qualcosa da fare", ma che possano permettere, invece, di raggiungere una posizione lavorativa che sia appagante sia dal punto di vista remunerativo ma soprattutto da quello personale.

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

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

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

L'ASL è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo di competenze introdotta con il Dlgs. 77/2005, successivamente regolamentata con il DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87,88,89 (riordino degli istituti professionali) come metodologia innovativa di apprendimento che gli istituti possono scegliere di attuare.

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

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

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

2. FINALITÀ, OBIETTIVI E COMPETENZE

2.1 FINALITÀ

I PCTO quale opzione formativa rispondente ai bisogni individuali di istruzione e formazione

dei giovani persegue le seguenti finalità:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- 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.
- 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 siano raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali, alle esperienze formative anche in PCTO e alle attività culturali, artistiche etc. svolte in ambito extrascolastico

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2021 -2022

- **Classi terze indirizzo enogastronomia settore cucina**

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

PCTO ANNO 2022-2023

- **Classi quarte indirizzo enogastronomia settore cucina**
gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate e in azienda ristorative sul territorio raggiungendo le 100 ore previste.

PCTO CLASSI QUINTE ANNO 2023- 2024

. classi quinte indirizzi enogastronomia settore cucina

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

Valutazione complessiva del percorso

Nel triennio gli studenti hanno svolto i PCTO partecipando ad eventi e manifestazioni sia interni che esterni alla scuola. In tali occasioni hanno avuto la possibilità di sperimentare le funzioni di figure professionali.

Attraverso l'esperienza pratica maturata sia nelle strutture ristorative e ricettive, sia durante i corsi gli allievi hanno potuto consolidare le conoscenze acquisite nel corso degli studi e testare le proprie attitudini, arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro ,

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

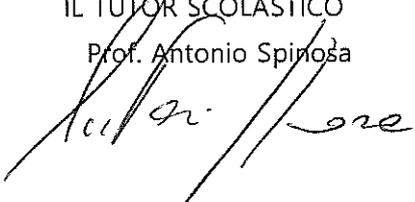
Il tutor scolastico ha inoltre, curato gli aspetti burocratici e prodotto i seguenti documenti:

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 finale tutor interno

Cicciano 15 MAGGIO 2024

IL TUTOR SCOLASTICO
Prof. Antonio Spinoza



ALLEGATI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE

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	Livello	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 collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



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



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 e riferimenti ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze e riferimenti ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa o /assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

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

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

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 e coerente, utilizzo dei connettivi	13-11 argomentazione completa, utilizzo appena adeguato non sempre dei connettivi	10-8 argomentazione e superficiale e/o incompleta,	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi		20
	efficace	complessivamente adeguato		con incoerenze, nell'uso dei connettivi	incoerenza e nell'uso dei connettivi		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e 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.ipseoacicciano.edu.it

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

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza 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 incongruente		15

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

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

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

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				

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte:

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Come² scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.
E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio³
che offusca l'oro delle piagge salse.
Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano⁴
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁵.

Comprensione e analisi

² Come: mentre

³ umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

⁴ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁵ ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone.

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.



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

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

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza. La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato

come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta. Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

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

Comprensione e analisi

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

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

psicologica?

Interpretazione

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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 cominciarono 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, Il, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

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

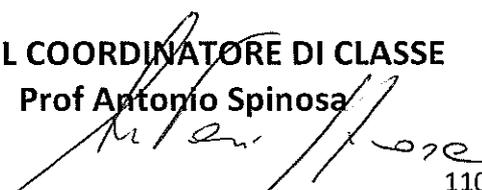
- a) introduca il tema dell'alimentazione equilibrata e si soffermi in particolare sul modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e dalle linee guida per una sana alimentazione;
- b) fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata in merito ai fabbisogni energetici,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

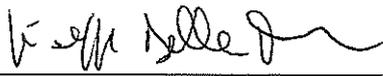
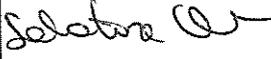
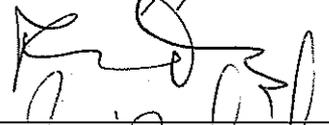
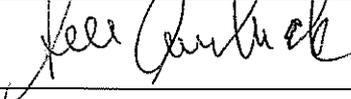
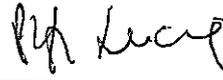
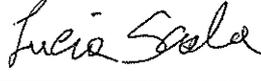
CICCIANO, 15 MAGGIO 2024

IL COORDINATORE DI CLASSE
Prof Antonio Spinoso



ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Giuseppe Della Pietra	Italiano	
Giuseppe Della Pietra	Storia	
Salvatore Vacchiano	Matematica	
Carolina Esposito	Lingua inglese	
Mara Rita De Angelis	Lingua francese	
Antonio Spinosa	Enogastronomia settore cucina	
Francesco Tortora	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Nicola Dell'Anno	Dtsar	
Lucia Pirozzi	Scienze motorie e sportive	
Lucia Scala	Religione	
Immacolata De Sena	Docente di sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO