



Ambito NA 19

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

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

I.P.S.S.E.O.A. - "CARMINE RUSSO"-CICCIANO
Prot. 0004770 del 15/05/2024
IV (Uscita)

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023-24

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. V SEZ. E
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

- 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

- 2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO
- 2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:
Servizi di Enogastronomia
- 2.3 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)
- 2.4. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO
- 2.5. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO
- 2.6. METODOLOGIE DI LAVORO
- 2.7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI
- 2.8. PERCORSI DI ED. CIVICA

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Elenco dei candidati

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Programmi

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua tedesca

Scienze fisiche e motorie

DTSAR

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Serv. Enogastronomia

Religione

Sostegno

Relazioni

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua tedesca

Scienze fisiche e motorie

DTSAR

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Serv. Enogastronomia

Religione

Sostegno

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

Premesse generali

Finalità

Fasi del processo

Valutazione

Resoconto ASL

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



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

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5 SEZ. E • INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA		
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
ITALIANO	IAVARONE ROSA MARIA	<i>Rosa Iavarone</i>
STORIA	IAVARONE ROSA MARIA	<i>Rosa Iavarone</i>
LINGUA INGLESE	CARBONE CARMELA	<i>Carmela Carbone</i>
LINGUA TEDESCA	VILLANI ANTONIETTA	<i>Antonietta Villani</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'ELIA ANTONIO	<i>Antonio D'Elia</i>
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA	REGA DOMENICO	<i>Domenico Rega</i>
DTSAR	GALASSO FRANCESCANTONIO	<i>Francesco Galasso</i>
MATEMATICA	D'APOLITO ANTONIA	<i>Antonina D'Apollito</i>
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	<i>Andrea Curci</i>
RELIGIONE	PETILLO ANTONIETTA	<i>Antonietta Petillo</i>
SOSTEGNO	MIELE CRISTINA	<i>Cristina Miele</i>

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

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
D'ELIA ANTONIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CURCI ANDREA	SCIENZE MOTORIE
REGA DOMENICO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5 SEZ. E		INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
ITALIANO	IAVARONE ROSA MARIA	<i>Rosa Iavarone</i>
STORA	IAVARONE ROSA MARIA	<i>Rosa Iavarone</i>
LINGUA INGLESE	CARBONE CARMELA	<i>Carmela Carbone</i>
LINGUA TEDESCA	VILLANI ANTONIETTA	<i>Antonietta Villani</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'ELIA ANTONIO	<i>Antonio D'Elia</i>
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA	REGA DOMENICO	<i>Domenico Rega</i>
DTSAR	GALASSO FRANCESCAANTONIO	<i>Francesca Galasso</i>
MATEMATICA	D'APOLITO ANTONIA	<i>Antonina D'Apollito</i>
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	<i>Andrea Curci</i>
RELIGIONE	PETILLO ANTONIETTA	<i>Antonietta Petillo</i>
SOSTEGNO	MIELE CRISTINA	<i>Cristina Miele</i>

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
D'ELIA ANTONIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CURCI ANDREA	SCIENZE MOTORIE
REGA DOMENICO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA

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 Prima Prova

Allegato: Griglia di valutazione Seconda Prova

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

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

1.2. Territorio e capitale sociale.

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

diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio.

I progetti PON- FSE e FESR e i fondi del PNRR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione 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 /openbar /centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da tre strutture scolastiche di cui due fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono, da pochi giorni, ben collegate con mezzi di trasporto e non possiede barriere architettoniche (è dotata di rampe e ascensore). La sede di Comiziano, estesa su tre livelli, anch'essa è facilmente raggiungibile e dotata di ascensore. La scuola è fornita di palestra nella sede centrale e di uno spazio adibito ad attività motoria nella sede succursale. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma GSUITE FOR EDUCATION e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM DIGITALE. La qualità degli strumenti in uso nella scuola soprattutto nelle aree vocazionali produttive risulta sensibilmente potenziata sotto il profilo della dotazione tecnologica d'aula (LIM, pc, Tablet, monitor digitali interattivi touch screen) | in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure /fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche in ambiente laboratoriale si vogliono in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

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

Servizi di Enogastronomia

CODICI ATECO	
I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE	SEP 23 (Servizi Turistici)
55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI	ADA.23.01.02 - ADA.23.01./02
56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE	NUP
56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE	5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione
56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti
56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING	5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilate

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

3.

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

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 frontale, Discussione Guidata, Analisi di fonti e documenti.

2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

Considerando le indicazioni ministeriali ma, soprattutto, in relazione al processo formativo ed educativo in via di svolgimento, 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 europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a		Storia Inglese Francese/Tedesco	2 h 3 h 3 h

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

NUCLEO TEMATICO: INTERAZIONE CON IL TERRITORIO								
Fasi	13 SETTEMBRE 2022- 28 OTTOBRE 2022	PERSONALIZZAZIONE 03/11/2022- 2- 11/11/2022	14 NOVEMBRE 2022 - 31 GENNAIO 2023	PERSONALIZZAZIONE 01/02/2023- 03/03/2023	06 MARZO 2023- 14 APRILE 2023	PERSONALIZZAZIONE 17/04/2023- 28/04/2023	2 MAGGIO 2023 - 12 MAGGIO 2023	PERSONALIZZAZIONE 15/05/2023- 10/06/2023
1 U.D.A.	IL VALORE DELL'ESPERIENZA							
2 U.D.A.			PENNELLE DI GUSTI E DI SAPORI					
3 U.D.A.					INCONTRO CON IL TERRITORIO			
4 U.D.A.							TERRITORIO: AROMI E COLORI	

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

2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

La prima fase del colloquio orale sarà incentrata sulla discussione interdisciplinare, si svolgerà dopo gli scritti e riguarderà anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Nell'ambito della discussione, il candidato esporrà, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di PCTO svolta nel percorso di studi. I docenti di classe, inoltre, hanno predisposto per ogni singolo allievo un piano di lavoro interdisciplinare che consentirà al discente di dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, di saperle collegare, di aver la capacità di argomentare in maniera critica e personale quanto acquisito in modo che possa essere il prodromo per creare un ambiente più disteso e propizio alla crescita e alla valorizzazione delle conoscenze degli studenti stessi.

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 quadrimestre), sono stati attivati corsi di recupero in itinere (flessibilità d'orario del 20%), in orario curricolare, per tutte le discipline.

2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

Il lavoro è stato predisposto, organizzato e svolto nel rispetto delle indicazioni ministeriali e del piano operativo elaborato dai vari Dipartimenti. Al di là delle scelte effettuate in termini di strategie e di sussidi didattici, gli insegnanti hanno concordemente tentato di rispondere il più possibile

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

		<p>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 di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili. - 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	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie e Sportive	4 h* 4 h* 3 h 2 h
*Solo Indirizzo Enogastronomia	- Strutture e infrastrutture sostenibili.				
*Solo Indirizzo Sala e Vendita	- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente,				

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZION E- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme. Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale. Promuovere le regole del vivere civile e democratico sancite anche dalla nostra Costituzione.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10
		Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra interesse per le tematiche affrontate	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità. Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.	BASE	6
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo. Non si interessa alle tematiche affrontate	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
CITTADINANZA DIGITALE	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media. Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni. Rafforzare la consapevolezza della privacy e del rispetto degli altri.	Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali. È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo). Distingue le fonti per la loro attendibilità. Ha partecipato con spirito critico.	AVANZATO	9/10
		Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	Immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	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 competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, gruppi virtuali e reti sociali nei convegni in presenza.	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie digitali - Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili. - Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	MATEMATICA	2 h
				TOTALE	33

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

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	ARDOLINO	TOMMASO
2	BONANNO	GENNARO
3	ESPOSITO	LUIGI FERDINANDO
4	GIAMPIETRO	GENNARO
5	LIVORNO	AGOSTINO
6	MASCOLO	NICOLA PIO
7	MONTANO	MICHELANGELO
8	NAPOLITANO	IVAN
9	OSAHOM	ASIOSA
10	SANTELLA	GUIDO
11	*STACCONI	FILOMENA

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	10	Ripetenti	/	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	
Femmine	1	Ripetenti seconda volta	/	Allievi con diversa abilità PEI L'alunna diversamente abile segue una programmazione differenziata	1

La classe V sezione E è composta da undici allievi, dieci di sesso maschile, ed una studentessa diversamente abile, S.F., che segue una programmazione differenziata, come di seguito evidenziato.

Tutti gli allievi provengono dalla precedente quarta. Il consiglio di classe ha cercato dall'inizio dell'anno di creare un rapporto di collaborazione tra gli allievi, facilitando l'interazione tra i diversi livelli culturali degli studenti. In classe è presente un alunno di origine straniera,

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

		<p>Saltuariamente e solo se guidato ricerca fonti e informazioni e utilizza i supporti di base.</p> <p>Non applica i vari aspetti della netiquette.</p> <p>Non ha mostrato interesse per le tematiche affrontate.</p>	<p>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</p>	<p>1/ 5</p>
<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>	<p>AVANZATO</p>	<p>9/ 10</p>
		<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>	<p>INTERMEDIO</p>	<p>7/ 8</p>
		<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>	<p>BASE</p>	<p>6</p>
		<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>	<p>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</p>	<p>1/ 5</p>

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.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Le finalità (D.L. 226/2005) delle scuole del secondo ciclo di istruzione sono:

1. La crescita educativa, culturale e professionale dei giovani.
2. Lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio dei discenti.
3. La capacità di esercizio della responsabilità personale e sociale.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Realizzare il pieno diritto all'apprendimento e promuovere il successo formativo di tutte le studentesse e gli studenti, in base ai principi di uguaglianza, imparzialità, accoglienza, inclusione e integrazione;

- Accompagnare le studentesse e gli studenti nella crescita, favorendo la realizzazione e la crescita personale, la cittadinanza attiva e l'integrazione insieme alla capacità di inserimento professionale;
- Realizzare il pieno ed integrale sviluppo delle studentesse e degli studenti prevenendo il disagio giovanile;
- Sviluppare le competenze cognitive, operative e relazionali adeguate alle aspirazioni professionali delle studentesse e degli studenti;
- Sviluppare conoscenze e competenze tecnico-professionali che rendano le studentesse e gli studenti capaci di affrontare un impegno lavorativo.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- Formare tecnici del settore amministrativo-aziendale e del settore alberghiero ristorativo e turistico, che sappiano inserirsi in contesti aziendali o di lavoro autonomo con competenza;
- Potenziare le competenze comunicative nelle forme scritte, orali e grafiche, anche attraverso gli strumenti digitali;
- Potenziare le competenze logico-matematiche e, più in generale, le capacità di utilizzare il metodo matematico-scientifico per comprendere e interpretare la realtà;
- Acquisire conoscenze e competenze professionali attraverso le diverse attività laboratoriali;
- Sviluppare la motivazione e contrastare l'insuccesso, anche attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei percorsi;
- Innovare la didattica mediante l'integrazione delle discipline negli Assi culturali e lo sviluppo di competenze-chiave di cittadinanza;
- Far conoscere il valore aggiunto delle nuove tecnologie e della Rete e insegnare a utilizzarli con consapevolezza critica e responsabilità;
- Incentivare le eccellenze e sostenere percorsi di recupero;
- Valorizzare le discipline "strategiche" nell'ottica della formazione permanente;

A.O., attualmente residente in una struttura di accoglienza. L'alunno è perfettamente integrato in classe ed ha conseguito un buon profitto in tutte le discipline. E' presente inoltre un alunno, G.G., impegnato in attività calcistica a livello agonistico, come attestato dalle certificazioni depositate in Segreteria Didattica dell'Istituto.

Il Consiglio di Classe segnala anche l'alunno B.G., dal carattere oppositivo ed insofferente alle regole scolastiche. I docenti, nel corso del quinquennio, hanno cercato di valorizzare le sue abilità, relative maggiormente agli aspetti manuali della gastronomia e di evitare il conflitto, cercando di fornire all'alunno degli strumenti relazionali positivi ed accoglienti, che possono garantirgli interazioni serene ed efficaci.

In un'ottica di integrazione e sollecitazione della motivazione dei singoli alunni, si sono rese necessarie strategie comuni da parte dei docenti, rivolte in particolare ad un esiguo numero di allievi poco attivi nel processo di apprendimento. Considerati i livelli di partenza, le conseguenze del periodo pandemico e anche la complessità dell'intero percorso educativo e didattico, la risposta degli allievi si è attestata su livelli così differenziati:

- Alcuni allievi hanno partecipato con impegno a b b a s t a n z a costante alle attività proposte, raggiungendo risultati, nel complesso, adeguati nelle varie discipline;
- Altri allievi, con potenzialità più modeste, hanno raggiunto risultati, nel complesso, accettabili;
- Un piccolo gruppo di allievi, per carenze di base pregresse, per un metodo di studio poco efficace e per scarso impegno e volontà, hanno conseguito risultati appena sufficienti in alcune discipline.

Dal punto di vista disciplinare, gli allievi non sempre hanno mantenuto, per tutto l'anno, un comportamento corretto, rispettoso delle regole scolastiche, sono stati sempre uniti, ma non sempre collaborativi e disponibili all'ascolto. Alcuni di loro sono già entrati nel mondo del lavoro, esperienza, questa, che li ha posti in contatto con un mondo lavorativo adulto. Dal punto di vista didattico, permangono ancora alcune incertezze e talvolta è mancata una forte determinazione e volontà che li aiutasse a superare pienamente le difficoltà iniziali. Tutti i docenti hanno dedicato la parte iniziale dell'anno scolastico ad attività di consolidamento delle abilità e delle conoscenze, dal momento che parecchi alunni evidenziavano difficoltà non superate nella preparazione di base. Solo un esiguo gruppo si è distinto per maggiore impegno, volontà e costanza, riportando risultati adeguati.

Per quanto riguarda l'alunna diversamente abile, ha seguito un percorso didattico personalizzato e differenziato. L'alunna è stata seguita per 18 ore di sostegno equamente distribuite in tutti gli ambiti disciplinari. Vista la normativa vigente in materia di inclusione nei percorsi scolastici (DPR 122 del 22\06\2009, art. 9 comma 4 e OM N. 90 del 2001, art.11 comma 12, CM 32 del 14\03\2008, punto 5\b, Decreto 5669 del 12\07\2011, punto 6, preso atto del Regolamento sull'Esame di Stato, il Consiglio di Classe chiede alla Commissione la presenza e l'assistenza della docente specializzata nelle attività di sostegno didattico.

- Valorizzare lo studio delle lingue straniere e i contatti tra le culture di diversi Paesi;
- Avvicinare alla lettura, in particolare a quella letteraria, per sviluppare il senso critico e la capacità di riflettere sul mondo e sugli altri;
- Aggiornare i percorsi formativi delle diverse discipline in sintonia con le nuove figure professionali;
- Rinforzare la formazione storico-civica e culturale, oltre che professionale, e sottolineare le competenze trasversali ai due ambiti;
- Promuovere progressivamente l'autonomia per la risoluzione dei problemi;
- Valorizzare i servizi alla persona per un'armoniosa crescita globale: curare l'orientamento, sviluppare la consapevolezza di sé e l'educazione alla salute.

METODOLOGIE

- Lezioni frontali;
- Conversazioni e discussioni mediate in classe;
- Esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina dell'Istituto;
- Ricerche personali;
- Approfondimenti su documenti e testi non scolastici;
- Partecipazione ad esperienze e Progetti dell'istituto, manifestazioni e concorsi;
- Interventi di esperti;

USCITE DIDATTICHE: La classe ha partecipato ad incontri dedicati all'orientamento universitario con una serie di conferenze tenute in modalità online e in presenza presso le varie università della regione Campania con finalità orientanti per il proseguimento degli studi.

MEZZI E STRUMENTI

Libri di testo, manuali in adozione, fotocopie fornite dall'insegnante, dizionari, articoli di giornale, computer, internet, lettore cd, lavagna, laboratori di cucina, LIM.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

Sono stati svolti nuclei tematici

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Per tutte le discipline, il recupero è avvenuto in itinere attraverso esercitazioni di ripasso e la reiterazione delle verifiche risultate insufficienti. In particolare, dopo le valutazioni del primo quadrimestre, tutti i docenti hanno effettuato una pausa didattica al fine di consentire il recupero agli alunni che avessero riportato delle insufficienze.

STRUMENTI E MODALITÀ DI VERIFICA

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

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi ed i modi stabiliti dalla scuola: per circa la metà degli alunni si sono limitati ai due incontri annuali, mentre con altri genitori i contatti sono stati più frequenti in quanto si sono dovuti comunicare loro comportamenti poco idonei, carenze nel profitto o scarsa frequenza. Le **attività di recupero** sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberate dal Collegio dei Docenti.

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

Le attività di recupero/approfondimento sono state svolte in itinere, in orario curriculare.

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 e la riflessione. Sono state utilizzate le seguenti metodologie di lavoro: Lezione frontale, Discussione Guidata, Analisi di fonti e documenti, Simulazioni delle prove di esame.

VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

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

Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

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

	<p>adeguatamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abituati rientri in classe tardivi. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. • Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione negativa all'interno del gruppo classe. • Rapporti problematici con gli altri • 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.
			Conoscenze	Complete, corrette, approfondite.
ADEGUATO	8	Buono	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.
			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.
ADEGUATO	7	Discreto	Competenze	Analisi puntuali, applicazione per lo più sicura. Discreto livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell’autovalutazione.
			Competenze	Analisi puntuali, applicazione per lo più sicura. Discreto livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell’autovalutazione.

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

BASE	6	Sufficiente	Conoscenze	Corrette, essenziali. Esposizione semplificata, parzialmente guidata. Sintesi delle conoscenze se opportunamente guidate; analisi adeguata e corretta. Uso sostanzialmente corretto del lessico specifico.
			Abilità	Applicazione guidata e senza errori. Incomplete e parzialmente corrette. Esposizione ripetitiva e imprecisa. Analisi modesta e generica. Uso impreciso del lessico specifico.
PARZIALE	5	Insufficiente maniera lieve	Competenze	Applicazione incerta, talvolta scorretta anche se guidata.
			Conoscenze	Frammentarie, lacunose, scorrettezza nelle articolazioni logiche.
			in Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.
PARZIALE	4/3	Insufficiente maniera grave	in Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.
	2/1			Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).

PROVE ORALI

INDICATORI

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

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

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

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

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

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

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

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

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

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

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

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

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

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

STORIA

PROF.SSA IAVARONE ROSA MARIA

Le grandi potenze al inizio del Novecento.

Un difficile equilibrio.

L'età Giolittiana.

La questione d'Oriente e gli Imperi Multinazionali.

La prima guerra mondiale.

Le ragioni del conflitto.

Una guerra di logoramento.

L'Italia in guerra.

Il dopo guerra e i trattati di pace.

La rivoluzione Russa.

Il governo bolscevico e la guerra civile.

La nascita dell'Urss.

La dittatura di Stalin.

La crisi della civiltà europea

Il fascismo: Nascita e presa del potere

La dittatura fascista

La politica estera

La crisi del 29

I ruggenti anni Venti

Il New Deal

Il nazismo

La dittatura nazista

La politica economica ed estera di Hitler

La seconda guerra mondiale

L'Europa dei lager e della shoah.

La resistenza.

La liberazione.

I trattati di pace.

La guerra fredda

Il blocco occidentale

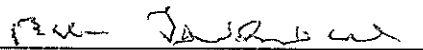
Il blocco Orientale

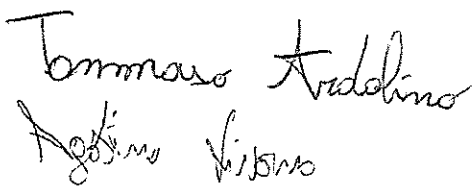
Avvio del disgelo e i nuovi focolai di crisi

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof.ssa ROSA MARIA IAVARONE

I rappresentanti degli studenti





PROGRAMMI

ITALIANO

DOCENTE: PROF.SSA IAVARONE ROSA MARIA

I Naturalismo Francese.

Il Verismo Italiano.

Giovanni Verga: Vita e opere.

Da Vita dei Campi: Rosso Malpelo, la Lupa.

Da Novelle Rusticane: La Roba.

Da Mastro Don Gesualdo: la morte di Gesualdo.

Il Decadentismo

Il romanzo decadente: Oscar Wilde.

Gabriele D'Annunzio: Vita e Opere.

Da Le vergini delle rocce: Il programma politico del superuomo.

Da Alcione: La pioggia nel pineto.

Dal Piacere: un ritratto allo specchio, Andrea Sperelli ed Elena muti.

Giovanni Pascoli: vita e opere.

Da Myricae: 10 agosto.

Il Temporale, Novembre, Il Lampo.

La lirica del primo Novecento in Italia

Italo Svevo.

Da Senilità: il ritratto dell'inetto.

Dalla Coscienza Di Zeno: Il Fumo.

Luigi Pirandello: la vita e le opere

Da Novelle per un anno: Ciàula scopre la Luna,

Il treno ha fischiato.

Da Il fu Mattia Pascal: Una nuova identità.

L' Ermetismo

Salvatore Quasimodo: vita e opera.

Da Ed è subito sera: Ed è subito sera.

Giuseppe Ungaretti: vita e opere

DA L'allegria: In memoria, Il porto sepolto,

Fratelli, Veglia, San Martino Del Carso, Soldati,

Mattina.

Eugenio Montale: vita e opere

Da ossi di seppia: I limoni, Spesso il male di vivere ho incontrato.

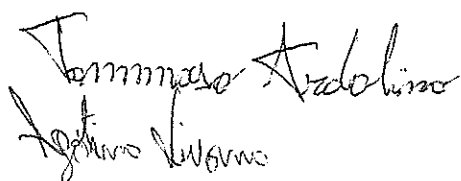
Da Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof.ssa ROSA MARIA IAVARONE

I rappresentanti degli studenti _____





PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione:

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa.
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
- Che cos'è il vantaggio operativo?
- Quali sono le funzioni di controllo di gestione?

Il Budget

- Che cos'è il budget ?
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget ?
- Come si articola il budget ?
- Come viene redatto il budget degli investimenti ?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante ?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?
- Che cos'è il controllo budgetario ?

Il business plan

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

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

- Che cosa dispone il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?
- Di che cosa si occupa la normativa antincendi?

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

- Di cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Che cosa si intende per frode alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?
- Che cosa sono le normative volontarie ISO 9000?

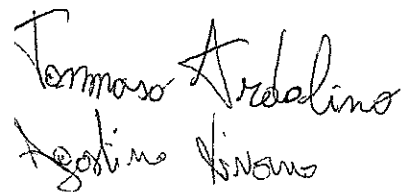
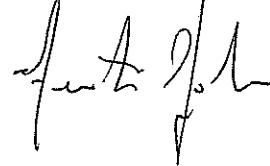
Educazione civica:

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

Cicciano, 15 maggio 2024

I rappresentanti degli studenti

Prof. Franciscantonio Galasso



Tommaso Arcobalino
Agostino Vignone

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

Il marketing strategico:

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

Il marketing operativo:

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

Il web marketing:

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

Il marketing plan:

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

DTSAR

DOCENTE: GALASSO FRANCESCANTONIO

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale:

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

Gli organismi e le fonti normative internazionali:

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

Il mercato turistico nazionale:

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

Gli organismi e le fonti normative interne:

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

Le nuove tendenze del turismo:

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

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

LINGUA STRANIERA TEDESCO
DOCENTE: PROF.SSA VILLANI ANTONIETTA

Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien

Die deutschen Spezialitäten

Bier und Speisen

Oktoberfest

Bier und Weinarten

Qualitätskategorien

Ernährungsformen

Diätformen

Typische Produkte aus Deutschland

Das Olivenöl, die Tomaten und die Mozzarella

Die regionale Küche in Deutschland

Auf der Suche nach Personal

I

Berufliche Kontakte

Der europäische Lebenslauf

Die Bewerbung


Das Vorstellungsgespräch

Educazione Civica

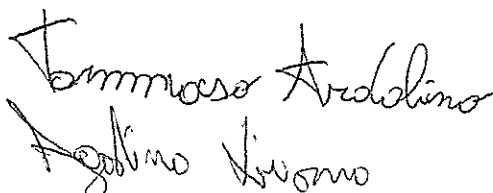
Die Geburt der Europäischen Union

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof.ssa ANTONIETTA VILLANI



I rappresentanti degli studenti _____



LINGUA STRANIERA INGLESE
DOCENTE: PROF.SSA CARBONE CARMELA

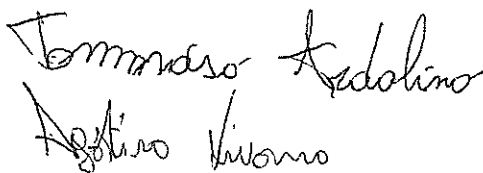
- Hospitality
 - A good Cook
 - The cook's uniform
 - Michelin restaurant rating system
 - The Kitchen organisation: spaces and tools
 - Ingredients
 - Cooking processes
 - Menus and Meals: different menus for different needs
 - The art of Pastry: bread and cakes
 - A good waiter\waitress: working with the staff
 - The restaurant and the bar
 - Beverages
 - The service
 - Marketing
 - Digital advertising
 - Delivery
 - Food and Health: Mediterranean Diet, food allergies and special diets
 - Food safety and hygiene: HCCP
 - Think globally, eat locally
 - Recipes and Menus (Pag 46)
 - Italian Gastronomy Tour: Campania, Emilia Romagna, Sicily, Tuscany
- Ed civica: The European Union, Sustainability in economy and Food production.

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof.ssa CARMELA CARBONE



I rappresentanti degli studenti _____



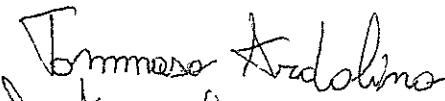
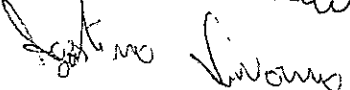
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine. ➤ favismo ➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento, vediamo i motivi. ➤ come vivere con un allergia alimentare ➤ test diagnostici.
<p>QUALITA' CERTIFICAZIONE E ALIMENTI MODERNI.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia. ➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili. ➤ la certificazione. ➤ dop. ➤ igp. ➤ stg. ➤ pat. ➤ de.co. ➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati. ➤ elementi del disciplinare. ➤ alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali. ➤ ogm. ➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm. ➤ tracciabilità.
<p>IL CATERING.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering. • la distribuzione con il legame: fresco- crudo. fresco –caldo, refrigerato, surgelato. • varie forme di catering.

	<ul style="list-style-type: none"> • la ristorazione commerciale. • la ristorazione aziendale. • il ticket restaurant. • la ristorazione viaggiante. • il catering a domicilio.
IL BANQUETING	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definizione di banqueting. ➤ il mercato del banqueting. ➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale. ➤ banqueting manager. ➤ l'organizzazione di un evento ➤ la cucina , l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.
IL BUFFET	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definizione del buffet. ➤ servizi a buffet. ➤ le regole tecniche per preparare un buffet.

Cicciano, 15 maggio 2024

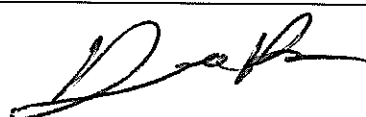
Prof. Domenico Rega

I rappresentanti degli studenti

LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: PROF. DOMENICO REGA

<p>IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti➤ la contaminazione fisica degli alimenti➤ la contaminazione biologica degli alimenti➤ la formazione degli alimentaristi➤ l'applicazione dell'HACCP➤ il piano di autocontrollo➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili.➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro.➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori.➤ i rischi nelle aziende ristorative.
<p>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ diete per allergie e intolleranze➤ differenza tra allergia e intolleranza➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche➤ allergia alle proteine dell'uovo➤ la dieta del soggetto allergico alle uova➤ allergia alle proteine del latte vaccino➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia),



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. D'ELIA ANTONIO

Testo adottato: "Alimentazione Oggi" di Silvano Rodato – ed. CLITT

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari

Evoluzione dei consumi alimentari in Italia – Filiera corta e sviluppo sostenibile – Filiera agroalimentare - Impronta ecologica - Doppia piramide alimentare e ambientale. Nuovi prodotti alimentari: light, fortificati, funzionali, innovativi, di gamma, convenience foods, integrali, biologici, dietetici, integratori, nutraceutici e nanocibi.

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- **Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti**

Contaminazioni biologiche – Agenti patogeni e malattie da essi causate: Prioni e malattia prionica, Virus (epatite A) ; Batteri (salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da Clostridium perfringens, listeriosi; Funghi microscopici (lieviti e muffe); Protozoi (amebiasi, giardiasi) e Metazoi (teniasi e anisakidosi).

- **Sistema HACCP e qualità degli alimenti**

Requisiti generali d'igiene – Sistema HACCP - Qualità degli alimenti e controllo di qualità – Frodi alimentari. Promozione del "Made in Italy" con il turismo enogastronomico.

Alimentazione equilibrata

- **Alimentazione equilibrata e LARN**

Bioenergetica e misure dell'energia - Calorimetria diretta e indiretta – Fabbisogno energetico basale e totale - Valutazione dello stato nutrizionale - Composizione corporea - Peso teorico - IMC - LARN – Dieta equilibrata – Linee guida per una sana alimentazione – Modelli alimentari e Piramide alimentare.

- **Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche**

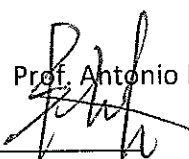
Alimentazione in: gravidanza, allattamento, età evolutiva, età adulta, terza età, nello sport. Alimentazione nella ristorazione: tradizionale, fast food e slow food. Tipologie dietetiche: mediterranea, vegetariana e vegana

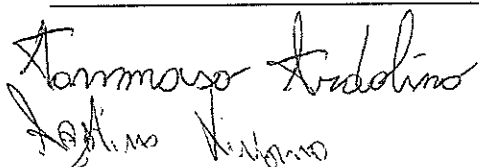
- **Diete in particolari condizioni patologiche**

Obesità – Aterosclerosi - Ipertensione – Diabete Disturbi del comportamento alimentare – Allergie e intolleranze.

Cicciano, 15 maggio 2024

I rappresentanti degli studenti

Prof. Antonio D'Elia




MATEMATICA
DOCENTE: PROF.SSA D'APOLITO ANTONIA

MODULO DI RIPASSO

- Sistemi di equazioni di primo grado
- Equazioni e disequazioni di 2° grado intere e fratte;
- Sistemi di disequazioni;
- Parabola
- Equazioni e disequazioni esponenziali elementari.

MODULO 1: LE FUNZIONI

- Definizione, funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva .
- Funzioni pari e dispari.
- Funzioni crescenti e decrescenti.
- Classificazione delle funzioni.
- Intervalli - Intorni ;

MODULO 2 : LIMITI DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE

- Limite finito e infinito per una funzione;(solo definizione)
- Limite tendente all'infinito di una funzione polinomiale;(solo definizione)

MODULO 3 : FUNZIONI CONTINUE

- Funzioni continue - Punti di discontinuità'.
- Forme di indeterminazione dei limiti; ∞/∞ ; $0/0$; $\infty-\infty$; $0^*\infty$;

MODULO 4 : STUDIO E GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- Dominio di una funzione.
- Parità e Disparità di una funzione
 - Intersezione con gli assi cartesiani
 - Intervalli di positività e negatività
 - Asintoti delle funzioni
- Studio di funzioni e tracciamento approssimativo dei relativi diagrammi (solo funzioni razionali intere e fratte).

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof.ssa Antonia D'Apolito

I rappresentanti degli studenti

Tommaso Ardolino
Antonio Vitale

RELAZIONE FINALE

MATERIA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA CARBONE CARMELA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 E settore Enogastronomia è composta da 11 alunni, di cui 10 maschi ed una studentessa diversamente abile che segue una programmazione differenziata. Tutti gli studenti frequentano in maniera abbastanza regolare, non è omogenea nel comportamento né nell'attenzione, in qualche caso è poco collaborativa, mostrando scarso interesse per gli argomenti proposti, principalmente per le lacune sintattiche e grammaticali pregresse. Il programma ha subito rallentamenti sia nelle lezioni che nelle verifiche. Principalmente, si è seguita la strategia di fornire testi semplici a livello sia grammaticale che sintattico, agevolando la comprensione e non solo la mera memorizzazione, che era invece utilizzata dagli studenti. Si è cercato di non interrompere mai l'operosità didattica, educativa e formativa, favorendo sempre la stimolazione alla riflessione e alle considerazioni personali. Per quanto riguarda l'alunna diversamente abile, che segue una programmazione differenziata, sono state attuate tutte le possibili strategie previste dal PEI, mirando soprattutto ad una costante accoglienza ed integrazione all'interno della classe.

Gli alunni hanno raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con maggiore costanza e continuità, rivelano una buona capacità di approfondimento degli argomenti svolti, un altro gruppo di alunni possiede una preparazione più modesta, un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una conoscenza più superficiale e limitata delle tematiche trattate, senza aver prodotto un pieno possesso dei contenuti e delle competenze espressive. In generale, le abilità espressive sono modeste e solo pochi studenti sono fluenti e corretti durante l'esposizione. La classe nel complesso ha mostrato una partecipazione al dialogo educativo ed un livello di preparazione mediamente sufficiente.

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 volta a sviluppare le attese abilità e competenze linguistico-espressive in una lingua straniera. Molto spazio si è dato all'ampliamento lessicale, alla reale comprensione di unità minime di significato e alla fonetica, al fine di superare le difficoltà presentate dagli alunni. Gli alunni hanno fornito risposte diverse in termini di apprendimento e questo è stato determinato dai diversi ritmi, dalle diverse competenze pregresse e, soprattutto, dal diverso grado di motivazione. Anche se focalizzando su aspetti di base, in modo semplice e comprensibile ed evitando sterili memorizzazioni, la verifica della programmazione e la ricaduta sulle conoscenze coinvolte nel percorso sono state conformi alle ipotesi previste, tutte le UDA programmate sono state svolte e i risultati delle verifiche sono complessivamente sufficienti.

RELAZIONE FINALE**ITALIANO E STORIA****DOCENTE: PROF.SSA IAVARONE ROSA MARIA**

La classe V ENO è composta da 11 alunni, di cui una diversamente abile che segue un percorso differenziato con prove non identiche a quelle svolte dalla classe. Gli allievi, sebbene vivaci, hanno mantenuto un comportamento abbastanza corretto e rispettoso delle regole, non incorrendo in sanzioni o note disciplinari. A livello umano, la classe ha avuto un buon dialogo, si sono rivelati molto uniti, collaborativi e disponibili all'ascolto. Alcuni di loro sono già entrati nel mondo del lavoro, esperienza che li ha resi più maturi e responsabili. Dal punto di vista didattico, anche se permangono lacune di base, gli allievi hanno, in parte, superato le difficoltà iniziali, dovute anche alla timidezza, all'insicurezza e in alcuni casi ad uno studio superficiale. L'intento è stato quello di fare acquisire ad ogni allievo un valido metodo di studio, a sapersi esprimere con un linguaggio adeguato e ad avere una mentalità critica. Nella progettazione e nello svolgimento dei moduli è stata dedicata attenzione alla motivazione, ai momenti di ricerca e di laboratorio, ai momenti di differenziazione per gruppi cooperativi e di livello, alle verifiche formative, all'individualizzazione. Gli alunni sono stati costantemente sollecitati ad esplicitare dubbi, problemi emersi, al fine di far loro comprendere la pluralità dei saperi, per una reale crescita individuale e collettiva. Tenendo in considerazione il percorso professionale, i risultati raggiunti e le difficoltà incontrate, di volta in volta, l'insegnante si è riservata di predisporre materiali e strumenti di autovalutazione, esercitazioni al fine di ripercorrere i momenti più significativi del modulo. Il metodo di lavoro ha avuto come punto di partenza la lettura e l'interpretazione di testi e brani. La lettura è stata spesso occasione di discussione e confronto di ipotesi interpretative. Costante è stato il rapporto con altre discipline, in particolare con la storia, affinché gli allievi avessero una conoscenza unitaria. Ad una valutazione conclusiva, si può affermare che la maggior parte degli allievi ha raggiunto risultati positivi. Solo un esiguo numero di allievi, che ha mostrato un interesse superficiale, ha raggiunto risultati accettabili. La valutazione è stata impostata tenendo conto dei livelli di partenza di ogni allievo, del ritmo di apprendimento, dell'impegno, delle capacità, della partecipazione e del grado di preparazione conseguito.

LA DOCENTE**prof.ssa Rosa Maria Iavarone**

ATTIVITA' DI RECUPERO

le attività di recupero si sono svolte in itinere. Dopo una prima pausa didattica, prevista dal calendario annuale e di istituto, si è provveduto alla verifica del recupero delle insufficienze.

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 e colloqui
- Prove scritte: mappe concettuali e questionari

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Per la valutazione sommativa, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi sui vari argomenti, si è tenuto conto 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

La Docente

Prof.ssa Carmela Carbone



OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Al fine del percorso scolastico, gli alunni, in misura diversa, sono in grado di:

- rispettare le norme che regolano la vita scolastica;
- ascoltare e intervenire opportunamente;
- esprimere le proprie idee e rispettare le opinioni altrui;
- socializzare attraverso la collaborazione e il confronto

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Per gli obiettivi specifici, si fa riferimento alla Progettazione di Classe. In particolare, gli alunni:

- espongono in forma semplice e coerente gli argomenti di studio;
- conoscono strutture e le funzioni che permettono l'interazione linguistica ad un livello di comunicazione quotidiana semplice ed efficace;
- conoscono il lessico indispensabile per comprendere e produrre i messaggi orali e scritti utili all'interazione e alla conversazione quotidiana e specifica del settore enogastronomico.

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...)
- Ricerche individuali e di gruppo
- Computer e internet
- Aula con LIM

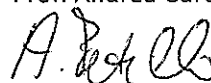
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

RELIGIONE
DOCENTE: PROF.SSA PETILLO ANTONIETTA

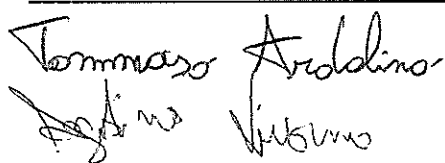
- 1) Accoglienza della classe
- 2) Genesi 1-2, la Creazione.
- 3) L'uomo creato ad immagine e somiglianza di Dio.
- 4) Genesi 3 – Il peccato originale.
- 5) Io nella società: io e gli altri e la forza dell'amicizia
- 6) Io nella società: individuo e persona – il concetto di libertà per un adolescente
- 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 maggio 2024

Prof. Andrea Curci



I rappresentanti degli studenti



ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PROF. CURCI ANDREA

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

La contrazione muscolare

Il meccanismo di riproduzione energetica

L'ATP e le vie di riproduzione

Educazione alimentare:

L'alimentazione nell'attività sportiva

La malnutrizione: Obesità, Anoressia, Bulimia e Diabete

Educazione alla Salute:

Droghe

Primo soccorso

Ustioni,

Ferite,

Emorragie

L'etica dello sport, il fair play sportivo

La Pallavolo :

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Il Calcio:

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Il Basket:

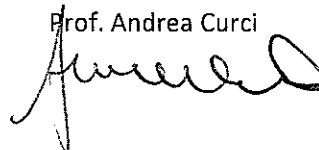
Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Esercitazioni pratiche Pallavolo, Basket, Tennis Tavolo,

Calcio balilla

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof. Andrea Curci



I rappresentanti degli studenti

Tommaso Andolini
Agostino Livorno

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

RELAZIONE FINALE

MATERIA TEDESCO

DOCENTE: PROF.SSA VILLANI ANTONIETTA

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La classe 5E Eno è formata da 11 alunni di cui 1 diversamente abile.

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

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

CONOSCENZE ACQUISITE

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

COMPETENZE ACQUISITE

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

Cicciano, 15 maggio 2024

La Docente

Prof.ssa Antonella Villani



RELAZIONE FINALE

MATERIA DTSAR

DOCENTE: PROF. GALASSO FRANCESCANTONIO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 E Eno, composta da 13 alunni (12 maschi e 1 femmine), ha generalmente assunto un comportamento rispettoso delle norme scolastiche contenute nel regolamento d'Istituto. La maggior parte, ha frequentato assiduamente le lezioni soprattutto nel corso del 2 quadrimestre. La classe, costituita da elementi con capacità intellettive più che sufficienti e con un livello di partenza globalmente sufficiente ha evidenziato una partecipazione alle attività proposte dallo scrivente. Quasi tutti gli allievi alla fine del percorso, hanno migliorato il metodo di studio che è risultato più organizzato ed efficace. Il lavoro didattico è stato il più possibile attivo e coinvolgente, lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociali di base è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella progettazione didattica. In relazione a tali obiettivi e ai contenuti sono state utilizzate diverse strategie operative, flessibili, adattabili alla reale situazione della classe. Poiché il traguardo formativo consisteva nel far acquisire agli allievi non solo conoscenze e tecniche, ma anche abilità e competenze in modo da sviluppare attitudini mentali volte alla risoluzione dei problemi e alla gestione di informazioni, il lavoro è stato finalizzato, in primo luogo, a stimolare la curiosità e l'osservazione, per poi a far seguire le necessarie generalizzazioni e formalizzazioni. Sono stati disposti ed attuati interventi per favorire l'integrazione degli allievi più deboli che sono stati continuamente spronati a migliorare il proprio rendimento scolastico. Inoltre, i genitori degli alunni sono stati informati dell'andamento didattico e disciplinare dei propri figli, sia durante i colloqui individuali docente - genitore che durante gli incontri scuola - famiglia.

Per il raggiungimento degli obiettivi della progettazione didattica, ci si è avvalso della tradizionale lezione frontale ma anche di strategie più moderne come la lezione interattiva diretta a stimolare e sollecitare gli interventi degli allievi alle discussioni, in modo da favorire il processo di maturazione generale.

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

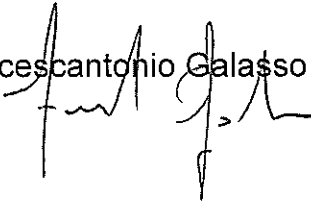
- ◆ un'osservazione attenta e sistematica dei comportamenti della classe e dei singoli alunni;

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

La valutazione complessiva della classe è da ritenersi buona.

Cicciano 15 Maggio 2024

Prof. Francescantonio Galasso



RELAZIONE FINALE

MATERIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. D'ELIA ANTONIO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 11 alunni, di cui 1 alunna diversamente abile seguito dal docente di sostegno. In generale ha mantenuto un comportamento piuttosto vivace, ha evidenziato un certo interesse per la disciplina e ha dimostrato, ad eccezione di un gruppo, un impegno piuttosto costante nello studio. Grazie, infatti, alle continue sollecitazioni dell'insegnante, gli alunni hanno utilizzato più o meno adeguatamente le proprie capacità nello svolgimento delle attività didattiche, conseguendo le conoscenze e le competenze programmate in modo positivo o comunque accettabile. Per quanto riguarda l'alunna con disabilità, perfettamente integrata nel contesto classe, gli obiettivi previsti dal PEI sono stati nel complesso raggiunti.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Gli obiettivi perseguiti sono stati:

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

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

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

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCOSO FORMATIVO

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

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in UDA e affrontati, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo

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

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

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

MODALITA' DI INTERVENTO PER IL RECUPERO

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

CICCIANO, LI' 15 maggio 2024

Il docente

PROF. ANTONIO D'ELIA

RELAZIONE FINALE

MATERIA: ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF.Regia Domenico

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez A ristorazione assegnatami per l'insegnamento di ENOGASTRONOMIA-settore cucina è composta da n° 12 alunni: 1 femmina e 11 maschi; tra questi è presente 1 alunna con disabilità, seguita da 1 docente di sostegno.

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Finalità formative ed obbiettivi didattici raggiunti.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITÀ

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

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi

- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CRITERI METODOLOGICI

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

MATERIALI E STRUMENTI

libro di testo.

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

Fotocopie da testi e riviste specifiche.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)

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



ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

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

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

FORME DI VERIFICA

Verifica orale e scritte

esercitazioni pratiche in laboratorio

test oggettivi come previsti dalla terza prova

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CICCIANO:

10 maggio 2024

Il docente:

REGA DOMENICO

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

**RELAZIONE FINALE
MATERIA MATEMATICA****DOCENTE: PROF.D'APOLITO ANTONIA**

All'inizio dell'anno la classe era formata da 15 alunni, di cui un'alunna portatrice di handicap, che ha seguito la programmazione differenziata. Durante il primo quadrimestre un alunno non ha più frequentato e il 13 Marzo un altro alunno ha interrotto la frequenza. Dopo aver somministrato un test d'ingresso, la docente ha potuto constatare che la classe presentava carenze su alcuni argomenti essenziali per poter svolgere gli argomenti successivi, per cui ha dovuto riprendere la maggior parte degli argomenti del terzo e quarto anno. Per la prima parte dell'anno scolastico la maggior parte della classe ha dimostrato un interesse ed un impegno non soddisfacente, solo pochi alunni hanno dimostrato un interesse ed un impegno costante. Alla fine del primo quadrimestre è stato attivato un corso di recupero in itinere per potenziare, consolidare e recuperare. Tale corso ha consentito di aumentare il livello di preparazione quegli studenti che hanno partecipato in modo attivo dimostrando impegno, interesse e competenze, sia di migliorare il profitto di quegli alunni che presentavano carenze. Durante la seconda parte dell'anno la situazione non è migliorata e pochi alunni hanno dimostrato più interesse e partecipazione migliorando così il profitto finale. Alcuni alunni solo alla fine dell'anno scolastico hanno dimostrato interesse per la materia, raggiungendo risultati accettabili. Si è seguito il piano di lavoro concordato con il gruppo di materia, però i contenuti non sono stati svolti completamente a causa dei tempi di assimilazione particolarmente lunghi da parte di alcuni studenti. In particolare non sono stati completati i seguenti argomenti: limiti, derivate e studio funzioni. Gli allievi hanno incontrato maggiori difficoltà durante lo svolgimento dei seguenti argomenti: la parabola e le disequazioni di secondo grado. Per quanto riguarda gli obiettivi conseguiti è emersa la diversa capacità di apprendimento dei vari discenti, alcuni dei quali solo alla fine dell'anno scolastico hanno raggiunto valori accettabili, per cui il giudizio varia da valori di ottimo alla quasi sufficienza. Per favorire il processo di apprendimento sono state effettuate esercitazioni per fissare le conoscenze, sono stati svolti compiti diversificati con adattamento dei contenuti disciplinari ed è stato svolto un assiduo controllo dell'apprendimento. Per quanto riguarda la valutazione sono state effettuate verifiche periodiche, sia scritte che orali, per il superamento delle quali era sufficiente che l'allievo dimostrasse di aver acquisito i primi livelli di conoscenza e di comprensione di ognuno dei temi trattati. Successivi livelli di approfondimento, di comprensione, di rigore logico, di abilità applicativa, hanno determinato le valutazioni al di sopra della sufficienza. La carenza di acquisizione di qualcuno dei temi trattati ha comportato una valutazione di insufficienza, che è tanto più marcata quanto più gravi sono le lacune emerse. Per la valutazione la docente ha anche tenuto conto della costanza e la puntualità nelle consegne dei compiti assegnati per casa. Si può dire in conclusione che il profitto della classe non è stato soddisfacente in quanto i livelli raggiunti da alcuni alunni sono solo mediocri. Nell'attività di insegnamento la docente ha utilizzato come tecniche la lezione frontale, il lavoro di gruppo e la discussione. Come mezzi didattici sono stati usati il libro di testo, gli appunti, altri testi e video lezioni.

Cicciano 15 Maggio 2024

LA DOCENTE

Prof.ssa D'Apollito Antonia

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

RELAZIONE FINALE

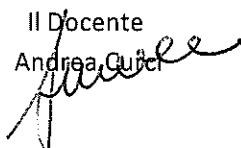
MATERIA SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PROF. CURCI ANDREA

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

Cicciano, 15 maggio 2024

Il Docente
Andrea Curci



RELAZIONE FINALE

MATERIA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: PROF. SSA PETILLO ANTONIETTA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni durante l'attività didattica si sono mostrati collaborativi, Il livello raggiunto generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento, per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

Gli argomenti sono stati proposti non solo attraverso la lezione frontale ma anche utilizzando metodologie attive quali: cooperative Learning, gruppi di lavoro, rôle 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 Circe time. Gli studenti sono stati costantemente sollecitati a intervenire in merito alle spiegazioni fornite dall'insegnante al fine di verificarne l'attenzione, il processo di apprendimento e l'uso appropriato del linguaggio specifico della disciplina.

4. MATERIALI DIDATTICI

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

5. ATTIVITÀ DI VERIFICA

- Verifiche orali e scritte

ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

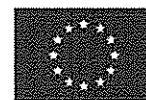
I criteri utilizzati hanno valutato conoscenze di contenuti, abilità di comprensione e di rielaborazione, utilizzo del linguaggio specifico. Gli elementi che sono stati oggetto di valutazione sommativa sono stati non solo le verifiche orali, ma anche l'attiva partecipazione al dialogo didattico-educativo.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

CICCIANO, 15 maggio 2024

Prof.ssa ANTONIETTA PETILLO



IPSSEOA
"Carminè Russo"



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

PCTO

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

RELAZIONE FINALE

TUTOR : REGA DOMENICO

PREMESSA

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

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

Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di

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

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

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

competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende

difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

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

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

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

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

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

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

strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un’opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un’immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

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

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

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

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

148/2011(attuazione DL138).

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

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

2.1 FINALITA'

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

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



competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

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

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

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

2.2 OBIETTIVI

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

tipologie:

2.2.1 OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale.
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo

- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale

2.2.2 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, 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 problemi solving
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

2.2.3 OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

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

FASI DEL PROCESSO

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

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

L'attività di stage prevede l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione

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

Tra le altre attività previste dai PCTO:

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

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

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

PCTO E DISABILITA'

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

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

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

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

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

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

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

Per i soggetti disabili i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono dimensionati

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

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

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

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

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2023 -2024

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA

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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

PCTO ANNO 2022-23 CLASSI QUARTE

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate e in azienda ristorative sul territorio raggiungendo le 100 ore previste.

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

PCTO CLASSI QUINTE ANNO 2023- 24

Durante l'anno corrente gli allievi hanno svolto i PCTO in varie modalità : Un gruppo di alunni è stato impegnato in attività nelle aziende sul territorio e un gruppo ha svolto attività di impresa simulata attraverso eventi e manifestazioni interni ed esterni all'istituto , orientamento con università , agenzie e masterclass con esperti del settore , visite guidate , convegni , per circa 60 ore. Strutture ricettive e ristorative sul territorio , Orientalife, ANPAL servizi, Università Suor Orsola Benincasa , Università Parthenope, , Teatro Umberto Nola , ecc.

Valutazione complessiva del percorso

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

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

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

Autorizzazioni genitori

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

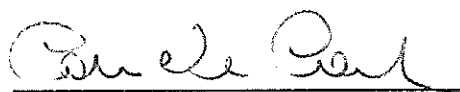
DATA 15 MAGGIO 2024

Cicciano, 15 maggio 2024

IL TUTOR SCOLASTICO

REGA DOMENICO

IL COORDINATORE DI CLASSE



ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
IAVARRONE ROSA REBA	ITALIANO -> / STORIA	Rosa Iavarrone
GALASSO FRANCESCA ANTONIO	ITALIANO	Francesca Galasso
REGA DOMENICO	ENOGASTRONOMIA	Domenico Rega
CARBONE CARMELA	INGLESE	Carmela Carbone
VILLANI ANTONIETTA	TEDESCO	Antonietta Villani
CURCI ANAIREA	SENOLOGIA	Anairea Curci
MIELE CRISTINA	SOSTEGNO	Cristina Miele
PETILLO ANTONIETTA	IRE	Antonietta Petillo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

