



**Ambito NA 19**

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

Via G. Bruno, 1<sup>a</sup> Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E  
E-mail : [narh07000e@istruzione.it](mailto:narh07000e@istruzione.it) - [narh07000e@pec.istruzione.it](mailto:narh07000e@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipseaoacicciano.edu.it](http://www.ipseaoacicciano.edu.it)

I.P.S.S.E.O.A. - "CARMINE RUSSO"-CICCIANO  
Prot. 0004788 del 15/05/2024  
IV (Uscita)

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO  
DELLA CLASSE V SEZ. A SERALE  
DECLINAZIONE  
ENOGASTRONOMIA  
CODICE ATECO 55**

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

## SOMMARIO

**Composizione del Consiglio di Classe** pag. 4

**1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA** pag. 5

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

**2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO** pag. 7

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

**3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

**Elenco dei candidati** pag. 19

Presentazione della classe

**Strumenti e criteri di valutazione** pag. 22

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

**Programmi** pag. 30

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua francese

DTSAR

Scienze dell'alimentazione

Lab.Serv.Enogastronomici-Settore Cucina

Lab.Serv. Sal/Ven.

**Relazioni** pag. 47

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua francese

DTSAR

Scienze dell'alimentazione

Lab.Serv.Enogastronomici-Settore Cucina

Lab.Serv. Sal/Ven.

**Allegati:**

**pag. 67**

Allegato A: Griglia di valutazione della prova orale

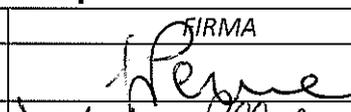
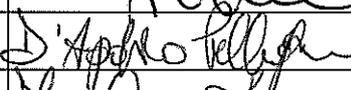
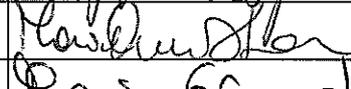
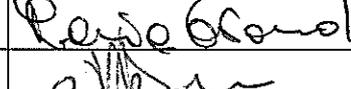
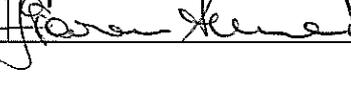
Allegato B: Simulazione Prima Prova

Allegato C: Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato D: Simulazione Seconda Prova

Allegato E: Griglia di valutazione Seconda Prova

### 3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE	INDIRIZZO	
<b>Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso</b>		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>FIRMA</i>
ITALIANO/STORIA	PERNA GIUSEPPINA	
MATEMATICA	D'APOLITO PELLEGRINO	
LINGUA INGLESE	DI LAURO MARIA ANNA	
LINGUA FRANCESE	GIORDANO MARIA	
DTSAR	DE STEFANO VERONICA	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	D'ELIA ANTONIO	
LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	SCALA ADRIANO	
LAB. SERV. EN. SAL/VEN.	AMATO GIOVANNI	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
D'ELIA ANTONIO	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE
SCALA ADRIANO	LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA
DE STEFANO VERONICA	DTSAR

## **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), ALBM 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<sup>a</sup> ed.), alta inoccupazione e frammentazione sociale (38,6 % Br). Il quadro di riferimento della comunità scolastica, con bassa percentuale di studenti con cittadinanza non italiana (1,52%) rileva una diffusa condizione di pendolarismo per l'incidenza numerica di studentesse e studenti provenienti dai comuni limitrofi. Lo svantaggio socio-economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curriculari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socioculturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico-professionali e di cittadinanza digitale.

### **1.2. Territorio e capitale sociale.**

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

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

## **1.2. Risorse economiche e materiali**

L'istituto implementa e mantiene relazioni con Enti e associazioni esterne significative sul territorio (imprese e partenariati, associazioni di categoria) e si avvale di finanziamenti: del MIUR (PON-POR) e in piccola parte dalle famiglie. Impulso qualitativo alla dimensione laboratoriale delle dotazioni di istituto si è generato dalla candidatura di successo ai progetti FESR di creazione /implementazione di laboratori dimostrativi di cucina /sala bar, laboratorio linguistico. Le risorse logistico - strutturali e materiali/ strumentali sono riferite a: Laboratori di settore tecnico-professionale (sala ristorante /openbar /centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da tre strutture scolastiche di cui due fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono, da pochi giorni, ben collegate con mezzi di trasporto e non possiede barriere architettoniche (è dotata di rampe e ascensore). La sede di Comiziano, estesa su tre livelli, anch'essa è facilmente raggiungibile e dotata di ascensore. La scuola è fornita di palestra nella sede centrale e di uno spazio adibito ad attività motoria nella sede succursale. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma GSUITE FOR EDUCATION e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM DIGITALE. La qualità degli strumenti in uso nella scuola soprattutto nelle aree vocazionali produttive risulta sensibilmente potenziata sotto il profilo della dotazione tecnologica d'aula (LIM, pc, Tablet, monitor digitali interattivi touch screen) I in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure /fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche in ambiente laboratoriale si vogliono in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

#### **1.4. Caratteristiche principali della scuola**

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

## **2. Progetto educativo e didattico**

### **2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

## 2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

### Servizi di Enogastronomia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO**

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe attinente alle indicazioni nazionali per i Licei, ed alle linee guida per gli Istituti tecnici e professionali. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline. Nella predisposizione del materiale e nell'assegnazione ai candidati, la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente, intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle indicazioni nazionali e delle Linee guida.

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

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

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

## **2.8. METODOLOGIE DI LAVORO**

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

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

## **2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI**

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

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

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

## 2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

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

		costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO.			
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

**SVILUPPO SOSTENIBILE  
EDUCAZIONE AMBIENTALE,  
CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO  
Classe QUINTA**

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
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.  *Solo Indirizzo Enogastronomia  *Solo Indirizzo Sala e Vendita	- I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina	4 h*
	- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.	- Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).		Lab. Enogastr. Sala e Vendita	4 h*
	-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.	-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo		Scienze e Cultura dell'Alimentazione	3 h
	- Strutture e infrastrutture sostenibili.				
	- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla criminalità.				
	- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE				

		soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi.  -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.  - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza.  Competenza imprenditoriale  Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h  2 h
Rispettare e valorizzare il	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e	Accrescere il senso di appartenenza al	Competenza in materia di cittadinanza.	Lab. Accoglienza	4 h*

patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Turistica	
*Solo Indirizzo Accoglienza turistica					
<b>CITTADINANZA DIGITALE</b> <b>Classe QUINTA</b>					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, gruppi virtuali e reti sociali nei convegni in presenza.	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie digitali  - Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili.  - Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza	Competenza alfabetica funzionale  Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	MATEMATICA	2 h
				TOTALE	33

#### GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.  Mostra interesse per le tematiche affrontate	INTERMEDIO	7/8

		<p>Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa all'attività di comunità.</p> <p>Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.</p>	BASE	6
		<p>Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.</p> <p>Non si interessa alle tematiche affrontate</p>	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
CITTADINANZA DIGITALE	<p>Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.</p> <p>Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.</p> <p>Rafforzare la consapevolezza della privacy e del rispetto degli altri.</p>	<p>Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.</p> <p>Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.</p> <p>È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.</p> <p>È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo).</p> <p>Distingue le fonti per la loro attendibilità.</p> <p>Ha partecipato con spirito critico.</p>	AVANZATO	9/10
		<p>Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato.</p> <p>Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.</p> <p>Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette</p>	INTERMEDIO	7/8
		<p>Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.</p>	BASE	6

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

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

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	ADDEO	GIUSEPPE
2	CASTAGNOLA	SALVATORE
3	D'AVANZO	PASQUALE
4	DEL VECCHIO	LAZZARO
5	GIBOTTA	MICHELE
6	GRAZIOSO	SALVATORE
7	IASEVOLI	SARA
8	IASEVOLI	VALENTINA
9	MUOIO	FRANCESCO
10	PACCHIANO	ADRIANA
11	PARENTE	PAOLINO
12	PERCHIAZZI	MARTINA
13	VETRANO	ANGELA

#### PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	12	Ripetenti	0	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni	0
Femmine	4	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	- PEI con prove differenziate 0 -PEI con prove identiche alla classe 0
				Allievi con DSA o con BES	2
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					0

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V sez. A – Serale - indirizzo Enogastronomia risulta composta da tredici alunni, di cui otto maschi e cinque femmine, essi hanno sempre mostrato un comportamento adeguato e corretto durante l'anno scolastico, sia nei confronti dei compagni di classe che dei docenti e di tutte le componenti dell'istituzione scolastica. Dei suddetti alunni nessuno è diversamente abile, ma sono presenti due studenti con BES per ognuno dei quali il Consiglio di Classe ha stilato un Piano didattico individualizzato (PDP) per problematiche socio-economico e culturale.

La classe risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, molto collaborativa ed interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico. Infatti già dal primo giorno di scuola, c'è stata la partecipazione al dialogo educativo, anche se in misura differenziata, l'impegno, anche nel lavoro domestico, molto proficuo. In particolare, per gli alunni con BES si sono poste in campo strategie diversificate e sono stati usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi indicati nei P.D.P. per cui, nella seconda parte dell'anno, il dialogo didattico, per quanto riguarda i suddetti è molto migliorato.

Anche se si tratta di una di una classe di quasi tutti lavoratori la frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte dei discenti. Durante tutto l'anno i docenti hanno maggiormente sollecitato la motivazione, la partecipazione e l'interesse degli studenti, oltre ad utilizzare molteplici strategie didattiche dirette a migliorare soprattutto la carente situazione di partenza di qualche alunno. I docenti delle singole discipline sono stati attenti alle reali possibilità di ogni alunno per cui, attraverso un attento lavoro di personalizzazione svolto da tutto il Consiglio di Classe, alcuni argomenti del programma di studio sono stati proposti in modo tale da consentire anche agli alunni più deboli il raggiungimento dei livelli essenziali delle prestazioni.

È da rimarcare che quasi tutti gli allievi, grazie all'interesse e al costante impegno profuso nelle materie professionalizzanti, hanno raggiunto risultati globalmente buoni/ottimi, mostrando competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia. A conclusione del percorso formativo compiuto della classe, si ritiene di poter confermare che gli allievi, al di là dei risultati nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale ed umana complessivamente molto positiva. Riguardo le competenze raggiunte si può ripartire la classe in tre fasce di livello: al primo gruppo appartengono alunni che si sono dedicati allo studio con costante impegno ed interesse, arrivando ad un più che soddisfacente livello di padronanza in tutte le discipline e sono in grado di organizzare le conoscenze a livello pluridisciplinare. Il secondo gruppo, risulta formato da studenti che, grazie alle strategie e metodologie applicate, sono riusciti a consolidare abilità e

conoscenze nei vari settori dell'apprendimento scolastico, conseguendo un livello di competenze buono. C'è infine il terzo gruppo, composto da pochi studenti, che ancora presentano qualche lacuna e incertezze nella preparazione di base, ma che sono in grado di sostenere le prove di esame poiché, grazie alle diverse strategie messe in atto dai docenti, sono riusciti a raggiungere, alla fine dell'anno scolastico, un grado di preparazione nel complesso sufficiente.

In conclusione, in sede di esame di Stato, il Consiglio di Classe reputa opportuno che agli alunni con BES sia consentito, durante il colloquio, l'utilizzo di strumenti compensativi come mappe concettuali. Inoltre, durante lo svolgimento della prima e seconda prova scritta, si richiede, per gli alunni con BES, l'utilizzo di strumenti compensativi e durante il colloquio l'utilizzo di mappe concettuali.

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

Infine il Consiglio di classe ha preso visione della Informativa sul Curriculum dello studente. I candidati sono stati tutti accreditati al sito dove c'è tutta la documentazione che accompagnerà ognuno di loro all'esame di Stato.

## PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

Dalle relazioni disciplinari dei singoli docenti si evincono sia le competenze e le abilità multidisciplinari acquisite, sia gli obiettivi generali e specifici concordati dal Consiglio di Classe a inizio d'anno e globalmente raggiunti, in riferimento alle linee essenziali del P.O.F. d'Istituto. Le verifiche dei risultati raggiunti infatti hanno fatto registrare, nel complesso, un allineamento agli obiettivi concordati in sede di progettazione iniziale. La classe ha dimostrato, seppure a diversi livelli, di aver maturato le competenze e le conoscenze previste nelle varie discipline compresa l' Educazione Civica.

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

-Ascoltare ed intervenire al momento opportuno

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

Per quanto riguarda gli **obiettivi didattici specifici** raggiunti, si rinvia alle relazioni finali delle singole discipline.

In riferimento agli **obiettivi trasversali**, gli alunni hanno acquisito:

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

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

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

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

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

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

# STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Collegio dei docenti, tenuto conto della normativa vigente in materia di valutazione del comportamento delle studentesse e degli studenti<sup>1</sup> - 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, disciplinate dal D.M. 5/2009;
6. ogni CdC vaglia il comportamento degli allievi secondo la seguente Griglia, deliberata dal Collegio docenti al fine di favorire l'omogeneità della valutazione degli studenti e delle studentesse dell'Istituto:

---

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

### Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

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

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

	<p>didattica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto.</li> <li>• Abituale rientri in classe tardivi.</li> <li>• Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici.</li> <li>• Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità.</li> <li>• Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia.</li> <li>• Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari.</li> <li>• 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).</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione negativa all'interno del gruppo classe.</li> <li>• Rapporti problematici con gli altri</li> <li>• Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari.</li> <li>• Assiduo disturbo delle lezioni.</li> <li>• Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone.</li> <li>• Furti di qualsiasi natura.</li> <li>• Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri.</li> <li>• Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità.</li> <li>• Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni.</li> <li>• 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 ...).</li> <li>• Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy</li> </ul> <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>
4 o minore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale.</li> </ul> <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:**

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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

### VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

#### TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

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

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

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

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

## PROVE ORALI

### INDICATORI

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

### GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

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

### INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

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

### SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

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

### DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

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

### BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

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

### OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

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

## CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

# PROGRAMMI

## ITALIANO

DOCENTE: PROF.SSA PERNA GIUSEPPINA

### CONTESTO LETTERARIO

#### PARTE I – FRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Il Positivismo

Il Naturalismo

Il Verismo

Giovanni Verga

- **La vita**

- **Le opere**

*“Nedda”*

*Vita dei campi: “Rosso Malpelo”*

*I Malavoglia: “La famiglia Toscano”*

*Novelle rusticane: “La roba”*

*Mastro Don Gesualdo: “La morte di Gesualdo”*

#### DECADENTISMO

GABRIELE D’ANNUNZIO

- **La vita**

- **La poetica dannunziana**

- **Le opere**

*“Il piacere” - “I Pastori”*

*Il superuomo*

GIOVANNI PASCOLI

- **La vita**

- **La poetica del fanciullino**

- **Le opere**

*Il fanciullino: “Il fanciullino che è in noi”*

- *Pascoli ed il risotto in poesia*

**La concezione del nido**

*Myricae: “X Agosto”*

*Canti di Castel vecchio: “La cavalla storna”*

*Alcyone: “I Pastori”*

*“La tovaglia” - Pascoli ed il risotto in poesia*

LUIGI PIRANDELLO

- **La vita**
- **Il relativismo pirandelliano**
- **La poetica umoristica**
- **Le opere**

*Il Fui Mattia Pascal*

*Uno, nessuno e centomila*

*Novelle per un anno: "La patente"*

"Il treno ha fischiato"

ITALO SVEVO

- **La vita**
- **Le opere**

*La coscienza di Zeno:*

"L'ultima sigaretta"

## PARTE II – IL NOVECENTO

ERMETISMO

GIUSEPPE UNGARETTI

- **La vita**
- **La poetica e lo stile**
- **Le opere**

*L'Allegria: "Mattina"*

"M'illumino d'immenso"

EUGENIO MONTALE

- **La vita**
- **La poetica e lo stile**
- **L'itinerario delle opere e i temi**

*Ossi di seppia: "I Limoni";*

"Spesso il male di vivere ho incontrato"

"Ho sceso dandoti il braccio"

## **STORIA**

**DOCENTE: PROF.SSA PERNA GIUSEPPINA**

### **CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO '900**

LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL '900

LA BELLE EPOQUE

L'ITALIA E L'ETA' GIOLITTIANA

### **LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

DA UN CONFLITTO LOCALE ALLA GUERRA MONDIALE

L'ITALIA IN GUERRA

LA FINE DELLA GUERRA

IL DOPOGUERRA E I TRATTATI DI PACE

### **LA RIVOLUZIONE RUSSA**

LA DITTATURA DI STALIN

L'INDUSTRIALIZZAZIONE DELL'URSS

### **LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA**

IL FASCISMO

IL BIENNIO ROSSO

LA DITTATURA TOTALITARIA

### **LA CRISI DEL '29 E NEW DEAL:**

LA CRISI DEL 1929

IL NEW DEAL

### **IL REGIME NAZISTA:**

IL NAZISMO E LA SALITA AL POTERE DI HITLER

LA DITTATURA NAZISTA

### **LA SECONDA GUERRA MONDIALE:**

VERSO LA SECONDA GUERRA MONDIALE

L'EUROPA DEI LAGER E DELLA SHOAH

LA SVOLTA DELLA GUERRA

## MATEMATICA

**Docente: Prof. D'APOLITO PELLEGRINO**

### PREMESSA

La classe nonostante alcune difficoltà riscontrate nell'approccio alla disciplina è riuscita a raggiungere pienamente gli obiettivi previsti. La preparazione di base risulta, pertanto, adeguata ad affrontare gli esami di maturità.

### PROGRAMMA SVOLTO:

1. RICONOSCERE EQUAZIONI E DISEQUAZIONI;
2. RICONOSCERE E CLASSIFICARE LE FUNZIONI;
3. CONOSCERE LE FUNZIONI ELEMENTARI;
4. CONOSCERE IL CONCETTO DI LIMITE;
5. SAPER CALCOLARE SEMPLICI LIMITI.

Il programma è stato svolto nelle sue linee essenziali. Nonostante alcune difficoltà riscontrate nell'approccio alla disciplina, la preparazione è complessivamente è più che sufficiente, con buona parte della classe che si è distinta in maniera più che positiva.

CICCIANO, lì 15/05/2024

Prof. D'Apolito Pellegrino

**LINGUA INGLESE**

**DOCENTE: PROF.SSA Di Lauro Maria Anna**

**UDA 1: FOOD AND MENU**

Vocabulary: Food and drinks. Containers  
Food groups. Nutrients  
Preparation techniques: Cutting  
Cooking methods: cook with fat, liquid and air  
Menu format  
Types of menu  
Italian menus  
How to write a recipe  
Preparing a dish

**UDA 2: THE WORLD OF SERVICE**

Types of restaurants  
The restaurant layout  
The kitchen brigade. The chef's uniform  
The kitchen design  
The service brigade  
The waiter's uniform  
Vocabulary: Tableware, Glassware, Chinaware, Cutlery  
Table setting  
Table service

**UDA 3: HEALTH AND SAFETY**

Food Pyramid and healthy diet  
The Mediterranean diet  
HACCP and its principles  
Food hazards

**UDA 4: BRITISH CULTURE**

British Meals  
English breakfast. Traditional and continental breakfast.  
Sunday lunch  
Typical dishes in UK

**GRAMMAR**

CAN: affirmative, negative and interrogative forms, short answers  
Countable and uncountable nouns  
Question words  
Telling the time  
Some- any- no a/an  
Indefinite pronouns  
Past simple di to Be: affermative, negative, interrogative forms. Short answers

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

Past simple dei verbi regolari e irregolari  
Prepositions of place  
Prepositions of time  
Present continuous  
Present simple revision

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Di Lauro Maria Anna

**LINGUA FRANCESE**  
**DOCENTE: PROF.SSA GIORDANO MARIA**

- ✓ Riconoscere i luoghi e i differenti tipi di ristorazione:
  - Le secteur de l'hôtellerie-restauration
  - Les brigades de cuisine, de salle et du bar.
  - La restauration commerciale, traditionnelle et rapide
- ✓ Conoscere i vini e le fasi della degustazione.
  - Petite histoire du vin
  - Les vins en France
  - Vins et mets
- ✓ Sapere proporre e presentare dei menu equilibrati e dietetici.
  - Menus et cartes
  - Compréhension d'un menu
  - Le régime méditerranéen
  - Les régimes alternatifs
- ✓ Sapere distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.
  - L'hygiène
  - Le système HACCP
- ✓ Saper proporre la propria candidatura e saper gestire un colloquio di lavoro.
  - Le CV
- ✓ Saper descrivere piatti tipici.
  - Les repas des français
  - Savoir lire une recette
  - La tarte Tatin
  - La quiche lorraine
  - Paté et foie gras
  - Les viennoiseries

**Grammaire et lexique:**

- ✓ Revision des verbes au présent, passé composé, imparfait et futur
- ✓ Les Gallicismes
- ✓ Les comparatifs
- ✓ Les aliments: légumes, viande, fruits
- ✓ Choisir au restaurant

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**DOCENTE: Prof.ssa DE STEFANO VERONICA**

### **COMPETENZE RAGGIUNTE**

Adeguamento della produzione e vendita di prodotti turistici in relazione alle richieste del mercato e della clientela. Individuazione delle più appropriate tecniche e strategie di marketing, anche in relazione alla sostenibilità. Applicazione della normativa in materia di sicurezza e qualità degli alimenti. Acquisizione del linguaggio specifico della disciplina.

### **CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI**

#### **MOD 1 IL MERCATO TURISTICO**

- Il turismo in Italia
- Il turismo sostenibile e responsabile
- Il mercato turistico. Caratteristiche della domanda e dell'offerta
- Le nuove tendenze del turismo

#### **MOD 2 IL MARKETING**

- Il Marketing: aspetti generali
- Il Marketing strategico
- Il Marketing operativo
- Il web Marketing

#### **MOD 3 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO**

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative

#### **MOD 4 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L' ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

## **EDUCAZIONE CIVICA**

- La Costituzione e il diritto alla salute
- Il turismo sostenibile e responsabile
- L'Agenda 2030

## **ABILITA'**

Identificare le caratteristiche del mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Utilizzare le tecniche di marketing. Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Individuare norme relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

## **METODOLOGIE**

Lezione frontale.

Lezione interattiva.

Gruppi di lavoro

Peer Tutoring

## **STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Prove scritte.

Interrogazioni orali.

La valutazione finale ha tenuto conto delle capacità espositive, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle potenzialità di ciascun alunno, della progressione rispetto ai livelli iniziali e l'acquisizione delle principali nozioni. Si è tenuto conto anche delle esperienze scolastiche – lavorative degli studenti e del contesto di provenienza.

## **STRUMENTI ADOTTATI**

Libro di testo

Appunti del docente

Internet

## **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: PROF. D'ELIA ANTONIO**

### **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.

### **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.

## LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. SCALA ADRIANO

- **Corretta prassi igienico-sanitaria: il piano H.A.C.C.P.**

Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

- **Decreto legislativo 81/08**

Normativa sicurezza sul lavoro

- **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

tipologie di intolleranze alimentari

Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari.

- **Food Cost**

Costo pasto e piatto;

Incidenza dei costi sul menu

- **IL CIBO SOSTENIBILE (agricoltura biologica, la riduzione delle emissioni di anidride carbonica legata al cibo)**

Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi

menù in funzione al contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

- **QUALITÀ, CERTIFICAZIONE E ALIMENTI MODERNI**

-Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici

-Il significato di prodotto biologico gli alimenti e alimenti moderni  
la qualità alimentare

- **IL CATERING**

le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante.

La ristorazione commerciale e collettiva.

La produzione dei pasti nella ristorazione.

- **IL BANQUETING**

Le caratteristiche del banqueting;

La gestione operativa,

L'organizzazione e la pianificazione di banqueting ed altri servizi esterni;

La comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio

- **IL BUFFET**

- L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.

- La presentazione dei piatti,

- Le preparazioni enogastronomiche e piatti da buffet

ATTIVITÀ PRATICHE DI LABORATORIO SVOLTE

- Danubio;
- Pizza Margherita;
- Gnocchi alla Romana;
- Ravioli;
- Arancini;
- Tagliatelle alla bolognese;
- Scaloppine allo spumante;
- Patate al forno;
- Cheesecake;
- Graffe;
- Gnocchi alla sorrentina;
- Omelette prosciutto e provola;
- Zucchine alla scapece.

## SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. AMATO GIOVANNI

### RELAZIONE SINTETICA:

La classe è formata da 13 studenti, di cui 5 femmine e 8 maschi. In rapporto alla programmazione curriculare, al possesso degli strumenti propri della disciplina e della capacità di elaborazione personale sono stati conseguiti gli obiettivi previsti all'atto della programmazione. Nell'arco dell'anno le conoscenze impartite hanno riguardato lo sviluppo delle capacità condizionali, correlate a quello delle capacità coordinative semplici e complesse. Inoltre si è operato in funzione di un equilibrato sviluppo della personalità; attraverso i contenuti della materia, gli allievi hanno sviluppato spiccate capacità comunicative, così da rendersi capaci di affrontare il mondo del lavoro. Nel secondo periodo dell'anno sempre nel rispetto dei principi di individualizzazione e personalizzazione si sono lasciate invariate le competenze agendo sull'adattamento di abilità e conoscenze soprattutto legate ai contenuti teorici della disciplina. Rispetto al livello di partenza e alle attitudini dimostrate, la classe, in generale, ha acquisito adeguate competenze relative al programma svolto; la partecipazione al dialogo educativo è stata continuativa e partecipativa. Sono stati predisposti gli obiettivi del PTOF nell'ambito del progetto cittadinanza e costituzione.

<b>Obiettivi Programmati e conseguiti</b>	<b>Conoscenze/Nodi concettuali caratterizzanti</b>	<p>Lo studio e l'approfondimento dei blocchi tematici del reparto di sala e vendita ha l'obiettivo di rafforzare la formazione tecnico-pratica della figura professionale di operatore di enogastronomia – indirizzo cucina, l'utilizzo delle basilari tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici.</p> <p>L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALI</p> <p>Il personale di sala</p> <p>L'organizzazione del lavoro di sala</p> <p>La prevenzione antinfortunistica</p> <p>haccp</p> <p>DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA</p> <p>Tipicizzazione dei prodotti made in italy</p> <p>I marchi di qualità</p> <p>Comunicare la qualità e il territorio</p> <p>ENOLOGIA ED ABBINAMENTI</p>
---	--	---

		<p>Il menu e la carta dei vini</p> <p>Tecnica di degustazione</p> <p>I principi di base L'esame visivo L'esame olfattivo L'esame gusto-olfattivo Le schede di valutazione</p> <p>La fermentazione alcolica</p> <p>La vinificazione</p> <p>I distillati</p> <p>La birra</p> <p>IL BANQUETING E IL CATERING</p> <p>I banchetti e il servizio banqueting</p> <p>Il flambè</p> <p>IL SETTORE BAR</p> <p>Il personale del bar:compiti e mansioni</p> <p>Le attrezzature</p> <p>I cocktails IBA</p>
	<p><b>Competenze</b></p>	<p>Padroneggia l'utilizzo di tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella</p> <p>produzione di servizi enogastronomici e attuare strategie di pianificazione e</p> <p>monitoraggio per ottimizzare la produzione di prodotti enogastronomici in relazione al contesto..</p> <p>Valutare Soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore , dopo aver analizzato gli aspetti geografici ,ecologici ,territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali ,nazionali e internazionali.</p> <p>Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ,valorizzando i prodotti tipici ed il made in Italy .</p>

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

	<b>Capacità</b>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e attuare strategie di pianificazione per la produzione di prodotti enogastronomici.</p> <p>Simulare un piano HACCP</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore</p> <p>Applicare i criteri di sicurezza e la tutela della salute</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting</p> <p>Progettare menu per tipologie di eventi</p>
<b>Obiettivi Programmati e non conseguiti</b>	<b>Specificare</b>	
	<b>Motivazione</b>	

<b>Metodi di insegnamento</b>	<p>I metodi di apprendimento proposti sono stati mirati, cercando di adattare la proposta didattica alle varie esigenze della classe e in base alle caratteristiche degli alunni, con l'obiettivo di raggiungere il massimo coinvolgimento nelle varie attività proposte.</p> <p>Spiegazioni e dibattiti per un confronto diretto nelle lezioni teoriche.</p> <p>Lezioni d'aula, , lezioni pratiche in laboratorio di sala e bar .</p> <p>Cooperative Learning ,Flipped Classroom ,Problem Solving</p>
-------------------------------	--

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

	,Lezioni frontali ,Lezioni partecipate .
<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	Appunti. Ricerche su internet, ricerche ed approfondimenti. Materiali a disposizione nella scuola. Libro di testo Computer
<b>Spazi utilizzati per le attività didattiche</b>	L'aula della classe, Laboratorio di sala e bar

<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali	Interventi			
<b>Durata media delle dette Prove</b>	Variabili	Variabili			Variabili
<b>N° delle prove di verifica svolte</b>					
Le verifiche sono state effettuate in itinere durante il regolare svolgimento delle attività. Il voto finale è determinato dalla somma delle attività teoriche svolte durante il primo quadrimestre,					

<b>Valutazione</b>	IN COERENZA CON IL PTOF ADOTTATO
--------------------	----------------------------------

Cicciano, 15 maggio 2024

Prof. Amato Giovanni

## **RELAZIONE FINALE**

### **ITALIANO**

**DOCENTE: PROF.SSA PERNA GIUSEPPINA**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V sez. A SERALE indirizzo Enogastronomia risulta composta da tredici alunni, di cui otto maschi e cinque femmine, che hanno sempre mostrato un comportamento adeguato e corretto durante l'anno scolastico, sia nei confronti dei compagni di classe che dei docenti e di tutte le componenti dell'istituzione scolastica. Dei suddetti alunni ci sono due studenti con BES per ognuno dei quali il Consiglio di Classe ha stilato un Piano didattico individualizzato (PDP).

La classe risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, adeguatamente collaborativa e interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico; la frequenza alle lezioni è stata per la maggior parte degli alunni regolare, mentre per quelli con BES si sono poste in campo strategie diversificate e si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi indicati nei P.D.P. per cui, nella seconda parte dell'anno, il dialogo didattico è molto migliorato.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Un gruppo di alunni, impegnati con continuità, sono in possesso di strumenti linguistici e capacità organizzative che permettono loro di muoversi con sicurezza nella disamina dei fatti letterari trattati; la maggior parte degli allievi possiede una buona preparazione, anche se a volte non del tutto precisa; un altro gruppo, alquanto ristretto, è riuscito comunque ad acquisire una conoscenza delle tematiche trattate.

Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte quasi da tutti, per cui i contenuti trattati hanno costituito un adeguato momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono corrette e, per alcuni, appropriate, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione.

#### **SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI**

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

#### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:**

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

- rispettare le norme che disciplinano la vita scolastica e convittuale;
- ascoltare e intervenire al momento opportuno;

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

- esprimere le proprie idee e rispettare le opinioni altrui;
- socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Costruire percorsi interdisciplinari;
- Produrre diverse tipologie testuali;
- Riconoscere i nuclei tematici e gli elementi formali di un testo.

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

- sussidi audiovisivi
- ricerche individuali e di gruppo
- computer e internet

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

#### FORME DI VERIFICA:

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

**PROVE ORALI:** interrogazioni, colloqui. Si precisa che alcuni alunni con BES, durante l'anno scolastico, hanno utilizzato durante le verifiche orali mappe concettuali. Agli stessi pertanto sia consentito, durante il colloquio, l'uso di strumenti compensativi come mappe concettuali.

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

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

## **RELAZIONE FINALE**

### **STORIA**

**DOCENTE: PROF.SSA PERNA GIUSEPPINA**

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

#### **SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI**

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

#### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:**

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

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

#### **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

La classe conosce:

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

#### **COMPETENZE E ABILITÀ:**

Gli alunni sono in grado di:

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

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui. L'alunno con BES Russo ha utilizzato durante le verifiche orali mappe concettuali.

PROVE SCRITTE: Prove semistrutturate.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

CICCIANO, 15 maggio 2024

Prof.ssa Perna Giuseppina

## **RELAZIONE FINALE**

MATEMATICA

**DOCENTE: PROF. D'Apolito Pellegrino**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 13 alunni.

### **PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO**

La frequenza è stata accettabile e non sono emerse gravi problematiche riguardanti il comportamento in classe, che è sempre stato generalmente corretto nel corso dell'intero anno scolastico.

Interesse e partecipazione sono stati nel complesso accettabili, così come l'impegno in classe, durante lo svolgimento delle lezioni, e a casa, nell'esecuzione dei compiti assegnati.

Alcuni studenti hanno sviluppato un metodo di studio critico e del tutto autonomo, supportato da particolari capacità di rielaborazione personale dei contenuti appresi, altri hanno ancora un approccio allo studio di tipo mnemonico; tuttavia, sanno orientarsi in modo quasi autonomo nello svolgimento degli esercizi proposti. Infine un piccolo gruppo manifesta alcune difficoltà, a causa anche di un impegno non sempre continuo e costante.

### **PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NELL'APPRENDIMENTO OSTACOLI E INCENTIVI**

Gli alunni hanno partecipato in modo attivo e propositivo al dialogo educativo, non solo evidenziando, nel complesso, una progressione positiva nelle competenze. Le assenze degli studenti sono state trascurabili, eccezion fatta per due alunni, e non hanno ostacolato l'azione didattica.

Gli studenti hanno manifestato una buona applicazione ed un certo interesse per la materia, evidenziata dal continuo confronto in classe dallo svolgimento dei compiti assegnati.

È stato promosso un rapporto costruttivo con l'insegnante ed incentivata l'autostima da parte della maggioranza degli alunni.

### **LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE E OBIETTIVI DISCIPLINARI**

La preparazione è complessivamente è più che sufficiente, con buona parte della classe che si è distinta in maniera più che positiva.

### **METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

A seconda delle difficoltà riscontrate nel processo di apprendimento, il metodo utilizzato è stato a volte deduttivo, a volte induttivo. Gli argomenti trattati sono stati spesso ripetuti ed è stato dato ampio spazio alle esercitazioni al fine di permettere l'assimilazione dei concetti e dei procedimenti di risoluzione. Per quanto riguarda i mezzi didattici, sono stati utilizzati: appunti elaborati dallo scrivente, esercizi per le verifiche in itinere, lavagna interattiva.

### **CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Nel corso dell'anno sono state eseguite 4 verifiche scritte e delle integrazioni tramite verifiche orali.

Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno e, tramite annotazione sul registro elettronico. In questo modo ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività didattica.

### **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO**

Nel corso dell'anno, nell'ambito della quotidiana attività didattica, è stato necessario svolgere interventi didattici integrativi; in ogni caso, a favore di quegli alunni che incontravano maggiori difficoltà nello studio della disciplina sono stati anche svolti nell'ambito dell'attività curricolare degli interventi specifici miranti al recupero di piccoli, ma essenziali, segmenti di programma.

Cicciano, 15 maggio 2024

Il docente

PROF. PELLEGRINO D'APOLITO

## RELAZIONE FINALE

### LINGUA INGLESE

**DOCENTE: PROF.SSA Di Lauro Maria Anna**

#### DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V A SERALE è composta da 13 alunni, cinque femmine e otto maschi, la maggior parte di essi ha sempre frequentato con regolarità, tranne due alunni che hanno riportato un evidente numero di assenze. Il gruppo classe è stato sempre omogeneo e ben amalgamato, infatti, in alcuni di loro si denota una forte predisposizione nell'aiutare l'altro sia durante le attività didattiche che negli altri momenti di socializzazione.

La classe ha mostrato un atteggiamento costante di interesse, entusiasmo e curiosità verso la materia, soprattutto verso alcuni argomenti attinenti il loro indirizzo di studio. All'inizio dell'anno l'acquisizione e l'utilizzazione del lessico e la fraseologia specifici sono state po' rallentate dal rilevamento di alcune lacune grammaticali presenti, in prevalenza superate. Un buon numero di alunni ha partecipato alle lezioni in modo interessato e ha conseguito un maggiore potenziamento delle strutture linguistiche per poter esprimere in forma orale argomenti di carattere professionale.

La programmazione si è svolta regolarmente, si è cercato di prediligere gli argomenti attinenti il loro indirizzo di studi approfondendo le loro conoscenze con l'ascolto e lo svolgimento di lavori di vocabulary, speaking, reading e writing.

COMPETENZE SPECIFICHE (ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA)	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali a livello B1 del QCER.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Riconoscere i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.</li><li>-Sapere proporre e presentare dei menu equilibrati e dietetici.</li><li>-Sapere distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.</li><li>-Saper descrivere piatti tipici.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Strategie compensative nell'interazione orale.</li><li>• Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.</li><li>• Strategie per la comprensione globale di testi riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.</li></ul>

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale dell'ambito gastronomico.</li> <li>• Tecniche d'uso di dizionari, multimediali e in rete.</li> <li>• Aspetti socioculturali della lingua straniera</li> </ul>
--	--	---

SAPERI ESSENZIALI ENOGASTRONOMIA	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE MINIME
<p>1. Conoscere e confrontare tradizioni e innovazioni</p> <p>2. Conoscere i vari tipi di ristoranti.</p> <p>3. Realizzare menù e ricette</p> <p>4. Conoscere e utilizzare la fraseologia del settore.</p> <p>5. Conoscere e confrontare abitudini e tradizioni culturali.</p> <p>6. Utilizzare le tecnologie per scopi comunicativi</p>	<p>Riconoscere i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.</p> <p style="text-align: center;">Sapere proporre e presentare dei menu equilibrati e dietetici.</p> <p style="text-align: center;">Sapere distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.</p> <p>Saper descrivere piatti tipici.</p>	<p style="text-align: center;">Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p style="text-align: center;">Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.</p> <p style="text-align: center;">Strategie per la comprensione globale di testi riferiti in particolare la proprio indirizzo.</p> <p style="text-align: center;">Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale dell'ambito gastronomico.</p> <p style="text-align: center;">Tecniche d'uso di dizionari, multimediali e in rete.</p> <p style="text-align: center;">Aspetti socio-culturali della lingua straniera.</p>

**GLI OBIETTIVI SONO STATI RAGGIUNTI A DIVERSI LIVELLI DAGLI ALUNNI**

### **METODOLOGIA DIDATTICA UTILIZZATA**

E' stato utilizzato l'approccio nozionale - funzionale, mediante le seguenti attività: lezione frontale e/o dialogata, group work, pair work, reading and listening comprehension, open dialogues, guided dialogues, multiple choice, fill in exercises, drills, true/false.

Le strutture linguistiche e grammaticali sono state introdotte con il metodo induttivo, alla scoperta della regola e con attività di fissazione e reimpiego per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità di base. Attività di lettura, ascolto, analisi e comprensione di brani orali e scritti sono stati effettuati per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità espressive.

### **STRUMENTI E SUSSIDI**

Sono stati di primaria importanza sussidi autentici, come la lavagna, la LIM, fotocopie e sussidi multimediali, (documentari, video youtube, presentazioni power point create dalla docente, etc.)

### **VERIFICA**

Verifiche formative e sommative, scritte e orali, sono state effettuate attraverso prove di vario genere:

correzione dei compiti assegnati a casa, interrogazioni orali con dialoghi in lingua, tests, questionari, brevi messaggi guidati.

Si sono svolte 4 verifiche di cui due scritte e due orali sia al primo che al secondo quadrimestre

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza,

attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Di Lauro Maria Anna

**RELAZIONE FINALE**

**LINGUA FRANCESE**

**DOCENTE:PROF.SSA GIORDANO MARIA**

Gli alunni della classe V A hanno percorsi scolastici, conoscenze pregresse e livelli di maturità eterogenei. In generale, il gruppo classe si è distinto per impegno costante, serietà e buona attitudine per la disciplina, raggiungendo una buona competenza nella comunicazione ed esprimendo in modo appropriato la teoria della microlingua; una piccola parte, nonostante le difficoltà iniziali, ha mostrato gradualmente interesse e partecipazione. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni, che hanno dimostrato un rendimento generalmente positivo, in alcuni casi più che soddisfacente.

È doveroso evidenziare che al Corso Serale, pur mostrando un atteggiamento positivo nei confronti delle attività proposte, gli studenti non sempre hanno garantito una regolare frequenza essendo adulti-lavoratori. In ragione di ciò, la valutazione è stata effettuata anche considerando il senso del dovere e della responsabilità che gli studenti hanno dimostrato.

Gli argomenti rimodulati, sono stati trattati con chiarezza e semplicità, cercando di approfondire il corredo terminologico e fraseologico indispensabile. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare, la classe si è comportata in maniera corretta.

CICCIANO,15 maggio 2024

Prof.ssa Giordano Maria

## RELAZIONE FINALE

### DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**DOCENTE: PROF.SSA DE STEFANO VERONICA**

La classe V Serale, composta da 13 allievi, dal punto di vista disciplinare si presenta tranquilla, inclusiva e accogliente, nonostante le differenze di età, di contesti culturali e sociali di provenienza e le diverse esperienze di vita. Non si riscontrano problemi comportamentali ma un atteggiamento sempre corretto e rispettoso delle regole, anche se alcuni alunni hanno un numero alto di assenze e ritardi.

Durante l'intero anno scolastico l'impegno degli studenti è stato costante, si è riscontrata una partecipazione attiva e interesse per gli argomenti trattati nel corso delle lezioni. Più superficiale invece, lo studio a casa, durante il primo quadrimestre; nel secondo quadrimestre, però essi sono apparsi maggiormente motivati e impegnati, soprattutto in vista dell'esame di Stato.

Un gruppo di alunni si è distinto per l'attenzione, l'interesse, l'apertura al dialogo didattico-educativo, per le capacità di riflessione e per il senso di responsabilità, ottenendo dei buoni risultati. Un altro gruppo, nonostante l'impegno, ha ottenuto dei risultati più modesti per il numero elevato di assenze e per i diversi livelli di partenza, ma comunque è riuscito ad acquisire i concetti fondamentali della disciplina.

Per quel che riguarda le tecniche operative e gli strumenti usati nel dialogo educativo, il metodo si è avvalso di lezioni frontali e interattive e ripetizioni di argomenti. Nell'attività didattica gli strumenti utilizzati sono stati: libro di testo, internet e appunti del docente. A causa della carente preparazione di base e della conseguente necessità di semplificare e ripetere più volte gli argomenti, il programma previsto ha subito un ridimensionamento: alcuni contenuti non sono stati trattati.

È importante sottolineare che tutte le attività in classe si sono realizzate sempre in un clima sereno, grazie all'instaurazione di un rapporto personale e interrelazione con la figura del docente basato sul rispetto reciproco, sul dialogo costruttivo, sull'apertura fiduciosa al confronto e alla condivisione di problemi e di difficoltà.

Alcune lezioni, dedicate alla disciplina "Educazione civica", sono servite a favorire nei discenti la maturazione di una capacità di interpretazione della realtà contemporanea sottratta all'uso degli stereotipi e ai condizionamenti mediatici. Inoltre hanno consentito di porsi in un atteggiamento più critico nei confronti della realtà.

Gli obiettivi sono stati mediamente raggiunti.

La verifica del grado di apprendimento è avvenuta mediante prove scritte ed interrogazioni, effettuate in itinere; ma anche le discussioni in gruppo hanno costituito le procedure per accertare la comprensione degli argomenti e facilitare la dimestichezza con i mezzi espressivi più idonei e il linguaggio tecnico della disciplina. Si è sollecitata altresì un'autovalutazione obiettiva del proprio apprendimento rispetto all'impegno profuso.

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

La valutazione finale ha tenuto conto delle capacità espositive, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle potenzialità di ciascun alunno, della progressione rispetto ai livelli iniziali e l'acquisizione delle principali nozioni; si è tenuto conto anche delle esperienze scolastiche – lavorative e del contesto di provenienza.

L'impegno prioritario è stato quello di coinvolgere tutti gli allievi nel percorso didattico-educativo perché raggiungessero maggiori competenze in campo professionale e acquisissero conoscenze tali da favorire la loro crescita sociale, oltre che ampliare i propri orizzonti culturali.

CICCIANO, 15 maggio 2024

Prof.ssa De Stefano Veronica

## RELAZIONE FINALE

### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. D'ELIA ANTONIO

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 11 alunni, in generale ha mantenuto un comportamento corretto, ha evidenziato un certo interesse per la disciplina e ha dimostrato, ad eccezione di un esiguo gruppo, un impegno piuttosto costante nello studio. Grazie, infatti, alle continue sollecitazioni dell'insegnante, gli alunni hanno utilizzato adeguatamente le proprie capacità nello svolgimento delle attività didattiche, conseguendo le conoscenze e le competenze programmate in modo positivo o comunque accettabile.

#### 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. 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:

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

**OBIETTIVI DISCIPLINARI**

OBIETTIVI	RAGGIUNTI		
	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
<b>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari:</b> 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	
<b>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione:</b> 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	
<b>Certificazione di qualità e Sistema HACCP</b> Riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti alimentari scorretti nella trasformazione degli alimenti; Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti		x	
<b>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie:</b> Conoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza, nell'allattamento e nello sport Conoscere le caratteristiche e i vantaggi della dieta mediterranea		x	

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

**METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL 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 state 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.

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

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

### **MODALITA' DI INTERVENTO PER IL RECUPERO**

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

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

Cicciano, 15 Maggio 2024

Prof.ssa D'Elia Antonio

**RELAZIONE FINALE  
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

**DOCENTE: PROF SCALA ADRIANO**

**METODOLOGIA UTILIZZATA**

☒ Lezioni frontali interattive e discussioni organizzate (che hanno stimolato l'interesse e la curiosità degli alunni).

☒ Dialogo e confronto diretto (che hanno favorito e incrementato la partecipazione e il coinvolgimento degli allievi e hanno consentito loro di avanzare serenamente richieste dichiarimenti e approfondimenti).

☒ Coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo-didattico in vario modo (domande, interventi, riflessioni critiche, ecc.), suscitando in loro curiosità e spirito critico.

☒ Esercitazioni guidate: poiché l'esercizio dà la possibilità di controllare il grado di assimilazione e di possesso dei contenuti sono stati proposti agli allievi esercizi, per stimolare il loro interesse e la loro attenzione e per sviluppare le loro capacità di intuito.

☒ Cooperative learning. Lavoro di gruppi. Far lavorare gli allievi in gruppi di lavoro quindi discutere, valutare opzioni, assumersi responsabilità, decidere, gestire conflitti ecc.

**VALUTAZIONE**

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni:

☒ la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo;

☒ la seconda di tipo "sommativo", che si è collocata al termine di un segmento didattico sufficientemente lungo, che è servita per verificare le "abilità e/o competenze" che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

**VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE ORALI- PRATICHE 1°-  
2°quadrimestre**

**TIPOLOGIE DI VERIFICA UTILIZZATE**

☒ Colloqui dal posto o alla lavagna

☒ Prove pratiche

☒ Osservazione del lavoro fatto in laboratorio

☒ Le verifiche orali sono state volte soprattutto a valutare le capacità di ragionamento, l'attività personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio e terminologia professionale.

**METODOLOGIA UTILIZZATA**

- ☒ Cooperative learning
- ☒ Lavoro in piccoli gruppi in modalità asincrona
- ☒ Lezione frontale
- ☒ Lezioni asincrone (trasmissione “ragionata” di materiali didattici assegnati agli studenti: audio, video, file, esercitazioni, mappe concettuali, ecc)

- ☒ Attività di ricerca

#### MODALITA' DI VERIFICA DEL LAVORO SVOLTO

- ☒ Restituzione del compito
- ☒ Domande e risposte pertinenti/non pertinenti
- ☒ Interventi pertinenti/non pertinenti
- ☒ Risposte a sollecitazione dell'insegnante che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale
- ☒ Discussione di compito di realtà
- ☒ Interrogazioni in sincrono
- ☒ Prodotti digitali (realizzazione di ricette con immagini )
- ☒ Partecipazione/ interesse/impegno/relazione

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE La verifica degli apprendimenti è stata costante e accompagnata da puntuali valorizzazioni del lavoro svolto, da continue indicazioni sul come procedere con azioni di recupero, consolidamento, attività di ricerca, il tutto in un'ottica di personalizzazione che ha mirato a responsabilizzare quanto più possibile gli allievi. Sono state utilizzate le seguenti prove di verifica:

- ☒ Esercitazioni Pratiche con compiti di realtà ( elaborazione di ricette)
- ☒ Schede di lavoro , test con quesiti
- ☒ Interazioni orali con colloqui guidati.

#### INDICAZIONI SINTETICHE SUI RISULTATI

##### DIDATTICO/DISCIPLINARI DELLA CLASSEVALUTAZIONE

##### SOMMATIVA - COMPETENZE RAGGIUNTE

La valutazione finale ha tenuto conto dell'andamento dei risultati nelle prove di verifica, del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità), del possesso dell'linguaggi specifici, del metodo di studio conseguito, della partecipazione alle attività didattiche in ogni sua forma, dell'interesse e dell'impegno dimostrati, del confronto tra la situazione iniziale e quella finale, dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico, della crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. ( capacità di rispettare le

regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione del lavoro ,  
impegno e assunzione di responsabilità).

Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe:  
è complessivamente migliorata X è rimasta stabile  è stata complessivamente deludente  
è peggiorata

• Autonomia e/o responsabilità di lavoro nei confronti dell'esperienza scolastica e dello  
studio nelle  
sue diverse forme:

adeguate X nel complesso adeguate  per un gruppo di alunni non adeguate

• Le competenze disciplinari sono state perseguite giungendo a un livello complessivo:  
avanzato X intermedio  base  non base

• La preparazione complessiva è:

soddisfacente  accettabile X globalmente eterogenea  complessivamente accettabile  
non ancora accettabile

#### SVOLGIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE

È stata svolta in modo regolare . Si allegano i programmi svolti.

CICCIANO, 15/05/2024

Prof. Scala Adriano

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

ALLEGATI

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-5,50	
	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, attuando adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e distorcente	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 del contenuto acquisito	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo stentato 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 circolarità e/o 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 concreta 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



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

## ALLEGATO B: SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

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

### **PROPOSTA A1**

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

Come<sup>2</sup> scorrea la calda sabbia lieve  
per entro il cavo della mano in ozio  
il cor sentì che il giorno era più breve.  
E un'ansia repentina il cor m'assalse  
per l'appressar dell'umido equinozio<sup>3</sup>  
che offusca l'oro delle piagge salse.  
Alla sabbia del Tempo urna la mano  
era, clessidra il cor mio palpitante,  
l'ombra crescente d'ogni stelo vano<sup>4</sup>  
quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>5</sup>.

### **Comprensione e analisi**

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

domande proposte.

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.

---

<sup>2</sup> Come: mentre

<sup>3</sup> umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>4</sup> stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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

2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

### **Interpretazione**

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

### ***TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO***

#### **PROPOSTA A2**

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

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

nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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

## ***TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

### **PROPOSTA B1**

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

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

calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale

ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Produzione**

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

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

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B2**

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

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

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

paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

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

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

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

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

domande proposte.

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

## **Produzione**

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

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

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B3**

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

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

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

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

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

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

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

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

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

### **PROPOSTA C1**

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

ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, Il, Sansoni,

Firenze 1988, p. 4518,3

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

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

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

#### PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ALLEGATO C

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere e il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione e completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione e del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>

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

**Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<b>10-9</b> numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente personale,	<b>8-7</b> pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	<b>6</b> pertinenti ma limitati	<b>5-4</b> talvolta inappropriati	<b>3-1</b> scarsi		<b>10</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>

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

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

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
<b>indicatori specifici (max 40 punti)</b>							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		10
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					/5		<b>20</b>

## ALLEGATO D

### SIMULAZIONE II PROVA ESAME DI STATO

#### TIPOLOGIA A

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

**NUCLEO N. 1:** Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

**Competenza in uscita n. 1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

**Competenza in uscita n. 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

**Competenza in uscita n. 6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

## DOCUMENTI

### Obiettivi di salute

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

### Gravidanza e allattamento

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

### Sport

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

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

### Composizione calorica e nutrienti

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

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

### Menu e porzioni

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

([www.airc.it/cancro/prevenzione..alimentazione/./lalimentazione-negli-adulti](http://www.airc.it/cancro/prevenzione..alimentazione/./lalimentazione-negli-adulti))

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

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

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

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

**ALLEGATO E**

**Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

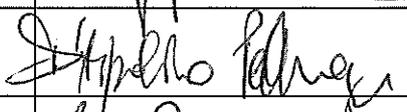
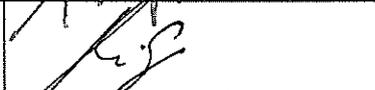
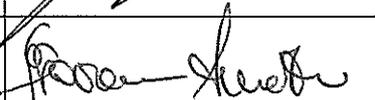
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo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

**DATA, 15 Maggio 2024**

**IL COORDINATORE DI CLASSE**

**Prof.ssa Perna Giuseppina**

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>FIRMA</b>
PERNA GIUSEPPINA	ITALIANO/STORIA	
D'APOLITO PELLEGRINO	MATEMATICA	
DI LAURO MARIA ANNA	LINGUA INGLESE	
GIORDANO MARIA	LINGUA FRANCESE	
DE STEFANO VERONICA	DTSAR	
D'ELIA ANTONIO	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	
SCALA ADRIANO	LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	
AMATO GIOVANNI	LAB. SERV. EN. SAL/VEN.	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

