

Ambito NA 19

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X
Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CICCIANO

Prot. N. 6907-IV del 14-05-25

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024-25

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

(DLgs 62/2017 - O. M. n. 67 DEL 31 MARZO 2025)

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. 8
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di sala bar e vendita	
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di accoglienza e promozione del territorio	
2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.7. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.8. METODOLOGIE DI LAVORO	
2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI	
2.10. PERCORSI DI ED. CIVICA	
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
Elenco dei candidati	pag. 20
Presentazione della classe	
Strumenti e criteri di valutazione	pag. 24
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
Programmi	pag. 34
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze fisiche e motorie	
Laboratorio di enogastronomia	
DTA	
Scienze dell'alimentazione	
IRC	
Relazioni	pag. 54
Italiano	
Storia	
Matematica	

Lingua inglese
Lingua francese
Scienze fisiche e motorie
Laboratorio di enogastronomia
DTA
Scienze dell'alimentazione
IRC

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) pag. 78

Premesse generali
Finalità
Fasi del processo
Valutazione
Resoconto ASL

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

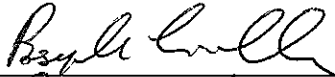
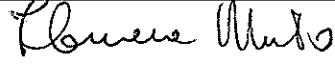
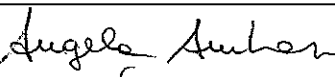
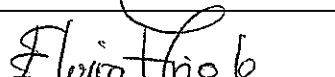
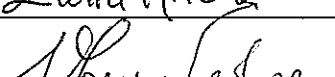
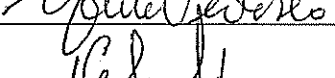
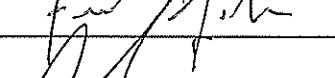
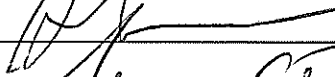
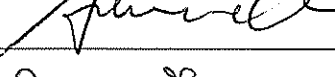
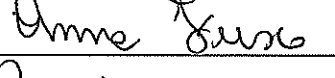
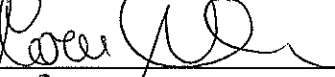
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Argomentazione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e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



Firmato digitalmente da VALENTINA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

Allegato: Relazioni finali alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy
Allegato: Griglia di valutazione Prima Prova
Allegato: Griglia di valutazione Seconda Prova

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V sez. A INDIRIZZO Enogastronomia		
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
RELIGIONE	CIRILLO PASQUALE	
ITALIANO/STORIA	MUTO FILOMENA	
SC.MATEMATICHE	AMBROSIO ANGELA	
LIN.E CULT.INGLESE	ARIOLA ELVIRA	
LIN. CULT.FRANCESE	TEDESCO STEFANINA	
SC.DELL'ALIMENTAZIONE	NOTARO GIACOMO	
DIRITTO ED ECONOMIA	GALASSO FRANCESCANTONIO	
LABORAT. DI CUCINA	TAGLIAFIERRO ANTONIO	
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	
SOSTEGNO	FUSCO ANNA	
SOSTEGNO	DE LUCA LUCIA	
SOSTEGNO	ANNUNZIATA CARMELA	
SOSTEGNO	ERCOLINO FELICE	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
NOTARO GIACOMO	<u>SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE</u>
GALASSO FRANCESCANTONIO	DIRITTO ED ECONOMIA
TAGLIAFIERRO ANTONIO	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "C. Russo - U. Tognazzi" di Cicciano (NA) costituisce un Polo Scolastico Alberghiero che ha riunito due istituti presenti sul territorio: l'IPSSEOA Carmine Russo di Cicciano (NA) e l'I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi di Pollena Trocchia (NA), permettendo, in primis, un livello d'integrazione delle risorse professionali, logistiche e strumentali di cui entrambi le istituzioni dispongono e conservando il grado di complementarietà di una filiera che avrebbe rischiato di disperdersi ulteriormente, laddove si fosse proceduto ad una parcellizzazione dei due istituti in ambiti diversi dalla loro vocazione enogastronomica e dell'accoglienza turistica. La proposta di strutturazione di tale Polo Alberghiero si pone l'obiettivo di accrescere, in termini di innovazione, la qualità dei percorsi e dei servizi formativi che sono posti a sostegno dello sviluppo delle filiere presenti sul territorio e di portare il miglioramento dell'occupabilità dei giovani rispetto ai risultati attesi quali il rafforzamento delle competenze degli studenti e lo sviluppo delle esperienze di inserimento nel contesto di lavoro nelle sue varie forme, ad esempio con i PCTO, i tirocini delle varie tipologie, i percorsi in apprendistato, etc...). Questa unione rappresenta un importante polo formativo nel settore alberghiero, con l'obiettivo di rispondere alle esigenze di formazione e crescita del territorio e dei suoi operatori. Essa è stata attuata con decreto della Giunta Regionale n. 816 del 29/12/2023 e recepita con decreto dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania n. 2662 del 15-01-2024, a partire dall'anno scolastico 2024-2025 e mira a valorizzare le potenzialità enogastronomiche e turistiche della zona, storicamente ricca di tradizioni e cultura. Attualmente raccoglie un bacino di utenza di 1100 alunni. La popolazione scolastica dell'IPSSEOA 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. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione istituto). È in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria (ADA, FIC, AIBM Project), con le reti del territorio

(RENAIA) in un contributo abbastanza risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%).

La popolazione scolastica nell' area Obiettivo Convergenza si connota per indicatori di basso status socioeconomico familiare ESCS in un territorio ad alto tasso ISTAT di deprivazione materiale (25,3% ex Rapporto 23^a ed.), alta inoccupazione e frammentazione sociale (38,6 % Br). Il quadro di riferimento della comunità scolastica, con bassa percentuale di studenti con cittadinanza non italiana (1,52%) rileva una diffusa condizione di pendolarismo per l'incidenza numerica di studentesse e studenti provenienti dai comuni limitrofi. Lo svantaggio socio-economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curriculari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socio-culturale 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.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

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

Vincoli: 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.

Risorse economiche materiali

Opportunità:

L'istituto implementa e mantiene relazioni con Enti e associazioni esterne significative sul territorio (imprese e partenariati, associazioni di categoria) e si avvale di finanziamenti: del MIUR (PON-POR) e in piccola parte dalle famiglie. Impulso qualitativo alla dimensione laboratoriale delle dotazioni di istituto si è generato dalla candidatura di successo ai progetti FESR di creazione /implementazione di laboratori dimostrativi di cucina /sala bar, laboratorio linguistico. Le risorse logistico - strutturali e materiali/ strumentali sono riferite a: Laboratori di settore tecnico- professionale (sala ristorante/open bar/centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da strutture scolastiche fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono collegate con mezzi di trasporto. La scuola è fornita di palestre, oltre che di laboratori di realtà aumentata ancora in allestimento. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma Google Workspace e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM DIGITALE.

Vincoli:

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) 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.

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Servizi di Enogastronomia

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

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

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

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

2.3 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.

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.

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

	TEMPI							
	NUCLEI TEMATICI:							
	CLASSI QUINTE: LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA							
Fasi	12 SETTEMBRE E 2024 – 25 OTTOBRE 2024	PERSONALI ZZAZIONE 28/10/202 4 – 08/11/202 4	11 NOVEMBRE 2024 – 31 GENNAIO 2025	RECUPERO E/O POTENZIAMEN TO 03/02/2025 – 21/02/2025	24 FEBBRAIO 2025 – 28 MARZO 2025	PERSONALIZZAZI ONE 31/03/2025 – 04/04/2025	07-04-2025 – 24-05-2025 (PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2025)	PERSONALIZZAZIONE 26/05/2025 – 06/06/2025
1 U.D.A.	Il valore dell'esperie rienza							
2 U.D.A.			Il tuo prodotto ideale					
3 U.D.A.					Il tuo pacchetto turistico			
4 U.D.A.							In viaggio per il mondo	

AUTAVALUTAZIONE D'ISTITUTO	
TEST INGRESSO	DAL 30-09-2024 AL 12-10-2024
TEST INTERMEDI	DAL 24-02-2025 AL 28-02-2025
TEST FINALI	DAL 19-05-2025 AL 23-05-2025

2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Tematiche sviluppate:

- Gli intellettuali e la guerra
- La linea sottile tra finzione e realtà
- La sicurezza alimentare
- La dieta mediterranea
- La salute nel corpo e nella mente
- L'alimentazione nella società capitalista
- Infanzia, poesia e razionalità

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

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

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

2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- legalità'-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese	-I principi della costituzione -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica. -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h

Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi.	La nascita dell'Unione Europea Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea L'euro	-Avere consapevolezza dell'essere cittadino -Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. -Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza -Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé -Esprimersi correttamente in una lingua straniera Individuare, con l'analisi degli Statuti e dei documenti emanati, i valori e le ragioni che hanno ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO.		Storia	2 h
				Inglese	3 h
				Francese/Tedesco	3 h
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. - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy. - Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi. - Strutture e infrastrutture sostenibili. - Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità. - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	- Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili. - Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...). -Ricerare anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie e Sportive	4 h* 4 h* 3 h 2 h

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.	TUTTE	2 h
			Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte		2 h
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*

		percorsi turistico-culturali, ecc.).			
CITTADINANZA DIGITALE Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, gruppi virtuali e reti sociali nei convegni in presenza.	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie digitali - Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili. - Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	MATEMATICA	2 h
				TOTALE	33

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE ISTITUZIONI, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	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.	INTERMEDIO	7/8
		Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa all'attività di comunità.	BASE	6
		Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.		

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

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	AMBROSIO	PIERFRANCESCO ANTONIO
2	BARLETTA	FRANCESCA
3	CAMERINO	ANTONIO
4	CONTE	MICHELE
5	COVONE	CARMINE
6	CRISPO	ROSA
7	DANIELE	CARMINE
8	DE LUCIA	ANELLA
9	ESPOSITO	CARMINE
10	ESPOSITO	FRANCESCO
11	FABIANO	DOMENICO
12	FUSCO	ASIA
13	INFANTE	RAFFAELE
14	IULIANO	MICHELE
15	MARRONE	GIUSEPPE
16	MASELLA TRIMARCO	GIOVANNI
17	MENNITO	SABATO
18	NAPOLITANO	MATTEO
19	PICIOCCHI	SAM RAFFAELE
20	PIETOSO	VINCENZO
21	VETRANO	GIUSEPPE
22	VETRANO	TOMMASO
23	VISCOVO	MARIA
24	ZUOZO	ROSA

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi		Ripetenti		nessuno	
diciotto		Nessuno			
Femmine		Ripetenti seconda volta		Allievi con diversa abilità	- PEI
Sei		nessuno		Tre	Programmazione e differenziata
				Allievi con DSA o con BES	
				Due con DSA	
				Uno con BES	
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno				nessuno	

La classe V A Enogastronomia si caratterizza per un processo di integrazione e socializzazione molto positivo, sia fra pari che nel rapporto con i docenti. Gli studenti hanno dimostrato nel corso dell'anno una capacità significativa di interagire e collaborare, creando un ambiente inclusivo e stimolante per tutti. La partecipazione alle attività didattiche e agli eventi organizzati ha rafforzato ulteriormente i legami interpersonali, favorendo uno scambio proficuo di esperienze e conoscenze.

Dal punto di vista dell'apprendimento, dell'interesse e della partecipazione alle attività proposte dal Consiglio di Classe, il gruppo si distingue per un coinvolgimento differenziato, suddiviso in tre fasce:

- **Alta:** Un esiguo numero di studenti ha mostrato un forte interesse per le materie di indirizzo e un elevato livello di partecipazione, contribuendo attivamente con domande, approfondimenti e progetti innovativi.
- **Media:** Un numero significativo mantiene un livello di impegno soddisfacente, partecipando con costanza alle attività didattiche e mostrando buone capacità di comprensione e applicazione dei contenuti.
- **Bassa:** Alcuni studenti hanno manifestato difficoltà nel mantenere un interesse costante e un livello di partecipazione adeguato, necessitando di maggiori stimoli e supporto per migliorare il rendimento scolastico.

Il livello medio della classe, sia dal punto di vista delle conoscenze, abilità e competenze, sia in termini di maturità e comportamento, risulta generalmente adeguato. Gli studenti hanno acquisito una preparazione che permette loro di affrontare le prove finali con una solida base teorica e pratica. Sul piano comportamentale, la maggior parte degli alunni ha dimostrato responsabilità e rispetto delle regole, contribuendo a creare un clima sereno e collaborativo.

Per quanto riguarda gli alunni con disabilità o con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) o Bisogni Educativi Speciali (BES), è previsto l'utilizzo di strumenti dispensativi e/o compensativi durante le prove d'esame, in conformità con le indicazioni contenute nei loro piani didattici personalizzati. In particolare, tali strumenti verranno utilizzati in discipline specifiche dove la loro applicazione risulta necessaria per garantire pari opportunità di valutazione e favorire il successo formativo di ciascun studente.

Sostenere gli alunni con progettazione differenziata è una responsabilità che va ben oltre il semplice atto di insegnare. È un impegno costante volto a garantire serenità, continuità e crescita personale. L'insegnante di sostegno ha rappresentato per questi studenti un punto di riferimento fondamentale: non solo ha accompagnato gli studenti nel loro percorso didattico, ma ha costruito con loro un rapporto di fiducia che li aiuta ad affrontare le sfide quotidiane con maggiore sicurezza.

Durante tutto l'anno scolastico, la presenza stabile di un insegnante di sostegno ha consentito agli alunni di sviluppare una routine rassicurante e di sentirsi valorizzati nelle loro capacità. Questo approccio personalizzato non solo favorisce l'apprendimento, ma promuove anche il benessere emotivo, riducendo ansie e frustrazioni che potrebbero compromettere la loro esperienza scolastica.

Investire nella continuità del supporto educativo è quindi essenziale per creare un ambiente sereno e inclusivo, dove ogni alunno possa esprimere il proprio potenziale senza timore. È un diritto, ma soprattutto un'opportunità per costruire un proseguimento sereno. Per tali motivi si ritiene necessario che gli insegnanti di sostegno supportino gli alunni anche durante gli esami di stato.

Nel complesso, la classe V A Enogastronomia ha dimostrato una buona crescita nel corso dell'anno, sia sul piano delle competenze professionali, sia in termini di sviluppo personale e relazionale, configurandosi come un gruppo pronto ad affrontare le sfide future con determinazione e consapevolezza.

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

Il progetto educativo e didattico ha definito obiettivi chiari per lo sviluppo di competenze specifiche nel settore dell'ospitalità, integrando aspetti teorici e pratici. Questo ha incluso lo studio di gestione alberghiera, tecniche di servizio, marketing turistico e le competenze linguistiche necessarie per lavorare con clienti internazionali.

Gli elementi chiave del progetto educativo e didattico alberghiero sono:

Obiettivi formativi:

- Sviluppare competenze pratiche in aree come il servizio clienti, la gestione delle prenotazioni, la pulizia e l'organizzazione di eventi.
- Acquisire conoscenze teoriche sulla gestione alberghiera, il turismo e il marketing.
- Sostenere la crescita personale e professionale degli studenti, inclusi l'apprendimento di lingue straniere e l'uso di strumenti informatici.

Metodologie didattiche:

- Apprendimento pratico: Laboratori, simulazioni e stage in strutture alberghiere per mettere in pratica le competenze acquisite.
- Apprendimento teorico: Lezioni frontali, seminari, studi di caso e discussioni in classe per approfondire le tematiche fondamentali.
- Metodologie interattive: Coinvolgere gli studenti in attività di gruppo, progetti e dibattiti per favorire il confronto e lo sviluppo delle capacità comunicative.

Contesti di apprendimento:

- Ambienti scolastici: Laboratori di ristorazione, laboratori informatici e linguistici camere d'albergo simulate, sale conferenze e altre aree dedicate.
- Contesti esterni: Stage in alberghi, agenzie di viaggi e altre aziende del settore turistico per fornire esperienze pratiche.

Valutazione:

- Valutazione continua: Osservazione del comportamento degli studenti durante le attività pratiche, analisi dei lavori svolti e questionari per valutare il livello di apprendimento.
- Valutazione finale: Esami teorici, prove pratiche e relazioni per valutare le competenze acquisite.

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

Collaborazione con il mondo del lavoro:

- Stage: Attività formative svolte in strutture alberghiere per mettere in pratica le conoscenze acquisite.
- Networking: Creare relazioni con professionisti del settore per fornire agli studenti opportunità di lavoro e supporto nel percorso di formazione.

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.

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

1. la valutazione del comportamento avviene in sede di scrutinio intermedio e finale. Il voto, su proposta del docente coordinatore, è attribuito collegialmente dal CdC;
2. il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente, fa media con quello delle altre discipline e influisce sul credito scolastico con l'attribuzione del punteggio inferiore della banda;
3. il comportamento di ogni studente è valutato in relazione all'osservanza dei doveri contemplati dallo Statuto delle studentesse e degli studenti, dal Regolamento di disciplina e dei laboratori dell'Istituto, dal Patto di corresponsabilità. In adesione al comma 2 dell'art. 3 del D.M. 5/2009, la valutazione non si riferisce mai a un singolo episodio, ma scaturisce da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente nel corso dell'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il CdC «terrà in debita [...] considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno»;

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

4. come prescrive la legge, la «valutazione del comportamento non può mai essere utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione di opinioni, correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità» (art. 2 D.M. 5/2009);
5. il voto sei decimi esprime una valutazione di stretta sufficienza, pur in presenza dunque di scorrettezze, richiami e note; stessa componente negativa è espressa dal sette decimi. I voti più alti (9/10) misurano comportamenti variamente corretti e responsabili in ogni situazione scolastica, stage e alternanza Scuola/Lavoro compresi, oltre che livelli apprezzabili di coscienza civile e sociale. Un voto inferiore a sei/decimi, in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica all'anno successivo di corso e all'esame conclusivo del ciclo di studio, poiché è indice di ripetute azioni di particolare e oggettiva gravità, disciplinati dal D.M. 5/2009;
6. ogni CdC vaglia il comportamento degli allievi secondo la seguente Griglia, deliberata dal Collegio docenti al fine di favorire l'omogeneità della valutazione degli studenti e delle studentesse dell'Istituto:

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	DESCRIPTORI
10	• Frequenza costante e assidua. • Ottima socializzazione. • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. • Rispetto degli altri. • Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. • Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	• Frequenza costante. • Equilibrio nei rapporti con gli altri. • Buona partecipazione alle lezioni. • Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. • Costante adempimento dei doveri scolastici. • Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	• Frequenza regolare. • Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. • Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni. • Partecipazione al funzionamento del gruppo classe.

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

	• Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	• Frequenza quasi regolare. • Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. • Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. • Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione non regolare delle norme scolastiche. • Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. • Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	• Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abituati rientri in classe tardivi. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. • Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	• Funzione negativa all'interno del gruppo classe. • Rapporti problematici con gli altri • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Assiduo disturbo delle lezioni. • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino

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

	situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...). · Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7
4 o minore	· Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

Una valutazione di 5/10 o voto inferiore in sede di scrutinio finale comporterà automaticamente la non promozione alla classe successiva o la non ammissione agli esami di qualifica e all'esame di stato. La valutazione del comportamento riguarda tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e la partecipazione ad attività extrascolastiche, come viaggi di istruzione, visite guidate, soggiorni linguistici, alternanza scuola-lavoro, ecc.

* Il DPR 122/09, art. 7, sancisce che il Consiglio di classe attribuisce il 5 in condotta, o un voto inferiore, ad un alunno determinandone la bocciatura in caso di violazioni degli artt. 3 e 4 del DPR 249/98 integrato e modificato dal DPR 235/07 (Statuto delle studentesse e degli studenti), con la condizione che all'alunno sia stata già precedentemente irrogata una sanzione disciplinare per violazione del Regolamento Istituto (anche senza una sospensione per un periodo superiore a 15 giorni). Pertanto, in presenza di precedenti sanzioni disciplinari, l'insufficienza viene attribuita per le seguenti violazioni:

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

Le valutazioni sommative non sono state circoscritte alla pura rilevazione "oggettiva" del grado di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma ha tenuto conto del miglioramento rispetto ai livelli di partenza, della partecipazione e dell'impegno dimostrato nel corso dell'anno. Per quanto riguarda i criteri di valutazione, i docenti hanno fatto riferimento alle griglie di valutazione (delle discipline e delle prove di simulazione) contenute nel POF dell'istituto, che si riportano di seguito. Allo scopo di dare una migliore comunicazione alle famiglie sul grado di apprendimento degli

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

studenti, oltre alla valutazione quadrimestrale, riportata nella pagella che esprime il profitto di ogni materia, nel secondo trimestre si è proceduto a una valutazione intermedia delle conoscenze, competenze ed abilità raggiunte nelle diverse discipline (pagellina di aprile).

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

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

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

Percorsi per l'Orientamento

Il progetto di orientamento con un tutor, nel nostro Istituto, mira a sostenere gli studenti nella scelta del percorso scolastico e professionale, in particolare nel settore Turistico-alberghiero. Questo progetto prevede un accompagnamento personalizzato da parte di un tutor esperto, che aiuta gli studenti a conoscere le proprie potenzialità, le offerte formative disponibili e le opportunità lavorative del settore.

Obiettivi principali:

- Sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo e professionale:

Il tutor aiuta gli studenti a valutare le proprie inclinazioni e a scegliere il percorso più adatto alle loro capacità e interessi, sia all'interno dell'istituto alberghiero che nel mondo del lavoro.

- Promuovere la conoscenza del settore alberghiero:

Il tutor fornisce informazioni dettagliate sul mondo del lavoro alberghiero, sulle diverse professioni e sui requisiti necessari per svolgerle.

- Aiutare gli studenti a sviluppare le competenze trasversali:

Il tutor supporta gli studenti nello sviluppo di competenze come il problem solving, la comunicazione, il lavoro di squadra e la gestione del tempo.

- Promuovere l'autonomia e la responsabilità:

Il tutor aiuta gli studenti a diventare protagonisti del proprio percorso di crescita, incentivando l'autovalutazione e la consapevolezza delle proprie potenzialità.

- Supportare le famiglie:

Il tutor può anche fornire supporto alle famiglie nella comprensione del percorso di orientamento degli studenti e nel prendere decisioni informate.

Attività proposte:

- Consulenza orientativa individuale: L'incontro con il tutor per discutere le proprie aspettative e obiettivi.
- Test di orientamento: Per valutare le attitudini e le potenzialità degli studenti.
- Laboratori pratici: Per approfondire la conoscenza del settore alberghiero e sviluppare le competenze necessarie.
- Visite aziendali e tirocini: Per entrare in contatto con il mondo del lavoro alberghiero.
- Moduli di orientamento formativo: Per approfondire le tematiche legate al mondo del lavoro.

Ruolo del tutor:

Il tutor svolge un ruolo fondamentale nel processo di orientamento, agendo come guida e punto di riferimento per gli studenti. Il tutor deve:

- Conoscere bene il settore alberghiero:

Deve essere un esperto del settore, in grado di fornire informazioni dettagliate sulle diverse professioni e sulle opportunità lavorative.

- Essere empatico e disponibile:

Deve essere in grado di creare un clima di fiducia e di accompagnare gli studenti nel loro percorso di crescita.

- Essere aggiornato sulle ultime tendenze:

Deve conoscere le nuove tecnologie e le esigenze del mercato del lavoro.

- Collaborare con le famiglie:

Deve essere in grado di comunicare efficacemente con le famiglie e di coinvolgerle nel processo di orientamento.

Durante i percorsi di Orientamento, la classe è stata seguita da un docente tutor:

- classe 3°: prof. Tagliafierro Antonio
- classe 4°: prof. Tagliafierro Antonio
- classe 5°: prof. Tagliafierro Antonio

ATTIVITA' ORIENTAMENTO RIVOLTE ALL'INTERA CLASSE

Anno scolastico	Denominazione PERCORSO, SOGGETTO OSPITANTE, cenno descrittivo	DATA	ORE SVOLTE
2023 /24	ALMA-LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA Effettuato in presenza	07/10/2024	TRE
	IN CIBUM- LA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA Effettuato in presenza	21/11/2024	TRE
2024/25	JOB TRAINING PROJECT-PROGETTO GOL CAMPANIA	27/01/25	
	PROGETTO ORIENTALife-DIDATTICA ORIENTATIVA DUE laboratori sui seguenti temi: -raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni -raccordo con le università e con la formazione terziaria non accademica, didattica orientativa.	26/03/25 Laboratorio "Un selfie delle mie risorse"	TRE
		02/04/25 Laboratorio "Focus sulle competenze" "Presentarsi al mercato del lavoro e informazioni su ITS e Sistema Duale" Ore 10:00-13:00	TRE
	ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA "Laboratorio orizzonte lavoro"	04/04/25 09/04/25 05/05/25	TRE
	AMPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: JOB MEETING	22/05/2025	TRE

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE CIRILLO PASQUALE

a. UNITA' DI APPRENDIMENTO

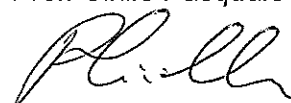
Titolo modulo: Contenuti	Obiettivi
1. Alla ricerca di senso: tra dubbio e fede ● Blaise Pascal e la "scommessa" sull'esistenza di Dio ● Il ruolo della fede in una società scientifica e relativista ● Esperienze personali di ricerca spirituale	Conoscenze: ● Interrogativi universali dell'uomo, risposte del Cristianesimo, confronto con le altre religioni. ● Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea. ● Le radici ebraiche del Cristianesimo e la singolarità del Dio Uno e Trino in confronto con le altre religioni. ● La bibbia fonte del Cristianesimo: processo di formazione e criteri interpretativi. ● Eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'A.T. e del N. T. ● Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana Competenze: ● considerare il fatto religioso nella sua dimensione storica e oggettiva ● prevenire il sospetto che la religione si riduca a sentimento o mitologia ● colmare dubbi o obiezioni nate da una mancata o lacunosa informazione. ● costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa; ● valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose; ● valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano
2. Religione e spiritualità: bisogno umano universale ● Cosa significa essere religiosi oggi? Religiosità e spiritualità a confronto ● La religione nei luoghi di lavoro: simboli, pratiche e rispetto interculturale ● La consapevolezza religiosa come apertura all'altro ● Le principali religioni presenti in Italia e nel mondo del lavoro alberghiero	
3. Chi sono io? Scelte, identità e valori ● L'identità personale: un processo in costruzione ● Le scelte morali nella vita quotidiana e professionale ● Il ruolo della coscienza e dei valori nella costruzione del sé ● I testi biblici sull'identità e sulla chiamata personale (es. Geremia, i discepoli) ● Le scelte lavorative come espressione del proprio progetto di vita	

4. Liberi davvero? Libertà e condizionamenti • Che cos'è la libertà: tra possibilità e limiti • Condizionamenti culturali, sociali e familiari • Libertà di pensiero, di fede e di scelta: analisi di situazioni concrete	Abilità: • Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione. • Utilizzare un linguaggio appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del Cristianesimo, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo. • Consultare correttamente la Bibbia e scoprire la ricchezza dal punto di vista storico, letterario e contenutistico; • Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti • Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco. • Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico-tecnologico, nel confronto con i valori cristiani.
---	---

Cicciano, 15 Maggio 2025

Il docente

Prof. Cirillo Pasquale



ITALIANO

DOCENTE: PROF. MUTO FILOMENA

Testo adottato : **Le occasioni della letteratura. Dall'età postunitaria ai giorni nostri. Vol.3**

Autori Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria Editore Paravia

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

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

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

Giovanni Verga

da I Malavoglia:

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

Da Mastro Don Gesualdo:

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

Dalle Novelle:

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

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

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

Testi:

Giovanni Pascoli

Da Il Fanciullino

"Il Fanciullino che è in noi"

Da Myrica:

"X agosto", "Arano", "L'assiuolo", "Novembre", "Il lampo", "Il tuono", "Temporale",

Da Canti di Castelvecchio:

“Il Gelsomino Notturmo”

Gabriele D’Annunzio

Da Il piacere

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

Da Alcyone:

“La pioggia nel pineto”, “Pastori”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: La letteratura del primo Novecento

Il Futurismo:

Il manifesto del Futurismo- Il manifesto della cucina Futurista- Filippo Tommaso Marinetti.

Scheda d’autore: Italo Svevo

Testi: Da Senilità

“Il ritratto dell’inetto”

Da La coscienza di Zeno:

“Il Fumo”

“La morte del padre”

Modulo d’autore: Luigi Pirandello

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

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

Da Uno, nessuno e centomila: “Nessun Nome”

Dal Teatro:

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: Poesie del Novecento

Giuseppe Ungaretti

Testi:

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

Da Sentimento del tempo: "La madre"

Eugenio Montale

Testi:

Da Ossi di seppia: "Non chiederci la parola", "Meriggiare pallido e assorto", "Spesso il mal di vivere ho incontrato" "Limoni".

Salvatore Quasimodo

Testi:

Da Acque e Terre: "Ed è subito sera"

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

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

Analisi testuale del testo narrativo secondo i parametri:

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

Analisi testuale del testo poetico secondo i livelli:

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

g. **Il testo argomentativo secondo gli schemi:**

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

c. **EDUCAZIONE CIVICA**

PERCORSO TRASVERSALE: Istituzioni-legalità-solidarietà

- Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso

CICCIANO 15/05/2025

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto



PROGRAMMA DI STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Filomena Muto

Unità di Apprendimento 1: La “Grande guerra” e la Rivoluzione russa.

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

Unità di Apprendimento 2: La crisi del dopoguerra.

- Le conseguenze della “Grande guerra”.
- Le grandi potenze nel dopoguerra.
- La disintegrazione dell’economia internazionale.

Unità di Apprendimento 3: I regimi totalitari.

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

Unità di Apprendimento 4: La Seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale.

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

- L'Italia repubblicana

EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSO TRASVERSALE: Istituzioni-legalità-solidarietà

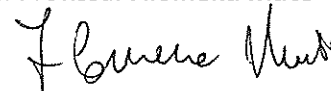
- La nascita dell'Unione Europea
- Il Trattato di Maastricht
- Il Trattato di Schengen

Approfondimenti

ONU e Agenda 2030

CICCIANO 15/05/2025

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto



PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof.ssa Ambrosio Angela

- **Equazioni e disequazioni**
 - ✓ Richiami sul concetto di equazione e disequazione intere e fratte.
 - ✓ Risoluzioni di equazioni e disequazioni di primo grado, intere e fratte, o a esse riconducibili.
 - ✓ Disequazioni di grado superiore al primo.
 - ✓ Sistemi di disequazioni intere e fratte.
 - ✓ Condizioni di accettabilità.
- **Insiemi numerici e funzioni**
 - ✓ Insiemi numerici e insiemi di punti. Intervalli. Intorni.
 - ✓ Insiemi numerici limitati e illimitati. Punto di accumulazione.
 - ✓ Funzioni: definizioni e terminologia.
 - ✓ Funzioni numeriche e funzioni matematiche.
 - ✓ Dominio. Codominio.
 - ✓ Grafico di una funzione.
 - ✓ Funzioni pari e funzioni dispari.
 - ✓ Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo.
 - ✓ Classificazione delle funzioni matematiche.
 - ✓ Bozza del grafico probabile di una funzione.
 - ✓ Dal grafico alla funzione.
 - ✓ Introduzione al concetto di limite.

CICCIANO 15/05/2025

LA DOCENTE

Prof.^{ssa} Angela Ambrosio



Programma di Scienze Motorie

Prof. Curci Andrea

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

La contrazione muscolare

Il meccanismo di riproduzione energetica

L'ATP e le vie di riproduzione

Educazione alimentare:

L'alimentazione nell'attività sportiva

La malnutrizione: Obesità, Anoressia, Bulimia e Diabete

Educazione alla Salute:

Droghe

Primo soccorso

Ustioni,

Ferite,

Emorragie

L'etica dello sport, Il fair play sportivo

La Pallavolo :

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Il Calcio:

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Il Basket:

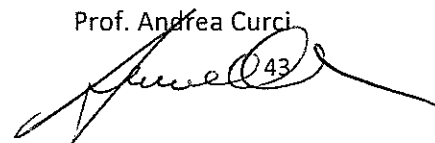
Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

Esercitazioni pratiche Pallavolo, Basket, Tennis Tavolo,

Calcio balilla

Cicciano, 15/ 05/2025

Prof. Andrea Curci

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Curci', with a circled number '43' next to it.

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

Prof: Francescantonio Galasso

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale:

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

Gli organismi e le fonti normative internazionali:

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

Il mercato turistico nazionale:

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

Gli organismi e le fonti normative interne:

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

Le nuove tendenze del turismo:

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

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

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

-Che cos'è il marketing turistico?

Il marketing strategico:

-Quali sono le fasi del marketing strategico?

-Quali sono le fonti informative?

-Come si effettua l'analisi interna?

-Come si effettua l'analisi della concorrenza?

-Come si effettua l'analisi della domanda?

-Che cos'è la segmentazione?

-Che cos'è il target?

-Che cos'è il posizionamento?

-Come si determinano gli obiettivi strategici?

Il marketing operativo:

-Quali sono le caratteristiche del prodotto?

-Come si può utilizzare la leva del prezzo?

-Quali sono i canali di distribuzione?

-Che cos'è la comunicazione?

Il web marketing:

-Che cos'è il web marketing?

-Quali sono gli strumenti di web marketing?

Il marketing plan:

-Che cos'è il marketing plan?

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

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

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione:

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

Il Budget

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

Il business plan

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

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

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

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

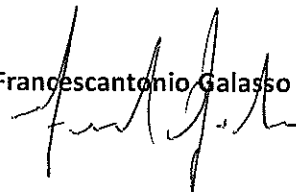
- Di cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Che cosa si intende per frode alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro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

Educazione civica:

- I Principi della Costituzione
- Il Lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione Italiana
- La Nascita dell'Unione Europea

Cicciano 15 Maggio 2025

Prof: **Francescantonio Galasso**



PROGRAMMA LINGUA FRANCESE

Prof.^{ssa} Stefanina Tedesco

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

La brigade de cuisine et le rôle du personnel

Carte et menu

Composition du menu français

Élaboration d'une recette typique

Les produits BIO

Les OGM

Les intolérances alimentaires

Nucleo tematico N. 2: Innovazione e sviluppo

La France, pays de l'huile d'olive

La pyramide alimentaire

Les nouveaux régimes diétiques

La composition d'un menu équilibré

Tours culinaires à travers les régions françaises:

La Provence, la Bretagne, la Normandie.

Nucleo tematico N. 3: Imprenditorialità e territorio

Les nouveaux restaurants

Les métiers du restaurant: chefs et sommeliers

Les vins français et le Champagne

La région de la Champagne

Les appellations des vins

La route des vins en Alsace.

Nucleo tematico N. 4: Sostenibilità e benessere

Réglementation et emploi en oenogastronomie.

La méthode HACCP

La conservation des aliments.

Le droit au travail

Le stage de formation en entreprise.

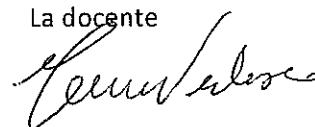
Lettre de demande d'emploi

Le CV

Entretien d'embauche

Cicciano, 15 maggio 2025

La docente



Prof.ssa Stefanina Tedesco

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

DOCENTE ARIOLA ELVIRA

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

- ITALIAN STYLE & CROSS CULTURAL FOOD
 - Enogastronomy
 - Italian Food Heritage & Quality Certification
 - Italian PDO, PGI, TSG – Agri-Food Products
 - Slow Food Presidia

Nucleo tematico N. 2: Innovazione e sviluppo

- FOOD SAFETY CERTIFICATION
 - HACCP in catering
- FOOD PRESERVATION SYSTEM
 - Food preservation
 - Ancient and modern preservation methods
 - Refrigerated Storage System
 - Vacuum cooking

Nucleo tematico N. 3: Imprenditorialità e territorio

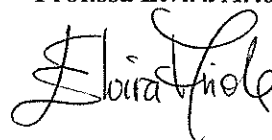
- ITALIAN GASTRONOMY TOUR: THE SOUTH
 - Campania
 - Sicily

Nucleo tematico N. 4: Sostenibilità e benessere

- SUSTAINABILITY
 - Food sustainability
 - Biodiversity
 - Farm to fork
- NUTRITION
 - Well being
 - Nutrients
 - The Food Pyramid
- FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES
 - Allergy vs Intolerance
 - Food safety guidelines
 - Food allergy order procedure

Cicciano, 15 maggio 2025

La docente
Prof.ssa Elvira Ariola



PROGRAMMA ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. TAGLIAFIERRO ANTONIO

IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA	➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti ➤ la contaminazione fisica degli alimenti ➤ la contaminazione biologica degli alimenti ➤ la formazione degli alimentaristi ➤ l'applicazione dell'HACCP ➤ il piano di autocontrollo ➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili. ➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro. ➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori. ➤ i rischi nelle aziende ristorative.
ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	➤ diete per allergie e intolleranze ➤ differenza tra allergia e intolleranza ➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche ➤ allergia alle proteine dell'uovo ➤ la dieta del soggetto allergico alle uova ➤ allergia alle proteine del latte vaccino ➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino ➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia. ➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia. ➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia), ➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine. ➤ favismo ➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento,

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

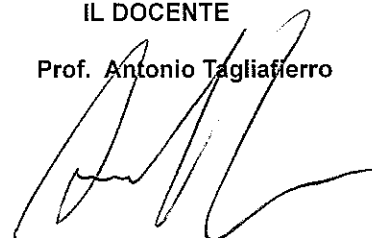
	vediamo i motivi. ➤ come vivere con un'allergia alimentare ➤ test diagnostici.
QUALITA' CERTIFICAZIONE E ALIMENTI MODERNI.	➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia. ➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili. ➤ la certificazione. ➤ dop. ➤ igp. ➤ stg. ➤ pat. ➤ de.co. ➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati. ➤ elementi del disciplinare. ➤ alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali. ➤ ogm. ➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm. ➤ tracciabilità.
IL CATERING.	➤ la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering. ➤ la distribuzione con il legame: fresco- crudo. fresco –caldo, refrigerato, surgelato. ➤ varie forme di catering. ➤ la ristorazione commerciale. ➤ la ristorazione aziendale. ➤ il ticket restaurant. ➤ la ristorazione viaggiante. ➤ il catering a domicilio.
IL BANQUETING	

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

	➤ definizione di banqueting. ➤ il mercato del banqueting. ➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale. ➤ banqueting manager. ➤ l'organizzazione di un evento ➤ la cucina, l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.
IL BUFFET	➤ definizione del buffet. ➤ servizi a buffet. ➤ le regole tecniche per preparare un buffet.

Cicciano, 15/05/2025

IL DOCENTE
Prof. Antonio Tagliatierro



PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. GIACOMO NOTARO

1. Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti:

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica
- Nuovi prodotti alimentari

2. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche:

- Dieta equilibrata e linee guida alimentari
- Dieta nelle varie fasce d'età e sport
- Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

3. Diete in particolari condizioni patologiche:

- Obesità e malattie cardiovascolari
- Malattie dell'apparato digerente
- Tumori e altre patologie
- Allergie ed intolleranze alimentari

4. Igiene e sicurezza nei settori della ristorazione:

- Contaminazioni alimentari
- Malattie trasmesse dagli alimenti
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Cicciano, 15/05/2025

Prof. Giacomo Notaro



RELAZIONE FINALE

Disciplina: Religione Cattolica

Prof.: Pasquale Cirillo

Presentazione	La classe ha mostrato sufficiente interesse per la disciplina, partecipando al dialogo educativo.	
LIVELLO MEDIO DELLA CLASSE IN TERMINI DI	Impegno nello studio	La classe ha mostrato un impegno sufficiente
	Conoscenze e comprensione	Sufficienti
	Partecipazione alle lezioni	Sufficienti
	Abilità specifiche acquisite	- Capacità di confronto tra le diverse opinioni religiose e non religiose. - Rispetto per le diverse posizioni in materia etica e religiosa. - Superamento di una religiosità infantile.
METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO	• Discussioni in classe • Analisi delle problematiche a partire da esperienze concrete • Analisi dei documenti • Presentazioni • Attività pratiche	
VARIAZIONI APPORTATE AL PROGRAMMA	Il programma è stato rimodulato in relazione alla necessità di affrontare e discutere il vissuto esistenziale di ciascuno.	
ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE	Le alunne e gli alunni hanno mostrato serietà, disciplina e correttezza nel comportamento, salvo qualche eccezione.	
MATERIALI E SUSSIDI DIDATTICI ADOPERATI	• Libro di testo • Lavagna • Siti internet	

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

CRITERI DI VALUTAZIONE	• Assiduità • Partecipazione • Conoscenze • Rielaborazione
-----------------------------------	--

Cicciano, 15/05/2025

IL DOCENTE

Cirillo Pasquale



ITALIANO

DOCENTE: PROF. MUTO FILOMENA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta, sezione A, indirizzo Enogastronomia, è composta da 24 alunni. Essa risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, ma abbastanza collaborativa, mostrando un discreto interesse per tutte le attività proposte fin dalle prime lezioni e adeguandosi con grande disponibilità alle richieste dei docenti. Per quanto riguarda i tre allievi diversamente abili, essi hanno seguito un percorso educativo personalizzato, con prove differenziate rispetto alla classe. Fanno parte della classe, inoltre, 2 alunni DSA e un alunno BES, i quali hanno seguito un PDP.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da quasi tutti gli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono apprezzabili, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. La classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato buono.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Per il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei contenuti è stato adottato un approccio comunicativo e funzionale per una didattica tesa a sviluppare le attese abilità e competenze letterarie. Molto spazio si è dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore alberghiero e di accoglienza turistica. Gli alunni hanno seguito in maniera diversa e con differenti risultati il programma didattico- educativo e questo è stato, senza dubbio, determinato anche dal diverso ritmo di apprendimento e di sviluppo delle abilità che ciascun alunno ha evidenziato. La verifica della programmazione e la ricaduta sulle conoscenze coinvolte nel percorso sono conformi alle ipotesi previste; tutte le UDA programmate sono state svolte e i risultati delle verifiche sono positivi complessivamente.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

- sapere organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata
- saper produrre forme di studio/ricerca, approfondimento e interpretazione di un testo
- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Costruire percorsi interdisciplinari;
- Produrre diverse tipologie testuali;
- Riconoscere i nuclei tematici e gli elementi formali di un testo.

CRITERI METODOLOGICI

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata

- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui;

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

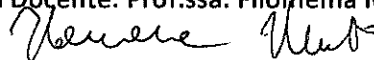
CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo anche della capacità di orientarsi all'interno dei vari periodi della storia letteraria.

CICCIANO 15\05\2025

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto



STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Filomena Muto

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

la classe conosce:

- le linee essenziali di eventi storici dalla fine dell'800 al '900;

COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;

CRITERI METODOLOGICI

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero si sono svolte in itinere. Dopo una prima pausa didattica, prevista dal calendario annuale d'Istituto, si è provveduto alla verifica e relativa certificazione dell'estinzione del debito.

FORME DI VERIFICA:

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

2) PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.

3) PROVE SCRITTE: mappe concettuali, questionari

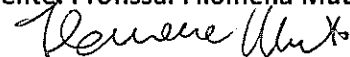
CRITERI DI VALUTAZIONE

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

responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

CICCIANO 15\05\2025

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto



RELAZIONE FINALE SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. Giacomo Notaro

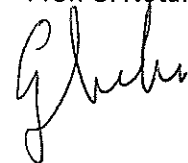
La classe è formata da 24 alunni (18 maschi e 6 femmine). Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno mostrato nel complesso disponibilità ed impegno.

Il programma di scienza degli alimenti è stato sviluppato quasi completamente sulla base di quanto era stato programmato ed i risultati conseguiti dai discenti possono ritenersi soddisfacenti.

Da un punto di vista didattico, alcuni alunni sono in possesso di discrete abilità e si sono impegnati con discreto interesse durante tutto l'anno scolastico, altri hanno presentato incertezze pur mostrando buona volontà ed infine, alcuni alunni hanno raggiunto una preparazione eccellente.

All'interno della classe sono inseriti tre allievi in situazione di disagio con programmazione differenziata, seguiti da docenti specializzati con i quali si è lavorato a stretto contatto ottenendo degli ottimi risultati.

Prof. G. Notaro



MATEMATICA

Prof. Ambrosio Angela

Conoscenze e livelli cognitivi

Le attività programmate nel piano di lavoro della classe V A durante l'a. s. 2024/2025 sono state svolte in parte a causa delle numerose assenze e festività da calendario. Inoltre il livello base della maggior parte della classe era appena sufficiente. Il primo quadrimestre è stato dedicato soprattutto all'utilizzo della simbologia e del linguaggio proprio della matematica, al confronto e alla verifica dei risultati di funzioni di 1° e 2° grado e la relativa rappresentazione in un piano cartesiano. Il secondo quadrimestre è stato dedicato allo studio grafico di funzioni algebriche razionali intere e fratte perfezionando l'uso delle tecniche e degli strumenti di calcolo algebrico.

Contenuti disciplinari

- **Unità 1:** disequazioni di I e II grado, sistemi di disequazioni, disequazioni di grado superiore al II e disequazioni fratte.
- **Unità 2:** intervalli ed intorno dei numeri reali, funzione reale di una variabile reale, funzione costante lineare, razionale intera e fratta, irrazionale intera e fratta, funzione esponenziale.
- **Unità 3:** Grafico probabile di una funzione.

Metodi, procedimenti e materiali di sviluppo

Le lezioni sono state di tipo frontale, proprio per la necessità dell'utilizzo della lavagna. Ogni argomento è stato proposto secondo una sequenza ben precisa: spiegazione; esercitazione in classe attraverso una serie di esempi che presentavano un aumento graduale di difficoltà; studio a

casa; verifica delle conoscenze acquisite e riscontro delle difficoltà incontrate attraverso esercitazioni non necessariamente considerate ai fini della valutazione.

Il lavoro è stato svolto con la seguente modalità:

lezione partecipata

lezione frontale

discussione guidata

Criteri di valutazione

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

Obiettivi effettivamente conseguiti

Gli obiettivi più importanti conseguiti sono:

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

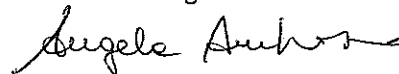
In merito alle finalità e agli obiettivi indicati, i livelli raggiunti sono accettabili: una piccola parte della classe ha raggiunto una buona autonomia operativa, padroneggiando gli argomenti anche dal punto di vista teorico e dotate di un efficace metodo di studi; l'altra parte ha raggiunto un livello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

Frequenza e presenza partecipativa

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

Cicciano, 15 maggio 2025

Prof.^{ssa} Angela Ambrosio



RELAZIONE FINALE FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa Stefanina Tedesco

Gli allievi della classe V A Eno sono 24, essi sono vivaci, esuberanti, ma rispettosi delle regole, generalmente interessati allo studio della lingua, il loro andamento scolastico è andato migliorando nel corso dell'anno. Tra i singoli alunni si sono evidenziate differenze in termini di attitudini, impegno, partecipazione e frequenza scolastica. Un gruppetto di alunni, costante e responsabile, ha raggiunto un risultato più che buono; un secondo gruppo di studenti, il più numeroso, ha raggiunto un profitto generalmente soddisfacente. Nel gruppo classe sono inseriti alunni con disabilità, di cui 3 seguono la programmazione differenziata, e 3 con il PDP; l'apprendimento di argomenti risultati più difficoltosi è stato facilitato fornendogli delle mappe riepilogative e avvalendosi di supporti telematici.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

modo non univoco ha favorito sia il naturale processo di apprendimento che l'acquisizione delle proprie responsabilità.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

- contribuire alla formazione globale degli alunni nella loro dimensione cognitiva, affettiva, sociale e culturale;
- sviluppare le competenze di comunicazione in una o più lingue diverse dalla propria
- sviluppare la comprensione interculturale;
- favorire la presa di coscienza da parte degli alunni del percorso di apprendimento a loro più idoneo e dei diversi stili cognitivi affinché i discenti potessero mettere in atto le strategie più efficaci per costruire il loro sapere e il loro saper fare;
- favorire il confronto dei diversi sistemi linguistici integrando il più possibile questo lavoro con quello degli altri colleghi nella prospettiva di una più ampia "educazione linguistica".

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

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

COMPETENZE E ABILITÀ

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

Comprensione orale

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

Comprensione scritta

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

Produzione orale

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

Produzione scritta

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

Competenza lessicale:

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

Competenza testuale contestualizzata.

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

Competenza comunicativa in situazione professionale.

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

CRITERI

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

MATERIALI E STRUMENTI

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

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

UDA: Interazione con il territorio.

Abilità coinvolte:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

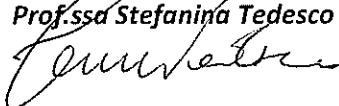
VERIFICHE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Cicciano, 15 Maggio 2025

La docente
Prof.ssa Stefanina Tedesco


Relazione finale

MATERIA : SCIENZE MOTORIE PROF CURCI ANDREA

Gli studenti sono in grado di sviluppare un'attività motoria adeguata ad una buona maturazione personale.

Hanno una piena consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione pratica. Sanno interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita.

Sanno affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta e rispetto delle regole.

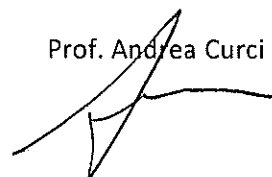
Conoscono i principi di una corretta alimentazione applicata allo sport e qual è lo stile di vita nei confronti della loro salute e benessere.

Il loro profitto è soddisfacente, "buono", nella media. Il programma è stato svolto in base ai tempi inseriti nella programmazione generale prevista.

I ragazzi, tuttavia, hanno raggiunto, secondo il nostro modo di vedere, una buona situazione per affrontare un esame finale.

Cicciano.15 Maggio 2025

Prof. Andrea Curci



Materia D.T.A.S.R.

Relazione Finale del Prof. Francescantonio Galasso

La classe **5 A Eno**, composta da 24 alunni (18 maschi e 6 femmine), ha generalmente assunto un comportamento rispettoso delle norme scolastiche contenute nel regolamento d'Istituto. La maggior parte, ha frequentato assiduamente le lezioni soprattutto nel corso del 2 quadrimestre. La classe, costituita da elementi con capacità intellettive più che sufficienti e con un livello di partenza globalmente discreto, ha evidenziato una partecipazione alle attività proposte dallo scrivente. Quasi tutti gli allievi alla fine del percorso, hanno migliorato il metodo di studio che è risultato più organizzato ed efficace. Il lavoro didattico è stato il più possibile attivo e coinvolgente, lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociali di base è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella progettazione didattica. In relazione a tali obiettivi e ai contenuti sono state utilizzate diverse strategie operative, flessibili, adattabili alla reale situazione della classe. Poiché il traguardo formativo consisteva nel far acquisire agli allievi non solo conoscenze e tecniche, ma anche abilità e competenze in modo da sviluppare attitudini mentali volte alla risoluzione dei problemi e alla gestione di informazioni, il lavoro è stato finalizzato, in primo luogo, a stimolare la curiosità e l'osservazione, per poi a far seguire le necessarie generalizzazioni e formalizzazioni. Sono stati disposti ed attuati interventi per favorire l'integrazione degli allievi più deboli che sono stati continuamente spronati a migliorare il proprio rendimento scolastico. Inoltre, i genitori degli alunni sono stati informati dell'andamento didattico e disciplinare dei propri figli, sia durante i colloqui individuali docente - genitore che durante gli incontri scuola - famiglia.

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

Per la valutazione sia quadrimestrale che finale si è tenuto conto della partecipazione, dell'applicazione, dell'interesse, dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati nella scheda di progettazione disciplinare. Le verifiche sono state finalizzate all'accertamento di conoscenze, competenze e capacità sviluppate

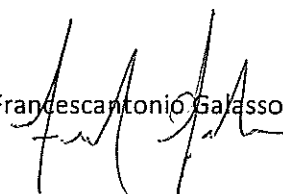
dagli allievi a diversi livelli, nonché della validità dell'itinerario didattico programmato. Per verificare il lavoro svolto sono stati utilizzati i seguenti mezzi di indagine:

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

La valutazione complessiva della classe è da ritenersi buona.

Cicciano 15 Maggio 2025

Prof. Francescantonio Galasso



RELAZIONE FINALE

LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE : Ariola Elvira

La Quinta A Enogastronomia è composta da 24 alunni di cui due DSA, uno DSA con BES e tre alunni diversamente abili che seguono una progettazione differenziata.

Dal punto di vista disciplinare, gli allievi hanno mantenuto, per tutto l'anno, un comportamento corretto, rispettoso delle regole scolastiche, sono stati sempre uniti, collaborativi e disponibili all'ascolto. E' un gruppo dinamico e vivace, caratterizzato da un entusiasmo contagioso e da un comportamento educato. L'ambiente scolastico è permeato da un'energia positiva: non sempre, però, gli studenti sono partecipativi, curiosi ma sempre pronti a mettersi alla prova con nuove sfide linguistiche. Non mancano momenti di allegria e di condivisione, che rendono le lezioni un'esperienza stimolante sia per l'insegnante che per gli alunni. Grazie a un atteggiamento rispettoso e propositivo, le dinamiche della classe favoriscono un apprendimento armonioso e coinvolgente. Un esiguo numero di studenti mostra una grande passione per l'apprendimento, un forte senso di collaborazione e un innato spirito creativo, soprattutto quando si tratta di esplorare il mondo della gastronomia della cultura anglofona. Questi studenti dimostrano una padronanza fluida della lingua inglese, riuscendo a comprendere e produrre testi complessi con naturalezza. Una seconda fascia comprende alunni con una buona capacità di comunicazione, che riescono a esprimersi con poca sicurezza su argomenti noti e professionali. Pur con qualche imprecisione grammaticale, mostrano un buon livello di comprensione orale e scritta, riuscendo a interagire efficacemente in situazioni quotidiane e scolastiche. Hanno bisogno di affinare il loro vocabolario e perfezionare alcune strutture linguistiche, ma sono motivati e pronti a migliorarsi. Una terza fascia di studenti possiede competenze linguistiche essenziali e sono in fase di consolidamento delle strutture grammaticali di base. Riescono a comprendere e formulare frasi semplici, seppur con qualche difficoltà nella pronuncia e nella costruzione sintattica. Con un supporto mirato e attività pratiche coinvolgenti, mostrano una crescita costante, sfruttando la loro curiosità e la voglia di imparare.

a. CONOSCENZE

I ragazzi conoscono le regole per una corretta alimentazione, il sistema HACCP, le contaminazioni alimentari e le regole per evitarle, i metodi di conservazione dei cibi e i loro vantaggi. La sostenibilità. Il cibo in Italia, Cultura e Tradizioni della nostra Italia

b. COMPETENZE

In generale i ragazzi sanno spiegare le regole da seguire per mangiare in modo sano ed equilibrato tenendo presenti i vari gruppi della piramide del cibo. Nel campo delle diete sanno indicare gli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea. Sanno esporre le cause delle infezioni alimentari, le procedure per evitarle e i vari metodi usati per la conservazione dei cibi. Conoscono, in linea generale, la cultura e le tradizioni Italiane inerenti il cibo. La classe ha seguito le lezioni con attenzione e partecipazione; il livello di conoscenza degli argomenti trattati e la capacità di esposizione è accettabile, solo in qualche caso, più che buoni, permangono incertezze, per alcuni, nella comunicazione orale dovute soprattutto all' impegno non sempre continuo.

c. METODI DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento/apprendimento di L2 ha seguito l'approccio funzionale-comunicativo, di conseguenza obiettivo primario è stato il graduale sviluppo delle quattro abilità fondamentali (listening, speaking, reading and writing) accompagnato dal momento di riflessione sugli aspetti della lingua, per il raggiungimento dell'efficacia comunicativa e scioltezza del discorso. Lo schema delle UDA è stato il seguente: -presentazione -esercitazione -produzione da controllata a libera -verifica -valutazione

TECNICHE

-Problem-solving -pair -work; group-work -domande insegnante -allievo -uso dell'inglese in classe -ripetizione individuale e corale seguendo un modello dato -sussidi: libri di testo, audio-video, lavagna interattiva.

ATTIVITA'

Griglie, mappe, moduli da completare, questionari, lettura intensiva, estensiva, esplorativa e silenziosa, dialoghi su traccia, appunti, schemi, riassunti, cloze tests, esercizi grammaticali

contestualizzati. -presentazione -esercitazione -produzione da controllata a libera -verifica -
valutazione

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

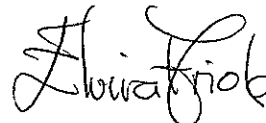
La tipologia delle prove è stata coincidente con gli esercizi utilizzati e corretti in classe. Gli ambiti che si sono valutati riguardano le quattro abilità fondamentali. Si sono effettuate prove oggettive e soggettive, in quanto le prime mettono in condizione di agire in modo autentico e spontaneo, mentre le seconde permettono di accertare, ad esempio, le conoscenze morfo-sintattiche fonologiche o il possesso del lessico. La valutazione quadrimestrale e finale non si è limitata alla misurazione dei dati forniti dalle varie verifiche (scritte e orali), ma ha incluso un esame di tutto il processo educativo-didattico nel suo punto di partenza in itinere e al termine.

Si è tenuto conto anche dei seguenti elementi:

- cammino intrapreso dal discente in relazione alle sue reali possibilità
- attenzione, partecipazione, interesse
- impegno a casa e in classe

Cicciano, 15 Maggio 2025

Prof.ssa Ariola Elvira



RELAZIONE FINALE
MATERIA: ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. TAGLIAFIERRO ANTONIO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A ristorazione assegnatami per l'insegnamento di ENOGASTRONOMIA-settore cucina è composta da n° 24 alunni di cui n° 6 femmine e 19 maschi di cui n°3 alunni diversamente abili che seguono la programmazione differenziata, seguiti dai loro docenti, n°2 DSA. I discenti, divisi in 2 gruppi, di cui un gruppo più numeroso, corretti e disciplinati, hanno partecipato al dialogo didattico educativo e tecnico pratico, evidenziando tra loro un buon affiatamento, l'altro gruppo molto esiguo meno propenso allo studio e poco disciplinati. Parte della classe ha affrontato lo studio con buona volontà e impegno. I discenti, hanno partecipato al dialogo didattico educativo e tecnico pratico, evidenziando tra loro un buon affiatamento. Solo parte della classe ha affrontato lo studio con buona volontà e impegno. Alcuni discenti si sono distinti per la serietà con cui si sono dedicati allo studio, denotando buone capacità esecutive e rielaborative ed un organico metodo di studio. La programmazione didattica e gli obiettivi raggiunti nel corso dell'anno scolastico sono quelli definiti nella programmazione presentata all'inizio dell'anno. La classe per quanto concerne il percorso del PCTO è stata impegnata in alcuni eventi svolti a scuola ed ha partecipato ad eventi di varia natura compresi incontri di orientamento sia organizzati all'interno dell'istituto sia con visite in strutture universitarie.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Finalità formative ed obiettivi didattici raggiunti.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITÀ

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

Realizzare piatti con prodotti del territorio.

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Progettare menu per tipologia di eventi

Simulare eventi di catering e banqueting.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Simulare un piano di HACCP.

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.

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

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CRITERI METODOLOGICI

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

MATERIALI E STRUMENTI

libro di testo.

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

Fotocopie da testi e riviste specifiche.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

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

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

FORME DI VERIFICA

Verifica orale e scritte

esercitazioni pratiche in laboratorio

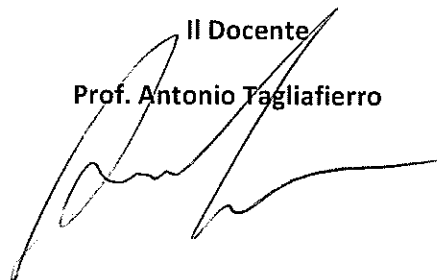
test oggettivi come previsti dalla terza prova

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CICCIANO, 15 maggio 2025

Il Docente
Prof. Antonio Tagliafierro



Percorsi per le competenze trasversali (PCTO)

Secondo quanto stabilito dal PTOF del nostro istituto, i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) sono state articolati nel seguente modo:

- CLASSI TERZE:** - formazione obbligatoria sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- approccio indiretto al mondo sociale e del lavoro, tramite moduli didattici relativi a iniziative interne/esterne e attività laboratoriali ed eventuale avvio di iniziative concrete di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento)
 - primi contatti concreti con aziende, università, enti, musei, terzo settore

Sono state realizzate attività nei seguenti ambiti:

- formazione sulla normativa riguardante la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- interventi di esperti su diritti e doveri dei lavoratori;
- interventi informativi sulla sicurezza informatica e il trattamento dei dati personali
- conferenze sulla legalità nella società e nel mondo del lavoro
- conferenze e visite finalizzate all'incontro con le professioni
- interventi di docenti e/o genitori e/o professionisti esterni
- stages di PCTO o di volontariato (singoli studenti/classe intera)

- CLASSI QUARTE:** - relazione diretta con aziende, università, enti, musei, terzo settore anche attraverso attività simulate organizzate dalla scuola con la supervisione di un tutor esterno
- attività di orientamento in uscita (studi universitari o inserimento nel mondo del lavoro).

Sono state realizzate attività nei seguenti ambiti:

- conferenze e visite attinenti con l'incontro con le professioni
- stages di PCTO o di volontariato svolti dall'intera classe
- stages di PCTO o di volontariato svolti da singoli studenti
- primo approccio alle facoltà universitarie con incontri info/formativi.

- CLASSI QUINTE:** - completamento delle attività iniziate nel quarto anno
- attività di orientamento in uscita (studi universitari o inserimento nel mondo del lavoro).

Sono state realizzate attività nei seguenti ambiti:

- completamento stages di PCTO o di volontariato (singoli studenti/classe intera)
- conferenze e visite attinenti con l'incontro con le professioni
- partecipazione degli studenti a incontri info/formativi e a lezioni aperte nelle varie facoltà universitarie;
- stages formativi all'estero in scuole con vari orientamenti professionali (liceo linguistico).

Durante i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), la classe è stata seguita da un docente tutor:

- classe 3°: prof. Tagliafierro Antonio

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

- classe 4°: prof. Tagliafierro Antonio
- classe 5°: prof. Tagliafierro Antonio

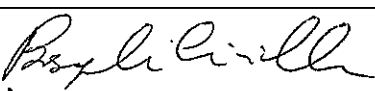
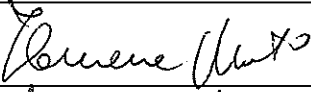
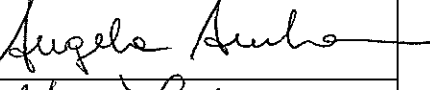
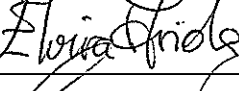
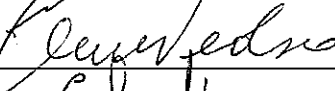
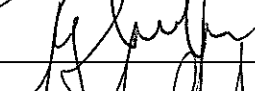
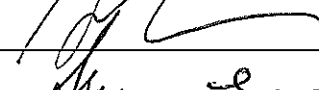
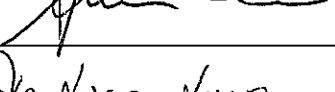
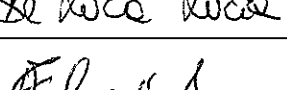
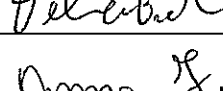
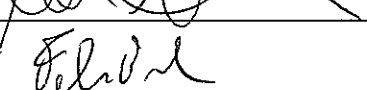
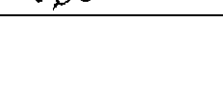
ATTIVITA' PCTO rivolte all'intera CLASSE

Anno scolastico	Denominazione PERCORSO, SOGGETTO OSPITANTE, cenno descrittivo	tipologia: PCTO, IFS, progetto interno	ORE SVOLTE
2022 /23	AZIENDE SUL TERRITORIO-EVENTI SUL TERROTORIO		60
2023 /24	VISITE GUIDATE IN AZIENDE-EVENTI INTERNI ED ESTERNI		100
2024 /25	Svolgimento del PCTO attraverso PON all'estero(Copenaghen, Barcellona, Gran Canaria, Malta), su nave da crociera MSC- eventi e manifestazioni interni ed esterni, orientamento con Università, agenzie e masterclass con esperti del settore, visite guidata, convegni, per circa 60 ore: orientallifwe, ANPAL Servizi, Università Suor Orsola Benincasa, Università Parthenope, Teatro Umberto di Nola.		50

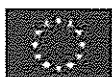
Gli studenti avranno cura di consegnare alla Commissione di Esame di Stato una scheda sintetica personale dei propri percorsi e stages individuali effettuati nell'ambito PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento).

Durante il colloquio, gli studenti presenteranno una o due percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – PCTO, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale che illustri natura e caratteristiche delle attività svolte, correlandole alle competenze specifiche e trasversali acquisite, e sviluppi una riflessione sulla significatività e sulla ricaduta anche in un'ottica orientativa.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
CIRILLO PASQUALE	RELIGIONE	
MUTO FILOMENA	ITALIANO/STORIA	
AMBROSIO ANGELA	SCIENZE MATEMATICHE	
ARIOLA ELVIRA	LINGUA E CULTURA INGLESE	
TEDESCO STEFANINA	LINGUA E CULTURA FRANCESE	
NOTARO GIACOMO	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
GALASSO FRANCESCANTONIO	DIRITTO ED ECONOMIA	
TAGLIAFIERRO ANTONIO	LAB. DI CUCINA	
CURCI ANDREA	SCIENZE MOTORIE	
DE LUCA LUCIA	SOSTEGNO	
ERCOLINO FELICE	SOSTEGNO	
FUSCO ANNA	SOSTEGNO	
ANNUNZIATA CARMELA	SOSTEGNO	
ERCOLINO FELICE	SOSTEGNO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO



Ambito NA 19

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

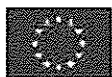
SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X
Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.edu.it

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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



Ambito NA 19

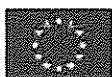
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X
Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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



Ambito NA 19

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

"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^a Trav. - 80033 Cicciiano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V

SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X

Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciiano.edu.it

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

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

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

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



Ambito NA19
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 18 Trav. - 80033 Cicciano (NA) - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V

SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X

Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

PCTO
(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO)
RELAZIONE FINALE
TUTOR:
CLASSE V SEZ. A IND. ENOGASTRONOMIA
A.S. 2024-2025

PREMESSA

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

Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (life long learning, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

L'alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo.

Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi.

Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un'immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

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

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

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

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

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

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

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

FINALITA'

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

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro quali associazioni di rappresentanza, camera di commercio, industria, artigianato, enti pubblici e privati;
- d) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni professionali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

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

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

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

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

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

- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

FASI DEL PROCESSO

Classe	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
Anni Scolastici	2022/23	2023/24	2024/25	
Formazione Sicurezza	4			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	16		15	
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende del territorio	16			
Orientamento		10	10	
Partecipazione eventi	24	30	25	
Numero Ore Totali	60	100	50	210

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

L'attività di stage prevede l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia, pasticcerie e laboratori di pasticceria artigianale e/o industriale, villaggi turistici, agenzie di viaggio o altre aziende operanti nel settore.

Tra le altre attività previste dai PCTO :

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

Incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, con: ristoratori, imprenditori, chef, maître, capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro istituto, tour operator, guide turistiche, creatori di start-up e innovatori del settore etc.

PCTO E DISABILITA'

I PCTO non pensati dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dei PCTO è da considerarsi come una dimensione didattica a tutti gli effetti. Tale percorso ha una importante valenza formativa ed educativa che va ad operare sia nell'ambito cognitivo, che in quello sociale e dell'autonomia.

Organizzati in maniera accurata, offriranno agli alunni l'inconsueta opportunità di sperimentarsi competenti in contesti lavorativi, migliorando così sia la motivazione all'apprendimento che la propria autostima, obiettivo principe nel caso di alunni con BES. Progettare e costruire il futuro degli studenti, di tutti gli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e i PCTO sono una possibilità economica e di facile realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza.

Elemento importante di questa concreta collaborazione tra la scuola e la struttura che accoglie è l'individuazione di un tutor scolastico che possa seguire, soprattutto nelle prime fasi, lo studente nel percorso di alternanza scuola lavoro, individuabile nell'insegnante di sostegno per gli alunni diversamente abili e nel docente referente/tutor del C d C nel caso di alunni con DSA/BES.

Il tutor, su delega del Consiglio di classe, collabora con la figura strumentale preposta a tale attività per individuare le attività che l'alunno può svolgere, per facilitare l'inserimento nell'attività di tirocinio e partecipare come tutor, se necessario. Il percorso diventerà parte integrante della formazione scolastica dell'alunno, pertanto i crediti formativi acquisiti nel percorso verranno inseriti nell'attestato di frequenza rilasciato alla fine dell'iter scolastico nel caso in cui non venga conseguito il Diploma di qualifica o conclusivo degli studi.

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

Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio.

Il GT fissa le modalità più adeguate per costruire un percorso e le comunica alla figura strumentale.

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

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

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

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

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2022 -2023

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

PCTO ANNO 2023-24

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

Gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate, e in aziende del settore sul territorio raggiungendo le 100 ore previste

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

PCTO anno 2024-25 CLASSI QUINTE

Durante l'anno corrente gli allievi hanno svolto i PCTO attraverso PON all'estero (Copenaghen, Barcellona , Gran Canaria , Malta) , su nave da crociera MSC , eventi e manifestazioni interni ed esterni all'istituto, orientamento con Università, agenzie e masterclass con esperti del settore, visite guidate , convegni , per circa 60 ore : Orientalife, ANPAL Servizi, Università Suor Orsola Benincasa, Università Parthenope, Teatro Umberto Nola, ecc.

Valutazione complessiva del percorso

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

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

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

- Autorizzazioni genitori;
- Registri firme;
- Convenzione stipulata con l'azienda;

- Progetto;
- Questionario di valutazione tutor aziendale;
- Questionario di valutazione dello studente;
- Relazioni finali alunni;
- Patti formativi;
- Relazione tutor interno

Cicciano. 15/05/2025

IL TUTOR SCOLASTICO
Antonio Tagliaferro

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke at the end, positioned below the printed name.