



I.P.S.E.O.A. "C. RUSSO-U. TOGNAZZI"-CICCIANO
Prot. 0006905 del 14/05/2025
IV (Entrata)

Ambito NA 19

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno I^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.ipseoaccicciano.edu.it

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024-25**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ.A
DECLINAZIONE
Sala e Vendita**

(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

Popolazione scolastica

Territorio e capitale sociale

Risorse economiche e materiali

Caratteristiche principali della scuola

Relazione tra scuola e territorio

Collaborazione tra scuola e territorio

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

pag. 7

Profili In Uscita Dell'indirizzo

Profilo In Uscita Enogastronomia E Ospitalità Alberghiera: Servizi Di Enogastronomia

Profilo In Uscita Enogastronomia E Ospitalità Alberghiera: Servizi Di Sala Bar E Vendita

Profilo In Uscita Enogastronomia E Ospitalità Alberghiera: Servizi Di Accoglienza E Promozione Del Territorio

Individuazione E Tempi Dei Percorsi Interdisciplinari (Gantt Delle Uda)

Piani Di Lavoro Interdisciplinari Per Colloquio Esame Di Stato

Attività Di Recupero/Approfondimento Effettuate In Corso d'anno

Metodologie Di Lavoro

Verifica E Valutazione Dei Risultati Didattici

Percorsi Di Ed. Civica

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

pag. 21

Elenco dei candidati

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Programmi

Italiano

Storia

Matematica

Sala e Vendita

Lingua inglese

Lingua francese

Lingua spagnolo

DTSAR

IRC

Scienze degli Alimenti

Scienze fisiche e motorie

Relazioni

Italiano

Storia

Matematica

Sala e Vendita

Lingua inglese

Lingua francese

Lingua spagnolo

DTSAR
IRC
Scienze degli Alimenti
Scienze fisiche e motorie

4. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) pag. 97

Premesse generali

Finalità

Fasi del processo

Valutazione

Resoconto ASL

5. RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

pag.107

6. SIMULAZIONE I-II PROVA ESAME DI STATO

pag. 114

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>
Italiano Storia	Lapetina Carmelina
Matematica	Franzese Rosanna
Inglese	Capolongo Filomena
Francese	Tedesco Stefanina
Spagnolo	Virtuoso Antonietta
DTSAR	Angellilo Simona
Scienza degli Alimenti	Sirignano Giulia
Sala e Vendita	Transito Antonio
Religione	De Vito Valter
Sostegno	Santaniello Angela
Sostegno	Perna Domenica
Sostegno	Sodano Giovanna
Scienze Motorie	Silverio Pietro
Sostegno	Sirignano Franca

Dirigente scolastico	Prof. ^{ssa} SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Sirignano Giulia	Scienza degli alimenti
Angellilo Simona	DTSAR
Transito Antonio	Sala e Vendita

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

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

1.2. Territorio e capitale sociale.

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

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

1.2. Risorse economiche e materiali

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

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

1.4. Caratteristiche principali della scuola

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

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

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

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

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

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

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

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

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

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 turistic	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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI:

- **Sostenibilità ambientale**
- **Made in Italy**
- **Sicurezza alimentare**
- **Alimentazione sana ed equilibrata.**

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

PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

ATTIVITÀ' 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.

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.

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 semistrustrate;
- 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.

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	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h

		democratica			
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 SOSTENIBILITA 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...). - Ricercare 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	- 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	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h 2 h

	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.)	livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.). Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso 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			
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.	progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
		Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita 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.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
		Non si interessa alle tematiche affrontate		
CITTADINANZA DIGITALE		Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.	AVANZATO	9/10
		Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.		
	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.	È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.		
	Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte	È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo).		

	le sue espressioni. Rafforzare la consapevolezza della privacy e del rispetto degli altri.	Distingue le fonti per la loro attendibilità. Ha partecipato con spirito critico.		
		Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6

		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

ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	Alloro	Fabiana
2	Bartilotti	Carl Lorenz
3	Castaldo	Gaetano
4	Cirella	Pasquale Yuri
5	Cirillo	Gabriele
6	Coronella	Francesco Pio
7	Criscuolo	Federica
8	Crispo	Mariantonia
9	D'Agresti	Annarita
10	Di Marzo	Melania
11	Esposito	Felicia
12	Festa	Pellegrino
13	Fico	Cristian
14	Fiore	Pietro Paolo
15	Grassi	Biagio
16	Molisso	Anna Pia
17	Napolitano	Enza
18	Napolitano	Pasquale
19	Perrelli	Pasquale
20	Sacco	Jennifer

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE				
Maschi	11	Ripetenti	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	
Femmine	9	Ripetenti seconda volta	Allievi con diversa abilità	- PEI 2 Obiettivi Minimi 2
			Allievi con DSA o con BES	3
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno				

La quinta A Sala e Vendita è composta da 20 allievi, 9 ragazze e 11 ragazzi. Del gruppo fanno parte due alunni diversamente abili con programmazione con gli obiettivi minimi, come si evince dall'art.15, comma 3 dell'OM N° 90 del 21/05/2001 e due alunni diversamente abili con programmazione differenziata, come si evince dall'art.15, comma 4 e 5 dell'OM n°90 del 21-05-2001. Inoltre sono presenti tre studenti ai quali è stato programmato la stesura del PDP/ DSA introdotto dalla legge 170/2010 e BES. Tali documenti vengono depositati nei fascicoli personali scolastici dei singoli alunni.

Nel corso del triennio la classe si è dimostrata abbastanza unita riuscendo a creare un buon clima per lo studio e si è dimostrata altresì accogliente anche verso gli alunni speciali che hanno trovato,

sin da subito, un clima favorevole. Il rapporto con gli insegnanti è stato sempre corretto e rispettoso, sempre disponibili a partecipare alle iniziative proposte dalla scuola. Il percorso formativo si è svolto, globalmente, secondo le linee programmate.

Se pur ben disposti nei confronti dei docenti alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico non hanno mostrato un impegno ed una partecipazione costante e adeguata; tuttavia va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di elementi che ha seguito con interesse il discorso formativo, applicandosi con continuità e senso di responsabilità. Tutti, comunque, hanno dimostrato di aver acquisito competenze trasversali e professionali spendibili nel settore di indirizzo. Durante le collaborazioni, i servizi, le attività di PCTO, gli alunni, hanno avuto l'opportunità di mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei tutor aziendali. Il profitto della classe si attesta su livelli globalmente più che sufficienti. Gli studenti maggiormente coinvolti e attivi hanno dimostrato di possedere conoscenze e competenze più che adeguate e di riuscire a centrare pienamente gli obiettivi di apprendimento.

La frequenza nel complesso non è stata del tutto regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, dimostrando maturità e serietà nel lavoro, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con assenze ripetute e prolungate, per motivi personali o di salute. Il Consiglio di classe ha preso visione della informativa sul portfolio digitale (E. portfolio). I candidati sono stati tutti accreditati alla piattaforma Unica dove hanno riportato le attività extrascolastiche significative nel loro percorso di crescita e maturazione nonché il capolavoro. Questo documento, che rappresenta la sintesi tra la scuola e attività extrascolastiche, accompagnerà lo studente all'esame di stato e offrirà spunti personali nella conduzione del colloquio.

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 «terra in debita [...] considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno»;
4. come prescrive la legge, la «valutazione del comportamento non può mai essere utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione di opinioni, correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità» (art. 2 D.M. 5/2009);
5. il voto sei decimi esprime una valutazione di stretta sufficienza, pur in presenza dunque di scorrettezze, richiami e note; stessa componente negativa è espressa dal sette decimi. I voti più alti (9/10) misurano comportamenti variamente corretti e responsabili in ogni situazione scolastica, stage e alternanza Scuola/Lavoro compresi, oltre che livelli apprezzabili di coscienza civile e sociale. Un voto inferiore a sei/decimi, in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica all'anno successivo di corso e all'esame conclusivo del ciclo di studio, poiché è indice di ripetute azioni di particolare e oggettiva gravità, disciplinati dal D.M. 5/2009;
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. · Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. · Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	· 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. • Abituale rientro in classe tardivo. • 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 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 studenti, oltre alla valutazione quadrimestrale, riportata nella pagella che esprime il profitto di ogni materia, nel secondo trimestre si è proceduto a una valutazione intermedia delle conoscenze, competenze ed abilità raggiunte nelle diverse discipline (pagellina di aprile).

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

			Abilita	Esposizione chiara, per lo più precisa, lineare. Sintesi parziale con alcuni spunti critici. Uso corretto del lessico specifico.
			Competenze	Analisi puntuali, applicazione per lo più sicura. Discreto livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione
BASE	6	Sufficiente	Conoscenze	Corrette, essenziali.
			Abilita	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.
			Abilita	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.
			Abilita	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

PROGRAMMA

ITALIANO

DOCENTE: Prof.^{ssa} C. Lapetina

- Realismo
- Positivismo
- Naturalismo E Verismo
- Il Naturalismo Francese
- Il Verismo Italiano

GIOVANNI VERGA

- La vita
- Le prime opere
- La poetica e la tecnica narrativa
- La visione della realtà e la concezione della letteratura
- Storia di una capinera
- Vita dei campi – Rosso Malpelo
- Il ciclo dei Vinti
- I Malavoglia – Il mondo arcaico e l'irruzione della storia
- Le novelle rusticane – La roba
- Il Mastro-don Gesualdo – La morte di Gesualdo
- La lupa
- Le ultime opere

IL DECADENTISMO

- Società e cultura
- Storia della lingua e fenomeni letterari
- Il romanzo decadente

GABRIELE D'ANNUNZIO – la vita e le opere

- Il piacere
- Il conte Andrea Sperelli
- Le vergini delle rocce – il programma del superuomo
- Alcyone
- La sera fiesolana
- La pioggia nel pineto

GIOVANNI PASCOLI

- La vita
- La visione del mondo
- La poetica
- L'ideologia politica
- I temi della poesia pascoliana
- Le soluzioni formali
- Le raccolte poetiche
- Il fanciullino – il fanciullino che è in noi
- Myricae e analisi delle poesie “ X Agosto” – “L'assiuolo”
- I Canti di Castelvecchio

IL PRIMO NOVECENTO

- Società e cultura
- La stagione delle avanguardie

LUIGI PIRANDELLO

- La vita
- La visione del mondo
- La poetica
- Le poesie e le novelle
- I romanzi
- Il fu Mattia Pascal
- La costruzione della nuova identità e la sua crisi
- Uno, nessuno e centomila
- Il treno ha fischiato
- La lirica del primo novecento in Italia
- I crepuscolari

ITALO SVEVO

- La vita
- La cultura di Svevo
- Il primo romanzo: Una vita
- Senilità
- La coscienza di Zeno
- Il ritratto dell'inetto

- Il fumo

GIUSEPPE UNGARETTI

- Incontro con l'opera: l'allegria
- I fiumi
- Mattina

L'ERMETISMO

EUGENIO MONTALE

- I limoni

Cicciano, 15/05/2025

GLI ALLIEVI

Pasquale Napolitano
Giuseppe Costabile

La Prof.^{ssa} Carmela Lapetina

STORIA

DOCENTE: Prof.^{ssa} C. Lapetina

Conflitti e rivoluzioni nel primo '900
Le grandi potenze all'inizio del '900
Trasformazione di fine secolo
Un difficile equilibrio
L'Italia e la età giolittiana
La questione d'oriente e gli imperi multinazionali
La Prima guerra mondiale
Da un conflitto locale alla guerra mondiale
Le ragioni profonde della guerra
La guerra di logoramento
L'Italia in guerra
La svolta del 1917 e la fine della guerra
Il dopoguerra e i trattati di pace

L'EUROPA DEI TOTALITARISMI 1917-1939

La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
Mussolini, "inventore" del fascismo
1929: la prima crisi globale

Il nazismo

IL CROLLO DELL'EUROPA 1939-1949

La seconda guerra mondiale

EDUCAZIONE CIVICA

LA NASCITA DELL'UNIONE EUROPEA

TRATTATO DI MAASTRICHT – TRATTATO DI SCHENGEN

I PAESI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA

L'EURO

AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Cicciano, 15/05/2025

GLI ALLIEVI

Asietan Costoloh
Pasquale Papalitano

La Prof.^{ssa} Carmela Lapetina

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

PROGRAMMA SVOLTO:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA /VENDITA

CLASSE V SALA A

Prof. Antonio Transito

Uda 1 " il valore dell'esperienza" contenuti:

il vino

le diverse tipologie di vinificazione

lo spumante e metodi di produzione

la classificazione dei vini

analisi organolettiche del vino

i principali distillati nazionali ed esteri

brandy, grappa, gin, vodka, rum, tequila, cognac, armagnac,

i liquori

le creme

il caffè

le attrezzature del bar

gli strumenti di lavoro per la preparazione dei cocktails

corretto utilizzo delle attrezzature dei cocktails

alcuni cocktail iba:

aperol spreetz

il negroni

cocktail mimosa

Uda 2 " pennellate di gusti e sapori contenuti:

abbinamento cibo vino

l'abbinamento per territorio e tradizione

l'abbinamento per concordanza e per contrasto

la cucina di sala

le attrezzature e loro utilizzo

alcuni piatti flambe': pennette all 'amatriciana, farfalle al salmone, farfalle alla vodka,

pennette alla carbonara, crepes susette

Uda 3 “ incontro col territorio” contenuti:

i vini docg campani

il Taurasi

l'Aglianico del Taburno

il Greco di Tufo

il Fiano di Avellino

La classe a partire dal nove di novembre ha fatto attività di laboratorio sia di bar (caffetteria calda: caffè, cappuccino, cappuccino, servizio del tè, cioccolata calda, cocktail analcolici e alcoli) e sia laboratorio di sala (preparazione di buffet per piccola colazione , servizio pratico dei diversi stili di servizio e esecuzione di alcune ricette alla lampada. Gli alunni hanno partecipato a diverse manifestazioni, sia interni alla scuola che presso strutture esterne utili per l' accrescimento formativo tecnico/pratico e per il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO).

MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA ROSANNA FRANZESE

“Funzioni reali di variabile reale”.

Definizione di funzione. Funzioni costanti, iniettive, suriettive, biettive.

Dominio A e “condominio $f(A)$ ” di una funzione f .

Funzioni reali di variabile reale; zeri di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti; funzioni pari e dispari.

Classificazione delle funzioni analitiche.

“Immagine $f(x_0)$ ” di un elemento x_0 del dominio di una funzione analitica.

Calcolo del dominio di funzioni razionali intere e fratte.

Calcolo del dominio di semplici funzioni irrazionali.

Punti di intersezione di una funzione razionale con gli assi cartesiani.

“Limiti e continuità delle funzioni”.

Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto.

Calcolo di limiti di funzioni polinomiali in un punto e all'infinito.

Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte in un punto e all'infinito;
forme indeterminate .

Definizione di asintoto di una funzione; asintoti verticali e orizzontali.

Calcolo degli asintoti di semplici funzioni razionali fratte.

“Le derivate”.

Incremento di una variabile.

Rapporto incrementale e derivata di una funzione in un punto e in un intervallo.

Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione identità, funzione potenza, funzione radice, funzione esponenziale, funzione logaritmica.

Operazioni con le derivate: derivate di somme e differenze di funzioni; derivata del prodotto di una costante per una funzione; derivata di un polinomio; derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni.

Crescenza e decrescenza di una funzione e segno della derivata prima.

“Studio di funzioni razionali”

Grafico di una funzione lineare

Grafico di una funzione quadratica

Grafico di semplici funzioni razionali fratte:

- funzione omografica con ;
- funzione di equazione con .

Gli alunni

Pasquale Napoli; Tomo
Gaetano Costabile

La docente

Rosanna Franzese

PROGRAMMA

INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA CAPOLOGO FILOMENA

A/S 2024/2025

CLASSE V A SALA E VENDITA

UDA 1: The value of experience

The professional figure

Dialogues at the bar – restaurant

Waiters and barmen's duties

Bar trends

Different types of bars

Mixology and bar tools

Cocktails and their preparation

Mocktails - drink responsibly

Spirits

UDA 2: Brushes of taste and flavours

Knowledge means safety

The menu

Special diet requirements: food allergies and intolerances

The Celiac disease

EU regulation on food information to consumers- labelling and traceability –allergen labelling

Hygiene and food safety – HACCP

Food contamination: bacteria, viruses, parasites, harmful chemicals

UDA 3: Encounter with the territory

Culture, traditions, old and new

The menu

The restaurant and bar staff

The uniform

Personal hygiene

Sustainability

UDA 4: Culture and Traditions

Food systems: global industrialized food system vs local sustainable food system

Typical food products and wines of Campania

La Prof.^{ssa} Capolongo Filomena

I rappresentanti degli studenti

Gustavo Costabile

Pasquale Napolitano

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo U.D.A.: Contenuti	Obiettivi
1. IL VALORE DELL'ESPERIENZA - Alla scoperta dell'altro/a: conoscenza e amicizia tra gli adolescenti/giovani - Irc: un'ora di cultura - L'Irc a scuola: fondamenti giuridici; il Concordato	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. - Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana - Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale; - Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo - Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi Competenze: - sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; - cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità; - valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano - considerare il fatto religioso nella sua dimensione storica e oggettiva - colmare dubbi o obiezioni nate da una mancata o lacunosa informazione. - utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. Abilità: - Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero; - Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo; - Consultare correttamente la Bibbia e scoprire la ricchezza dal punto di vista storico, letterario e contenutistico; - Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco. - riconduurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione; - confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.
2. PENNELLATE DI GUSTI E DI SAPORI: Alla scoperta dell'Islam - Biografia breve di Maometto - Le correnti dell'Islam - I pilastri della fede islamica - Il Corano e gli Hadith	
3. INCONTRO CON IL TERRITORIO: Alla scoperta dell'Islam - Il culto e i luoghi sacri - Le feste religiose e le persone sacre - L'aniconismo islamico - La Jihad	
4. TERRITORIO, AROMI E COLORI: Alla scoperta della Sindone - Storia della Sindone - La Sindone e la scienza - Chi è l'uomo della Sindone? - Come si è formata l'immagine? - L'iconografia cristiana e la Sindone - Il test del Carbonio 14	

Il docente

Prof. De Vito Valter

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: SILVERIO PIETRO

CLASSE: V A SALA

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

Le Conoscenze acquisite: - conosce i benefici derivanti dalla pratica corretta e regolare d'attività fisica; - conosce le diverse declinazioni della forza, i tipi di contrazione muscolare ed i metodi d'allenamento della forza; - conosce i metodi di allenamento della resistenza; - conosce, dal punto di

vista teorico, il doping (definizione e pratiche dopanti); - conosce i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro; - conosce esercizi utili a tonificare la muscolatura.

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

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI SVOLTI

LE OLIMPIADI ANTICHE E MODERNE

TEORIA GENERALE DELL'ALLENAMENTO

- La Sindrome di adattamento
- l'addestramento tecnico
- l'allenamento funzionale

FISIOLOGIA DELL'ESERCIZIO MUSCOLARE

- Le sorgenti energetiche della contrazione
- Meccanismi della contrazione muscolare
- Come avviene la contrazione muscolare

GLI OBIETTIVI DELL'ALLENAMENTO

CAPACITA FISICHE FONDAMENTALI

- Forza
- Velocita
- Resistenza
- Mobilita articolare

LO SPORT: TEORIA E PRATICA

- Atletica leggera
- Pallavolo
- Calcio a cinque
- Pallacanestro

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

- Attività fisica
- La postura della salute: paramorfismi e dismorfismi
- Educazione alimentare e alimentazione dello sportivo
- Primo soccorso

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Le attività proposte sono avvenute mediante:

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

MATERIALI

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

SPAZI

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

TEMPI

La scansione del programma annuale è stata quadrimestrale.

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

- partecipazione alle attività proposte,
- interesse per le attività proposte,
- rispetto delle regole,

- collaborazione con compagni.

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

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

Cicciano, 15/05/2025

DOCENTE PIETRO SILVERIO

PROGRAMMA LINGUA FRANCESE

CLASSE V A Sala e Vendita

Anno Scolastico 2024-2025

NUCLEO TEMATICO 1: Il valore dell'esperienza

Les différents types de restaurants, bar et hôtel.

Le service des apéritifs, les liqueurs et les cocktails.

Le petit déjeuner.

NUCLEO TEMATICO 2: Pennellate di gusto e sapori.

L'application de la méthode HACCP.

La conservation des aliments et des boissons.

Lettre de demande d'emploi.

Le CV et Entretien d'embauche.

NUCLEO TEMATICO 3: Incontri con il territorio

Tours a travers les régions françaises:

La Provence. Le Pastis.

La Normandie. Les boissons typiques.

L'Alsace. La Route des vins.

La Bretagne. le Cidre.

NUCLEO TEMATICO 4: Territorio: aromi e colori

La région de la Champagne

Le Champagne, la conservation et le service du champagne

Dom Pérignon et la méthode champenoise.

Cicciano, 15 maggio 2025

Pasquale Napolitano
Gaetano Costello

LA DOCENTE
Prof.^{ssa} Stefanina TEDESCO

Programmazione Scienza e cultura dell'alimentazione

Anno scolastico 2024/2025

V A Sala e vendita

Docente: Giulia Sirignano

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Sistemi produttivi in agricoltura (agricoltura convenzionale, integrata, biologica, biodinamica, permagricoltura)
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica
- Classificazione degli alimenti
- Alimenti alleggeriti o light
- Alimenti arricchiti o fortificati
- Alimenti funzionali o functional food
- Convenience foods
- Alimenti per gruppi specifici
- Probiotici
- Prebiotici
- Simbiotici
- Alimenti innovativi e novel foods
- Alimenti di nuova gamma
- Integratori alimentari e alimenti integrali
- Alimenti OGM
- Nanotecnologie
- Nutrigenomica e nutraceutica
- Qualità alimentare

- Certificazione e standard ISO
- Marchi legati alla qualità di origine
- Marchi legati alla tecnica produttiva
- Etichettatura degli alimenti
- Superfood e fake news alimentari
- Frodi alimentari

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Sicurezza alimentare
- Tipi di contaminazione: fisiche, chimiche e biologiche
- Prioni e malattie prioniche
- Virus
- Batteri, spore batteriche e tossine batteriche
- Funghi microscopici: lieviti e muffe
- Protozoi e Metazoi
- Infezioni alimentari (Salmonellosi, Listeriosi, Shigellosi, Gastroenterite da Campylobacter e da Escherichia coli, Colera,)
- Intossicazioni alimentari (Botulismo, intossicazione da Stafilococco)
- Tossinfezioni alimentari (Clostridium perfringens, Bacillus Cereus)
- Malattie di origine virale (Epatite A, Epatite E, Rotavirus)
- Intossicazioni causate da muffe
- Malattie da protozoi (Amebiasi, Giardiasi, Toxoplasmosi)
- Infestazioni da vermi parassiti (Teniasi, Echinococcosi, Trichinosi, Ascaridiosi, Ossiuriasi, Anisakidiosi).
- Requisiti generali d'igiene
- Responsabilità degli OSA
- Ambiente ristorativo

- Igiene dei locali, delle attrezzature e della persona
- Sistema HACCP (fasi preliminari e principi)
- Criteri per la valutazione dei rischi alimentari
- Additivi alimentari: sicurezza e criticità
- Sicurezza sul lavoro (Testo unico sulla salute e sicurezza, pericolo e rischio, prevenzione e protezione, soggetti coinvolti nella sicurezza, gestione dell'emergenza, procedure di evacuazione, obbligo di formazione dei lavoratori)

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche

- Alimentazione equilibrata e LARN (formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, peso teorico e IMC, peso teorico durante l'accrescimento, massa corporea , fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno di nutrienti secondo i LARN)
- Linee guida per una sana alimentazione
- Importanza di una restrizione calorica intelligente
- Modelli alimentari (esperienza americana, dieta mediterranea e modelli alimentari italiani)
- Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età (alimentazione in gravidanza e della nutrice, allattamento e svezzamento, alimentazione in età prescolare e scolare, alimentazione nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età)
- Dieta dello sportivo (le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione)

Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

- Ristorazione commerciale, collettiva, catering, banqueting
- Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela
- Tipologie di menu
- Dichiarazione nutrizionale e degli allergeni
- Fast food e Slow food
- Ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria e assistenziale
- Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, eubiotica, macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, paleodieta, dieta nordica, , giapponese di Okinawa, diete vegetariane)
- Limiti delle diete dimagranti

Dieta in particolari condizioni patologiche

- Obesità e Sindrome metabolica
- Malattie cardiovascolari (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione , indicazioni dietetiche)
- Diabete (tipo 1, tipo 2, gestazionale, complicanze del diabete, indice glicemico e carico glicemico, indicazioni dietetiche)
- Malattie dell'apparato digerente (Reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, ulcera peptica, sindrome del colon irritabile, morbo di Crohn, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi, diarrea, meteorismo, flatulenza e aerofagia, disturbi epatici)
- Tumori (formazione e propagazione, fattori cancerogeni e anticancerogeni, le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro, la regola dei 5 colori della frutta e della verdura)
- Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia, consumo e abuso di bevande alcoliche)
- Malattie da carenze nutrizionali e altre patologie (malnutrizione proteico-calorica, malnutrizioni da micronutrienti, anemia, insufficienza renale, calcoli renale, gotta, osteoporosi)
- Allergie e intolleranze alimentari, fenilchetonuria, celiachia

Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del “ made in Italy”

- Alimentazione e religione (Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo)
- Antropologia del cibo e consumi alimentari (triangolo culinario, tabù alimentari, gusto/ disgusto del cibo , consumi alimentari in Italia e legge di Engel, spese delle famiglie per i consumi, nuove tendenze di consumo)
- Promozione del “ made in Italy”(tutela del settore agroalimentare italiano, filiera agroalimentare, etichettatura d'origine dei prodotti di qualità, marketing, comunicazione pubblicitaria, turismo enogastronomico)

Educazione civica

- Sostenibilità ambientale, economica e sociale
- Organizzazioni che si occupano di sostenibilità
- Educazione alla sostenibilità alimentare

Cicciano, 15 maggio 2025

Prof. Giulia Sirignano

Pasquale Napolitano
Giulia Costabile

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: prof.^{ssa} Simona Angelillo

Unità di Apprendimento 1: Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne

Unità di Apprendimento 2: Il marketing

- Il marketing : aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

Unità di Apprendimento 3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione aziendale
- Il budget
- Il business plan

Unità di Apprendimento 4: La normativa del settore turistico- ricettivo

- La normativa del settore turistico-ricettivo

EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSO TRASVERSALE: Istituzioni-legalità-solidarietà

Costituzione Italiana, nascita e principi fondamentali.

La tutela del lavoro nella Costituzione Italiana: art. 1,4,35,36,37,38,39,40

Cicciano 15 maggio 2025

Pasquale Napolitano
Gretare Costabile

La docente Prof.^{ssa} Angelillo Simona

Simona Angelillo

LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA

DOCENTE: VIRTUOSO ANTONIETTA

PROGRAMMA SVOLTO V A SALA E VENDITA

❖ ¡BIENVENIDOS! - REFUERZO DE LA BRIGADA DE SALA

Ripasso dei contenuti svolti "La brigada de sala y sus profesionales"

❖ COMUNICACIÓN - A comer

I tipi di menù

La composizione dei menù

L'origine del menù

Definizioni tecniche

★ I piatti che compongono un menù

★ Presentazione dei menù realizzati dagli studenti

★ I piatti tipici della Spagna

★ Le bevande tipiche della Spagna

❖ COMUNICAMOS - En la mesa "Diálogo entre camarero y cliente"

❖ Presentazione dei dialoghi redatti dagli studenti

❖ COMUNICAMOS - El espectáculo de la sala

★ La preparación de platos a la vista

★ Los materiales y los utensilios de la sala

❖ TRINCHADO - RACIONADO - FLAMBEADO

Presentazione multimediale delle principali tecniche di preparazione dei piatti a vista

★ Los consejos para un flambeado perfecto

❖ COMUNICAMOS - Desespinado y trinchado

❖ La clasificación de pescados

★ Pelado y corte de fruta

REPASO GRAMATICAL - El uso de ser y estar (para profundizar)

❖ COMUNICACIÓN - A beber

★ Aromas y tragos

★ Los tipos de café

★ Las fases de preparación de un buen café espresso

★ El servicio de café

★ Las diferentes formas de tomar un café

EDUCAZIONE CIVICA

★ Los derechos humanos

★ Visione del film "La casa de los espíritus"

★ Riflessioni sul tema "Los derechos humanos"

★ La declaración universal de los derechos Humanos

★ Visione di video sui diritti umani

EDUCAZIONE CIVICA

★ El medio ambiente

Cicciano 15/05/2025

Giuseppe Costabile
Pasquale Napolitano

La Docente

Prof.^{ssa} Antonietta Virtuoso

RELAZIONE FINALE RELATIVA ALLA CLASSE 5 SEZ A SALA-BAR

La classe V A Sala/vendita è formata da 20 alunni (8 femmine e 12 maschi) di cui 2 diversamente abili che seguono il programma differenziato . La classe è stata, quasi sempre compatta e disponibile al dialogo, disposta ad apprendere i contenuti loro esposti. Dal punto di vista del comportamento gli alunni hanno mostrato una buona maturità e responsabilità, tuttavia durante il percorso scolastico si sono verificati sporadici episodi spiacevoli da parte di alcuni alunni che con il loro comportamento scorretto ha dato luogo ad alcune ammonizioni scritte puntualmente nel registro di classe. Nella seconda parte del quadrimestre si sono avuti dei miglioramenti generali, soprattutto disciplinari e molti alunni si sono distinti per la loro voglia di apprendere e mostrare positivamente le capacità acquisite. Tutti gli alunni, con profitto diverso hanno acquisito gli obiettivi e i contenuti della disciplina, mostrando di saper operare e gestire in autonomia il servizio banchetti e di sala bar. Nell'impostazione del piano di lavoro, ho cercato di favorire il contatto con le unità didattiche del modulo, calando il più possibile ciò che si affrontava nel contesto della pratica lavorativa. Premesso che non tutti hanno lo stesso ritmo di apprendimento, nell'affrontare gli argomenti ho cercato di rimuovere gli ostacoli di natura psicologica e sociale tentando in tutti i modi di far scattare in loro l'interesse per la materia e il piacere dell'apprendimento. La classe tutta, ha partecipato ai Percorsi di competenze trasversali e di orientamento (PCTO) con attività organizzate dal nostro istituto, con visite di istruzione ed orientamento, completando le ore minime previste dal percorso

IL DOCENTE

Prof. Transito Antonio

LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA

DOCENTE: PROF.SSA VIRTUOSO ANTONIETTA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A Sala e Vendita dell'Istituto Alberghiero "Carminio Russo-Ugo Tognazzi" di Cicciano è composta da 20 studenti, suddivisi in due gruppi per lo studio della seconda lingua comunitaria. Il gruppo di spagnolo è formato da 7 studenti, tra cui un alunno con Bisogni Educativi Speciali (BES) che ha seguito la programmazione della classe e una studentessa che ha seguito il percorso per obiettivi minimi. La composizione del gruppo risulta eterogenea sia per livello di competenza linguistica sia per motivazione e partecipazione alle attività didattiche.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma di lingua spagnola è stato svolto in coerenza con la progettazione iniziale, con gli adattamenti necessari per rispondere ai diversi livelli di partenza degli studenti, alle dinamiche della classe e alle esigenze organizzative dell'istituto, come PCTO, assemblee e altre attività scolastiche. È stato privilegiato l'uso di materiali semplificati dal punto di vista grammaticale e sintattico, per favorire la comprensione e superare

l'approccio puramente mnemonico ancora diffuso. L'attività didattica ha mantenuto un'impostazione comunicativa e operativa, stimolando la partecipazione attiva e la riflessione personale.

Sono state attuate attività di personalizzazione, recupero, consolidamento e potenziamento, anche attraverso percorsi mirati e modalità di lavoro flessibili, per sostenere gli studenti in difficoltà. L'alunno con bisogni educativi speciali ha seguito la programmazione della classe con l'applicazione delle misure previste dal PDP,

al fine di garantire inclusione e partecipazione; lo stesso principio è valso per la studentessa con PEI.

Alcune criticità, come ritardi nella consegna dei compiti o richieste di rinvio delle verifiche, legate anche alla gestione del carico di lavoro da parte degli studenti, nonché a esigenze organizzative della scuola, hanno reso necessaria una rimodulazione dei

tempi e delle modalità di verifica. Nonostante queste difficoltà, la maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di competenza adeguato, soprattutto nelle abilità comunicative e nella comprensione di contesti legati all'ambito turistico.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Il percorso educativo ha sostenuto lo sviluppo integrato delle competenze linguistiche, sociali e civiche degli studenti, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo. Gli obiettivi perseguiti sono stati:

- Favorire l'acquisizione di competenze comunicative in lingua spagnola, funzionali al settore professionale della Sala.
- Stimolare l'interesse e la motivazione verso la lingua e la cultura spagnola, promuovendo un atteggiamento aperto e curioso nei confronti delle diversità linguistiche e culturali.
- Sviluppare una consapevolezza interculturale, valorizzando il rispetto per la diversità e la capacità di interagire in contesti multiculturali.
- Promuovere l'autonomia nello studio, la responsabilità e la capacità di lavorare in team, incentivando la collaborazione tra pari e la partecipazione attiva alle attività scolastiche.
- Consolidare atteggiamenti di rispetto delle regole scolastiche e didattiche, rafforzando comportamenti coerenti con i principi della convivenza civile e della cittadinanza attiva.
- Favorire l'interesse verso la valorizzazione del territorio, integrando riflessioni sui temi della sostenibilità, dell'imprenditorialità e del turismo responsabile.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Comprendere e produrre testi orali e scritti adeguati al contesto professionale della Sala, utilizzando correttamente strutture grammaticali e lessico specialistico.

Saper interagire in modo efficace e appropriato in situazioni comunicative professionali tipiche della gestione e pianificazione del lavoro della Sala.

Acquisire e consolidare conoscenze relative alle tecniche di predisposizione e ai protocolli operativi del settore Sala.

Sviluppare la capacità di comunicazione efficace, in lingua italiana e spagnola, in contesti formali e informali.

Approfondire le conoscenze culturali dei Paesi di lingua spagnola, con particolare riferimento alle tradizioni e alla valorizzazione del territorio.

Utilizzare strumenti multimediali e digitali, anche in ottica di sostenibilità e innovazione.

COMPETENZE E ABILITÀ

Comprendere e produrre testi orali e scritti, semplici e coerenti, relativi al settore di riferimento.

Interagire efficacemente in conversazioni e simulazioni professionali, utilizzando un linguaggio settoriale appropriato.

Applicare correttamente le strutture grammaticali e il lessico specifico della lingua spagnola. Sviluppare competenze interculturali e consapevolezza delle diversità culturali legate ai Paesi ispanofoni.

Tradurre e rielaborare informazioni professionali in modo chiaro, anche attraverso strumenti digitali e multimediali.

Utilizzare dizionari bilingue e monolingue, anche in formato digitale, per la comprensione e la produzione di contenuti.

Partecipare a lavori di gruppo, simulazioni e attività operative, dimostrando capacità organizzative e comunicative.

Acquisire conoscenze e abilità connesse al linguaggio settoriale, alla valorizzazione del territorio e alla sostenibilità.

CRITERI METODOLOGICI

- Brevi lezioni frontali e lezioni dialogate.
- Correzioni individuali e/o socializzate.

- Materiale strutturato e non.
- Attività di laboratorio orientate alla effettiva progettazione e realizzazione di un prodotto.
- Attività individuali e di gruppo.
- Tecnologie informatiche e multimediali.
- Cooperative Learning.
- Problem-Based Learning.
- Apprendimento auto-organizzato tra pari.
- Peer tutoring.
- Giochi e simulazioni strutturati.
- Debate.

MATERIALI E STRUMENTI

- Manuale di lingua spagnola specifico per il settore Sala e vendita.
- Libro di testo, appunti, dispense e materiale integrativo fornito dall'insegnante.
- Documenti autentici come brochure turistiche, moduli di prenotazione e dialoghi professionali.
- Materiali multimediali (audio, video, filmati in lingua originale).
- Strumenti tecnologici come LIM o Monitor Touch per presentazioni e attività laboratoriali.
- Risorse digitali e piattaforme online per esercitazioni interattive.
- Dizionari bilingue e monolingue, anche in formato digitale.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sono state attuate attività di personalizzazione, recupero, consolidamento e potenziamento per gli studenti

che hanno manifestato difficoltà in alcune competenze di base, secondo i seguenti interventi:

- Ripetizione delle U.d.A. con esercizi di lettura e di scrittura finalizzati allo sviluppo di una migliore comprensione dei testi proposti e una migliore rielaborazione dei contenuti.
- Ulteriore spiegazione ed approfondimento dei contenuti già presentati.
- Lettura ragionata ed analitica del libro di testo fatta in classe con successivi quesiti di comprensione/applicazione.
- Elaborazione di mappe e schemi per riassumere e semplificare.
- Studio guidato.
- Attività per gruppi di livello.
- Consolidamento dei saperi essenziali delle unità di apprendimento proposte.
- Consolidamento delle conoscenze minime essenziali.
- Attività mirate per studenti con difficoltà, svolte in piccoli gruppi o individualmente.
- Esercizi di rinforzo su grammatica, lessico e comprensione.
- Utilizzo di strumenti digitali per favorire l'apprendimento autonomo.
- Tutoraggio tra pari per stimolare la collaborazione e il supporto reciproco.
- Monitoraggio costante e solleciti per favorire la regolarità nella consegna dei compiti e nella partecipazione alle verifiche.

FORME DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono avvenute attraverso prove scritte di comprensione e produzione di testi (inclusi esercizi grammaticali), verifiche orali programmate con possibilità di recupero, esercitazioni pratiche legate a situazioni professionali del settore turistico e test di monitoraggio periodici. Sono state previste anche forme di autovalutazione e momenti di riflessione sul percorso svolto.

La verifica in itinere è stata condotta mediante conversazioni in classe, correzione dei compiti a casa e osservazione sistematica della partecipazione e dell'impegno. La verifica finale è avvenuta tramite prove scritte e/o orali.

L'accertamento delle conoscenze, abilità e competenze è stato effettuato sia in forma informale (interazioni quotidiane, osservazione, correzione dei compiti), sia attraverso strumenti formali (verifiche strutturate, test oggettivi e soggettivi), in coerenza con gli obiettivi prefissati e la metodologia adottata.

La valutazione, parte integrante della programmazione, ha seguito criteri trasparenti e condivisi, orientati non solo alla certificazione delle competenze, ma anche alla valorizzazione del percorso individuale. È stato adottato un approccio formativo e inclusivo, attento ai bisogni e alle potenzialità degli studenti.

Sono stati presi in considerazione i seguenti aspetti:

- La conoscenza dei contenuti disciplinari e l'applicazione pratica degli strumenti della Sala e vendita.
- La capacità di comunicare efficacemente in forma orale e scritta, con uso adeguato del lessico settoriale.
- La correttezza grammaticale e lessicale nella produzione e nelle interazioni.
- L'impegno, la partecipazione, l'autonomia e i progressi individuali rispetto al livello di partenza.
- La frequenza, la costanza nello studio e il comportamento.

La valutazione si è avvalsa anche della rubrica delle Unità di Apprendimento prevista nella progettazione

iniziale, utilizzata come riferimento per l'osservazione sistematica e la rilevazione del livello di competenza

raggiunto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta nel rispetto della progettazione didattica e in coerenza con il percorso educativo

della classe, tenendo conto sia della progressione degli apprendimenti sia dello sviluppo delle competenze.

Sono stati considerati molteplici fattori, tra cui:

- la conoscenza e la rielaborazione dei contenuti;
- la correttezza linguistica e l'adeguatezza espressiva nelle interazioni orali e scritte;
- l'impegno, la partecipazione attiva e la frequenza;
- la puntualità nella consegna dei compiti;
- la capacità di migliorare rispetto al livello di partenza.

È stato adottato un approccio formativo e inclusivo, valorizzando i progressi individuali e tenendo conto degli stili e delle abilità di apprendimento di ciascun alunno.

In presenza di difficoltà, quali la mancata consegna dei compiti o il rifiuto di sostenere le verifiche, sono stati attivati solleciti, supporto individualizzato e momenti di confronto, con l'obiettivo di promuovere il recupero e accompagnare ogni studente verso il successo formativo. Al termine dell'anno, tutti gli studenti hanno raggiunto almeno i livelli minimi di competenza previsti, secondo un percorso personalizzato che ha risposto alle diverse esigenze emerse.

CICCIANO, 15/05/2025

La docente Prof.^{ssa} Antonietta Virtuoso

RELAZIONE FINALE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: PROF.SSA SIMONA ANGELILLO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V AS è composta da 20 alunni. Durante l'attività didattica si sono mostrati generalmente attenti, ma l'impegno non è stato uguale per tutti; un piccolo gruppo di discenti ha partecipato al dialogo didattico-educativo mostrando interesse per le

diverse argomentazioni affrontate ed impegno costante per lo studio della disciplina; altri hanno seguito un percorso formativo abbastanza regolare tale da poter raggiungere gli obiettivi fondamentali previsti dalla programmazione.

Il livello generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento e per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Nella classe sono presenti quattro alunni in condizioni di disabilità, due hanno seguito una programmazione curriculare con obiettivi minimi, due, invece, hanno seguito una programmazione con obiettivi differenziati. Sono, inoltre presenti tre alunni per i quali sono stati predisposti i relativi PDP.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La frequenza è stata generalmente regolare, eccezione fatta per alcuni le cui ripetute assenze hanno inciso sul rendimento scolastico e sull'acquisizione delle competenze.

In particolare, un primo gruppo, formato da pochi alunni, ha raggiunto un buon livello di preparazione e padronanza delle conoscenze, si è distinto per un impegno costante ed un efficace metodo di studio.

Un secondo gruppo ha conseguito un discreto sviluppo delle abilità di base e delle conoscenze, la partecipazione all'attività didattica e l'applicazione nello studio sono nel complesso adeguati. Un terzo gruppo, invece, costituito da un esiguo numero di alunni, presenta una preparazione di base sufficiente e un metodo di studio non del tutto efficace; tuttavia nel corso dell'anno ha mostrato disponibilità al dialogo educativo.

Gli argomenti sono stati proposti sia attraverso lezioni frontali che con l'utilizzo di metodologie attive quali: cooperative learning, gruppi di lavoro, discussioni dialogate, analisi e riflessioni su video proposti, immagini, utilizzo e produzione di ppt. È stata utilizzata anche la condivisione di documenti utili per eventuali approfondimenti.

Sono state effettuate diverse verifiche dell'apprendimento nel corso dell'anno sia scritte che orali, tenendo presente sempre le diverse esigenze e le diverse peculiarità dei discenti. I criteri di valutazione sono stati espressione di quanto predisposto nei rispettivi dipartimenti.

Durante l'anno sono state poste in essere attività di recupero e potenziamento svolte in itinere.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Area socio- relazionale

- ✓ riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria;
- ✓ sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività;
- ✓ sviluppare adeguate capacità organizzative;
- ✓ elaborare opinioni personali motivando le proprie scelte;
- ✓ sviluppare una cultura fondata sulla solidarietà, la tolleranza, la valorizzazione delle differenze, i valori del pluralismo e della libertà.

Area operativa

- ✓ saper programmare le proprie scelte di vita e di lavoro;
- ✓ saper lavorare in gruppo in ambito progettuale,
- ✓ rispettare gli spazi e gli strumenti di lavoro;
- ✓ saper classificare ed organizzare dati;
- ✓ affrontare e risolvere, con intelligenza ed equilibrio, nella vita e nel lavoro le diverse problematiche;
- ✓ correlare e integrare i dati culturali proposti, per decodificare i messaggi che giungono dalle più diverse fonti;
- ✓ affinare le capacità di comprensione, interpretazione, sintesi;
- ✓ acquisire strumenti di giudizio critico per operare scelte autonome e motivate.

Gli obiettivi perseguiti risultano conseguiti in misura molto diversificata, pertanto il grado di attuazione degli stessi è relativo alle eterogenee personalità e alle predisposizioni individuali di ciascun allievo.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Rispetto ai contenuti teorici ed applicativi della disciplina ci si è posto l'obiettivo di concorrere a far conseguire allo studente, al termine del percorso didattico, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi ; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici, utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

COMPETENZE E ABILITA

- ✓ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- ✓ Identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento
- ✓ Operare scelte di marketing strategico
- ✓ Utilizzare le leve di marketing mix e web marketing
- ✓ Realizzare un piano di marketing in semplici situazioni.

- ✓ Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- ✓ Individuare le funzioni e gli elementi del budget.
- ✓ Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.
- ✓ Individuare e applicare norme e procedure relative alla costituzione dell'impresa, individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti delle imprese ristorative e ricettive.

Valutazione e verifica

La ricaduta dell'azione didattica, in ogni caso messa in atto nel rispetto degli stili e nei ritmi di apprendimento di ciascuno, opportunamente testati, è stata verificata con prove scritte e orali al fine di prevedere correttivi e/o riprogettare le attività programmate. La valutazione è stata svolta secondo modalità scritte tenendo conto della griglia valutativa approvata durante il Collegio docenti e verifiche orali tenendo conto della comprensione, organizzazione e rielaborazione dei contenuti, della partecipazione al dialogo educativo e dell'interesse mostrato. La valutazione in quanto mera misurazione ha avuto lo scopo di verificare il percorso di crescita di ogni singolo allievo, in un rapporto che integri i processi di apprendimento/ insegnamento, come auspicabile nella scuola dell'autonomia. Le verifiche sono state svolte in itinere attraverso interrogazioni individuali volte al monitoraggio, al recupero di conoscenze, competenze e abilità mediante un feedback continuo, in modo da migliorare l'esposizione e l'argomentazione.

CRITERI METODOLOGICI

L'approccio formativo ha tenuto conto della specificità dell'alunno e delle sue reali risorse. Si è cercato di adottare, sia un metodo induttivo che, dall'analisi di casi particolari pervenisse alla formulazione di leggi o categorie generali, sia un metodo deduttivo che sviluppasse la capacità di individuare nessi e inferenze per ricavare elementi conoscitivi specifici.

La metodologia di lavoro ha assunto modalità diversificate, utilizzando: a) la lezione partecipata, per costruire un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze

precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero; b) la lezione frontale per la presentazione di percorsi e per trasmettere definizioni, concetti o tecniche nuove; c) la discussione guidata, per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e casi aziendali, per confrontare diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti; d) il "Problem solving" (comprensione, previsione, pianificazione, monitoraggio, valutazione); e) il coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo - didattico in vario modo (domande, interventi, riflessioni critiche, ecc...), per cercare di far loro acquisire spontaneamente un atteggiamento indagatore e per l'acquisizione di un sapere non riproposto passivamente, ma riorganizzato autonomamente; f) esercitazioni guidate, per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l'interesse e l'attenzione dei discenti.

MATERIALI E STRUMENTI

I materiali didattici utilizzati sono stati il libro di testo, dispense, mappe concettuali, slides in Power Point , uso della LIM.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Dopo i risultati del primo quadrimestre sono stati attivati interventi di recupero, incisivi e mirati, nel mese di marzo, in orario curriculare. Ma durante tutto l'anno scolastico ciascun allievo è stato guidato attraverso un piano formativo individualizzato che ha previsto interventi personalizzati in itinere: la lezione quotidiana è stata infatti il momento migliore per risolvere i dubbi, per chiarirsi le idee e, anche con l'aiuto dei compagni, capire bene quali erano gli obiettivi e quali erano le forze da spendere per raggiungerli.

Poiché l'apprendimento collaborativo e in piccoli gruppi, risultano altamente produttivi per attivare negli studenti il conflitto cognitivo e la ricerca collettiva di risultati alle varie problematiche, le attività didattiche sono state condotte per gruppi eterogenei attraverso il cooperative learning, in cui è risultata strategica la relazione interpersonale tra studenti e il senso di responsabilità di ciascuno, o attraverso il peer-tutoring, che, essendo basato su un approccio cooperativo dell'apprendimento, è risultato molto efficace per lo scambio di informazioni e di abilità.

FORME DI VERIFICA

La verifica del raggiungimento degli obiettivi è stata fatta mediante prove semi strutturate, compiti di tipo tradizionale, presentazioni di casi aziendali, colloqui dal posto o alla lavagna, discussioni collettive, osservazione del lavoro fatto in classe (di gruppo/individuale) o a casa. Le verifiche orali sono state volte soprattutto a valutare le capacità di ragionamento, l'attività personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio tecnico-economico. Le verifiche scritte hanno consentito un maggior tempo di riflessione ed elaborazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è stata improntata nell'ottica di una "valutazione per l'apprendimento", seguendo una logica orientata ad osservare lo sviluppo della competenza da parte dell'allievo e accrescendo la sua consapevolezza della propria esperienza di apprendimento.

Essa si fonda sui seguenti principi d'azione:

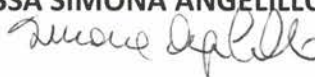
- essere centrale nell'attività didattica, non solo al momento finale del processo di insegnamento/apprendimento;
- stimolare la motivazione ad apprendere attraverso la valorizzazione dei progressi e feedback costruttivi;
- aiutare gli allievi a capire come migliorare;
- sviluppare autovalutazione e auto-riflessione, rafforzando la responsabilità verso il proprio apprendimento;
- riconoscere i risultati degli allievi in rapporto alle loro potenzialità.

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni: la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo; la seconda di tipo sommativo, che si è collocata al termine di un segmento didattico sufficientemente lungo, che è servita per verificare le "padronanze" che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

Nel giudizio complessivo si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze dei contenuti, della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi proposti, dell'attenzione e puntualità nel lavoro svolto, della capacità di valutazione critica dei dati acquisiti, della capacità di approfondimento della capacità di esprimere giudizi motivati, della capacità di argomentazione e di rielaborazione personale, ma soprattutto della partecipazione alle attività didattiche, dell'interesse mostrato e dei progressi registrati durante l'intero percorso di studi.

CICCIANO, 15 maggio 2025

La docente **PROF.SSA SIMONA ANGELILLO**



MATEMATICA

DOCENTE: PROF. ROSANNA FRANZESE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A, indirizzo Sala e Vendita, ha manifestato un comportamento complessivamente positivo e rispettoso.

Tuttavia, si è osservata una motivazione all'apprendimento non sempre costante e un impegno variabile, che non ha pienamente valorizzato le capacità individuali degli studenti.

Solo una parte degli allievi ha partecipato attivamente e in modo propositivo al dialogo educativo. La maggioranza ha spesso assunto un atteggiamento di distacco e scarso coinvolgimento, con una preparazione finale che, pur nella sua eterogeneità, è risultata meno approfondita e critica rispetto al potenziale espresso.

Di conseguenza, le conoscenze disciplinari, le competenze acquisite e le capacità di elaborazione della classe sono differenziate e determinano tre fasce di livello: la I fascia è composta da studenti che si sono contraddistinti per impegno e volontà, dimostrando attenzione alle spiegazioni un metodo di studio efficace e una partecipazione costante, raggiungendo un buon livello di preparazione. Il secondo

livello evidenzia una preparazione generalmente sufficiente, correlata a un impegno meno continuativo e a un metodo di studio non pienamente efficace.

La terza fascia comprende gli studenti con una preparazione ancora incompleta e superficiale, ma potenzialmente migliorabile attraverso un maggiore impegno nella fase conclusiva dell'anno.

Nel complesso, la classe ha dimostrato un potenziale adeguato, sebbene un maggiore coinvolgimento e una motivazione più costante avrebbero potuto condurre a risultati migliori.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La tendenza di una parte significativa degli studenti a una limitata rielaborazione dei contenuti e la conseguente necessita di reiterare concetti fondamentali per favorirne l'assimilazione e la connessione hanno comportato una dilatazione dei tempi didattici previsti, impedendo un approfondimento esaustivo di alcune tematiche affrontate.

Pertanto, lo sviluppo del programma non ha sempre mantenuto una progressione lineare. Tenendo conto dei differenti livelli cognitivi presenti nella classe, si è inizialmente focalizzata l'attenzione sul consolidamento delle lacune pregresse. Successivamente, nell'introduzione di nuovi argomenti, si è posta particolare enfasi sulla chiarezza e l'accessibilità delle nozioni per la maggioranza degli studenti, integrando la lezione con numerosi esercizi volti a esplicitare e rendere comprensibili i concetti analizzati. Si è privilegiato l'aspetto pratico e applicativo della matematica, a discapito della trattazione teorica, come ad esempio la dimostrazione di teoremi.

I risultati conseguiti non sono stati sempre pienamente rispondenti agli obiettivi didattici prefissati, sia in termini di crescita personale che di competenze disciplinari, ma di sicuro commisurati all'impegno profuso.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Area socio- relazionale

- ✓ riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria;
- ✓ sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività;
- ✓ sviluppare adeguate capacità organizzative;
- ✓ elaborare opinioni personali motivando le proprie scelte;
- ✓ sviluppare una cultura fondata sulla solidarietà, la tolleranza, la valorizzazione delle differenze, i valori del pluralismo e della libertà.

Area operativa

- ✓ saper programmare le proprie scelte di vita e di lavoro;
- ✓ saper lavorare in gruppo in ambito progettuale;
- ✓ rispettare gli spazi e gli strumenti di lavoro;
- ✓ saper classificare ed organizzare dati;
- ✓ affrontare e risolvere, con intelligenza ed equilibrio, nella vita e nel lavoro le diverse problematiche;
- ✓ correlare e integrare i dati culturali proposti, per decodificare i messaggi che giungono dalle più diverse fonti;
- ✓ migliorare le capacità di comprensione, interpretazione, sintesi;
- ✓ acquisire strumenti di giudizio critico per operare scelte autonome e motivate.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Rispetto ai contenuti teorici ed applicativi della disciplina, gli alunni, mediamente, sono riusciti a raggiungere obiettivi pressoché accettabili.

Si è cercato di dotare gli stessi di senso critico e capacità di analisi, onde abituarli ad uno studio sistematico e razionale, facendogli acquisire: la capacità di affrontare un problema, di formulare ipotesi per risolverlo servendosi del ragionamento e degli strumenti che la disciplina mette a disposizione.

Gli obiettivi specifici realizzati s'incentrano, oltre che su questioni teoriche, sugli aspetti relativi all'utilizzazione di metodi, strumenti e tecniche risolutive applicate alle parti algebriche ed analitiche e sinteticamente sono i seguenti:

perseguiti in termini di competenze e abilità, sono stati raggiunti mediamente in modo più che sufficiente.

COMPETENZE/ABILITA RAGGIUNTE DA

Tutti Maggioranza Alcuni

utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; x

utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; x

utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare x

CRITERI METODOLOGICI

L'approccio formativo è stato sempre calibrato alla specificità dell'alunno, facendo leva sulle sue reali risorse. La didattica è stata sempre resa produttiva, collaborativa e significativa.

Si è cercato inoltre di adottare, sia un metodo induttivo che, dall'analisi di dati particolari pervenisse alla formulazione di leggi o categorie generali, sia un metodo deduttivo che sviluppasse la capacità di individuare nessi e inferenze per ricavare elementi conoscitivi specifici.

La metodologia di lavoro, anche se prevalentemente "laboratoriale", ha assunto modalità diversificate, utilizzando:

- a) la lezione partecipata, per costruire un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero;
- b) la lezione frontale per la presentazione di percorsi e per trasmettere definizioni, concetti o tecniche nuove;
- c) la discussione guidata, per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e problemi, per confrontare diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti;
- d) il "Problem solving" (comprensione, previsione, pianificazione, monitoraggio, valutazione);
- e) il coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo - didattico in vario modo (domande, interventi, riflessioni critiche, ecc....), per cercare di far loro acquisire spontaneamente un atteggiamento indagatore e per l'acquisizione di un sapere non riproposto passivamente, ma riorganizzato autonomamente;
- f) esercitazioni guidate, per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l'interesse e l'attenzione dei discenti;
- g) l'utilizzo di reti e strumenti informatici per attività di studio, ricerche e approfondimento.

I contenuti sono stati proposti usando un linguaggio chiaro e rigoroso, ma soprattutto il più semplice e fruibile possibile per rendere più agevole la comprensione; gli obiettivi

da conseguire sono sempre stati anticipatamente definiti, al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza.

I successivi livelli di approfondimento, infine, sono stati realizzati nell'ambito di una visione a "spirale" del processo di insegnamento-apprendimento e affrontati ogni volta con analisi maggiore.

MATERIALI E STRUMENTI

Lavagna; libro di testo; libri non di testo, per approfondimento; materiale integrativo rielaborato dal docente; schede strutturate; mezzi informatici e audiovisivi.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Il recupero va inteso come processo formativo, ordinario e permanente che accompagna costantemente lo studente, per cui, a parte gli interventi di recupero, incisivi e mirati, attivati dopo i risultati del primo quadrimestre che si sono svolti, in orario curriculare, nel periodo Febbraio/Marzo, durante tutto l'anno scolastico ciascun allievo è stato guidato attraverso un piano formativo individualizzato che ha previsto interventi personalizzati in itinere: la lezione quotidiana è stata infatti il momento migliore per risolvere i dubbi, per chiarirsi le idee e, anche con l'aiuto dei compagni, capire bene quali erano gli obiettivi e quali erano le forze da spendere per raggiungerli.

Poiché l'apprendimento collaborativo e in piccoli gruppi, risultano altamente produttivi per attivare negli studenti il conflitto cognitivo e la ricerca collettiva di risultati alle varie problematiche, le attività didattiche sono state condotte per gruppi eterogenei attraverso il cooperative-learning, in cui è risultata strategica la relazione interpersonale tra studenti e il senso di responsabilità di ciascuno, o attraverso il peer-tutoring, che, essendo basato su un approccio cooperativo dell'apprendimento, è risultato molto efficace per lo scambio di informazioni e di abilità.

FORME DI VERIFICA

La verifica del raggiungimento degli obiettivi è stata fatta mediante test a risposta multipla, compiti di tipo tradizionale, colloqui dal posto o alla lavagna, discussioni collettive, osservazione del lavoro fatto in classe (di gruppo/individuale) o a casa. Le verifiche orali sono state volte soprattutto a valutare le capacità di ragionamento, l'attività personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio. Le verifiche scritte hanno consentito un maggior tempo di riflessione ed elaborazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è stata improntata nell'ottica di una "valutazione per l'apprendimento", seguendo una logica orientata ad osservare lo sviluppo della competenza da parte dell'allievo e accrescendo la sua consapevolezza della propria esperienza di apprendimento.

Essa si è fondata sui seguenti principi d'azione: essere centrale nell'attività didattica, non solo al momento finale del processo di insegnamento/apprendimento; stimolare la motivazione ad apprendere attraverso la valorizzazione dei progressi e feedback costruttivi; aiutare gli allievi a capire come migliorare; sviluppare autovalutazione e auto-riflessione, rafforzando la responsabilità verso il proprio apprendimento; riconoscere i risultati degli allievi in rapporto alle loro potenzialità.

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni: la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo; la seconda di tipo "sommativo", che si è collocata al termine di un segmento didattico sufficientemente lungo, che è servita per verificare le "padronanze" che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso. Nel giudizio complessivo si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze dei contenuti, della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi proposti, dell'attenzione e puntualità nel lavoro svolto, della capacità di valutazione critica dei dati acquisiti, della capacità di approfondimento della capacità di esprimere giudizi motivati, della capacità

di argomentazione e di rielaborazione personale, ma soprattutto della partecipazione alle attività didattiche, dell'interesse mostrato e dei progressi registrati durante l'intero percorso di studi.

CICCIANO, 15 maggio 2025

Il docente

PROF. ROSANNA FRANZESE

RELAZIONE FINALE FRANCESE

Classe V A Sala e Vendita.

DOCENTE: Prof.ssa Stefanina Tedesco

Gli allievi di lingua francese della classe V A Sala e Vendita. sono 13. La classe ha mostrato interesse per la materia, si sono impegnati ed hanno lavorato costantemente, raggiungendo un livello di competenze linguistiche adeguato ed in maniera coerente alle varie attività proposte. Gli alunni sono stati rispettosi delle regole, generalmente interessati allo studio della lingua ed il loro andamento scolastico è andato migliorando nel corso dell'anno. Tra i singoli alunni si sono naturalmente evidenziate differenze in termini di attitudini, impegno, partecipazione e frequenza scolastica.

Un gruppo di alunni, costante e responsabile, ha raggiunto un risultato più che buono, un secondo gruppetto di studenti, invece, ha raggiunto un profitto generalmente soddisfacente.

Nel gruppo classe sono inseriti 2 alunni con disabilità che seguono un percorso differenziato; 1 alunno che segue la programmazione curriculare con prove facilitate e 2 alunni con il PDP. l'apprendimento di argomenti risultati più difficoltosi è stato facilitato attraverso il supporto di mappe riepilogative.

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 in base alle 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 dell'accoglienza turistica. 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 turistici 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 alla 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 di 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

INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA Capolongo Filomena

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A sala è composta attualmente da 20 alunni, (11 maschi e 9 femmine); nella classe sono presenti quattro alunni con disabilità; due dei quali hanno seguito un percorso didattico personalizzato con obiettivi minimi e due che hanno seguito un piano personalizzato differenziato. La classe ha avuto continuità didattica nell'insegnamento della lingua inglese per gli ultimi tre anni. La classe si presenta come un gruppo piuttosto eterogeneo in riferimento ai livelli di preparazione raggiunti, all'impegno e alla costanza dedicati al lavoro svolto sia in classe che a casa, alla motivazione e alle capacità e volontà di recupero. Per alcuni alunni, le gravi carenze espressive, le lacune nella conoscenza delle strutture di base della lingua, le assenze e un impegno saltuario hanno determinato difficoltà nell'acquisizione dei contenuti, nella loro utilizzazione e rielaborazione. Per questo gruppo risulta difficile riuscire a comunicare oralmente e per iscritto concetti di natura professionale, anche legati ad argomenti di altre discipline (Alimentazione, Enogastronomia), che comunque fanno parte del loro vissuto o dei loro studi (Sala e Vendita), limitandosi ad una ripetizione mnemonica degli argomenti. Un secondo gruppo, grazie ad un impegno più costante, riesce ad orientarsi in un testo scritto, anche di micro - lingua del settore e a comunicare in modo sufficiente i contenuti studiati. Un ultimo gruppo, grazie all'impegno continuo e alla motivazione e all'interesse ha acquisito le competenze che consentono una conoscenza

approfondita e una esposizione fluente, riuscendo ad argomentare in modo personale e a fare collegamenti tra i contenuti.

Rispetto al piano di lavoro iniziale, il programma svolto durante l'anno scolastico ha subito qualche variazione dovuta soprattutto all'esigenza di ripetere e approfondire alcune tematiche più complesse e ad alla necessita di una sua rimodulazione, a causa del bisogno di adattare contenuti, obiettivi e finalità sia alle esigenze degli studenti e sia alle altre numerose variabili legate al percorso didattico.

Relativamente al comportamento e nella relazione alunni-docenti l'atmosfera è stata generalmente distesa e il clima favorevole all'apprendimento. La maggior parte degli alunni, infatti, sono educati e corretti nelle relazioni tra loro e con gli insegnanti; tuttavia, si segnala l'atteggiamento poco corretto e talvolta irrispettoso di alcuni alunni durante lo svolgimento delle lezioni, atteggiamento che ha reso in alcuni momenti difficile il regolare svolgimento delle stesse.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato declinato in UDA per assi culturali, le quali sono partite da obiettivi formativi adatti e significativi, per sviluppare appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si sono valutati il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui gli studenti hanno maturato le competenze attese.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

A causa dell'impegno discontinuo e dell'incerta preparazione linguistica di base, gli obiettivi cognitivi e linguistico-comunicativi specifici programmati in fase iniziale sono stati in parte ridotti e rimodulati, al fine di incoraggiare anche gli allievi più deboli e di facilitarne l'approccio ad una disciplina spesso percepita come difficoltosa e poco accessibile. Al termine del percorso, gli allievi della classe sono apparsi quasi tutti in grado di comprendere le informazioni principali di semplici testi inerenti le tematiche professionali trattate e di redigere piccole produzioni su traccia, utilizzando una fraseologia corretta ed un lessico di settore generalmente appropriato.

COMPETENZE E ABILITA'

Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze ne deriva che quasi tutti gli allievi sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo in lingua sia orale che scritto, mentre un gruppo di alunni più motivati e partecipi riesce ad esprimersi con un linguaggio appropriato, evidenziando una buona competenza comunicativa. La maggior parte della classe sa applicare le conoscenze acquisite, sa integrare le competenze professionali con quelle

linguistiche, sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sa lavorare in team, redigere in modo semplice e sintetico relazioni tecniche, documentare le attività individuali, conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, attuare strategie di pianificazione, utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione.

CRITERI METODOLOGICI

Le metodologie didattiche utilizzate, in sintonia con le strategie condivise dal Dipartimento di Lingue Straniere, sono state: approccio comunicativo; lezione interattiva; group work; skills development; problem solving; guided summary; guided report. Al fine di promuovere un clima disteso e positivo, si è fatto costante ricorso alla “gentle correction” e si sono selezionati testi dai contenuti lineari e con coefficienti minimi di difficoltà linguistica. Inoltre, si è fatto ricorso alle nuove tecnologie per cui le metodologie e le strategie didattiche utilizzate sono state: e-learning, tutoring, ricerca-azione, problem solving, chat di gruppo, video lezioni, trasmissione ragionata di materiale didattico (power point, mappe concettuali, riassunti, schemi) attraverso piattaforme digitali, registrazioni audio e video.

MATERIALI E STRUMENTI

I sussidi utilizzati per lo svolgimento del percorso formativo programmato sono stati: libri di testo; ebook; lavagna; mappe concettuali; materiali estratti da Internet; classe virtuale. Per alcune tematiche sono stati forniti agli allievi approfondimenti ed integrazioni in fotocopia. Sono stati impiegati inoltre: il registro di classe in tutte le funzioni di comunicazione e di supporto alla

didattica, l'interazione su sistemi e App interattive educative digitali, piattaforme educative.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati proposti tests di varia tipologia (multiple choice, cloze test, guided summary writing, open questions) per le verifiche formative e sommative scritte; oral report e dialogue (question answer interaction) per le verifiche formative e sommative orali. La valutazione è stata misurata in base al raggiungimento degli obiettivi posti, anche in termini di crescita relativa ad ogni singolo studente e di partecipazione all'attività scolastica. Inoltre, essa è stata condotta secondo criteri di massima trasparenza ed oggettività. Ai criteri stabiliti collegialmente con i docenti dell'Istituto è stata affiancata la griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di lingue straniere. Inoltre in seguito alla nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 che ha ribadito già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo e confermato dal O.M. n°11 del 16 maggio 2020 affidando la valutazione alle competenze, alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare. La valutazione è stata ispirata ai principi del buon senso didattico, valorizzando il ruolo formativo di tale attività e di guida dello studente all'autovalutazione, all'acquisizione di consapevolezza nel rapporto alunno-docente, affinché potesse accrescere il senso di responsabilità, in particolare in interazioni contestualizzate nel momento di difficoltà contingente. Le prove di verifica e i compiti di realtà sono stati considerati come verifiche formative e hanno tenuto conto non soltanto del contenuto dei lavori svolti, ma anche dell'impegno, della partecipazione e della collaborazione mostrata dall'alunno. All'interno dell'attività didattica si sono configurati momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del

rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo
(annotazioni di tipo valutativo, in forma numerica e/o di commento) quali:

- verifiche orali e prove scritte, incluse simulazioni di prove d'esame
- colloqui
- rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni
- partecipazione e coinvolgimento individuale
- puntualità nel rispetto delle scadenze • cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Cicciano, lì 15 maggio 2025

La prof.ssa Capolongo Filomena

**Documento finale delle attività didattiche svolte nella classe
5ª sez. A Sala e Vendita**

Anno scolastico:

2024/25

Disciplina: Religione Cattolica

Prof.:

Valter De Vito

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 • rispetto per le diverse posizioni in materia etica e religiosa • superamento di una religiosità infantile
METODOLOGIE E DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO	• Discussioni in classe • Analisi delle problematiche a partire da esperienze concrete (metodo induttivo) • Analisi dei documenti • Presentazioni in Power Point; Videolezioni asincrone caricate sul canale YouTube del docente;	
VARIAZIONI APPORTATE AL PROGRAMMA	Il programma è stato rimodulato in relazione alla necessità di affrontare e discutere con la metodologia del circle time il vissuto esistenziale delle problematiche adolescenziali	
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 • Wikipedia • Videolezioni asincrone • Presentazioni in Power Point	
CRITERI DI VALUTAZIONE	• Assiduità • Conoscenze • Rielaborazione	

**IL DOCENTE
Valter De Vito**

RELAZIONE FINALE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

PROF. GIULIA SIRIGNANO

DOCENTE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE VA SALA BAR E VENDITA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni (9 ragazze e 11 ragazzi). L'estrazione socio culturale è di livello medio; gli studenti provengono in genere dal bacino di utenza del distretto scolastico. Sono presenti quattro alunni con disabilità di cui due seguono un percorso di apprendimento differenziato e due seguono un percorso con obiettivi minimi. Inoltre un alunno ha disturbi specifici d'apprendimento e due alunni hanno bisogni educativi speciali. Per ciascuno di essi è stato elaborato un piano didattico personalizzato. Sono subentrata solo all'ultimo anno del percorso scolastico e a metà novembre.

PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO

La frequenza non è stata sempre assidua per alcuni alunni nel primo quadrimestre con ripercussioni sul piano didattico, ma la situazione è decisamente migliorata nel secondo quadrimestre. Non sono emerse gravi problematiche riguardanti il comportamento in classe, che è sempre stato generalmente corretto nel corso dell'intero anno scolastico. Dal punto di vista relazionale la classe ha dimostrato collaborazione sia nel rispetto dei pari che dei docenti.

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

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

PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NELL'APPRENDIMENTO OSTACOLI E INCENTIVI

Gli alunni hanno partecipato in modo attivo e propositivo al dialogo educativo, non solo evidenziando, nel complesso, una progressione positiva nelle competenze, ma anche elaborando in modo autonomo lavori di approfondimento proposti. Le assenze hanno condizionato il rendimento di alcuni alunni, ma non hanno in generale ostacolato l'azione didattica. Il lavoro in classe è stato favorito dall'utilizzo di differenti metodologie didattiche finalizzato alla valorizzazione dei diversi stili cognitivi e da una stretta collaborazione fra docenti sia disciplinari che di sostegno.

È stato promosso un rapporto costruttivo e di fiducia con l'insegnante e incentivata l'autostima da parte di ciascun discente...

OBIETTIVI

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Redigere un piano di HACCP
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

COMPETENZE

- 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 e gastronomiche.
 - Supportare la pianificazione e al gestione dei processi di approvvigionamento , di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
 - Predisporre prodotti, servizi e menu 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.
- 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
- 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
 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

In relazione alle competenze, alle abilità e alle conoscenze osservate e valutate nella classe sono stati raggiunti risultati

di apprendimento almeno essenziale da tutti gli alunni. Un esiguo gruppo di alunni ha raggiunto livelli ottimi o buoni di competenze, conoscenze e abilità; la maggior parte degli alunni ha ottenuto discreti risultati.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Le attività didattiche sono state sviluppate secondo le seguenti modalità:

Lezione frontale e/o con sussidi audio-video, problem solving, lavori di gruppo, apprendimento collaborativo, didattica per problemi contestualizzata nell'esperienza, brainstorming.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Il recupero delle insufficienze è stato fatto in itinere mediante studio individuale e mediante il supporto di ulteriori chiarimenti da parte del docente su argomenti poco chiari. Le attività didattiche sono state differenziate anche per promuovere le eccellenze, infatti l'attività di potenziamento è stata realizzata mediante lezioni di approfondimento con attività di flipped classroom e presentazioni PowerPoint; le attività sono state svolte in relazione agli argomenti trattati con riflessioni e analisi più dettagliate.

CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Per le verifiche orali sono state esaminate la chiarezza nell'esposizione dei contenuti, la capacità di contestualizzare nel quotidiano gli apprendimenti, il livello di padronanza degli argomenti. Per le verifiche scritte è stata valutata la correttezza delle risposte ai quesiti richiesti e la padronanza degli argomenti trattati. Nel corso dell'anno sono state effettuate mediamente 5 verifiche orali e 7 verifiche scritte. Le verifiche periodiche e finali sono coerenti con gli obiettivi di apprendimento prefissati in sede di Gruppo disciplinare e con quanto previsto a livello normativo e collegiale d'istituto.

Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno e, tramite annotazione sul registro elettronico, alla famiglia. In questo modo ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività didattica e di avere feedback immediati. La valutazione è stata, quindi sia formativa che sommativa e non sono mancati momenti di autovalutazione sia degli alunni che del docente. Criteri e griglie predefiniti sono stati presentati agli studenti.

Cicciano, 15 maggio 2025

Il docente

prof.^{ssa} Giulia Sirignano

DISCIPLINE: ITALIANO E STORIA

DOCENTE: Prof.^{ssa} C. Lapetina

RELAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A Sala e Vendita, è costituita da 20 alunni. Provengono da diversi paesi limitrofi. L'ambiente socio-culturale da cui provengono è vario e, nella maggior parte dei casi, il livello culturale è apparso mediocre; una parte, seppur non numerosa, comunque, è risultata essere incline all'arricchimento culturale.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Per ciò che concerne il profilo disciplinare, la classe è risultata scolarizzata in maniera sufficiente. Dalle verifiche iniziali, il livello della stessa è apparso, però, mediocre; si è resa necessaria, pertanto, una impostazione didattica atta al recupero delle lacune pregresse e al potenziamento delle capacità individuali.

Gli obiettivi proposti sono stati raggiunti in maniera quasi globale. La classe ha rilevato alcune difficoltà nella composizione di testi scritti in modo grammaticalmente corretto e secondo una logica sequenziale; per ciò che concerne l'esposizione orale, espone in maniera non troppo articolata, convincente e precisa.

I contenuti sono stati articolati in base a una scansione per nuclei tematici (quattro). Lo svolgimento del programma ha subito, nel corso dell'anno, alcuni rallentamenti e per tale motivo, gli stessi sono stati snelliti di qualche argomento, ma comunque svolti nelle loro linee fondamentali con lezioni in presenza in cui gli allievi hanno partecipato con impegno e partecipazione fino al termine delle lezioni, mostrando un buon livello di maturità e responsabilità.

Il metodo utilizzato è stato di tipo induttivo-deduttivo, basato cioè sul passaggio dal particolare al generale e viceversa, nell'intento di stimolare, in tal modo, l'operatività e la ricerca personale. L'apprendimento è proceduto in due modi: la fruizione, attraverso l'ascolto e la lettura di vari tipi di messaggi; e la produzione di testi orali e scritti.

Per il controllo dei risultati raggiunti dagli allievi nel processo di apprendimento, sono state effettuate verifiche iniziali, in itinere e finali (sia scritte sia orali) che hanno condotto alla realizzazione di lezioni di recupero e di sostegno per coloro i quali hanno mostrato svantaggi e difficoltà.

Per la valutazione, è stato considerato ogni elemento concorrente alla determinazione di un giudizio di valore, tale da riconoscere l'impegno, la frequenza, la partecipazione, i progressi realizzati rispetto ai livelli di partenza e le condizioni psico-fisiche di ciascun alunno.

In relazione ai criteri sopramenzionati, si conclude che in italiano risultati soddisfacenti e un buon livello di preparazione sono stati raggiunti da pochi alunni, che hanno mostrato impegno e partecipazione costanti. La maggior parte della classe, comunque, ha raggiunto una sufficiente preparazione scolastica; soltanto pochissimi alunni, infine, hanno raggiunto gli obiettivi minimi della disciplina in maniera parziale, alunni per i quali, già alla fine del primo quadrimestre, sono stati attivati dei corsi di recupero con attività in itinere. I risultati raggiunti per gli alunni in questione sono stati sufficienti alla fine del corso di

recupero e gli stessi sono riusciti a mantenere costante lo stesso impegno durante il secondo quadrimestre. Ne consegue che, grazie all'impegno mostrato dai succitati alunni, gli stessi sono riusciti a recuperare le lacune pregresse.

Lo stesso dicasi per ciò che concerne la disciplina Storia, per le stesse motivazioni addotte in precedenza per l'Italiano.

Cicciano, 15 maggio 2025

La Docente

Prof.^{ssa} Carmela Lapetina



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: TRANSITO ANTONIO
CLASSE V SEZ. A IND. SALA E VENDITA
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 adire 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 abilita 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

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

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

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

La legge 107/2015 "BUONA SCUOLA" comma 8, prevede espressamente che nel curriculum dello studente siano raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali,

alle esperienze formative anche in PCTO e alle attività culturali, artistiche etc. svolte in ambito extrascolastico

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 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

Prof. Antonio Transito

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:

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

RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

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

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

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

Le attività di orientamento in uscita si sono svolte ininterrottamente dal mese di ottobre 2024 a maggio 2025. FINALITA':

- sostenere lo studente nelle decisioni, attraverso una migliore conoscenza di sé e degli elementi che concorrono alle sue scelte;

- presentare l'offerta formativa del territorio, grazie al supporto di docenti ed esperti del mondo accademico e del lavoro.

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

ATTIVITÀ	DATA	CLASSI
ALMA – LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA. EFFETTUATO IN PRESENZA	- 07 ottobre 2024	- QUINTE
IN CIBUM – LA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA. EFFETTUATO IN PRESENZA	-21 novembre 2024	- QUINTE

JOB TRAINING PROJECT – PROGETTO GOL CAMPANIA	-27 gennaio 2025	- QUARTE - QUINTE
JOB TRAINING PROJECT – PROGETTO GOL CAMPANIA	-28 gennaio 2025	- QUARTE - QUINTE
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 marzo 2025 <i>Laboratorio "Un selfie delle mie risorse"</i> -02 aprile 2025 <i>Laboratorio "Focus sulle competenze"</i> <i>"Presentarsi al mercato del lavoro e informazioni su ITS e Sistema Duale"</i> Gli incontri si sono svolti dalle ore 10.00 alle ore 13.00	- QUINTA A Eno - QUINTA D Eno.
ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: nell'ambito del percorso di orientamento e inserimento nel mondo del lavoro dal titolo: "Laboratorio Orizzonte Lavoro" con l'intento di coinvolgere gli studenti in attività di placement finalizzata ad acquisire conoscenze di base sui principali strumenti di Politica Attiva del lavoro attraverso laboratori tematici al fine di acquisire consapevolezza e conoscenza dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	- 04 aprile 2025 - 09 aprile 2025 - 05 maggio 2025	- QUINTE

ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: JOB MEETING Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per un eventuale azione di RECRUITING mirata alla Selezione e inserimento di potenziali candidati nelle stesse.	L'incontro si svolgerà il 22 maggio 2025	- QUINTE
Incontro Formativo: "JOB DAY" SERVICE LEARNING - PROGETTO ORIENTALIFE" LA SCUOLA ORIENTA PER LA VITA. "Presentarsi al mercato del lavoro, transizione scuola-lavoro".	L'incontro si è svolto il 14 maggio 2025, dalle ore 09.00 Alle ore 14.00	- Terza E Eno - Quarta E Eno
Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) "Immagini dal Futuro" Università agli Studi di Napoli SUOR ORSOLA BENINCASA - IPSSEO A C. RUSSO U. TOGNAZZI Il percorso si è articolato in CINQUE incontri, QUATTRO dei quali svolti presso la sede dell'istituto scolastico e UNO presso la sede dell'Ateneo. Ogni incontro è durato tre ore circa e si è svolto presso la sede Centrale e il plesso di Comiziano, le attività sono state parte integrante del PCTO. MACRO-PROGETTAZIONE DEL PERCORSO: MODULO 1 - Familiarizzazione con il lessico universitario. - Sviluppo della conoscenza del contesto della formazione superiore, del suo valore nella società della conoscenza, delle differenze con il contesto scolastico. - Autovalutazione delle proprie conoscenze (rapporto io/contesto). MODULO 2 - Analisi, verifica e consolidamento delle proprie conoscenze e delle proprie risorse personali. MODULO 3 - Riflessione sulla didattica disciplinare, condivisione delle esperienze, aspetti emotivo-affettivi e metodologici. MODULO 4 - Conoscenza del mercato del lavoro, dei possibili sbocchi occupazionali, connessione fra questi e conoscenze e competenze sviluppate. - Competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e	Gli incontri si sono svolti dal 10 marzo 2025 al 30 aprile 2025	- TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - QUINTA B Eno - QUINTA E Eno - QUINTQ D Eno - QUINTA A Sala - TERZA B Eno - Quarta B Eno - TERZA B Sala - QUINTA F Eno - TERZA A Sala - QUARTA A Sala

professionale.		
Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) "Immagini dal Futuro" Universita agli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa - IPSSEO A C. RUSSO U. TOGNAZZI - OPEN DAY in Ateneo: esperienza di didattica disciplinare, partecipazione a lezioni demo / Restituzione finale dell'esperienza formativa e condivisione.	L'incontro si svolgerà il 23 maggio 2025	- TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - QUINTA B Eno - QUINTA E Eno - QUINTQ D Eno - QUINTA A Sala - TERZA B Eno - Quarta B Eno - TERZA B Sala - QUINTA F Eno - TERZA A Sala QUARTA A Sala

CICCIANO, 15 MAGGIO 2025

F.S. Area 5
Antonio Caccavale



Ambito NA 19

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno l^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

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA 5 A SALA

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DECLINAZIONE – SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE -SALA E VENDITA

Tipologia B - Nucleo tematico 7

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE	COMPETENZE DI INDIRIZZO	
7 - Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità ; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali	Competenza n°1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
	Competenza n°4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
	Competenza n°6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Gli elementi che maggiormente attraggono in Italia i turisti stranieri sono sicuramente l'arte, il paesaggio e l'enogastronomia.

Per questo motivo le maggiori possibilità di successo economico riguardano quelle aziende che riescono a proporre un'offerta che sappia includere questi tre elementi facendone un'unica, indimenticabile esperienza.

Molte cucine di ristoranti, trattorie e agriturismi stanno adottando un approccio basato sulla filiera corta e sul KM 0, utilizzando prodotti locali e freschi.

Immagina di aprire un piccolo ristorante nel tuo territorio, ricco oltre che di bellezze naturali e artistiche anche di prodotti enogastronomici locali di grande qualità.

Sviluppa la traccia rispondendo ai seguenti punti:

- a- Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi?
- b- Che cosa si intende per KM 0? Quali sono i vantaggi?
- c- Quali sono i benefici per la salute?
- d- Qual è il rapporto tra filiera corta e impatto ambientale?
- e- Ipoteizza un percorso enogastronomico con riferimento al servizio e assaggio dei vini locali e per uno di essi effettua un'analisi organolettica.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA				
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 un' trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in un' 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				



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

² Come: mentre

³ umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

⁴ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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

Comprensione e analisi

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

domande proposte.

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

Interpretazione

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

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

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

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di

sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod

(1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B3

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

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

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare

a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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

PROPOSTA C1

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

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

Firenze 1988, p. 4518,3

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

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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 A	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza Delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso	3-1 comprensione molto scarsa o /assente.		10

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

u- 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 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

	efficace	complessivamente adeguato		eta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	incoerenze 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
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi	13-11 argomentazione completa, utilizzo dei connettivi non sempre appropriato	10-8 argomentazione superficiale e/o incompleta	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi		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 18 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

a. 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 parafrasi	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 e delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10- 9	8 - 7	6 conoscenze	5 - 4	3 - 1		10
	conoscenza ampia precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti utilizzati in modo congruente	conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato		conoscenze e riferimenti culturali non significativi	conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		
					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 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

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

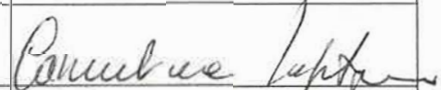
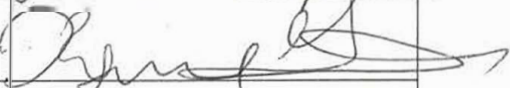
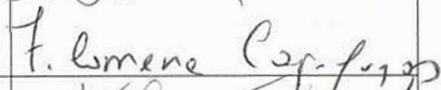
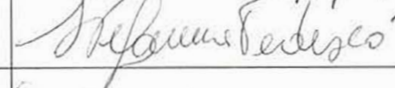
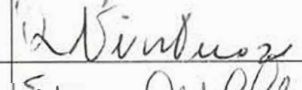
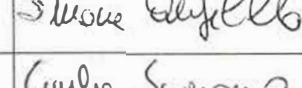
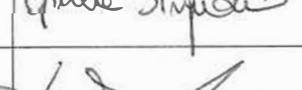
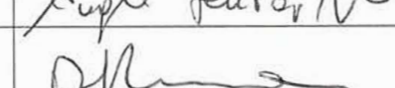
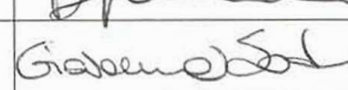
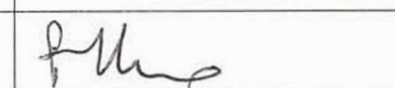
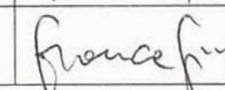
Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V Sez. A		INDIRIZZO SALA e Vendita
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
Italiano - Storia	Lapetina Carmelina	
Matematica	Franzese Rosanna	
Inglese	Capolongo Filomena	
Francese	Tedesco Stefanina	
Spagnolo	Virtuoso Antonietta	
DTSAR	Angellilo Simona	
Scienza degli Alimenti	Sirignano Giulia	
Sala e Vendita	Transito Antonio	
Religione	De Vito Valter	
Sostegno	Santaniello Angela	
Sostegno	Perna Domenica	
Sostegno	Sodano Giovanna	
Scienze Motorie	Silverio Pietro	
Sostegno	Sirignano Franca	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO