



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.ipsseoacicciano.edu.it

Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione
CICCIANO

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024-2025**

Prot. N. 6908-IV Del 14-05-25

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. B
ENOGASTRONOMIA**

(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. 0
1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	pag. 1
1.1. Popolazione scolastica	
1.2. Territorio e capitale sociale	
1.3. Risorse economiche e materiali	
1.4. Caratteristiche principali della scuola	
1.5. Relazione tra scuola e territorio	
1.6. Collaborazione tra scuola e territorio	
2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO	pag. 4
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di sala bar e vendita	
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di accoglienza e promozione del territorio	
2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.7. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.8. METODOLOGIE DI LAVORO	
2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI	
2.10. PERCORSI DI ED. CIVICA	
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
Elenco dei candidati	pag. 15
Presentazione della classe	
Strumenti e criteri di valutazione	pag. 18
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	pag. 24
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
Programmi	pag. 25
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze fisiche e motorie	
Diritto ed Economia	
Cucina	
Scienze degli alimenti	
Religione	
Relazioni	pag. 38
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze fisiche e motorie	
Diritto ed Economia	
Cucina	
Scienze degli alimenti	
Religione	
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	pag. 64
Premesse generali	
Finalità	pag. 66
Fasi del processo	pag. 69
Valutazione	pag. 72
Simulazione e griglie della prima prova scritta	pag. 74
Simulazione e griglie seconda prova scritta	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

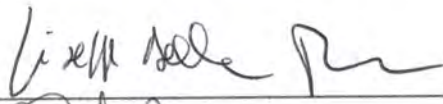
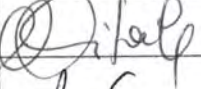
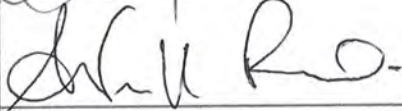
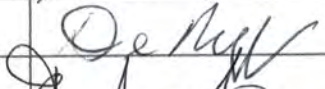
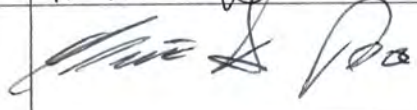
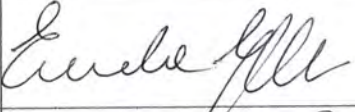
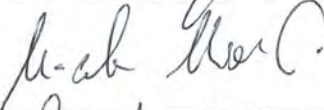
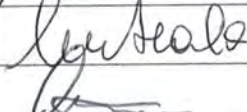
La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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



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

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE: 5 B		INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
Italiano e Storia	Della Pietra Giuseppe	
Matematica	Vitale Carmela	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prisco Antonella	
Inglese	De Riggi Stella	
Francese	Amato Filomena	
Diritto e Tecnica amministrativa	De Rosa Clemente	
Scienze Motorie	Napolitano Emanuela	
Laboratorio di Enogastronomia	Mautone Nicola	
I.R.C.	Scala Lucia	
Sostegno	Carbone Gaetano	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Prisco Antonella	Scienze degli alimenti
Mautone Nicola	Cucina
De Rosa Clemente	Diritto e tecnica amministrativa

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

La popolazione scolastica dell'IPSSEOA "C. Russo-Tognazzi" è costituita da alunni provenienti, sia dai comuni limitrofi cioè Camposano, Cimitile, Nola, Avella, Comiziano, Saviano, Baiano, sia da paesi più distanti come Brusciano o Acerra, per tali ragioni e, poiché i diversi plessi sono ubicati in zona periferica, abbastanza alto è il tasso di pendolarismo nell'Istituto. Il territorio di riferimento della scuola è composto da paesi appartenenti a due province, Napoli e Avellino. Elevato è il numero di studenti con disabilità (il 5% circa della popolazione scolastica), i BES e gli studenti stranieri quasi tutti non di prima generazione.

Pertanto c'è un ampio divario di esigenze formative che, muove dai "difficili", a quelli normalmente indirizzati dall'orientamento del primo ciclo ed alla valorizzazione delle 'eccellenze'. L'elevato numero di scuole medie di provenienza, con le inevitabili differenze nell'impostazione didattica e nei livelli di preparazione di base, richiede grande impegno nell'organizzazione del lavoro. Gli studenti pendolari incontrano grandi difficoltà nel partecipare alle attività curriculari pomeridiane e a quelle extrascolastiche, per l'insufficienza del trasporto pubblico. -Rapporto studenti-insegnante finora adeguato.

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche della globalizzazione. 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. Il settore turistico, si pone, per le tante eccellenze presenti sul suo territorio come un volano di sviluppo. I progetti PON- FSE e FESR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica.

Vincoli

Nonostante sia impegnato nella ricerca di risorse e nella volontà di stringere rapporti e relazioni con le diverse agenzie territoriali, l'Istituto si trova di fronte a risorse utili ma disperse e non organicamente utilizzate. La dimensione media delle imprese non garantisce la loro stabilità né la loro capacità di contribuire alla programmazione dei curricula e al loro finanziamento.

Il contributo dell'ente locale (Città Metropolitana di Napoli), che ha comportato una progressiva riduzione delle risorse disponibili per le politiche della formazione, risulta estremamente esiguo rispetto alle esigenze della scuola.

I laboratori di settore (enogastronomia, sala e vendita e ricevimento) sono in numero insufficiente e attrezzati solo in alcune sedi.

In virtù di quanto in precedenza descritto si sta cercando di ottimizzare la distribuzione del personale docente sulle tre sedi evitando disagi negli orari e negli spostamenti, durante il tempo scuola, agli studenti.

Negli ultimi anni è stato potenziato l'apparato tecnologico, tuttavia, ancora non tutte le classi dispongono di Lim, o perché del tutto assenti o perché rese inutilizzabili.

L'Istituto risulta dislocato su tre sedi distanti fra loro. Le sedi del biennio e del terzo anno del triennio, perché più numerose, sono collocate nella sede centrale e in un plesso. Alcune classi quarte e quinte, collocate in un ulteriore plesso. Il numero delle corse dei trasporti pubblici non è adeguato a quello degli alunni pendolari. I laboratori professionalizzanti sono montati in aule non sufficientemente grandi per contenere classi con più di 20 alunni. Solo la nuova sede centrale fruisce di laboratori adeguatamente attrezzati benché in numero insufficiente. Nelle sedi restanti, inoltre, sono necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria che spesso vengono procrastinati per mancanza di fondi da parte degli uffici preposti della Città Metropolitana.

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 dall'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 8 della Città metropolitana di Napoli. Dall' a.s. 2019-20 è stato attivato anche un nuovo indirizzo di studi: il PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI con conoscenze, abilità e competenze richieste dal profilo professionale Community Manager. Il tecnico dei servizi commerciali per le Communities on line è in grado di supportare imprese ed aziende pubbliche e private, nel difficile compito di portare sul web e sui Social Network attività come la gestione amministrativa, marketing, comunicazione aziendale, vendita, customer care, contribuendo in maniera efficace ai processi di innovazione e globalizzazione.

1.5. Relazione tra scuola e territorio

L'Istituto "C. Russo-Tognazzi" insiste su un territorio a vocazione agrituristica. La popolazione scolastica proviene per la maggior parte da province limitrofe, scarsamente collegate soprattutto da un punto di vista sociale con la comunità del territorio. Sussistono quindi difficoltà di comunicazione e di interazioni anche in termini professionali tra comunità e Scuola che l'Istituto tenta di superare attraverso canali di interazione con gli Enti locali e le Associazioni.

1.6. Collaborazione tra scuola e territorio

Nella consapevolezza dell'importanza dell'interazione scuola, lavoro e territorio l'offerta formativa dell'Istituto si prefigge di rendere gli alunni sempre partecipi alle innovazioni che si avviciano nel mercato locale e globale. La relazione con il territorio si esplicita attraverso numerose visite tecniche presso moderne e aggiornate strutture ricettive, la collaborazione a progetti e manifestazioni esterne, in partenariato con gli Enti Locali, (Provincia, Comune, Regione), le Associazioni di settore (Camera di Commercio, FIC Federazione italiana Cuochi, AIBM Project - Associazione Italiana Bartender & Mixologist, ADA Associazione Direttori d'Albergo, Wedding Planner, CONFAO, Tribunale di Nola)

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

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

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

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

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

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

CODICI ATECO

56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

MOBILE

56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE
MOBILE

56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E
ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 - BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA
56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI

55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE
PER BREVI SOGGIORNI

SEP 23 (Servizi Turistici)

NUP

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di
ristorazione

5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

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

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

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

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

TEMPI								
NUCLEI TEMATICI:								
CLASSI QUINTE: LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA								
Fasi	12 SETTEMBRE 2024– 25 OTTOBRE 2024	PERSONALIZZAZIONE 28/10/2024– 08/11/2024	11 NOVEMBRE 2024 – 31 GENNAIO 2025	RECUPERO E/O POTENZIAMENTO 03/02/2025 – 21/02/2025	24 FEBBRAIO 2025– 28 MARZO 2025	PERSONALIZZAZIONE 31/03/2025– 04/04/2025	07-04-2025– 24-05-2025 (PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2025)	PERSONALIZZAZIONE 26/05/2025– 06/06/2025
1 U.D.A.								
2 U.D.A.								
3 U.D.A.								
4 U.D.A.								

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

2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

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

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

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

2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

- prove oggettive strutturate;
- prove oggettive 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.

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- legalità'-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese	-I principi della costituzione -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica. -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione	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 Inglese Francese/Tedesco	2 h 3 h 3 h
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

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

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. *Solo Indirizzo Enogastronomia *Solo Indirizzo Sala e Vendita	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy. -Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi. - Strutture e infrastrutture sostenibili. - Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità. - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutarì, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili. - Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...). -Ricerare anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie e Sportive	4 h* 4 h* 3 h 2 h
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo	- 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.	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze,	TUTTE	2 h 2 h

	della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.) - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).	geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte		
--	--	---	--	--	--

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*
---	--	--	---	----------------------------	------

CITTADINANZA DIGITALE Classe QUINTA

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, gruppi virtuali e reti	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie digitali	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale,	MATEMATICA	2 h

competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	sociali nei convegni in presenza.	- Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili. - Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. - interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza	sociale e capacità di imparare a imparare		
				TOTALE	33

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme. Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale. Promuovere le regole del vivere civile e democratico sancite anche dalla nostra Costituzione.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
		Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
		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
CITTADINANZA DIGITALE	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media. Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.	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		
		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.		
		È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.		
		È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo).		
		Distingue le fonti per la loro attendibilità.		

	Rafforzare la consapevolezza della privacy ed el rispetto degli altri.	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

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

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	Arbucci	Raffaele
2	Arena	Mattia
3	Balsamo	Angelo
4	Chiuccariello	Amato
5	Canonico	Sebastiano
6	De Maria	Raffaele
7	Egizio	Emanuele
8	La Gatta	Francesco
9	Marra	Samuele
10	Ranucci	Davide
11	Sirignano	Davide
12	Pastena	Arturo

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	12	Ripetenti: nessuno		Allievi diversa nazionalità: nessuno	
Femmine	0	Ripetenti seconda volta		Allievi con diversa abilità: UNO	- PEI Obiettivi Minimi oppure
				Allievi con DSA o con BES: UNO	
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					

La classe V sezione B ENO è composta da dodici allievi, di cui uno diversamente abile che segue una programmazione con obiettivi minimi ed uno BES: Tutti gli allievi provengono dalla precedente quarta tranne uno che non ha mai frequentato.

Il consiglio di classe ha cercato dall'inizio dell'anno di creare un rapporto di collaborazione tra gli allievi, facilitando l'interazione tra i diversi livelli culturali degli studenti. Per tale scopo si sono rese necessarie strategie comuni da parte dei docenti, rivolte in particolare ad un gruppo di allievi poco attivo nel processo di apprendimento.

Considerato anche l'intero percorso educativo e didattico, la risposta degli allievi si è attestata su livelli così differenziati:

- Alcuni studenti, dotati di un buon ritmo di apprendimento, hanno partecipato con impegno sempre più costante alle attività proposte, raggiungendo risultati, nel complesso, buoni in tutte le discipline.
- Un gruppetto con discrete potenzialità ha raggiunto per una certa discontinuità nell'impegno risultati, nel complesso, sufficienti.
- Altri allievi, per carenze di base pregresse e per un metodo di studio poco efficace, hanno conseguito risultati modesti in alcune discipline.

La classe, per quanto riguarda il comportamento disciplinare si è attestata su livelli accettabili; la classe ha partecipato in maniera accettabile al dialogo educativo. La frequenza è stata abbastanza assidua per gran parte degli allievi.

Per quanto riguarda l'alunno con programmazione con obiettivi minimi, si rimanda al PEI allegato; durante l'esame di Stato, non saranno utilizzati strumenti dispensativi e/o compensativi, in nessuna disciplina; sarebbe auspicabile, però, la presenza del docente di sostegno durante tutte le prove, al fine di dare un supporto morale all'allievo.

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

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

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

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

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

Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

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

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

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

PROVE ORALI

INDICATORI

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

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze frammentarie e lacunose

Si esprime in modo confuso e scorretto

Capacità di rielaborazione e di collegamento inadeguate

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze superficiali e limitate

Si esprime in modo incerto e impreciso

Capacità di rielaborazione e collegamento parziali

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

Conoscenze minime

Si esprime in modo semplice e sufficientemente corretto

Riesce a rielaborare e a collegare gli aspetti principali

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete ma poco approfondite

Si esprime in modo corretto

Rielabora e collega le conoscenze con discreta autonomia

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete anche se non sempre approfondite

Si esprime in modo fluido e con un utilizzo corretto della terminologia specifica

Buona autonomia nella rielaborazione e nel collegamento delle conoscenze

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

Conoscenze complete e approfondite

Si esprime in modo fluido e appropriato

Rielabora le conoscenze in modo autonomo e critico e sa stabilire collegamenti pertinenti ed opportuni nell'ambito della stessa disciplina e a livello interdisciplinare.

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

PROGRAMMI

ITALIANO

DOCENTE: prof. Della Pietra Giuseppe

Anno scolastico 2024-2025

Naturalismo e Verismo:

Giovanni Verga: biografia e ideologia

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

Tra Realismo e Decadentismo:

Giovanni Pascoli: biografia ed ideologia

- da Il Fanciullino : - "E' dentro di noi un fanciullino"
- da "Myricae": X Agosto;
Lavandare.
- da "Canti di Castelvecchio": Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio: biografia ed ideologia

- La pioggia nel pineto;

Luigi Pirandello: biografia ed opere

- da "Novelle per un anno": Ciaula scopre la luna;
- da il " fu Mattia Pascal": La costruzione della nuova identità e la sua

crisi .

Italo Svevo: biografia ed opere-

- da "La coscienza di Zeno ": L'ultima sigaretta;
La conflagrazione finale.
- Da "Senilità" : La morte di Amal

La poesia tra le due guerre:

Gli Ermetici:

Ungaretti- biografia ed opere

- da "Allegria" : -Veglia;

-San Martino del Carso;

- Mattina;

-Fratelli;

-Soldati.

Eugenio Montale-biografia ed opere:

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

-I limoni;

-Spesso il male di vivere ho incontrato.

Primo Levi biografia ed opere: -Se questo è un uomo.

Cicciano, 15 maggio 2025

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

STORIA

DOCENTE: prof. Della Pietra Giuseppe

Anno scolastico 2024-2025

Modulo 1: Il Novecento

Modulo 2: LA GRANDE GUERRA (1914-1918)

Modulo 3: IL TOTALITARISMO IN EUROPA

1. La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista-sovietico

2. Il fascismo
3. Il nazismo

Modulo 4: GLI ANNI RUGGENTI

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

Cicciano, 15 maggio 2025

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

Lingua inglese

anno scolastico 2024-25

Docente: De Riggi Stella

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1) | The kitchen brigade and uniform |
| 2) | Types of restaurants |
| 3) | Sustainability: Slow Food Movement |
| 4) | Food intolerances and allergies |
| 5) | Food safety, Haccp system, |
| 6) food preservation | |
| 7) food contamination | |
| 8) Italian enogastronomic tour: | |
| Campania, Abruzzo, Sicily and Emilia Romagna | |
| 9) Food and religion | |
| 10) The Mediterranean diet | |
| 11) Alternative diets | |
| 12) Neapolitan street food | |
| 13) Food and wine pairing | |

14) Alternative diets

15) Food and wine matching

16) Wine and Wine appellation

Cicciano, 15 maggio 2025

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

Scienze Motorie e Sportive

anno scolastico 2024-25

Docente: Napolitano Emanuela

MODULO 0: LA VALUTAZIONE PSICOMOTORIA

OBIETTIVO GENERALE	Rilevazione dei pre-requisiti.
CONTENUTI	Identikit attraverso i dati antropometrici strutturali e funzionali. Rilevazioni sulle prestazioni motorie: forza, mobilità e velocità (salto in lungo da fermo, addominali, lancio palla medica, flessione del busto, sprint di corsa veloce, mini-test di Cooper). Il profilo motorio.

Competenza attesa alla fine del Modulo: Essere coscienti della propria corporeità, confrontare i propri parametri di efficienza fisica con tabelle di riferimento delle diverse capacità condizionali.

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Saper eseguire i test valutativi seguendo le indicazioni previste dai relativi protocolli.

MODULO 1: POTENZIAMENTO DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI

OBIETTIVO GENERALE	Migliorare la condizione fisico-motoria generale, agendo sugli aspetti condizionali del movimento.
CONTENUTI	Esercizi a carico naturale e in sovraccarico, esercizi di opposizione e resistenza, esercizi con attrezzi (funicella, palla medica, spalliera, trave, plinti, ecc.), esercizi di mobilizzazione articolare, esercizi di allungamento muscolare con tecniche di stretching, corsa con durata e ritmi progressivamente crescenti, prove ripetute su distanze brevi. Attività motoria finalizzata all'incremento della rapidità e finalizzati alla pratica sportiva: esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività, andature atletiche, scatti con partenze variate, ecc.); staffette. Esercizi del correre, del saltare, andature atletiche proposte con metodo continuo (resistenza aerobica) ed intervallato (resistenza anaerobica) per la pratica sportiva.

Competenza attesa alla fine del 1° Modulo: Individuare esercitazioni che sviluppino le diverse capacità condizionali.

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Essere in grado di definire le capacità condizionali e saper individuare le attività per migliorarle.
- RESISTENZA: essere in grado di eseguire un lavoro senza interruzioni e raggiungere il minimo richiesto.
- FORZA: essere in grado di esprimere tensioni muscolari che consentano lo svolgimento di esercizi corretti.
- VELOCITA': essere in grado di eseguire velocemente un'azione motoria che consenta l'efficacia del gesto.
- MOBILITA' ARTICOLARE: essere in grado di compiere movimenti con la fisiologica escursione articolare.

MODULO 2: SVILUPPO DELLE CAPACITÀ COORDINATIVE

OBIETTIVO GENERALE	Migliorare la condizione fisico-motoria generale, agendo sugli aspetti coordinativi del movimento.
CONTENUTI	Esercizi e percorsi con piccoli e grandi attrezzi (funicelle, bacchette, cerchi, ostacoli, trave, cavallina, spalliera, ecc.) quali salti, lanci, scavalcamenti, sottopassaggi. Esercizi con movimenti dissociati fra arti inferiori e arti superiori, fra lato destro/sinistro, lanci di precisione, vari tipi di prese utilizzando palloni di forme, dimensioni e pesi diversi. Esercizi di abilità, percorsi con finalità pre-sportive e sportive. Esercizi, circuiti e percorsi cronometrati e non, andature per lo sviluppo dell'equilibrio con finalità pre-sportive e sportive.

Competenza attesa alla fine del 2° Modulo: Individuare esercitazioni che sviluppino le diverse capacità coordinative.

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Essere in grado di definire le capacità coordinative e saper individuare le attività per migliorarle.
- Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace.

MODULO 3: CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITÀ SPORTIVE

OBIETTIVO GENERALE	Conoscere le caratteristiche ed i regolamenti delle discipline praticate.
CONTENUTI	In base alla situazione delle strutture utilizzate e in una certa misura, agli interessi degli allievi e alle loro capacità verranno praticate le seguenti discipline: • Giochi sportivi: Pallavolo: palleggio, bagher, battuta di sicurezza, muro e organizzazioni tattiche del gioco, Pallacanestro: palleggio, passaggio, tiro, terzo tempo e organizzazioni tattiche del gioco, Calcio a 5: conduzione di palla, passaggio, tiro e organizzazioni tattiche del gioco, e altre attività in base alle richieste della classe. • Discipline di atletica leggera: in base agli interessi degli allievi e alle loro capacità

Competenza attesa alla fine del 3° Modulo: Saper riprodurre i gesti tecnici di alcune discipline.

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Conoscere e applicare le regole e i fondamentali di un gioco sportivo a scelta.
- Essere in grado di eseguire, pur con qualche imprecisione, il gesto di un gioco sportivo di squadra o individuale in modo efficace.

ACQUISIZIONE COMPETENZE TEORICHE

MODULO 4: LA MOTRICITÀ

DURATA	NOVEMBRE – DICEMBRE
OBIETTIVO GENERALE	Conoscere i concetti relativi al movimento (inerenti a spazio, tempo, equilibri) e alle sue variazioni.
CONTENUTI	Le qualità motorie: generalità riassuntive sulle capacità condizionali, sulla mobilità articolare, sui fattori che regolano la mobilità articolare. Metodiche di allenamento. generalità riassuntive delle capacità coordinative. Assi e piani. La lezione di scienze motorie: obiettivi e finalità; come impostare una lezione completa. Conoscenza del linguaggio tecnico specifico

Competenza attesa alla fine del 4° Modulo: Conoscere la terminologia delle scienze motorie e sportive.

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Conoscere i concetti fondamentali relativi al movimento.

MODULO 5: SPORT DI SQUADRA E INDIVIDUALI

DURATA	OTTOBRE – MAGGIO
OBIETTIVO GENERALE	Conoscere le caratteristiche ed i regolamenti delle discipline praticate.
CONTENUTI	Conoscenza dei regolamenti degli sport di squadra praticati; elementi di tecnica specifica; i gesti arbitrali e casistiche di gioco arbitrali; le tattiche di gioco applicate alle situazioni dinamiche di gioco. Conoscenza delle specialità dell'atletica leggera e metodiche di allenamento.

Competenza attesa alla fine del 5° Modulo: Riconoscere e applicare le principali regole dei giochi sportivi e non. Svolgere funzioni di arbitraggio

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Partecipare alla competizione rispettando le regole, i compagni, gli avversari.
- Organizzazione di attività di arbitraggio degli sport di squadra.

MODULO 6: IL CORPO UMANO

DURATA	GENNAIO – FEBBRAIO – MARZO
OBIETTIVO GENERALE	Applicare le proprie conoscenze per migliorare il proprio benessere psico-fisico.
CONTENUTI	Struttura delle articolazioni maggiormente sollecitate nei vari sport trattati; gli effetti del movimento

	sulle articolazioni e come preservarle. Approfondimenti sul sistema cardiocircolatorio e respiratorio. La colonna vertebrale: curve fisiologiche e patologiche; paramorfismi e dismorfismi della colonna vertebrale e degli arti inferiori: la postura corretta. Come prevenire le patologie dovute ad una scorretta postura.
--	---

Competenza attesa alla fine del 6^a Modulo: Competenza di raccordo tra conoscenze teoriche e applicazione pratica

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Riferire in modo semplice, essenziale e comprensibile gli argomenti svolti.

MODULO 7: SPORT E BENESSERE

DURATA	MARZO – APRILE
OBIETTIVO GENERALE	Riconoscere il valore educativo e formativo delle scienze motorie e sportive. Individuare elementi di rischio ambientale legati all'attività motoria, adottare comportamenti adeguati per evitare infortuni a sé e agli altri.
CONTENUTI	Approfondimento su salute dinamica, i rischi della sindrome ipocinetica, Attività motoria e benessere: influenza sull'apparato cardio – circolatorio; conoscenza sulle norme di comportamento in caso di infortunio: epistassi, distorsione, lussazione, fratture, ferite; trauma cranico, trauma di colonna; svenimento, stiramento, strappo, crampi, colpo di sole e colpo di calore. Approfondimenti sui principi nutrizionali. Il doping e le principali sostanze dopanti.

Competenza attesa alla fine del 7^a Modulo: Competenza nell'applicazione pratica delle conoscenze; competenza nel riconoscimento dello stato di emergenza e nel saper adottare i comportamenti appropriati.

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Conoscere i rischi per la salute derivanti da errate abitudini di vita.
- Definire le norme principali per il mantenimento della salute dinamica.

Cicciano, 15 maggio 2025

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA anno scolastico 2024/2025

DOCENTE: prof. Clemente De Rosa

Modulo A

Il mercato turistico

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico internazionale

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo

Modulo B

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

Modulo C

La pianificazione e la programmazione aziendale

Il budget

Il business plan

Modulo D

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

Istituzioni- legalità'-solidarietà

-I principi della costituzione

-Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.

-La nascita dell'Unione Europea: Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea L'euro

Cicciano, 15 maggio 202

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

PROGRAMMA DI RELIGIONE

Insegnante

CLASSE V SEZ. B

Anno scolastico 2024/25

- La nascita della Chiesa: la Pentecoste dal libro degli Atti
- Principali caratteristiche della Chiesa del I secolo.
- La figura di San Paolo.
- L'editto di Costantino e la diffusione del cristianesimo.
- Nascita e diffusione del monachesimo.
- La Chiesa nel medio-evo.
- Gli ordini mendicanti: San Francesco e San Domenico.
- Il credo niceno-costantinopolitano.
- La riforma protestante ed il dialogo con i fratelli separati.
- L'ecumenismo oggi
- Il concetto cristiano di felicità; analisi delle Beatitudini in Matteo e in Luca
- Riflessioni sulla legalità e lettura del brano "Per amore del mio popolo non tacerò"
- La figura di Don Diana e la lotta alle mafie

L'INSEGNANTE

Luca Scala

GLI ALUNNI

De Maria Raffaele
Angelo Balsano



Ambito NA 19

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

Sede Centrale-Via G. Bruno, 1° Triv. - 80033 CICCIANO - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH28000V
Sede Pollena Trocchia-Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) TEL. 081/5303999 FAX: 0815308173 email: narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it -
sito: www.ipsseoacciano.it

PROGRAMMA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

A. S. 2024/2025

DOCENTE: ANTONELLA PRISCO
CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

- I PRINCIPI DI DIETETICA
 - Piramide Alimentare: Principi Di Alimentazione Equilibrata
 - Il Metabolismo E Energia Dei Macronutrienti
 - Valutazione Dello Stato Nutrizionale, Dispendio Energetico
 - LARN E Linee Guida
 - Dieta Razionale Ed Equilibrata Nelle Diverse Fasce D'età E Nelle Varie Condizioni Fisiologiche
 - Dieta Mediterranea
 - Le Allergie Alimentari e le Intolleranze Alimentari
 - Le Malattie Correlate All'alimentazione: Dca, Sindrome Metabolica, Tumori
 - Educazione alla salute e al benessere

- DIETETICA E SICUREZZA ALIMENTARE APPLICATA ALLA RISTORAZIONE
 - La ristorazione collettiva
 - Le tabelle di composizione degli alimenti
 - La sicurezza alimentare e l'HACCP
 - L'igiene professionale come strumento operativo della qualità
 - La rintracciabilità dei prodotti alimentari
 - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti e malattie alimentari

- SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
 - I nuovi prodotti alimentari
 - Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
 - Filiera agroalimentare
 - Qualità degli alimenti
 - Educazione ambientale e tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

Cicciano 15/05/2025,

Egizio Emanuele
Arturo Pastina

La docente
Antonella Prisco

Antonella Prisco

PROGRAMMA DI FRANCESE

A.S 2024/2025

VB ENO

Docente: Amato Filomena

Libro: À TABLE!

Hoepli

Grammaire: Ripasso generale degli argomenti trattati negli anni precedenti.

Unité 1: Consolidare le conoscenze

La cuisine et le restaurant:

- La brigade de cuisine
- Les méthodes de cuisson
- La tenue professionnelle du cuisinier
- L'équipement de la cuisine
- Le rôle du personnel
- Carte et menu: Composition du menu français
- Élaboration d'une recette typiquement française
- Intolérances alimentaires

Unité 2: Innovazione e sviluppo:

- La France, l'autre pays de l'huile d'olive
- La pyramide alimentaire
- Alimentation diététique
- Les produits BIO
- Nouveaux régimes diététiques
- Le régime végétarien
- Le régime végétalien
- Le régime macrobiotique
- Cuisine diététique et légère
- La Provence et ses produits
- La Bretagne
- La Normandie

Unité 3: Imprenditorialità e territori:

- La Restauration et les nouveaux restaurants
- Les métiers du restaurant
- Les vins de la France
- Les appellations du vins françaises
- La dégustation et la vente
- Le Champagne/ la région de la Champagne
- L' Alsace

Unité 4: Sostenibilità e benessere:

- Réglementation et emploi en œnogastronomie
- Le droit du travail, C.V.
- La Conservation des aliments
- La méthode HACCP
- Les aliments à risques

Educazione civica: L'Agenda 2030

Cicciano, li 15/05/2025

I rappresentanti degli alunni

Emanuele Egizio

Arturo Postina

Docente:

Prof.ssa Amato Filomena

Programma di ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2024-2025

CLASSE V K SEZ B PROF. MAUTONE NICOLA

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

CICCIANO 15/05/2025

Angelo Balsano
Dario Simeone

IL DOCENTE
Mautone Nicola

MATEMATICA

anno scolastico 2024-2025

Docente: Prof.ssa Vitale Carmela

1. Richiami

- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Sistemi di disequazioni

2. FUNZIONI

- Le funzioni e la loro classificazione
- Dominio e codominio di una funzione
- Zeri e segno di una funzione
- Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche
- Funzioni pari e funzioni dispari
- Funzioni crescenti, funzioni decrescenti e funzioni monotone

3. LIMITI

- Definizione di intorno
- Punti di accumulazione
- Approccio intuitivo al concetto di limite
- Limite destro e limite sinistro
- Operazioni sui limiti
- Limiti in forma indeterminata $(+\infty - \infty, \frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty})$

4. FUNZIONI CONTINUE

- Definizione di continuità di una funzione in un punto e in un intervallo
- Punti di discontinuità di una funzione
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione
- Lettura del grafico di una funzione

CICCIANO, lì 15/05/2025

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

RELAZIONE FINALE

ITALIANO

Docente: Prof. Della Pietra Giuseppe

a.s. 2024-25

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. B indirizzo Enogastronomia risulta composta da 11 alunni di sesso maschile, di cui uno diversamente abile che ha seguito con obiettivi minimi la Programmazione Curriculare ed uno BES. Tutti hanno frequentato regolarmente fin dall'inizio dell'anno scolastico.

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

Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato soddisfacente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

dal diverso ritmo di apprendimento e di sviluppo delle abilità che ciascun alunno ha evidenziato. Per la necessità di modulare le lezioni in modo da potenziare il metodo di studio e le competenze linguistiche di base, l'ultima UDA è stata svolta in parte; i risultati delle verifiche sono complessivamente positivi.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

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

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui;

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

CICCIANO, 15 maggio 2025

Docente: Della Pietra Giuseppe

STORIA

Docente: Prof. Della Pietra Giuseppe

a.s. 2024-2025

La classe 5B ENO ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano una soddisfacente capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da quasi tutti gli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. Quasi tutti gli allievi hanno conseguito la capacità di adoperare in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina e, inoltre, possiedono gli strumenti essenziali per individuare persistenze e mutamenti. In generale, la classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato soddisfacente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI

SPECIFICI La classe

conosce:

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

COMPETENZE E ABILITÀ:

Gli alunni sono in grado di:

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

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.

PROVE SCRITTE: mappe concettuali, questionari.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

**CICCIANO, 15 maggio 2025 Il docente: Prof. Della Pietra
Giuseppe**

INGLESE

Docente: PROF.SSA DE RIGGI STELLA

a.s. 2024-25

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B ENO è composta da 12 alunni, provenienti da zone limitrofe e con background familiari e sociali differenziati. La maggior parte degli alunni è sempre stata educata ed ha sempre rispettato le regole scolastiche, anche se vivaci, non hanno mai mostrato atteggiamenti poco consoni al contesto scolastico né dal punto di vista delle azioni né sul piano verbale. Buona parte degli alunni, invece, ha partecipato al dialogo didattico educativo impegnandosi con entusiasmo per le diverse argomentazioni affrontate, facendo emergere un vivo interesse 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, 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. Nel complesso il livello di preparazione per la classe è più che sufficiente per alcuni alunni e sufficiente per la maggior parte di essi.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La frequenza è stata generalmente regolare eccezione fatta per alcuni di essi il che ha inciso sul rendimento scolastico e sull'acquisizione delle competenze.

Dal punto di vista didattico alcuni allievi si sono mostrati, sin dai primi giorni assidui ed hanno partecipato in modo costante e puntuale al dialogo educativo rispettando le scadenze fissate. Altri invece non sono stati costanti nello studio e hanno mostrato scarsa partecipazione al dialogo educativo. Tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, il livello di raggiungimento degli obiettivi di apprendimento rasenta la sufficienza. In particolare un piccolo gruppo di alunni si è mostrato da subito interessato ed attento agli argomenti trattati, studiando in modo continuo e fruttuoso, raggiungendo un buon livello di apprendimento. Un'altra parte della classe, la più ampia, pur partecipando attivamente alle lezioni, ha raggiunto un livello più che sufficiente. Gli esiti formativi risultano eterogenei: in alcuni alunni sono stati raggiunti a livello avanzato mentre a livello intermedio in un secondo gruppo di alunni e a livello base in un ultimo gruppo per incostanza nello studio, nonostante le costanti stimolazioni.

Sono state usate metodologie attive quali: cooperative Learning, gruppi di lavoro, role playing, lezioni digitali e video lezioni, discussioni dialogate, analisi e riflessioni su video proposti, immagini. E' stata utilizzata anche la condivisione di documenti utili per 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.

Cicciano, 15 maggio 2025

docente: De Riggi Stella

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: EMANUELA NAPOLITANO

A.S. 2024-2025

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. Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stato predisposto e realizzato una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali; pertanto, le prove d'esame finali terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

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

CAPACITÀ FISICHE FONDAMENTALI

- Forza
- Velocità
- Resistenza
- Mobilità 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 maggio 2025

Docente: PROF.SSA EMANUELA NAPOLITANO

DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Docente: PROF. DE ROSA CLEMENTE

a.s. 2024-2025

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni sono sempre stati educati ed eventuali dimostranze non sono mai sfociate in atteggiamenti poco consoni al contesto scolastico né dal punto di vista delle azioni né sul piano verbale. Il livello generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento, per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Nella classe è presente un alunno in situazione di disabilità che segue un percorso con obiettivi minimi, in collaborazione con il docente di sostegno sono state poste in essere tutti gli strumenti dispensativi e compensativi per far raggiungere al discente il successo formativo. Il livello

complessivo della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività, è migliorato, anche se permangono situazioni di carenze, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati per casa e di uno scarso studio domestico o comunque concentrato spesso ed esclusivamente nei periodi antecedenti

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La frequenza è stata generalmente regolare eccezione fatta per alcuni di essi che ha inciso sul rendimento scolastico e sull'acquisizione delle competenze.

Dal punto di vista didattico alcuni allievi si sono mostrati, sin dai primi giorni assidui ed hanno partecipato in modo costante e puntuale al dialogo educativo rispettando le scadenze fissate. Tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, il livello di raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è mediamente discreto. In particolare un piccolo gruppo di alunni si è mostrato da subito interessato ed attento agli argomenti trattati, studiando in modo continuo e fruttuoso, raggiungendo un buon livello di apprendimento. Un'altra parte della classe, la più ampia, pur partecipando attivamente alle lezioni, ha raggiunto un livello sufficiente. Gli esiti formativi risultano eterogenei: in alcuni alunni sono stati raggiunti a livello avanzato mentre a livello intermedio in un secondo gruppo di alunni e a livello base in un ultimo gruppo per incostanza nello studio, nonostante le costanti stimolazioni.

Gli argomenti sono stati proposti sia mediante lezione frontale e discussione guidata sia mediante tecnologie digitali. Sono state usate metodologie attive quali: cooperative Learning, gruppi di lavoro, role playing, lezioni digitali e video lezioni, discussioni dialogate, analisi e riflessioni su video proposti, immagini. E' stata utilizzata anche la condivisione di documenti utili per approfondimenti e con la classe virtuale di Google.

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.

Cicciano, 15 maggio 2025

Docente: Prof. DE ROSA CLEMENTE

FRANCESE

Docente: Prof.ssa AMATO FILOMENA

a.s. 2024-2025

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 B dell'indirizzo Enogastronomia è composta da 12 alunni, tutti maschi, di cui un alunno diversamente abile, De Maria Raffaele, che segue una programmazione curricolare con obiettivi minimi, un alunno BES, Canonico Sebastiano, e un alunno non frequentante, Ranucci Davide. Per l'alunno diversamente abile ci si è attenuto a quanto stabilito nel rispettivo PEI, mentre per quello con BES si sono poste in campo strategie diversificate e si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi indicati nel PDP, per cui nella seconda parte il dialogo didattico è migliorato.

La frequenza è stata abbastanza regolare per la maggior parte degli alunni.

Dal punto di vista disciplinare la classe si è mostrata nel complesso collaborativa e rispettosa nei confronti del docente anche se in alcuni casi si sono riscontrati episodi di distrazione e di discontinuità nell'impegno scolastico.

Dal punto di vista del rendimento la classe si divide in tre fasce di livello: un primo gruppo ha raggiunto un buon livello di preparazione, distinguendosi per serietà e metodo di studio autonomo; un secondo gruppo, supportato da un impegno regolare ha raggiunto una discreta preparazione disciplinare; infine un ultimo gruppo di alunni pur partecipando allo scambio dialogico, opportunamente guidati e sollecitati, è riuscito a colmare le lacune iniziali raggiungendo gli obiettivi prefissati.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

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

CRITERI METODOLOGICI

-si sono alternate diverse tecniche didattiche:

Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni guidate.

MATERIALI E STRUMENTI

-Libro di testo

-Materiale digitali – fotocopie, schede predisposte dal docente

-Ricerche individuali e di gruppo

-Aula con LIM

ATTIVITA' DI RECUPERO

Dopo una prima pausa didattica, prevista dal calendario annuale e di istituto, sono state svolte in itinere le attività di recupero.

FORME DI VERIFICA

-Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di accertare eventuali carenze e sanarle

-Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale

-Prove orali: interrogazioni e colloqui

-Prove scritte: questionari – vero o falso – completamento

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Per la valutazione sommativa, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi sui vari argomenti, si è tenuto conto della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

Cicciano, 15 maggio 2025

Docente: Prof.ssa Amato Filomena

Matematica

Docente: Prof.ssa Vitale Carmela

anno scolastico 2024-2025

PROFILO DELLA CLASSE

Gli studenti hanno seguito un regolare percorso di studi; tuttavia, nel corso del triennio non hanno beneficiato della continuità didattica per quanto riguarda la disciplina di Matematica. La classe, infatti, mi è stata assegnata soltanto nel corrente anno scolastico. La classe si presenta alquanto eterogenea sia sotto il profilo didattico che sotto quello disciplinare. Per quanto riguarda l'attenzione, l'interesse e l'impegno, una parte degli alunni ha mostrato apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e senso di responsabilità, vi è poi un altro gruppo per i quali risultano insoddisfacenti i livelli di partecipazione, di attenzione, impegno e di studio giornaliero. Il profitto è stato vario: alcuni hanno raggiunto risultati buoni, altri discreti o sufficienti, ma altri ancora, sia per scarso impegno ed interesse, sia per lacune pregresse, mai del tutto recuperate, hanno raggiunto un livello ai limiti della sufficienza. Alcuni studenti hanno acquisito una sufficiente autonomia nell'esposizione e nell'applicazione dei concetti appresi, altri hanno evidenziato una preparazione frammentaria ed è necessario guidarli nelle verifiche, specialmente quando devono affrontare esercizi che richiedono un'organizzazione concettuale più complessa.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Nello svolgimento del programma si è tenuto conto della programmazione iniziale che non è stata rispettata in quasi tutte le sue parti, sia per l'interesse mostrato dagli studenti che per la loro disponibilità allo studio. Nel corso del secondo quadrimestre, infatti, alcuni studenti hanno accusato un calo nel rendimento scolastico dovuto soprattutto alla mancanza di studio ed approfondimento personale e l'attività didattica non è stata del tutto continuativa. Gli argomenti sono stati presentati in modo semplice pur mantenendo il rigore e la precisione concettuale e terminologica che la materia necessita ed è stato dato ampio spazio alle applicazioni ed agli esercizi.

COMPETENZE

I "modelli" matematici sono stati utilizzati non solo per conoscere il valore strumentale della matematica, ma anche per potenziare le strutture logiche: tuttavia gli obiettivi didattici, perseguiti in termini di competenze abilità, sono stati raggiunti in modo accettabile.

	Tutti	Maggioranza	Alcuni
Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo per determinare gli elementi caratterizzanti una funzione (dominio, punti d'intersezione con gli assi, zeri, segno, parità ...)		x	
Utilizzare le funzioni per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;	x		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.			x
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	x		

SAPERI ESSENZIALI: CONOSCENZE E ABILITÀ

Rispetto ai saperi essenziali e ai contenuti teorici ed applicativi della disciplina, gli alunni, mediamente, sono riusciti a raggiungere obiettivi pressoché accettabili. Le conoscenze e le abilità specifiche realizzate 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

Saperi Essenziali	Abilità	Conoscenze	Raggiunti da
1. Equazioni	- Il concetto di equazione e le relative definizioni. I principi di equivalenza. I concetti di intervallo e di insieme delle soluzioni. - Equazione della retta, in forma esplicita e in forma implicita e relazione tra i coefficienti dell'equazione e la posizione della retta. - Definizione di parabola e la sua rappresentazione nel piano cartesiano. Equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse y.	- Equazioni di primo e di secondo grado - La retta - La parabola	Tutti ☐
			Magg. ☐
			Alcuni ☐
2. Disequazioni	- Comprendere il concetto di disequazione. - Saper risolvere disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte. - Saper risolvere sistemi di disequazioni.	- Disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte. - Sistemi di disequazioni.	Tutti ☐
			Magg. ☐
			Alcuni ☐
3. Funzione reale di variabile reale	- Saper riconoscere e classificare una funzione. - Saper determinare il dominio delle funzioni. - Saper determinare gli zeri di una funzione. - Saper determinare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. - Saper determinare gli intervalli di positività di una funzione razionale. - Saper individuare le proprietà specifiche di alcune funzioni (pari dispari, crescenti, decrescenti, ecc.).	- Funzioni lineari. Funzioni quadratiche. - Funzioni costanti, iniettive, suriettive, biettive. - Dominio e condominio di una funzione. - Funzioni reali di variabile reale; zeri di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti; funzioni pari e dispari. - Classificazione delle funzioni reali	Tutti ☐
			Magg. ☐

		di variabile reale. - Immagine di un elemento del dominio di una funzione analitica. - Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali. - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.	Alcuni ☐
4. Limite di una funzione	- Saper calcolare i limiti di funzioni polinomiali e fratte in un punto e all'infinito. - Saper calcolare gli asintoti di una funzione algebrica razionale fratta.	- 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 $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$; - Calcolo degli asintoti di una funzione razionale fratta. - Calcolo del dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la	Tutti ☐
			Magg. ☐
			Alcuni ✓

		funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli del dominio partendo dal grafico di semplici funzioni	
--	--	---	--

CRITERI METODOLOGICI

L'approccio formativo è stato sempre calibrato alla specificità dell'alunno, facendo leva sulle sue reali risorse. Così, per esempio, è stata adottata una strategia didattica che simultaneamente tenesse conto sia dello stile cognitivo di tipo visivo-spaziale, che di quello di tipo verbale-analitico. Infatti, gli interventi didattici sono stati fatti sia tramite istruzioni scritte che tramite istruzioni verbali orali, impartite sempre contemporaneamente. 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 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 in classe per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e problemi, per confrontare

diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti; d) 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; e) esercitazioni guidate per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l'interesse e l'attenzione dei discenti; f) 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.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Oltre agli interventi di recupero attivati dopo i risultati del primo quadrimestre e svolti, nel mese di Febbraio, in orario curriculare, durante tutto l'anno scolastico ciascun alunno è stato guidato attraverso un piano formativo individualizzato che ha previsto interventi personalizzati in itinere.

FORME DI VERIFICA

L'attività di verifica degli obiettivi raggiunti è stata svolta mediante somministrazione di prove scritte ed orali sugli argomenti di indirizzo trattati. Le prove scritte sono state di vario tipo: test a risposta multipla e compiti di tipo tradizionale. Le prove orali sono state principalmente interrogazioni, esposizione degli argomenti trattati e interventi da posto. In tal modo, se ne è potuta constatare le capacità di ragionamento, l'attività personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni: la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo; la seconda di tipo sommativo, che si è collocata al termine di ogni UdA, 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.

Alcuni alunni hanno pienamente raggiunto gli standard minimi in termini di abilità e di conoscenze, che erano stati prefissati inizialmente, gli altri se ne sono avvicinati a fatica. I migliori risultati sono stati ottenuti da coloro che hanno mantenuto un impegno costante durante l'anno scolastico, mentre per gli altri le carenze accumulate e il disinteresse con cui hanno affrontato lo studio della disciplina hanno compromesso l'apprendimento di alcuni contenuti. Pertanto, nel giudizio complessivo si è tenuto conto, non tanto della conoscenza dei contenuti e della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi proposti, ma soprattutto o, in alcuni casi, unicamente della partecipazione alle lezioni, dell'interesse mostrato e dei progressi, seppure minimi, registrati durante l'anno scolastico.

Cicciano, li 15 Maggio 2025

Docente: Prof.ssa VITALE CARMELA

RELAZIONE FINALE LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

DOCENTE: PROF MAUTONE NICOLA

CLASSE 5 ENOGASTRONOMIA CUCINA SEZ. B

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da dodici alunni di cui uno che non ha frequentato.

Un alunno segue una programmazione con degli obiettivi minimi.

I discenti, se pur in alcuni casi indisciplinati, nell'insieme hanno dimostrato una discreta capacità elaborativa evidenziando una partecipazione alla disciplina in modo recettivo. La classe è divisa in due gruppi: un gruppo, formato da diversi elementi dotati di buona volontà e desiderio di apprendere e hanno mostrato interesse ed impegno costante alle lezioni svolte, raggiungendo una preparazione più che soddisfacente e partecipando con vivo interesse al dialogo educativo; l'altro gruppo, invece, se pur abbia raggiunto una preparazione quasi sufficiente ha mostrato minore impegno ed interesse verso la disciplina. Gli obiettivi prefissati nella progettazione iniziale sono stati raggiunti. Il programma è stato svolto seguendo la progettazione iniziale, anche se alcuni argomenti non sono stati trattati in modo approfondito. Ciò è stato determinato dalle assenze degli alunni e dal poco impegno dei discenti durante le lezioni. Gli argomenti sono stati trattati cercando, di far coincidere l'attività teorica svolta in classe all'attività pratica svolta nel laboratorio e con lezioni frontali. Si è svolta un'attività didattica basata sul lavoro di gruppo, per consentire agli alunni di aprirsi al dialogo educativo e di promuovere lo sviluppo e la crescita degli stessi nell'ambito della classe. Inoltre l'azione didattica è stata svolta trattando argomenti dal libro di testo, da appunti personali e da altri libri di testo in mio possesso. Gli alunni si sono ben integrati nel gruppo classe, instaurando un buon rapporto con il docente, basato sul rispetto reciproco.

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

Obiettivi educativo-didattici raggiunti dalla classe

-Conoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.
Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.

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

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

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

Criteri metodologici

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

Materiale e strumenti

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

Attività di recupero

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

Forme di verifiche

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

Criteri di valutazioni

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

CICCIANO 15/05/2025

IL DOCENTE
MAURONE NICOLA



Ambito NA 19

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

Sede Centrale-Via G. Bruno, 1° Trav.- 80033 CICCIANO - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH28000V
Sede Pollena Trocchia-Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) TEL. 081/5303999 FAX: 0815308173 email : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.it

RELAZIONE FINALE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA Antonella Prisco

CLASSE: V B enogastronomia

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Osservazioni specifiche del docente sulla classe

Il docente, pur essendo subentrato nel mese di gennaio dell'ultimo anno del percorso scolastico, conosceva già il gruppo classe grazie all'esperienza di supplenza svolta nell'anno scolastico 2023/2024. Questa continuità ha facilitato il reinserimento nella dinamica didattica e relazionale della classe, permettendo di proseguire il percorso educativo senza interruzioni significative.

La classe si è dimostrata collaborativa, sebbene presenti un livello disomogeneo negli apprendimenti della disciplina. Un gruppo molto ristretto ha acquisito con solidità le conoscenze fondamentali, ottenendo risultati più che sufficienti. Un altro gruppo, invece, ha conseguito un livello di apprendimento sufficiente, ma con alcune difficoltà.

Il programma è stato parzialmente semplificato e l'attività didattica ha subito un rallentamento, a causa di lacune pregresse e di difficoltà riscontrate dagli studenti nell'utilizzo corretto e appropriato del linguaggio tecnico specifico della disciplina.

La programmazione ha subito variazioni nei tempi di svolgimento delle attività, in quanto non pienamente allineata alla scansione didattica annuale, essendo stata condizionata dall'ingresso tardivo del docente nel corso dell'anno scolastico.

OBIETTIVI: Conoscere la filiera agroalimentare, analizzare il suo impatto ambientale e riconoscere l'importanza dell'innovazione per la sostenibilità; Conoscere i novel food e le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari.

Conoscere quali sono i regolamenti principali sulla sicurezza alimentare, le diverse tipologie di contaminazione alimentare e i fondamenti del metodo HACCP. Conoscere i principali contaminanti di tipo biologico e le patologie associate ad una contaminazione.

Conoscere il significato di dietologia e dietoterapia e come varia la dieta nelle diverse fasi della vita e/o in particolari condizioni patologiche. Conoscere le tipologie ristorative e i menu funzionali alle esigenze della clientela.

COMPETENZE Gli alunni sono in grado di definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera, riconoscere l'importanza della qualità nel processo di filiera, predisponendo prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; sanno adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti individuando i rischi di contaminazione alimentare e prevenirla; saper riconoscere le principali cause di contaminazione fisica, biologica e chimica, riconoscere gli alimenti biologici, classificare gli alimenti in base alle gamme, mettere in relazione il contaminante con la rispettiva malattia. Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata, indicare i criteri per effettuare un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione alla salute utilizzando le indicazioni LARN, sono in grado di mettere in relazione malnutrizioni alimentari con determinate patologie e definire la terapia dietetica più adatta.

Saper perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

ORE SVOLTE Il lavoro è stato svolto nelle 4 ore settimanali come da orario;

Nel primo quadrimestre sono stati svolti i moduli riguardanti la sostenibilità ambientale e i nuovi prodotti alimentari, i principi di dietetica e alimentazione equilibrata, ristorazione collettiva.

Nel secondo quadrimestre sono stati trattati gli argomenti relativi malattie metaboliche, sicurezza alimentare e malattie correlate.

VERIFICHE I livelli di apprendimento conseguiti sono stati dunque valutati attraverso verifiche formative (domande in itinere), verifiche sommative (prove non strutturate e colloqui orali), realizzazione di elaborati digitali e colloqui orali. La valutazione delle verifiche orali ha tenuto conto di diversi parametri, quali il livello delle conoscenze acquisite dall'allievo, la sua capacità di esporre in modo appropriato e chiaro i contenuti appresi, l'impegno mostrato nel lavoro autonomo, l'assiduità di frequenza, la partecipazione al dialogo didattico-educativo, i progressi effettuati rispetto alla situazione di partenza.

METODOLOGIE ADOTTATE Durante l'anno scolastico, l'azione educativa si è articolata su unità di apprendimento. Le metodologie utilizzate sono state le seguenti: per ogni unità si è proceduto all'illustrazione di contenuti mediante presentazioni schemi, esercitazioni collettive (calcolo del fabbisogno calorico dei principali nutrienti).

ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO L'attività di potenziamento è stata realizzata mediante lezioni di approfondimento mostrati alla classe con materiale preparato dalla docente.

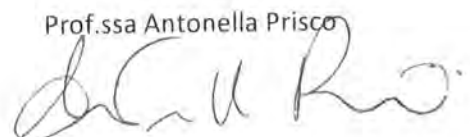
ATTIVITA' DI RECUPERO Il recupero è stato fatto in itinere mediante studio individuale e ulteriori chiarimenti attraverso spiegazioni frontali dei concetti poco chiari, a richiesta del singolo alunno.

Cicciano

15/05/2025

Docente

Prof.ssa Antonella Prisco



RELAZIONE FINALE IRE

VB

Prof. Lucia Seale

Disciplina IRC Classe V Sez. B

Anno scolastico 2024/25

1. Svolgimento del programma:

REGOLARE

(parzialmente incompleto - regolare in base alla programmazione-completo ed approfondito)

2. Difficoltà incontrate nello svolgimento del programma:

NESSUNA

(nessuna - alcune - molte dovute a carenza/insufficiente padronanza dei pre-requisiti/preparazione di base/carenze di tempo)

3. Strategie messe in atto per superarle:

LEZIONI SEMPLIFICATE

(lezioni semplificate - individuali - corsi di recupero - sostegno - consolidamento - ritmo più lento)

4. Verifica dell'apprendimento:

COLLOQUI

(numero prove scritte - tipo di prove - numero interrogazioni orali: settoriali, sommativie - colloqui)

5. Metodologia seguita:

LEZIONI FRONTALI

(lezioni frontali - gruppi di studio - ricerca individuale - elaborati - tests - attività laboratorio)

6. Impegno:

ADEGUATO

(scarso - discontinuo - superficiale - adeguato - continuo - consapevole)

7. Interesse:

BUONO

(nessuno/scarso - modesto/meramente scolastico - opportunistico - discreto/vivo - buono/eccezionale)

8. Comportamento:

EDUCATO

(chiassoso/disordinato/maleducato – passivo/difficile/superficiale – formalmente
corretto/disciplinato/educato – serio/responsabile/esemplare/collaborativo)

9. Partecipazione al dialogo educativo:

ATTIVO

(scarsa/apatica – passiva/non interessata – attiva/fiduciosa/leale – fattiva/franca –
aperta/collaborativa)

10. Profitto:

DISCRETO

(gravemente insufficiente – insufficiente – mediocre – sufficiente – discreto – buono – ottimo)

11. Preparazione:

OBIETTIVI RAGGIUNTI

(obiettivi non raggiunti – obiettivi raggiunti in minima parte – obiettivi sufficientemente raggiunti –
obiettivi ampiamente raggiunti)

12. Capacità maturate:

APPROFONDIMENTO CON CORRETTA ESPOSIZIONE

(assimilazione lacunosa delle conoscenze e delle competenze – assimilazione modesta delle
conoscenze ed acquisizione delle competenze essenziali – assimilazione completa delle conoscenze
ed acquisizione delle fondamentali competenze – capacità di approfondimento con corretta
esposizione ed autonomia di studio – capacità critiche, esposizione brillante, grande iniziativa nello
studio)

13. Azioni di approfondimento per i più capaci:

NESSUNA

(nessuna – alcune – molte)

14. Giudizio sintetico rapporti con le famiglie:

MEDIA / ALTA

(bassa partecipazione – media partecipazione – alta partecipazione)

IL DOCENTE

Lucio Scialo



AmbitoNA19

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.ipsseoacicciano.edu.it

PCTO

(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO)

RELAZIONE FINALE

TUTOR:

CLASSE V SEZ. B IND. ENOGASTRONOMIA CUCINA

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.

1. 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 Tecniche Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.
- Conoscere le procedure.

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

FASI DEL PROCESSO

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

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

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

Tra le altre attività previste dai PCTO :

- Attività di orientamento
- Attività laboratoriali di vario genere, partecipazioni a manifestazioni interne o esterne all'istituto,

organizzate da questo o da terzi.

- Visite ad aziende della filiera
- Visite a fiere del settore
- Possibili partecipazioni a concorsi, gare professionali e progetti europei se ritenuti opportuni
- Incontri con esperti del settore e del mondo del lavoro
- Altre attività che possano rendersi disponibili e rispecchino i principi dei PCTO.

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

PCTO E DISABILITA'

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

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

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

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

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

Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le

attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio.

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

Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e lavorativo.
Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

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

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

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2022 -2023

- CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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

- CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA

Hanno svolto corsi e masterclass con esperti, attività di eventi sul territorio, visite guidate del settore

raggiungendo le 60 ore previste

- CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

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

PCTO ANNO 2023-24

- CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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

- CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA

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

- CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

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

PCTO anno 2024-25 CLASSI QUINTE

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

Valutazione complessiva del percorso

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

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

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- competenza in materia di cittadinanza, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una

particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del mondo della cucina e dei piatti.

- Capacità di problem solving, di comunicazione, di organizzare il proprio lavoro, di gestione del tempo, Spirito di iniziativa, flessibilità, visione d'insieme.

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

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

DATA 15/05/2025

IL TUTOR SCOLASTICO

MASTRO NICOLA



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.

Come¹ 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 equinozio²
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 vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

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.

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ 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.



TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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



elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

Comprensione e analisi

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

domande proposte.

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

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella

corsa verso l'innovazione.

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



PROPOSTA B2

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: Nicoletta Polla-Mattiot, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.

Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio. Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.

Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. Si parla «a turno», si tace «a turno».

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. Perché 'la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione 'spazio mentale prima che acustico': illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.



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 stavavivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

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

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

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

PROPOSTA C1

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

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Rita Levi-Montalcini, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano



maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero. Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «Perfection of the life, or of the work». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «imperfection of the life and of the work». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un 'elogio dell'imperfezione'. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO - 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.ipsseoacicciano.edu.it

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

snodi tematici stilistici	e 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 gravemente carente		5
Interpretazio ne corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^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

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^a Trav. - 80033 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

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 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 congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15

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

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA

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 Km0 ? Quali sono i vantaggi?
- c- Quali sono i benefici per la salute?

- d- Qual è il rapporto tra filiera corta e impatto ambientale?
- e- Elabora un menù a Km 0 di tre portate con prodotti tipici del tuo territorio.

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.



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

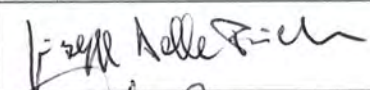
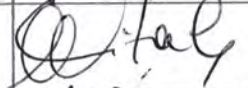
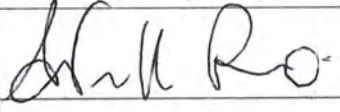
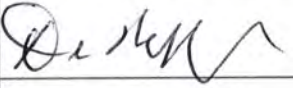
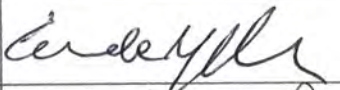
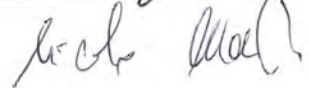
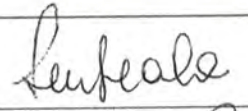
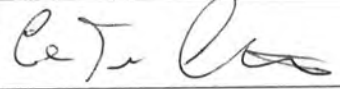
"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 18 Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.edu.it

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Della Pietra Giuseppe	Italiano e Storia	
Vitale Carmela	Matematica	
Prisco Antonella	Scienze degli alimenti	
De Riggi Stella	Inglese	
Amato Filomena	Francese	
De Rosa Clemente .	Diritto e tecnica amministrativa	
Napolitano Emanuela	Scienze motorie	
Mautone Nicola	Laboratorio di Enogastronomia	
Scala Lucia	I.R.C.	
Carbone Gaetano	Sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

