



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

Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CICCIANO

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

Pr. N. 694-IV Del. 14-05-25

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. D
DECLINAZIONE
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. 4

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA pag. 5

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

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO pag. 8

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Elenco dei candidati pag. 20

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione pag. 24

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Programmi pag. 32

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua Francese

DTSAR

Scienze dell'alimentazione

Lab.Serv.Enogastronomici Settore Cucina

Religione

Scienze fisiche e motorie

Relazioni pag. 52

Italiano

Storia

Matematica

Lingua inglese

Lingua Francese

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

pag. 77

Premessa

Finalità, obiettivi e competenze

Fasi del processo

PCTO e disabilità

Valutazione, certificazione, riconoscimento crediti

Resoconto PCTO

Valutazione complessiva del percorso

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, elaborando i contenuti acquisiti.	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50-1	
	II	È in grado di fornire argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1.50-2.50	
	III	È in grado di fornire semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3.50	
	IV	È in grado di fornire articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4.50	
	V	È in grado di fornire ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera.	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali.	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	2.50	
Punteggio totale della prova				



Fornito digitalmente da VALDITRA GIUSEPPE
C.I.T.
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

Allegato B: Simulazione Prima Prova

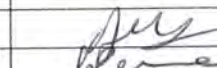
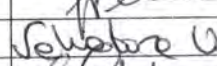
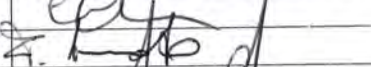
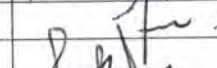
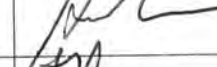
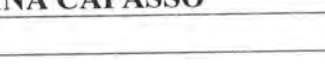
Allegato C: Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato D: Simulazione Seconda Prova

Allegato E: Griglia di valutazione Seconda Prova

Allegato F: Relazioni finali alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V E INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA		
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
Religione	De Vito Valter	
Italiano/Storia	Perna Giuseppina	
Matematica	Vacchiano Salvatore	
Lingua Inglese	Carbone Carmela	
Lingua Francese	Amato Filomena	
DTSAR	Galasso Francescantonio	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	D'Elia Antonio	
Lab.Serv.Enogastronomia Settore Cucina	Tagliafiero Antonio	
Educazione Fisica	Silverio Pietro	
Sostegno	De Cecilia Ida	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Tagliafiero Antonio	Lab.Serv.Enogastronomia Settore Cucina
Galasso Francescantonio	DTSAR
D'Elia Antonio	Scienza e Cultura dell'Alimentazione

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

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

1.2. Territorio e capitale sociale.

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON- FSE e FESR e i fondi del PNRR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA, FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale. Il territorio - completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali- si configura come area territoriale Ob. Convergenza. Gli indici di criticità - rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a: *inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera; *inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare; * inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT. Vincoli di miglioramento sono azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEOA.

1.2. Risorse economiche e materiali

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

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

1.3. Caratteristiche principali della scuola

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

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

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

CODICI ATECO

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 still alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
CI-6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
CI-7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
CI-8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
CI-10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
CI-11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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

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.	Recupero							
2 U.D.A.			Alimentazione, Cucina e Territorio					
3 U.D.A.					Mens sana in corpore sana			
4 U.D.A.							Sicurezza e Sostenibilità	

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

Il colloquio sarà incentrato su una discussione interdisciplinare che inizierà con la presentazione di un documento, immagine o attraverso un piatto e riguarderà anche l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica. Nell'ambito della discussione, il candidato esporrà, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di PCTO svolta nel percorso di studi.

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

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

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

2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- legalità'-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE			COMPETENZE	DISCIPLINE	MONTE

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

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

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

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy. -Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili. - Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie e Sportive	4 h* 4 h* 3 h 2 h
*Solo Indirizzo Enogastronomia	- Strutture e infrastrutture sostenibili.				
*Solo Indirizzo Sala e Vendita	- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla criminalità. - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	-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.)			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. - Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h 2 h
Rispettare e	-Il concetto di patrimonio	Accrescere il senso di	Competenza in materia	Lab.	4 h*

valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	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.).	di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Accoglienza Turistica	
---	---	---	--	-----------------------	--

CITTADINANZA DIGITALE
Classe QUINTA

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLO	VOTO
--	------------	-------------	---------	------

COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
		Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.	BASE	6
		Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.		
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
		Non si interessa alle tematiche affrontate		
CITTADINANZA DIGITALE	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.	Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.	AVANZATO	9/10
	Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.	Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.		
	Rafforzare la consapevolezza della privacy ed il rispetto degli altri.	È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.		
		È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo).		
		Distingue le fonti per la loro attendibilità.		
		Ha partecipato con spirito critico.		
		Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato.	INTERMEDIO	7/8
		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		
		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	Coppola	Angelo
2	De Luca	Davide
3	De Luca	Pasquale
4	Esposito	Antonio
5	Fusco	Antonio
6	La Marca	Cristian
7	Polisi	Francesco
8	Presi	Giuseppe Enrico
9	Rozza	Benito
10	Tozzi	Antonio
11	Vedetta	Francesco

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	11	Ripetenti	/	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	/
Femmine	0	Ripetenti seconda volta	/	Allievi con diversa abilità	- PEI 1 Obiettivi Minimi 1 Differenziata
				Allievi con DSA o con BES	1
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					/

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. D indirizzo Enogastronomia è composta da 11 allievi maschi e tutti provenienti dalla classe IV dello scorso anno scolastico. Gli allievi, sebbene vivaci, hanno tenuto un comportamento abbastanza corretto fatta eccezione per un esiguo numero che è apparso più intollerante alle regole e all'attività didattica. Nella classe, è presente un alunno con disabilità per il quale è stato predisposto e realizzata una programmazione educativa/didattica personalizzata (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; un alunno per il quale è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali (differenziata) e accerteranno una preparazione idonea per il rilascio del relativo "Attestato di Credito Formativo".

Inoltre, nella classe è presente un allievo con DSA per il quale il consiglio di classe ha stilato un Piano didattico individualizzato (PDP). A conclusione del percorso formativo compiuto dalla classe si ritiene che gli allievi, al di là dei risultati raggiunti nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale e umana positiva. Per quanto riguarda le competenze raggiunte, si possono distinguere due fasce di livello: Il primo gruppo è formato da studenti che, grazie a strategie e metodologie adeguate, sono riusciti a consolidare conoscenze e abilità raggiungendo un buon livello di competenze.

Al secondo gruppo, fanno parte gli studenti che ancora presentano qualche lacuna e incertezza nella preparazione di base a causa di un impegno saltuario e settoriale. Grazie alle diverse strategie messe in atto dai docenti, sono riusciti comunque a raggiungere una preparazione nel complesso sufficiente.

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.

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

Il C.D.C. ha considerato che gli alunni sono in grado di:

- Rispettare gli altri e le idee altrui, rispettare il diverso.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto. Riguardo all'impegno e all'interesse gli alunni sanno.
- Collaborare alla soluzione dei problemi.
- Organizzare il proprio lavoro senza ledere i diritti altrui.

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

In riferimento alle competenze trasversali, l'allievo ha acquisito:

- capacità espositive scritte e orali;
- competenze comunicative di base per un corretto uso del linguaggio, anche specifico disciplinare;
- corretta metodologia di studio individuale e di gruppo per raggiungere gli obiettivi didattici, utilizzando gli strumenti di conoscenza e di studio specifici nei diversi ambiti disciplinari;

Durante l'anno come attività interdisciplinare, per il raggiungimento degli obiettivi, è stato progettato e realizzato un percorso formativo per nuclei tematici unitari, basato su un metodo di lavoro collegiale sia da parte dei docenti che da parte degli allievi. L'attività interdisciplinare è stata intesa come ricerca di temi-argomento o temi-problema attorno ai quali far convergere l'interesse e le competenze di tutte le discipline. Tale attività, è stata sviluppata in quattro nuclei tematici.

Per favorire il potenziamento, il consolidamento e il recupero è stata effettuata una pausa didattica alla fine del primo quadrimestre. Le iniziative di recupero e di sostegno sono state svolte con attività in itinere fino ai primi di marzo, con le seguenti modalità:

- Ripresa degli argomenti con spiegazione alternativa per tutta la classe;
- Organizzazione di gruppi di allievi per livelli differenti e per attività da svolgere in classe;
- Assegno e correzione di esercizi per casa.

Queste attività hanno curato con particolare attenzione gli aspetti metodologici volti ad acquisire autonomia, metodo di studio e la natura trasversale degli interventi.

PROGETTI e/o ATTIVITA' INTEGRATIVE (CULTURALI E PROFESSIONALIZZANTI) SVOLTI

Durante l'anno scolastico, gli allievi sono stati coinvolti nel progetto PCTO e nel progetto Orientamento

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI			
Progetto / Attività	Docente proponente	Periodo	Numero studenti
Alternanza scuola-lavoro	Tagliaferro Antonio	I° quadrimestre	Tutta la classe
Progetto Orientamento	Caccavale Antonio	I° /II° quadrimestre	Tutta la classe

MODALITÀ DI VERIFICA

L'attività di verifica degli obiettivi raggiunti è stata effettuata attraverso la somministrazione di prove scritte e orali relative agli argomenti di indirizzo affrontati. Le prove scritte hanno presentato diverse tipologie: strutturate, semi-strutturate e libere. Esse hanno riguardato principalmente esercizi di lettura e comprensione, traduzioni, produzione di brevi testi scritti, test finalizzati all'accertamento delle strutture e delle funzioni linguistiche, nonché risposte a domande aperte. Le prove orali si sono concretizzate prevalentemente in interrogazioni, esposizioni degli argomenti trattati e interventi da posto; agli studenti è stato richiesto di sintetizzare oralmente i contenuti affrontati. Tale modalità ha consentito di verificarne la conoscenza, valutarne le capacità di analisi e sintesi e accertare l'acquisizione delle competenze previste. Si precisa inoltre che, al termine del percorso di recupero in itinere, è stato somministrato un testo scritto volto a valutare l'eventuale superamento delle lacune pregresse.

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

		culturali, ecc.
--	--	-----------------

Sono stati adoperati le metodologie e i mezzi previsti e indicati nel piano didattico-educativo della classe, in cui sono state scandite le fasi dell'attività didattica e le strategie relative al potenziamento, consolidamento e recupero delle conoscenze e competenze.

Metodologie e strategie didattiche

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe:

Lezione frontale e partecipata, discussione guidata, partecipazione ad attività extra-curriculare, attività di laboratorio, lezione interattiva, *problem solving*, lavori di gruppo (esercitazioni, relazioni), assegnazioni di compiti di tutoraggio agli alunni.

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);

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.

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

Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRITTORI
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. • Abituati rientri in classe tardivi. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. • Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violano 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 (pagellino di aprile).

<i>RUBRICA</i>	<i>VOTO</i>	<i>RENDIMENTO</i>	<i>INDICATORI</i>	
ECCELLENTE	10/9	Ottimo	Conoscenze	Ampie, complete, senza errori, particolarmente approfondite.
			Abilità	Esposizione rigorosa, fluida, ben articolata. Sintesi critica, elaborazione personale, creatività,

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

				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.

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

				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

PROGRAMMA DI ITALIANO

DOCENTE: PROF.SSA PERNA GIUSEPPINA

Libro di testo: BALDI, GIUSSO, RAZETTI, ZACCARIA- Le occasioni della letteratura- Ediz. nuovo esame di Stato. Con e-book. Con espansione online. Vol. 3

NATURALISMO FRANCESE E VERISMO ITALIANO, SIMBOLISMO E DECADENTISMO.

GIOVANNI VERGA.

- Cenni biografici e ritratto letterario: la formazione di Verga e i romanzi d'esordio
- I romanzi e il progetto del Ciclo dei Vinti: *I Malavoglia*
- Il modo drammatico: il contrasto tra tradizioni e progresso
- Da "I malavoglia": I vinti e la fiumara del progresso
- Dalle novelle: *Rosso Malpelo*

LA POESIA ITALIANA TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E L'INIZIO DELNOVECENTO.

- Il decadentismo in Italia
- La poetica del decadentismo

GABRIELE D'ANNUNZIO.

- Vita, poetica
- Romanzi del superuomo
- Programma politico del superuomo
- *La pioggia nel pineto*

GIOVANNI PASCOLI.

- Vita, poetica
- *Myricae*
- *X agosto*
- *Novembre*
- *Il Lampo*
- *Il Tuono*
- *Il Temporale*

IL CREPUSCOLARISMO E LA POESIA CREPUSCOLARE

ITALO SVEVO

- L'intellettuale di frontiera: il ritratto letterario
- "Il ritratto dell'inetto"
- *La coscienza di Zeno*
- "Il fumo"

- “La morte del padre”

LUIGI PIRANDELLO

- vita, poetica
- *Il fu Mattia Pascal*
- *Uno, nessuno, centomila*
- *Sei personaggi in cerca d'autore*

LA POESIA DALLE AVANGUARDIE ALL'ERMETISMO

- La poesia ermetica in Italia

GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita, poetica
- *Il porto sepolto*
- *Allegria*
- *Veglia*
- *Mattina*
- *Soldati*
- *Fratelli*

Cicciano, lì 15 Maggio 2025

La Docente
Perna Giuseppina

I rappresentanti degli studenti _____

PROGRAMMA DI STORIA

DOCENTE: PROF.SSA PERNA GIUSEPPINA

TESTO IN USO: BRUNO MONDADORI- STORIA IN CORSO, vol 3, PEARSON

LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO

- Trasformazioni di fine secolo, un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

IL FASCISMO

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria

LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL

- I ruggenti anni venti
- La crisi del 1929
- Il New Deal
- Dalla crisi al New Deal

IL REGIME NAZISTA

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Verso la seconda guerra mondiale
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra

- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

Cicciano, lì 15 Maggio 2025

PROF.SSA
PERNA GIUSEPPINA

I rappresentanti degli studenti _____

Programma di Lingua Inglese

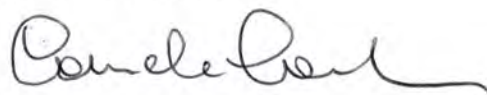
DOCENTE: PROF.SSA CARBONE CARMELA

- Hospitality
- A good Cook
- The cook's uniform
- Michelin restaurant rating system
- The Kitchen organisation: spaces and tools
- Ingredients
- Cooking processes
- Menus and Meals: different menus for different needs
- The art of Pastry: bread and cakes
- A good waiter/waitress: working with the staff
- The restaurant and the bar
- Beverages
- The service

- Marketing
- Digital advertising
- Delivery
- Food and Health: Mediterranean Diet, food allergies and special diets
- Food safety and hygiene: HCCP
- Think globally, eat locally
- Recipes and Menus (Pag 46)
- Italian Gastronomy Tour: Campania, Emilia Romagna, Sicily, Tuscany

Cicciano ,15-05-2025

LA PROFESSORESSA



I rappresentanti degli studenti

**PROGRAMMA DI MATEMATICA SVOLTO
CLASSE 5^AD ENOGASTRONOMIA**

A.S. 2024-2025

Prof. Vacchiano Salvatore

Ripasso argomenti anni precedenti

Ripasso equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; disequazioni frazionarie. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche.

la Funzione

Definizione di funzione ;classificazione di funzioni; dominio e codominio di una funzione; funzioni iniettive, suriettive, biiettive; grafico di funzioni elementari; funzioni monotone crescenti e decrescenti; simmetrie di una funzione rispetto sia all'asse delle ordinate che rispetto all'origine; intersezione di una funzione con gli assi cartesiani; segno di una funzione.

Limiti di funzione

Concetto intuitivo di limite; operazioni coi limiti; forme determinate($0/0$; ∞/∞);

asintoti di una funzione: asintoti verticali ed asintoti orizzontali.

Studio di una funzione razionale intera e fratta.

Campo di esistenza (dominio) di una funzione; eventuali simmetrie rispetto all'asse delle ordinate e rispetto l'origine; intersezioni con gli assi cartesiani; positività e negatività di una funzione; calcolo dei limiti agli estremi del campo di esistenza; calcolo di eventuali asintoti orizzontali e verticali; crescita e decrescenza di una funzione; rappresentazione approssimata di una funzione razionale intera e frazionaria.

Cicciano 15/05/2025

Il Docente

Salvatore Vacchiano

prof. Vacchiano Salvatore

PROGRAMMA DI FRANCESE

A.S 2024/2025

VD 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

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

- 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 cenogastronomie
 - 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

Docente
Prof.ssa Amato
Filomena

PROGRAMMA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: PROF. D' ELIA ANTONIO

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

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari

Evoluzione dei consumi alimentari in Italia – Filiera corta e sviluppo sostenibile – Filiera agroalimentare -

Impronta ecologica - Doppia piramide alimentare e ambientale. Nuovi prodotti alimentari: light, fortificati,

funzionali, innovativi, di gamma, convenience foods, integrali, biologici, dietetici, integratori, nutraceutici

e nanocibi.

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

☐ Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti

Contaminazioni biologiche – Agenti patogeni e malattie da essi causate: Prioni e malattia prionica, Virus (

epatite A) ; Batteri (salmonellosi; intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da Clostridium

perfringens, listeriosi; Funghi microscopici (lieviti e muffe); Protozoi (amebiasi, giardiasi) e Metazoi (teniasi

e anisakidosi).

☐ Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Requisiti generali d'igiene – Sistema HACCP - Qualità degli alimenti e controllo di qualità – Frodi alimentari.

Promozione del "Made in Italy" con il turismo enogastronomico.

Alimentazione equilibrata

☐ Alimentazione equilibrata e LARN

Bioenergetica e misure dell'energia - Calorimetria diretta e indiretta –
Fabbisogno energetico basale e

totale - Valutazione dello stato nutrizionale - Composizione corporea - Peso
teorico - IMC - LARN – Dieta

equilibrata – Linee guida per una sana alimentazione – Modelli alimentari e
Piramide alimentare.

☐ Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

Alimentazione in: gravidanza, allattamento, età evolutiva, età adulta, terza
età, nello sport. Alimentazione

nella ristorazione: tradizionale, fast food e slow food. Tipologie dietetiche:
mediterranea, vegetariana e

vegana

☐ Diete in particolari condizioni patologiche

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

intolleranze.

Cicciano , lì 15 Maggio 2025

Rappresentanti degli studenti

PROF. ANTONIO D'ELIA



PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ.D

A.S 2024/25

ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF.ANTONIO TAGLIAFIERRO

IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA	➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti ➤ la contaminazione fisica degli alimenti ➤ la contaminazione biologica degli alimenti ➤ la formazione degli alimentaristi ➤ l'applicazione dell'HACCP ➤ il piano di autocontrollo ➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili. ➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro. ➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori. ➤ i rischi nelle aziende ristorative.
ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	➤ diete per allergie e intolleranze ➤ differenza tra allergia e intolleranza ➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche ➤ allergia alle proteine dell'uovo ➤ la dieta del soggetto allergico alle uova ➤ allergia alle proteine del latte vaccino ➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino ➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia. ➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia. ➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia), ➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine. ➤ favismo ➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento, vediamo i motivi. ➤ come vivere con un'allergia alimentare ➤ test diagnostici.
QUALITÀ CERTIFICAZIONE E ALIMENTI MODERNI.	➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia. ➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili. ➤ la certificazione. ➤ dop. ➤ igp. ➤ stg. ➤ pat. ➤ de.co. ➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati. ➤ elementi del disciplinare.

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

	➤ alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali. ➤ ogm. ➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm. ➤ tracciabilità.
IL CATERING.	➤ la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering. ➤ la distribuzione con il legume: fresco- crudo. fresco –caldo, refrigerato, surgelato. ➤ varie forme di catering. ➤ la ristorazione commerciale. ➤ la ristorazione aziendale. ➤ il ticket restaurant. ➤ la ristorazione viaggiante. ➤ il catering a domicilio.
IL BANQUETING	➤ definizione di banqueting. ➤ il mercato del banqueting. ➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale. ➤ banqueting manager. ➤ l'organizzazione di un evento ➤ la cucina ,l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.
IL BUFFET	➤ definizione del buffet. ➤ servizi a buffet. ➤ le regole tecniche per preparare un buffet.

Cicciano

15/05/2025

IL PROF.



Anno Scolastico 2024/2025
Classe 5 D Eno
Programma di D.T.A.S.R.

Prof: Francescantonio Galasso

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale:

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

Gli organismi e le fonti normative internazionali:

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

Il mercato turistico nazionale:

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

Gli organismi e le fonti normative interne:

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

Le nuove tendenze del turismo:

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

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

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

Il marketing strategico:

- Quali sono le fasi del marketing strategico
- Quali sono le fonti informative

- Come si effettua l'analisi interna
- Come si effettua l'analisi della concorrenza
- Come si effettua l'analisi della domanda
- Che cos'è la segmentazione
- Che cos'è il target
- Che cos'è il posizionamento
- Come si determinano gli obiettivi strategici

Il marketing operativo:

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

Il web marketing:

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

Il marketing plan:

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

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione:

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

Il Budget

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

Il business plan

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

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

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

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

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

Educazione civica:

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

Cicciano 15 Maggio 2025

Gli alunni

Il Docente


IPSSEOA " C. RUSSO" - CICCIANO
Anno scolastico 2024-2025

Classe 5° A Enogastronomia

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

a. UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo modulo: Contenuti	Obiettivi
1. IL VALORE DELL'ESPERIENZA Alla scoperta dell'altro/a: conoscenza e amicizia tra gli adolescenti • Test di ingresso • Irc: un'ora di cultura 2. PENNELLATE DI GUSTI E DI SAPORI: Alla scoperta della Sindone • Storia della Sindone • Chi è l'uomo della Sindone? • L'iconografia cristiana e la Sindone	Conoscenze: • Interrogativi universali dell'uomo, risposte del Cristianesimo, confronto con le altre religioni. • Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea. • Le radici ebraiche del Cristianesimo e la singolarità del Dio Uno e Trino in confronto con le altre religioni. • Eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'A.T. e del N. T. • Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana • Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale; • Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo Competenze: • sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; • cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità; • valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano • considerare il fatto religioso nella sua dimensione storica e oggettiva • colmare dubbi o obiezioni nate da una mancata o lacunosa informazione. • utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. Abilità: • Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di
• INCONTRO CON IL TERRITORIO: Alla scoperta della Sindone • La Sindone e la scienza • Come si è formata l'immagine? • Il test del Carbonio 14	

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

	pensiero; • Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo; • Consultare correttamente la Bibbia e scoprire la ricchezza dal punto di vista storico, letterario e contenutistico; • Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti; • Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco. • ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione;
--	--

Il docente

Prof. De Vito, Valter



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: SILVERIO PIETRO

CLASSE: VD K

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

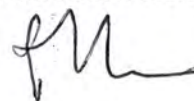
EDUCAZIONE ALLA SALUTE

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

Cicciano, 15/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE

(PROF. SILVERIO PIETRO)



RELAZIONI

RELAZIONE FINALE

ITALIANO

DOCENTE: PROF. PERNA GIUSEPPINA

CLASSE: V SEZ. D

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 11 studenti, di cui due con disabilità: uno dei quali segue la programmazione con obiettivi minimi, mentre l'altro segue una programmazione differenziata e, pertanto, otterrà a fine anno la certificazione delle competenze. Inoltre, è presente un alunno DSA per il quale il consiglio di classe ha predisposto misure compensative e dispensative. Il gruppo è abbastanza eterogeneo sia nel comportamento che nell'attenzione. In generale, però, si dimostra collaborativo, manifestando interesse per tutte le attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico.

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

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 è stato, senza dubbio, determinato anche dal diverso ritmo di apprendimento e di sviluppo delle abilità che ciascun alunno ha evidenziato. La verifica della programmazione ha confermato che il percorso didattico si è svolto secondo le previsioni iniziali. Le UDA programmate sono state svolte quasi

totalmente e i risultati delle verifiche hanno evidenziato progressi positivi nelle conoscenze acquisite dagli studenti.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

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

CRITERI METODOLOGICI

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui;

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

CICCIANO 15/05/2024

Il Docente

Perna Giuseppina

RELAZIONE FINALE

STORIA

DOCENTE: PROF. PERNA GIUSEPPINA

CLASSE: V SEZ. D

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe presenta livelli diversi di preparazione rispetto agli obiettivi di conoscenza, competenza e capacità. Alcuni studenti, impegnati con costanza, dimostrano ottime capacità di approfondimento personale degli argomenti trattati. La maggior parte degli allievi ha una buona preparazione, anche se a volte non del tutto precisa. Un piccolo gruppo, invece, ha raggiunto solo una conoscenza superficiale delle tematiche, senza maturare pienamente una comprensione critica e approfondita.

Per quanto riguarda le competenze di rielaborazione personale, quasi tutti gli studenti sono riusciti a riflettere sui contenuti, dimostrando di aver interiorizzato i temi trattati. La maggior parte di loro ha anche acquisito la capacità di usare correttamente il linguaggio specifico della disciplina e di individuare i mutamenti e le persistenze storiche. In generale, anche se con differenze, la classe ha mostrato partecipazione attiva al dialogo educativo, raggiungendo un livello di preparazione buono.

Svolgimento del programma e attuazione degli obiettivi

Il percorso ha subito alcune modifiche rispetto alla programmazione iniziale, principalmente a causa delle difficoltà degli studenti nel comprendere e collegare tra loro gli eventi storici nel tempo.

Obiettivi educativi generali

Al termine del percorso, gli studenti dovrebbero essere in grado di:

- Rispettare le norme scolastiche e conviventi;
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno;
- Esprimere le proprie idee e rispettare le opinioni degli altri;
- Socializzare attraverso collaborazione e confronto.

Obiettivi didattici specifici

La classe conosce:

- Le linee principali degli eventi storici dall'800 al '900.

Competenze e abilità

Gli studenti sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale di un testo;
- Esporre in modo chiaro e coerente gli argomenti studiati;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti.

Metodologie

Per l'insegnamento sono state utilizzate diverse tecniche, tra cui:

- Lezioni frontali e partecipate;
- Lezioni interattive;
- Discussioni guidate.

Materiali e strumenti

Per le attività sono stati impiegati:

- Il libro di testo;
- Materiale cartaceo (fotocopie, appunti);
- Sussidi audiovisivi;
- Ricerca individuale e di gruppo;
- Computer e internet;
- Aula con LIM.

Attività di recupero

Le attività di recupero si sono svolte durante l'anno, in modo continuo. Dopo una pausa didattica prevista dal calendario, sono state effettuate verifiche e certificazioni per attestare l'estinzione di eventuali debiti formativi.

Verifiche

- Le verifiche formative sono state costanti, per individuare e correggere eventuali carenze;
- Le verifiche sommative si sono svolte alla fine del percorso o in occasione delle valutazioni quadrimestrali, attraverso prove orali (interrogazioni, colloqui) e scritte (mappe concettuali, questionari).

Criteri di valutazione

Per la valutazione formativa si è considerata la qualità dell'esposizione orale, la progressione nell'apprendimento rispetto al punto di partenza e il raggiungimento degli obiettivi. Per quella sommativa, si è valutata la conoscenza dei contenuti

Cicciano, 15 maggio 2025

Docente

Perna Giuseppina

RELAZIONE FINALE
classe V D ENOGASTRONOMICO
MATERIA: Matematica
DOCENTE: Prof. Vacchiano Salvatore

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 11 alunni tutti maschi; due sono alunni con disabilità (D.D ed E.A) un alunno ha seguito una programmazione semplificata con obiettivi minimi mentre l'altro alunno ha seguito una programmazione differenziata. Dal punto di vista disciplinare, la classe sebbene abbia instaurato con il sottoscritto un rapporto improntato sul rispetto e sulla stima reciproca ha tenuto un comportamento poco collaborativo; gli alunni si sono mostrati sono labili nell'attenzione, inclini alla distrazione e spesso poco disponibili a rispettare le regole di vita scolastica; frequenti sono stati i richiami finalizzati alla partecipazione più attiva e collaborativa verso le diverse attività didattiche.

Per quanto riguarda l'apprendimento e l'impegno nello studio si evidenzia la seguente situazione:

La classe ha raggiunto un sufficiente livello di conoscenze e preparazione dovuto ad un impegno superficiale e discontinuo (nonostante le continue sollecitazioni dell'insegnante), un metodo di studio non del tutto efficace e a lacune pregresse.

Il programma preventivo, non è stato svolto interamente secondo le modalità e i tempi previsti in fase di progettazione iniziale sia per le difficoltà manifestate dagli alunni sia perché lo studio di alcuni argomenti è stato ripreso più volte per favorirne un migliore apprendimento da parte degli alunni stessi; inoltre, visto il livello di partenza della classe, si è reso indispensabile e opportuno richiamare argomenti degli anni precedenti; tuttavia in termini di percentuale, il programma è stato svolto per il 70%. La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli allievi, tuttavia per alcuni allievi si sono registrate numerose assenze.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Gli alunni sanno:

- definire e riconoscere i vari tipi di equazioni e disequazioni;
- definire una funzione reale di variabile reale;
- classificare le funzioni;
- definire dominio e codominio di una funzione;

- riconoscere dal grafico di una funzione le eventuali simmetrie;
- conoscere il concetto di limite;

COMPETENZE/ABILITA' RAGGIUNTE

Gli alunni sono in grado di:

- risolvere una disequazione numerica intera e fratta (I e II grado)
- saper calcolare il campo di esistenza (dominio) per ogni tipo di funzione;
- saper calcolare gli eventuali punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- saper individuare gli intervalli di positività e negatività di una funzione;
- saper tracciare il grafico probabile di una funzione.

METODOLOGIA ADOTTATA

La metodologia didattica per il conseguimento degli obiettivi si è articolata attraverso lezioni frontali, lezioni dialogate ed esercitazioni in classe, specialmente in prossimità di verifiche, anche in gruppo. Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità partendo dai concetti più semplici verso quelli più complessi; si sono risolti esercizi diversificati per livello di difficoltà e si sono corretti gli esercizi assegnati per casa. Ogni verifica somministrata è stata, successivamente corretta e ampiamente commentata in classe.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- libro di testo.
- altri testi per gli esercizi.
- fotocopie
- filmati you tube
- materiale prodotto dall'insegnante e inviato tramite WhatsApp o postati in bacheca Argo

ATTIVITA' DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state svolte "in itinere" a febbraio-marzo, sulla base delle necessità riscontrate nelle ore curriculari. Esse sono state effettuate con ripetizione di argomenti ed esercizi di ripasso guidati, a sostegno delle situazioni didatticamente più fragili, finalizzate non solo al recupero dei contenuti disciplinari ma anche all'acquisizione di un metodo di studio costante e sistematico; esse si sono concluse con una verifica scritta che ha dato risultati nel complesso positivi.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Ai fini della valutazione finale si è tenuto conto sia dei risultati conseguiti nelle prove scritte e orali di tipo tradizionale o in forma strutturata sia della partecipazione, dell'impegno e volontà mostrata e del progresso nell'apprendimento rispetto alla situazione iniziale in relazione agli obiettivi fissati. Come metro di misura per la valutazione ho tenuto conto dei criteri stabiliti collegialmente con i docenti dell'Istituto e della griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di matematica.

Cicciano(NA) 15/05/2025

L'insegnante

Vacchiano Salvatore
Salvatore Vacchiano

IPSSEOA C. RUSSO – CICCIANO

LINGUA INGLESE - DOCENTE : PROF.ssa CARBONE CARMELA
CLASSE V SEZ. D SETTORE ENOGASTRONOMIA
RELAZIONE FINALE a.s. 2024-25

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 D settore Enogastronomia è composta da 11 alunni, tutti maschi, di cui due studenti diversamente abili, che seguono, rispettivamente, una programmazione differenziata ed una curricolare con obiettivi minimi. Tutti gli studenti frequentano in maniera abbastanza regolare, la classe non è omogenea nel comportamento né nell'attenzione, in qualche caso è poco collaborativa, mostrando scarso interesse per gli argomenti proposti, principalmente per le lacune sintattiche e grammaticali pregresse. Il programma ha subito rallentamenti sia nelle lezioni che nelle verifiche. Principalmente, si è seguita la strategia di fornire testi semplici a livello sia grammaticale che sintattico, agevolando la comprensione e non solo la mera memorizzazione.

Si è cercato di non interrompere mai l'operosità didattica, educativa e formativa, favorendo sempre la stimolazione alla riflessione e alle considerazioni personali. Per quanto riguarda gli alunni diversamente abili, sia nel caso della programmazione curricolare che per la differenziata, sono state attuate tutte le possibili strategie previste dal PEI, mirando soprattutto ad una costante accoglienza ed integrazione all'interno della classe.

Gli alunni hanno raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le capacità e le competenze. Qualche alunno, impegnato con maggiore costanza e continuità, rivela una discreta capacità di approfondimento degli argomenti svolti, un altro gruppo di alunni possiede una preparazione molto modesta, un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una conoscenza più superficiale e limitata

delle tematiche trattate, senza aver prodotto un pieno possesso dei contenuti e delle competenze espressive. In generale, le abilità espressive sono modeste e solo pochi studenti sono fluenti e corretti durante l'esposizione. La classe nel complesso ha mostrato una partecipazione al dialogo educativo ed un livello di preparazione mediamente sufficiente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

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

CRITERI METODOLOGICI

-si sono alternate diverse tecniche didattiche:

Lezione frontale e partecipata, lezione interattiva, discussione guidata.

MATERIALI E STRUMENTI

- Libro di testo
- Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc...)

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA

- Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di accertare eventuali carenze e sanarle
- Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale
- Prove orali: interrogazioni e colloqui
- Prove scritte: mappe concettuali e questionari

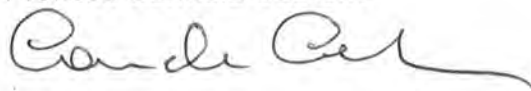
CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Cicciano, 6 maggio 2025

La Docente
Prof.ssa Carmela Carbone



IPSSEO C. RUSSO – CICCIANO

RELAZIONE FINALE.
a.s. 2024-25

CLASSE V SEZ. D SETTORE ENOGASTRONOMIA
LINGUA FRANCESE
DOCENTE : Prof.ssa AMATO FILOMENA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 D dell'indirizzo Enogastronomia è composta da 11 alunni, tutti maschi, di cui due alunni diversamente abili, De Luca Davide, che segue una programmazione differenziata, e Esposito Antonio, che segue una programmazione curricolare con obiettivi minimi. Per questi ci si è attenuto a quanto stabilito nei rispettivi PEI.

La frequenza è stata discontinua per la maggior parte degli alunni.

La classe ha evidenziato un andamento complessivamente altalenante sia sotto il profilo comportamentale che didattico. Pur essendo in generale rispettosi nei confronti del docente, non sono mancati episodi di distrazione, poco coinvolgimento e una certa discontinuità nella partecipazione alle attività didattiche.

Il gruppo classe si è mostrato eterogeneo, infatti gli alunni hanno raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Qualche alunno, impegnato con maggiore costanza e continuità, rivela una discreta capacità di approfondimento degli argomenti svolti, un altro gruppo di alunni pur partecipando allo scambio dialogico, opportunamente guidati e sollecitati, è riuscito a colmare le lacune iniziali raggiungendo gli obiettivi prefissati.

In generale, le abilità espressive sono modeste e solo pochi studenti sono fluenti e corretti durante l'esposizione. La classe nel complesso ha mostrato una partecipazione al dialogo educativo ed un livello di preparazione mediamente sufficiente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

ATTIVITÀ 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

La Docente

Prof.ssa



I.P.S.S.E.O.A. “ RUSSO – TOGNAZZI ” CICCIANO

Classe 5° Sez. D Eno
Anno scolastico 2024/2025

Materia D.T.A.S.R.

Relazione Finale del Prof. Francescantonio Galasso

La classe **5 D Eno**, composta da 11 alunni, tutti maschi, ha generalmente assunto un comportamento rispettoso delle norme scolastiche contenute nel regolamento d'Istituto. La maggior parte, ha frequentato assiduamente le lezioni soprattutto nel corso del 2 quadrimestre. La classe, costituita da elementi con capacità intellettive più che sufficienti e con un livello di partenza globalmente sufficiente ha evidenziato una partecipazione alle attività proposte dallo scrivente. Quasi tutti gli allievi alla fine del percorso, hanno migliorato il metodo di studio che è risultato più organizzato ed efficace. Il lavoro didattico è stato il più possibile attivo e coinvolgente, lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociali di base è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella progettazione didattica. In relazione a tali obiettivi e ai contenuti sono state utilizzate diverse strategie operative, flessibili, adattabili alla reale situazione della classe. Poiché il traguardo formativo consisteva nel far acquisire agli allievi non solo conoscenze e tecniche, ma anche abilità e competenze in modo da sviluppare attitudini mentali volte alla risoluzione dei problemi e alla gestione di informazioni, il lavoro è stato finalizzato, in primo luogo, a stimolare la curiosità e l'osservazione, per poi a far seguire le necessarie generalizzazioni e formalizzazioni. Sono stati disposti ed attuati interventi per favorire l'integrazione degli allievi più deboli che sono stati continuamente spronati a migliorare il proprio rendimento scolastico. Inoltre, i genitori degli alunni sono stati informati dell'andamento didattico e disciplinare dei propri figli, sia durante i colloqui individuali docente - genitore che durante gli incontri scuola - famiglia.

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

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

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

La valutazione complessiva della classe è da ritenersi discreta.

Cicciano 15 Maggio 2025

Prof.  Galasso

RELAZIONE FINALE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: PROF. ANTONIO D'ELIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Gli obiettivi perseguiti sono stati:

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare il regolamento che disciplina la vita scolastica e convittuale.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.

- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto e civile.
- Collaborare alla soluzione dei problemi
- Partecipare al dialogo educativo (frequentare assiduamente e puntualmente le lezioni; portare gli strumenti necessari; eseguire i compiti assegnati in classe e a casa; sapersi assumere le responsabilità; saper mantenere gli impegni).

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

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

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCOSO FORMATIVO

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

Gli argomenti e le attività proposte sono state organizzati in UDA e affrontati, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo della capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione.

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

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

MODALITA' DI INTERVENTO PER IL RECUPERO

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

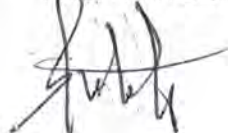
VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

CICCIANO, LI' 15 maggio 2025

Il docente

PROF. ANTONIO D'ELIA



RELAZIONE FINALE

MATERIA: ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. ANTONIO TAGLIAFIERRO

CLASSE V SEZ.D

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V D ristorazione assegnatami per l'insegnamento di ENOGASTRONOMIA-settore cucina è composta da n° 11 alunni di maschi di cui n°2 alunni diversamente abili che seguono la programmazione differenziata, seguiti dai loro docenti.

I discenti, divisi in 2 gruppi, di cui un gruppo più numeroso, corretti e disciplinati, hanno partecipato al dialogo didattico educativo e tecnico pratico, evidenziando tra loro un buon affiatamento, l'altro gruppo molto esiguo meno propenso allo studio e poco disciplinati. Parte della classe ha affrontato lo studio con buona volontà e impegno.

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Finalità formative ed obiettivi didattici raggiunti.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITÀ

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

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

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

- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CRITERI METODOLOGICI

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

MATERIALI E STRUMENTI

libro di testo.

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

Fotocopie da testi e riviste specifiche.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

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

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

FORME DI VERIFICA

Verifica orale e scritte

esercitazioni pratiche in laboratorio

test oggettivi come previsti dalla terza prova

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CICCIANO:

15 maggio 2025

Il docente:

Antonio Tagliaferro

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: SILVERIO PIETRO

CLASSE: VD K

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

Le Conoscenze acquisite: - conosce i benefici derivanti dalla pratica corretta e regolare d'attività fisica; - conosce le diverse declinazioni della forza, i tipi di contrazione muscolare ed i metodi d'allenamento della forza; - conosce i metodi di allenamento della resistenza; - conosce, dal punto di vista teorico, il doping (definizione e pratiche dopanti); - conosce i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro; - conosce esercizi utili a tonificare la muscolatura.

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

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

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° 43 ore, presumibilmente ne svolgeranno fino a fine anno scolastico 48 ore in totale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

- collaborazione con compagni.

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

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

Cicciano, 15/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE

(PROF. SILVERIO PIETRO)

Documento finale delle attività didattiche svolte nella classe

5ª sez. D Enogastronomia

Anno scolastico:

2024/25

a. Valter De Vito

Disciplina: Religione Cattolica

Prof.:

Presentazione	La classe ha mostrato sufficiente interesse per la disciplina, partecipando al dialogo educativo.
----------------------	---

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

LIVELLO MEDIO DELLA CLASSE IN TERMINI DI	Impegno nello studio	La classe ha mostrato un impegno sufficiente
	Conoscenze e comprensione	Sufficienti
	Partecipazione alle lezioni	Sufficienti
	Abilità specifiche acquisite	• Capacità di confronto tra le diverse opinioni • rispetto per le diverse posizioni in materia etica e religiosa • superamento di una religiosità infantile
METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO	• Discussioni in classe • Analisi delle problematiche a partire da esperienze concrete (metodo induttivo) • Analisi dei documenti • Presentazioni in Power Point; Videolezioni asincrone caricate sul canale YouTube del docente;	
VARIAZIONI APPORTATE AL PROGRAMMA	Il programma è stato rimodulato in relazione alla necessità di affrontare e discutere con la metodologia del circle time il vissuto esistenziale delle problematiche adolescenziali	
ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE	Le alunne e gli alunni hanno mostrato serietà, disciplina e correttezza nel comportamento, salvo qualche eccezione	
MATERIALI E SUSSIDI DIDATTICI ADOPERATI	• Libro di testo • Lavagna • Siti internet • Wikipedia • Videolezioni asincrone • Presentazioni in Power Point	
CRITERI DI VALUTAZIONE	• Assiduità • Conoscenze • Rielaborazione	





AmbitoNA19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA **"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"**

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

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

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

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

PREMESSA

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

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

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

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

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

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

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

L'alternanza costituisce una modalità innovativa del processo di apprendimento rispetto alle prassi tradizionali della secondaria superiore. Essa nasce da una concezione pedagogica precisa, vale 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 di sostegno dell'occupazione), L.148/2011(attuazione DL138).

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

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

1. FINALITA'

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

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

1. OBIETTIVI

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

1. OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

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

2. 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).

3. OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

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

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

FASI DEL PROCESSO

Classe	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
Anni Scolastici	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

Tagliafierro Antonio

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:

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

RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

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

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

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

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

FINALITÀ:

- sostenere lo studente nelle decisioni, attraverso una migliore conoscenza di sé e degli elementi che concorrono alle sue scelte;
- presentare l’offerta formativa del territorio, grazie al supporto di docenti ed esperti del mondo accademico e del lavoro.

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

ATTIVITÀ	DATA	CLASSI
ALMA – LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA. EFFETTUATO IN PRESENZA	- 07 ottobre 2024	- QUINTE
IN CIBUM – LA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA. EFFETTUATO IN PRESENZA	-21 novembre 2024	- QUINTE
JOB TRAINING PROJECT – PROGETTO GOL CAMPANIA	-27 gennaio 2025	- QUARTE - QUINTE
JOB TRAINING PROJECT – PROGETTO GOL CAMPANIA	-28 gennaio 2025	- QUARTE - QUINTE
Progetto Orientalife – Didattica Orientativa DUE laboratori sui seguenti temi: -raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni; -raccordo con le Università e con la formazione terziaria non accademica, didattica orientativa.	-26 marzo 2025 <i>Laboratorio "Un selfie delle mie risorse"</i> -02 aprile 2025 <i>Laboratorio "Focus sulle competenze"</i> <i>"Presentarsi al mercato del lavoro e informazioni su ITS e Sistema Duale"</i> Gli incontri si sono svolti dalle ore 10.00 alle ore 13.00	- QUINTA A Eno - QUINTA D Eno.

ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: nell'ambito del percorso di orientamento e inserimento nel mondo del lavoro dal titolo: "Laboratorio Orizzonte Lavoro" con l'intento di coinvolgere gli studenti in attività di placement finalizzata ad acquisire conoscenze di base sui principali strumenti di Politica Attiva del lavoro attraverso laboratori tematici al fine di acquisire consapevolezza e conoscenza dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	- 04 aprile 2025 - 09 aprile 2025 - 05 maggio 2025	- QUINTE
ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: JOB MEETING Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per un eventuale azione di RECRUITING mirata alla Selezione e inserimento di potenziali candidati nelle stesse.	L'incontro si svolgerà il 22 maggio 2025	- QUINTE
Incontro Formativo: "JOB DAY" SERVICE LEARNING - PROGETTO ORIENTALIFE" LA SCUOLA ORIENTA PER LA VITA. "Presentarsi al mercato del lavoro, transizione scuola-lavoro".	L'incontro si è svolto il 14 maggio 2025, dalle ore 09.00 Alle ore 14.00	- Terza E Eno - Quarta E Eno

Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro” Università agli Studi di Napoli SUOR ORSOLA BENINCASA - IPSSEO A C. RUSSO U. TOGNAZZI Il percorso si è articolato in CINQUE incontri, QUATTRO dei quali svolti presso la sede dell'istituto scolastico e UNO presso la sede dell'Ateneo. Ogni incontro è durato tre ore circa e si è svolto presso la sede Centrale e il plesso di Comiziano, le attività sono state parte integrante del PCTO. MACRO-PROGETTAZIONE DEL PERCORSO: MODULO 1 - Familiarizzazione con il lessico universitario. - Sviluppo della conoscenza del contesto della formazione superiore, del suo valore nella società della conoscenza, delle differenze con il contesto scolastico. - Autovalutazione delle proprie conoscenze (rapporto io/contesto). MODULO 2 - Analisi, verifica e consolidamento delle proprie conoscenze e delle proprie risorse personali. MODULO 3 - Riflessione sulla didattica disciplinare, condivisione delle esperienze, aspetti emotivo- affettivi e metodologici. MODULO 4 - Conoscenza del mercato del lavoro, dei	Gli incontri si sono svolti dal 10 marzo 2025 al 30 aprile 2025	- TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - QUINTA B Eno - QUINTA E Eno - QUINTQ D Eno - QUINTA A Sala - TERZA B Eno - Quarta B Eno - TERZA B Sala - QUINTA F Eno - TERZA A Sala - QUARTA A Sala
---	--	---

possibili sbocchi occupazionali, connessione fra questi e conoscenze e competenze sviluppate. - Competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale.		
Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro” Università agli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa - IPSSEO A C. RUSSO U. TOGNAZZI - OPEN DAY in Ateneo: esperienza di didattica disciplinare, partecipazione a lezioni demo / Restituzione finale dell'esperienza formativa e condivisione.	L'incontro si svolgerà il 23 maggio 2025	- - TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - QUINTA B Eno - QUINTA E Eno - QUINTQ D Eno - QUINTA A Sala - TERZA B Eno - Quarta B Eno - TERZA B Sala - QUINTA F Eno - TERZA A Sala QUARTA A Sala

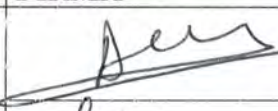
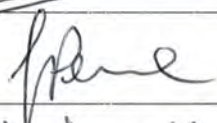
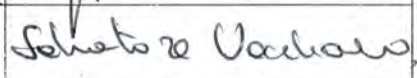
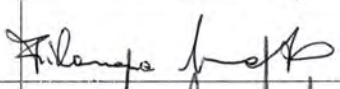
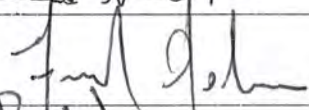
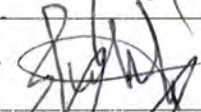
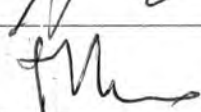
CICCIANO, 15 MAGGIO 2025

F.S. Area 5 Antonio Caccavale

DATA, _____

IL COORDINATORE DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
DE VITO VALTER	RELIGIONE	
PERNA GIUSEPPINA	ITALIANO/STORIA	
VACCHIANO SALVATORE	MATEMATICA	
CARBONE CARMELA	LINGUA INGLESE	
AMATO FILOMENA	LINGUA FRANCESE	
GALASSO FRANCESCA	DTSAR	
D' ELIA ANTONIO	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	
TAGLIAFIERRO ANTONIO	LAB.SERV.ENOGASTRONOM ICI-SETTORE CUCINA	
SILVERIO PIETRO	SCIENZE MOTORIE	
DE CECILIA IDA	SOSTEGNO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO