



I.P.S.S.E.O.A. "C. RUSSO-U. TOGNAZZI"-CICCIANO  
Prot. 0006915 del 14/05/2025  
IV (Entrata)

**Ambito NA 19**

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno I<sup>a</sup> 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](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoaccicciano.edu.it](http://www.ipsseoaccicciano.edu.it)

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO  
DELLA CLASSE V SEZ. E  
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. 33

#### Italiano

#### Storia

#### Matematica

#### Lingua inglese

#### Lingua Spagnola

#### DTSAR

#### Scienze dell'alimentazione

#### Lab.Serv.Enogastronomici Settore Cucina

#### Religione

#### Scienze fisiche e motorie

#### Relazioni

pag. 48

#### Italiano

#### Storia

#### Matematica

#### Lingua inglese

#### Lingua Spagnola

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

pag. 79

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.

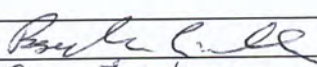
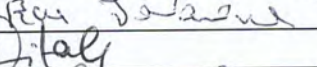
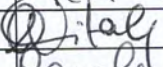
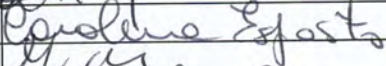
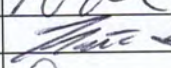
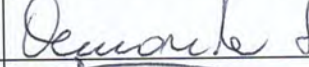
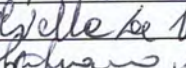
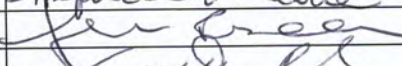
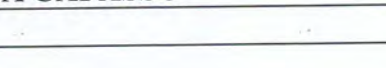
| Indicatori                                                                                                                              | Livelli | Descrittori                                                                                                                                        | Punti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



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

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                                      | Cirillo Pasquale         |    |
| Italiano/Storia                                | Iavarone RosaMaria       |    |
| Matematica                                     | Vitale Carmela           |     |
| Lingua Inglese                                 | Esposito Carolina        |    |
| Lingua Spagnola                                | Esposito Fabia           |    |
| DTSAR                                          | De Rosa Clemente         |    |
| Scienze e Cultura dell'Alimentazione           | Serpe Annarita           |    |
| Lab.Serv.Enogastronomia Settore Cucina         | Pola Luigi               |    |
| Educazione Fisica                              | De Mariarosa Gabriella   |    |
| Sostegno                                       | Sirignano Nadia          |    |
| Sostegno                                       | Pascarella Angela        |    |
| Sostegno                                       | Peluso Concetta          |   |
| Sostegno                                       | Giordano Anna            |  |

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| Dirigente scolastico | Prof.ssa SABRINA CAPASSO |
|                      |                          |

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

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

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

- \*inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera;
- \*inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare; \*
- \* inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT.

Vincoli di miglioramento sono azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEOA.

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

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

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

### **1.3. 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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE</b><br>56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE<br>56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE<br>56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE<br>56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING | <b>SEP 23 (Servizi Turistici)</b><br>ADA.23.01.02 - ADA.23.01./02<br><br><b>NUP</b><br>5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione<br>5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti<br>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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CI-1</b>                                                                          | 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.                             |
| <b>CI-2</b>                                                                          | 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.                                                                                                                   |
| <b>CI-3</b>                                                                          | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.                                                                                                                                                                                       |
| <b>CI-4</b>                                                                          | 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. |
| <b>CI-6</b>                                                                          | 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.                                                        |
| <b>CI-7</b>                                                                          | 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.                                                             |
| <b>CI-9</b>                                                                          | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.                                                                      |

## CODICI ATECO

### 56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

#### MOBILE

- 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE
- 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- 56.3 - BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA
- 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING

### I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

#### 55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI

- 55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI

### SEP 23 (Servizi Turistici)

#### NUP

- 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione
- 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate
- 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

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

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

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CI-1 | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.                      |
| CI-2 | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.                                                                                                            |
| CI-3 | Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.                                                                                                                                                                                                  |
| CI-4 | Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. |
| CI-6 | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.                                                 |
| CI-7 | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.                                                      |
| CI-8 | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il                                                                              |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CI-9  | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.                                                    |
| CI-10 | Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.                                                                    |
| CI-11 | Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. |

| CODICI ATECO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>55 - ALLOGGIO</b><br>- 55.1 alberghi e strutture simili<br>- 55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni<br>- 55.3 aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte<br>- 55.9 altri alloggi<br><b>79 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</b><br><b>79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</b><br>79.90.1 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio<br>79.90.2 Attività delle guide e degli accompagnatori turistic | <b>SEP (Settore Economico Professionale):</b><br>23 - Servizi Turistici<br><b>ADA ( Area di Attività):</b><br>23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente<br>23.03.10 -Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturale<br>23.03.02 Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale<br><b>NUP/ISTAT (Nomenclatura delle Unità Professionali):</b><br>NUP 4.2.2.2 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione<br>NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate<br>- 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici<br>- 5.2.3.1.3 - Assistenti congressuali e fieristici<br>- 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–<br><br>25 OTTOBRE 2024                                  | PERSONALIZZAZIONE<br><br>28/10/2024–<br>08/11/2024 | 11 NOVEMBRE 2024 –<br><br>31 GENNAIO 2025 | RECUPERO E/O POTENZIAMENTO<br><br>03/02/2025 –<br><br>21/02/2025 | 24 FEBBRAIO 2025–<br><br>28 MARZO 2025 | PERSONALIZZAZIONE<br><br>31/03/2025 –<br>04/04/2025 | 07-04-2025–<br><br>24-05-2025<br><br>(PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2025) | PERSONALIZZAZIONE<br><br>26/05/2025–<br><br>06/06/2025 |
| 1<br>U.D.A. | Recupero                                                                   |                                                    |                                           |                                                                  |                                        |                                                     |                                                                                            |                                                        |
| 2<br>U.D.A. |                                                                            |                                                    | Alimentazione, Cucina e Territorio        |                                                                  |                                        |                                                     |                                                                                            |                                                        |
| 3<br>U.D.A. |                                                                            |                                                    |                                           |                                                                  | Mens sana in corpore sana              |                                                     |                                                                                            |                                                        |
| 4<br>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 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.

Il colloquio dei candidati sarà incentrato sulle seguenti macroaree:

- Le nostre radici
- La sicurezza alimentare
- Le malattie del benessere
- La sostenibilità
- Mens sana in corpore sano
- Il made in Italy
- L'Agenda 2030

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

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

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

## 2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

## 2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

## 2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

| <b>COSTITUZIONE</b><br><b>Istituzioni- legalita'-solidarietà</b><br><b>Classe QUINTA</b>                                                                                |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                             |                                       |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>EVIDENZE</b><br>alleg. C<br>D.M.35/2020                                                                                                                              | <b>CONOSCENZE</b>                                                                                                                      | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>COMPETENZE</b><br><b>CHIAVE DI</b><br><b>RIFERIMENTO</b> | <b>DISCIPLINE</b>                     | <b>MONTE</b><br><b>ORE</b> |
| 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<br><br>-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.<br><br>-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<br>Il Trattato di Maastricht<br>Il Trattato di Schengen<br>I paesi membri dell'Unione Europea<br>L'euro | -Avere consapevolezza dell'essere cittadino<br><br>-Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.<br><br>-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<br><br>-Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé<br><br>-Esprimersi correttamente in una lingua straniera<br><br>Individuare, con l'analisi degli Statuti e dei documenti |                                                             | Storia<br><br>Inglese<br><br>Spagnolo | 2 h<br><br>3 h<br><br>3 h  |

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

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

| EVIDENZE<br>alleg. C<br>D.M.35/2020                                                                                                                                                                                                                                                     | CONOSCENZE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE<br>CHIAVE<br>DI RIFERIMENTO | DISCIPLINE                                                                                                                                      | MONTE<br>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.<br><br>*Solo Indirizzo Enogastronomia<br><br>*Solo Indirizzo Sala e Vendita | <p>-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.</p> <p>- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.</p> <p>-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.</p> <p>- Strutture e infrastrutture sostenibili.</p> <p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ</p> | <p>-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.</p> <p>- 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</p> | Competenza in materia di cittadinanza  | <p>Lab. Enogastr. Cucina</p> <p>Lab. Enogastr. Sala e Vendita</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p> | <p>4 h*</p> <p>4 h*</p> <p>3 h</p> <p>2 h</p> |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |       |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------|
|                                                                                                                      | ALIMENTARE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>sociale...).</p> <p>-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.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                            |       |                       |
| Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese | <p>L'alunno conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili;</li> <li>- il concetto di filiera corta;</li> <li>- i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>- prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela;</li> <li>- 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.)</li> </ul> | <p>- 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.</p> <p>-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.</p> <p>- Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design</p> | <p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte</p> | TUTTE | <p>2 h</p> <p>2 h</p> |

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                |                            |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|
|                                                                                                                                                        |                                                                                                                           | industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                |                            |                  |
| Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni<br><br>•Solo Indirizzo Accoglienza turistica                               | -Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.                  | Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.). | Competenza in materia di cittadinanza.<br><br>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali | Lab. Accoglienza Turistica | 4 h*             |
| <b>CITTADINANZA DIGITALE</b><br><b>Classe QUINTA</b>                                                                                                   |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                |                            |                  |
| <b>EVIDENZE</b><br>alleg. C<br>D.M.35/2020                                                                                                             | <b>CONOSCENZE</b>                                                                                                         | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>                                                                        | <b>DISCIPLINE</b>          | <b>MONTE ORE</b> |
| 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<br><br>- Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili.<br><br>- Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza                                      | Competenza alfabetica funzionale<br><br>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare        | MATEMATICA                 | 2 h              |
|                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                | <b>TOTALE</b>              | <b>33</b>        |

# GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

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

|  |  |                                                                                                              |      |   |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
|  |  | Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati. | BASE | 6 |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|

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

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

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### ELENCO DEI CANDIDATI

| <i>Nr.</i> | <i>Cognome</i> | <i>Nome</i>   |
|------------|----------------|---------------|
| 1          | Barbarisi      | Emanuela      |
| 2          | Caliendo       | Mario         |
| 3          | Capolupo       | Annunziata    |
| 4          | Chiuccariello  | Felice        |
| 5          | Ciccarelli     | Sabrina       |
| 6          | Cimminella     | Francesco Pio |
| 7          | D’Inverno      | Aniello       |
| 8          | De Sarno       | Stanislav     |
| 9          | Esposito       | Salvatore     |
| 10         | Favarolo       | Francesco     |
| 11         | Fele           | Giuseppe      |
| 12         | Ianuale        | Federica      |
| 13         | Improta        | PierLuigi     |
| 14         | Miele          | Stefano       |
| 15         | Napolitano     | Giuseppe      |
| 16         | Sommese        | Nello Pio     |
| 17         | Terracciano    | Francesco Pio |

## PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

| COMPOSIZIONE                                            |    |                         |   |                                                                |                                                |
|---------------------------------------------------------|----|-------------------------|---|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Maschi                                                  | 13 | Ripetenti               | / | Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni. | /                                              |
| Femmine                                                 | 4  | Ripetenti seconda volta | / | Allievi con diversa abilità                                    | - PEI<br>3 Obiettivi Minimi<br>1 Differenziata |
|                                                         |    |                         |   | Allievi con DSA o con BES                                      | 2                                              |
| Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno |    |                         |   |                                                                | /                                              |

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. E indirizzo Enogatronomia è composta da 17 allievi, 13 maschi e 4 femmine, 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, sono presenti quattro allievi con disabilità: tre alunni per i quali è stato predisposto e realizzata una programmazione educativa/didattica personalizzata con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali, percorso didattico di tipo B, personalizzata con prove identiche in tutte le discipline; un alunno per il quale è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica personalizzata con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali che ha seguito un percorso C differenziato per tutte le discipline; quest'ultimo al termine dell'anno scolastico, consegnerà un "Attestato di Credito Formativo".

Inoltre, nella classe sono presenti 2 allievi con BES per i quali il consiglio di classe ha stilato un Piano didattico individualizzato (PDP). A conclusione del percorso formativo compiuto dalla classe si ritiene che gli allievi, aldilà dei risultati raggiunti nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale e umana positiva. Per quanto riguarda le competenze raggiunte, si possono distinguere tre fasce di livello: al primo gruppo appartengono allievi che si sono dedicati allo studio con impegno e interesse costante e sono pervenuti a risultati positivi in tutte le discipline e sono in grado di organizzare le conoscenze a livello pluridisciplinare. Il secondo 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.

Infine, un terzo gruppo di 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                             | Pola Luigi         | 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.

|          |                                                                               |          |                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>X</b> | Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi | <b>X</b> | Questionari aperti, strutturati, semi-strutturati                             |
| <b>X</b> | Interrogazione orale                                                          | <b>X</b> | Lavori di ricerca / tesine                                                    |
| <b>X</b> | Prova scritta                                                                 | <b>X</b> | Correzione compiti assegnati a casa                                           |
|          | Prova pratica di laboratorio                                                  | <b>X</b> | 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 studenti<sup>1</sup> - la cui correttezza esprime senso di responsabilità, rispetto dell'altro e appartenenza civica a una comunità - adotta i seguenti criteri:

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

---

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

### Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

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

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente.</li> <li>• Saltuario svolgimento dei doveri scolastici.</li> <li>• Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica.</li> <li>• Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto.</li> <li>• Abituale rientro in classe tardivo.</li> <li>• Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici.</li> <li>• Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità.</li> <li>• Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia.</li> <li>• Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari.</li> <li>• Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| 5             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione negativa all'interno del gruppo classe.</li> <li>• Rapporti problematici con gli altri</li> <li>• Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari.</li> <li>• Assiduo disturbo delle lezioni.</li> <li>• Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone.</li> <li>• Furti di qualsiasi natura.</li> <li>• Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri.</li> <li>• Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità.</li> <li>• Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni.</li> <li>• Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...).</li> <li>• Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy</li> </ul> <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p> |
| 4<br>o minore | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale.</li> </ul> <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

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

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

- 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, originalità. Sapiente uso del lessico specifico.                             |
|                |             |                   | Competenze        | Analisi complesse, rapidità e sicurezza nell’applicazione. Autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell’autovalutazione.                |
| ADEGUATO       | 8           | Buono             | Conoscenze        | Complete, corrette, approfondite.                                                                                                                                               |
|                |             |                   | Abilità           | Esposizione chiara, fluida, precisa ed articolata. Sintesi, apporti critici e rielaborativi apprezzabili, talvolta originali. Uso corretto e consapevole del lessico specifico. |
|                |             |                   | Competenze        | Analisi ampie, precisione e sicurezza nell’applicazione. Buon livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell’autovalutazione.  |

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

## PROVE ORALI

### INDICATORI

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

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

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

### INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

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

### SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

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

### DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

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

### BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

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

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

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

## CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

## PROGRAMMI

### PROGRAMMA DI ITALIANO

**DOCENTE:** PROF.SSA IAVARONE ROSAMARIA

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

#### L'ETÀ POSTUNITARIA.

- Dall'unità d'Italia alla Prima Guerra Mondiale
- Il Positivismo: ragione, scienza e progresso
- La condizione degli intellettuali
- Darwin e l'evoluzionismo
- I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento
- Baudelaire e l'invenzione della poesia moderna

#### 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
- Il mondo arcaico e l'irruzione della storia
- Dalle novelle: *Rosso Malpelo*

#### LA POESIA ITALIANA TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E L'INIZIO DEL NOVECENTO.

- Oltre il Naturalismo
- Il simbolismo e il rinnovamento del linguaggio
- La lirica simbolista e i poeti maledetti
- Caratteri e genesi del decadentismo
- 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

- La narrativa tra avanguardia e modernismo
- La narrativa dai primi del Novecento agli anni Quaranta
- La narrativa europea fino al 1925
- Il romanzo francese e inglese

## 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 in Italia e in Europa
- La lirica in Europa tra gli anni venti e gli anni quaranta La poesia ermetica in Italia

## GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita, poetica
- La formazione letteraria
- Lo stile
- *Il porto sepolto*
- *Allegria*
- *Veglia*
- *Mattina*
- *Soldati*
- *Fratelli*

Cicciano , lì 15 Maggio 2025

La Docente  
*Iavarone Rosa Maria*

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## **PROGRAMMA DI STORIA**

**DOCENTE: PROF.SSA IAVARONE ROSA MARIA**

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 questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

### **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

### **LA RIVOLUZIONE RUSSA**

- La Russia all'inizio del secolo Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

### **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 La guerra in Europa e in Oriente
- 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**  
**Iavarone Rosa Maria**

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## **Programma di Lingua Inglese**

### **DOCENTE: PROF.SSA ESPOSITO CAROLINA**

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES
- HYGIENE AND FOOD SAFETY
- FOOD CONTAMINATION
- FOOD AS ART
- FOOD AND RELIGION
- THE AGENDA 2030
- SUSTAINABILITY; ORGANIC FOOD AND GMOs
- SLOW FOOD MOVEMENT
- FOOD PRESERVATION METHODS
- MOLECULAR GASTRONOMY
- FUSION CUISINE
- COFFEE BREAK, BUSINESS LUNCH, COCKTAIL PARTY, GALA DINNER
- ITALIAN ENOGASTRONOMY TOUR: CAMPANIA, SICILY AND EMILIA ROMAGNA .
- GRAMMAR REVISION
- UK: THE BREXIT.

**Cicciano ,15-05-2025**

**LA PROFESSORESSA**

**I rappresentanti degli studenti** \_\_\_\_\_

## Matematica

Docente: Prof.ssa Vitale Carmela

### 1. Richiami

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

### 2. FUNZIONI

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

### 3. LIMITI

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

### 4. FUNZIONI CONTINUE

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

CICCIANO, lì 15/05/2025 LA DOCENTE

Prof.ssa Carmela Vitale

## LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA

**Prof.ssa Esposito Fabia**

- Los tipos de menús.
  - Menú del día o fijo.
  - Menú estático o limitado.
  - Menú de la casa.
  - Menú concertado.
  - Menú degustación.
  - Menú infantil
  - Menú de pensión.
  - Menú a la carta: para picar, entrantes y ensaladas, pastas y arroces, carnes, refrescos, zumos, cervezas.
  - Menú completo.
  - Menú sencillo.
  - Platos sueltos y bebidas.
  - Menú para llevar.
  - Menú cíclico.
  - Definiciones: plato fuerte, entrante, sorbete, aperitivo, postres, sopa, entremés.
  - Platos combinados.
  - Ejemplos adicionales de platos combinados para crear un menú infantil y un menú vegetariano.
  - Tapas, pinchos, raciones.
  - Modismos relacionados con la comida.
  - Hábitos de bebida.
  - El Cava.
  - El Vino.
  - El cava: "*méthode champenoise*", bodegas Can *Codorníu*, familia Raventós, convenio de Lisboa y prohibición de la denominación "*champagne*".
  - Los vinos y trama de películas relacionadas con el vino (Un paseo por las nubes, Un buen año).
  - Como distinguir los vinos.
  - La botella.
  - Como efectuar una cata y notas de cata.
  - La sangría, orígenes, receta básica y preparación
  - La sidra
- Gramática**
- Futuro simple regular e irregular.
  - Futuro compuesto.
  - Usos del futuro simple y del futuro compuesto.
- Educación Cívica**
- Constitución, Derechos Humanos y Memoria Histórica. Isabel Allende vida y obra. Proyección de la película: *La casa de los espíritus*
  - Desarrollo Sostenible, Educación Ambiental y Protección del Patrimonio.

CICCIANO 15\05\2025

La docente

**Prof.ssa Fabia Esposito**

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **CLASSE V SEZ.E- ENOGASTRONOMIA**

#### **ANNO SCOLASTICO 2024-2025**

#### **MATERIA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

#### **DOCENTE: SERPE ANNARITA**

##### **Sostenibilità ambientale:** agricoltura sostenibile

I vari tipi di agricoltura

Nuovi prodotti alimentari

Filiera alimentare

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

##### **Igiene e sicurezza:** contaminazione

Malattie trasmesse con gli alimenti

Sistema HACCP e le sue applicazioni

Qualità degli alimenti

Additivi e imballaggi

##### **Made in Italy:** Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG

##### **Dieta equilibrata:** la dietetica nelle varie fasce d'età

Modelli di piramide alimentare

Dietoterapia nelle patologie metaboliche

I DCA: anoressia e bulimia

Allergie ed intolleranze

Tumori ed alimentazione

**Cicciano 10/05/2025**

**Il docente: Annarita Serpe**

Rappresentanti degli studenti

---

**PROGRAMMA SVOLTO**

**CLASSE V SEZ. E**

**A.S 2024/25**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA**

**DOCENTE: PROF.LUIGI POLA**

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>IGIENE E SICUREZZA<br/>IN CUCINA</p>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti</li> <li>➤ la contaminazione fisica degli alimenti</li> <li>➤ la contaminazione biologica degli alimenti</li> <li>➤ la formazione degli alimentaristi</li> <li>➤ l'applicazione dell'HACCP</li> <li>➤ il piano di autocontrollo</li> <li>➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili.</li> <li>➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro.</li> <li>➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori.</li> <li>➤ i rischi nelle aziende ristorative.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>ALLERGIE<br/>INTOLLERANZE<br/>ALIMENTARI</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ diete per allergie e intolleranze</li> <li>➤ differenza tra allergia e intolleranza</li> <li>➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche</li> <li>➤ allergia alle proteine dell'uovo</li> <li>➤ la dieta del soggetto allergico alle uova</li> <li>➤ allergia alle proteine del latte vaccino</li> <li>➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino</li> <li>➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.</li> <li>➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.</li> <li>➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia),</li> <li>➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine.</li> <li>➤ favismo</li> <li>➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento, vediamo i motivi.</li> <li>➤ come vivere con un'allergia alimentare</li> <li>➤ test diagnostici.</li> </ul> |
| <p>QUALITÀ<br/>CERTIFICAZIONE<br/>ALIMENTI MODERNI.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia.</li> <li>➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili.</li> <li>➤ la certificazione.</li> <li>➤ dop.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ igp.</li> <li>➤ stg.</li> <li>➤ pat.</li> <li>➤ de.co.</li> <li>➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati.</li> <li>➤ elementi del disciplinare.</li> <li>➤ alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali.</li> <li>➤ ogm.</li> <li>➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm.</li> <li>➤ tracciabilità.</li> </ul>                                                  |
| IL CATERING.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering.</li> <li>➤ la distribuzione con il legame: fresco- crudo. fresco – caldo, refrigerato, surgelato.</li> <li>➤ varie forme di catering.</li> <li>➤ la ristorazione commerciale.</li> <li>➤ la ristorazione aziendale.</li> <li>➤ il ticket restaurant.</li> <li>➤ la ristorazione viaggiante.</li> <li>➤ il catering a domicilio.</li> </ul> |
| IL BANQUETING | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ definizione di banqueting.</li> <li>➤ il mercato del banqueting.</li> <li>➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale.</li> <li>➤ banqueting manager.</li> <li>➤ l'organizzazione di un evento</li> <li>➤ la cucina ,l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.</li> </ul>                                                 |
| IL BUFFET     | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ definizione del buffet.</li> <li>➤ servizi a buffet.</li> <li>➤ le regole tecniche per preparare un buffet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Cicciano  
15/05/2025

IL PROF. *Pola Luigi*

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**anno scolastico 2024/2025**

**DOCENTE: prof. Clemente De Rosa**

**classe V E Enogastronomia**

### **Modulo A**

Il mercato turistico

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico internazionale

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo

### **Modulo B**

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

### **Modulo C**

La pianificazione e la programmazione aziendale

Il budget

Il businnes plan

## **Modulo D**

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

### **Istituzioni- legalità'-solidarietà**

-I principi della costituzione

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

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

Cicciano 15 maggio 2025

Il docente

Prof. Clemente De Rosa

IPSSEOA " C. RUSSO" - CICCIANO

Anno scolastico 2024-2025

Classe V<sup>E</sup> Enogastronomia

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

• **UNITA' DI APPRENDIMENTO**

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>4. Liberi davvero? Libertà e condizionamenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Che cos'è la libertà: tra possibilità e limiti</li><li>● Condizionamenti culturali, sociali e familiari</li><li>● Libertà di pensiero, di fede e di scelta: analisi di situazioni concrete</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare un linguaggio appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del Cristianesimo, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo.</li><li>● Consultare correttamente la Bibbia e scoprire la ricchezza dal punto di vista storico, letterario e contenutistico;</li><li>● Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti</li><li>● Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.</li><li>● Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico-tecnologico, nel confronto con i valori cristiani.</li></ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Il docente

*Prof. Cirillo Pasquale*

**PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Classe 5<sup>A</sup> Sez. E Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Anno Scolastico 2024-2025

Prof.ssa Gabriella De Mariarosa

**Contenuti disciplinari**

**U.D.A. 1: *Storia dello Sport***

- Dall'atletica leggera alle Olimpiadi.
- Storia delle Olimpiadi.

**U.D.A. 2: *Abilità motorie: Sport individuali e di squadra***

- Perfezionamento degli schemi motori.
- Potenziamento delle grandi masse muscolari.
- Teoria e tecnica dell'allenamento.
- Dalle abilità di base al gesto tecnico.
- Storia, regole e schemi della pallavolo.
- Pallacanestro, Badminton, Calcio a cinque e Tennis da tavolo

**U.D.A. 3: *Salute, Benessere, Sicurezza e Prevenzione***

- Il sistema scheletrico
- Il sistema muscolare
- I pilastri di un corretto stile di vita
- L'Alimentazione equilibrata.
- I disturbi alimentari: obesità, anoressia e bulimia.
- Le dipendenze fisiche e psichiche
- Il Doping sportivo.
- Il Fair-Play.
- La sicurezza nella pratica sportiva.
- Nozioni di traumatologia sportiva: contusioni- distorsioni- lussazioni-fratture- crampi -stiramenti muscolari.

Cicciano, 12/05/2025

**La Docente**  
Prof.ssa Gabriella De Mariarosa

# **RELAZIONI**

## **RELAZIONE FINALE**

### **ITALIANO**

**DOCENTE: PROF. IAVARONE ROSA MARIA**

**CLASSE: V SEZ. E**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 17 studenti, di cui quattro con disabilità: tre seguono la programmazione con obiettivi minimi, mentre uno segue una programmazione differenziata e, pertanto, otterrà a fine anno la certificazione delle competenze. Inoltre, sono presenti due alunni DSA per i quali 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 ABILITA'**

*Gli alunni sono in grado di:*

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

### **CRITERI METODOLOGICI**

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva

- discussione guidata

### **MATERIALI E STRUMENTI:**

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

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

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

### **FORME DI VERIFICA:**

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

**PROVE ORALI:** interrogazioni, colloqui;

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

**CICCIANO 15\05\2024**

**Il Docente**

*Iavarone Rosa Maria*

## **RELAZIONE FINALE**

### **STORIA**

**DOCENTE: PROF. IAVARONE ROSA MARIA**

**CLASSE: V SEZ. E**

**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**

*RosaMaria Iavarone*

## **Matematica**

**Prof.ssa Vitale Carmela**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

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

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

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

### **COMPETENZE**

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

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

### **SAPERI ESSENZIALI: CONOSCENZE E ABILITÀ**

Rispetto ai saperi essenziali e ai contenuti teorici ed applicativi della disciplina, gli alunni, mediamente, sono riusciti a raggiungere obiettivi pressoché accettabili. Le conoscenze e le abilità specifiche realizzate s'incentrano, oltre che su questioni teoriche, sugli aspetti relativi all'utilizzazione di metodi, strumenti e tecniche risolutive applicate alle parti algebriche ed analitiche e sinteticamente sono i seguenti

| Saperi Essenziali      | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Conoscenze                                                                                                                                                 | Raggiunti da                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>1. Equazioni</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di equazione e le relative definizioni. I principi di equivalenza. I concetti di intervallo e di insieme delle soluzioni.</li> <li>- Equazione della retta, in forma esplicita e in forma implicita e relazione tra i coefficienti dell'equazione e la posizione della retta.</li> <li>- Definizione di parabola e la sua rappresentazione nel piano cartesiano. Equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse y.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equazioni di primo e di secondo grado</li> <li>- La retta</li> <li>- La parabola</li> </ul>                       | Tutti<br><input type="checkbox"/>  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                            | Magg.<br><input type="checkbox"/>  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                            | Alcuni<br><input type="checkbox"/> |
| <b>2. Disequazioni</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il concetto di disequazione.</li> <li>- Saper risolvere disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte.</li> <li>- Saper risolvere sistemi di disequazioni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte.</li> <li>- Sistemi di disequazioni.</li> </ul> | Tutti<br><input type="checkbox"/>  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                            | Magg.<br><input type="checkbox"/>  |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                            | Alcuni<br><input type="checkbox"/> |
|                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere e classificare una funzione.</li> <li>- Saper determinare il dominio delle funzioni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Funzioni lineari. Funzioni quadratiche.<br>Funzioni costanti, iniettive, suriettive, biettive.                                                             | Tutti<br><input type="checkbox"/>  |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                              |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>3. Funzione reale di variabile reale</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper determinare gli zeri di una funzione.</li> <li>- Saper determinare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</li> <li>- Saper determinare gli intervalli di positività di una funzione razionale.</li> <li>- Saper individuare le proprietà specifiche di alcune funzioni (pari dispari, crescenti, decrescenti, ecc.).</li> <li>-</li> </ul> | <p>Dominio e condominio di una funzione.</p> <p>Funzioni reali di variabile reale; zeri di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti; funzioni pari e dispari.</p> <p>Classificazione delle funzioni reali di variabile reale.</p> <p>Immagine di un elemento del dominio di una funzione analitica.</p> <p>Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali.</p> <p>Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</p> | <p>Magg.</p> <p><input type="checkbox"/></p> |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |                                                                                                                                                                                                                               | <p>di variabile reale.</p> <p>Immagine di un elemento del dominio di una funzione analitica.</p> <p>Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali.</p> <p>Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Alcuni</p> <p><input type="checkbox"/></p>                                                                    |
| <b>4. Limite di una funzione</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper calcolare i limiti di funzioni polinomiali e fratte in un punto e all'infinito.</li> <li>- Saper calcolare gli asintoti di una funzione algebrica razionale fratta.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolo di limiti di funzioni polinomiali in un punto e all'infinito.</li> <li>- Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte in un punto e all'infinito; forme indeterminate <math>+\infty - \infty; \frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty};</math></li> <li>- Calcolo degli asintoti di una funzione razionale fratta.</li> <li>- Calcolo del dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli</li> </ul> | <p>Tutti</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>Magg.</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>Alcuni</p> <p>✓</p> |

|  |  |                                                                        |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | intervalli del dominio<br>partendo dal grafico di<br>semplici funzioni |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------|--|

## **CRITERI METODOLOGICI**

L'approccio formativo è stato sempre calibrato alla specificità dell'alunno, facendo leva sulle sue reali risorse. Così, per esempio, è stata adottata una strategia didattica che simultaneamente tenesse conto sia dello stile cognitivo di tipo visivo-spaziale, che di quello di tipo verbale-analitico. Infatti, gli interventi didattici sono stati fatti sia tramite istruzioni scritte che tramite istruzioni verbali orali, impartite sempre contemporaneamente. Si è cercato inoltre di adottare, sia un metodo induttivo che, dall'analisi di dati particolari pervenisse alla formulazione di leggi o categorie generali, sia un metodo deduttivo che sviluppasse la capacità di individuare nessi e inferenze per ricavare elementi conoscitivi specifici.

La metodologia di lavoro ha assunto modalità diversificate, utilizzando: a) la lezione partecipata, per costruire un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero; b) la lezione frontale per la presentazione di percorsi e per trasmettere definizioni, concetti o tecniche nuove; c) la discussione guidata in classe per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e problemi, per confrontare

diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti; d) il coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo - didattico in vario modo (domande, interventi, riflessioni critiche, ecc...), per cercare di far loro acquisire spontaneamente un atteggiamento indagatore e per l'acquisizione di un sapere non riproposto passivamente, ma riorganizzato autonomamente; e) esercitazioni guidate per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l'interesse e l'attenzione dei discenti; f) l'utilizzo di reti e strumenti informatici per attività di studio, ricerche e approfondimento.

I contenuti sono stati proposti usando un linguaggio chiaro e rigoroso, ma soprattutto il più semplice e fruibile possibile per rendere più agevole la comprensione; gli obiettivi da conseguire sono sempre stati anticipatamente definiti, al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza.

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

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

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

## **FORME DI VERIFICA**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni: la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere

necessità di rinforzo; la seconda di tipo sommativo, che si è collocata al termine di ogni UdA, un segmento didattico sufficientemente lungo, che è servita per verificare le “padronanze” che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

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

Cicciano, lì 15 Maggio 2025

La Docente

Prof.ssa Carmela Vitale

## RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE

CLASSE V sez. E - A.S. 2024/2025

DOCENTE: PROF. Carolina Esposito

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE** Nel corso dell'anno scolastico la classe, assegnatami solo nell'ultimo anno scolastico, nel complesso, ha partecipato con sufficiente interesse al dialogo educativo-didattico, anche se per alcuni è stata necessaria una continua sollecitazione all'attenzione. Lo studio della lingua è stato finalizzato al potenziamento della competenza comunicativa sul piano sia generale che tecnico- professionale, nonché al conseguimento di autonomia operativa. Quanto a motivazione all'apprendimento e impegno nello studio, un ristretto gruppo di alunni ha mostrato, durante tutto il percorso didattico, senso del dovere portandosi ad un buon livello di conoscenze, abilità e competenze. Altri, già carenti di basi, a causa di un impegno non sempre costante, e scarso interesse hanno acquisito superficialmente le competenze **richieste**.

**SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI:** Nell'anno scolastico in corso sono state affrontate tematiche modulari con unità didattiche finalizzate al raggiungimento di obiettivi specifici, come stabilito nella progettazione disciplinare inizio anno e con la scansione temporale prevista.

### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI**

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Rispettare le norme della democratica e civile convivenza.
- Avere consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino.
- Sapersi orientare all'interno del variegato mondo alberghiero.
- Socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.

### **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

- Riconosce i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.
- Sa presentare un ristorante
- Conosce la composizione di un menu
- Sa argomentare su una corretta nutrizione
- Conosce i fondamenti della piramide alimentare
- Sa distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.
- **COMPETENZE E ABILITÀ** Usa la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2. del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER)

- Esprime le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- Comprende testi orali in lingua standard,
- Comprende globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore;
- Comprende idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Traspone in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro;
- Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

### CRITERI METODOLOGICI

L'apprendimento della lingua è stato promosso a tutti i livelli: fonetico, lessicale, strutturale, funzionale e testuale.

Sono state proposte varie forme di lavoro, dalla lezione frontale, al lavoro in coppia, al lavoro di approfondimento individuale.

**MATERIALI E STRUMENTI:** Libro di testo, materiale cartaceo fornito dall'insegnante, LIM, materiale informativo tratto da internet.

**ATTIVITÀ DI RECUPERO :** Il recupero è stato svolto in itinere con ripetizione delle unità didattiche, Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente. Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; recupero individualizzato; recupero di argomenti con tutor.

**ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI:** Tutte le attività progettate sono state interdisciplinari strutturate in UDA.

**METODO DI STUDIO** La maggior parte degli alunni si è sforzato, nel corso dell'anno, di modificare il proprio metodo di studio, migliorandolo e rendendolo più critico e meno mnemonico.

**PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO:** tutti gli alunni si sono impegnati regolarmente facendo registrare validi miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. Solo pochi allievi meno costanti nell'impegno hanno raggiunto solo sufficientemente gli obiettivi previsti.

**LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE :** Si può ritenere che il livello medio di rendimento raggiunto dalla classe è sufficiente e in alcuni casi buono o più che buono.

**METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE.** Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto costante ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base sono state usate in una varietà di situazioni adeguate alla realtà dello studente.

**MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:** Per la valutazione delle verifiche, sia scritte che orali, si è fatto riferimento alla griglia di valutazione approvata durante la Riunione di Dipartimento. I risultati dell'apprendimento sono stati valutati in rapporto: all'andamento personale del singolo alunno considerando i livelli di partenza, le difficoltà incontrate e i progressi conseguiti; alla qualità dell'impegno profuso nello studio dell'allievo; al livello di partecipazione in classe e della capacità di collaborazione dimostrata.

STRUMENTI DIDATTICI – libro di testo-“COOK BOOK” Inoltre sono stati utilizzati diversi materiali come fotocopie, schede di vario tipo, mappe concettuali, schede esplicative, e la LIM.

Cicciano, 15/05/2025

Prof.ssa

Carolina Esposito

**LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA**  
**DOCENTE: PROF.SSA ESPOSITO FABIA**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V EK Enogastronomia dell'Istituto Alberghiero "Carminio Russo-Ugo Tognazzi" è composta da 17 studentesse/i, tra cui un'alunna con Bisogni Educativi Speciali (BES) con Piano Didattico Individualizzato (PEI), 5 alunne/i con BES con Piano Didattico Personalizzato (PDP) che hanno seguito la programmazione per obiettivi minimi. Il gruppo classe si presenta eterogeneo sia per livello di competenza linguistica, sia per motivazione e partecipazione alle attività didattiche. L'andamento generale della classe, per quanto riguarda il profitto scolastico può essere definito globalmente positivo, anche se risulta difficile tracciare un profilo unico in quanto tra le/gli alunne/i si evidenziano marcate differenze in termini di attitudini, impegno, partecipazione e frequenza scolastica.

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

Il programma di lingua spagnola è stato svolto in coerenza con la progettazione iniziale, con gli adattamenti necessari per rispondere ai diversi livelli di partenza delle/gli studentesse/i, alle dinamiche della classe e alle esigenze organizzative dell'istituto. È stato privilegiato l'uso di testi semplificati dal punto di vista grammaticale e sintattico, per favorire la comprensione e superare l'approccio puramente mnemonico ancora diffuso. L'attività didattica, tesa a sviluppare integralmente le abilità di base (reading, writing, speaking and listening), ha mantenuto un'impostazione comunicativa e operativa, stimolando la partecipazione attiva e la riflessione personale. Nonostante la maggior parte delle/gli studentesse/i abbia acquisito una buona capacità di comprensione della lingua parlata, nella produzione orale e scritta emergono ancora carenze di base, come l'uso di un lessico elementare e difficoltà strutturali, soprattutto in contesti meno familiari o non noti. Tuttavia, si è registrato un miglioramento generale nella capacità di interagire in contesti di riferimento più familiari e noti, come quelli legati al settore alberghiero e, in particolare, enogastronomico.

Sono state attuate attività di personalizzazione, comprensive di interventi di recupero, consolidamento e potenziamento, attraverso percorsi mirati e modalità di lavoro flessibili, per sostenere le/gli studentesse/i in difficoltà. L'alunna con PEI ha seguito un percorso individualizzato, costruito in base alle sue specifiche necessità, con l'obiettivo di favorirne l'inclusione e la partecipazione attiva. Gli interventi sono stati calibrati per valorizzarne le potenzialità e accompagnarla, con i dovuti supporti, nel raggiungimento degli obiettivi previsti. Le/Gli alunne/i con bisogni educativi speciali con PDP hanno seguito la programmazione della classe, con l'applicazione delle misure compensative e dispensative previste, a garanzia dell'inclusione e della partecipazione.

Alcune criticità, come ritardi nella consegna dei compiti o richieste di rinvio delle verifiche,

dovute in parte alla gestione autonoma del carico di lavoro da parte delle/gli studentesse/i e a esigenze legate all'organizzazione generale delle attività scolastiche, hanno reso necessaria una rimodulazione dei tempi e delle modalità di verifica. Nonostante queste difficoltà, la maggior parte delle/gli studentesse/i ha comunque mostrato progressi significativi, specialmente nelle abilità comunicative di base, pur rimanendo ancora un divario nelle produzioni più complesse.

## **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI**

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

- Favorire l'acquisizione di competenze comunicative in lingua spagnola, funzionali al contesto enogastronomico e spendibili in situazioni professionali reali, anche in ambito internazionale.
- Stimolare l'interesse e la motivazione verso la lingua e la cultura spagnola, anche attraverso riferimenti alla tradizione culinaria e alla cultura alimentare dei Paesi ispanofoni.
- Sviluppare una consapevolezza interculturale, valorizzando il rispetto per la diversità e la capacità di interagire in contesti multiculturali, aspetti fondamentali nei servizi di sala, cucina e accoglienza.
- Promuovere l'autonomia nello studio, la responsabilità e la capacità di lavorare in team, incentivando la collaborazione tra pari e la partecipazione attiva alle attività scolastiche.
- Rafforzare atteggiamenti di rispetto delle regole scolastiche e professionali, consolidando comportamenti coerenti con i principi della convivenza civile, della cittadinanza attiva e del lavoro cooperativo.
- Valorizzare il territorio e le sue eccellenze gastronomiche, integrando riflessioni su sostenibilità alimentare, cultura del cibo, imprenditorialità e filiere produttive responsabili.

## **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

- Comprendere e produrre testi orali e scritti adeguati al contesto turistico, utilizzando correttamente strutture grammaticali e lessico specialistico.
- Saper interagire in modo efficace e appropriato in situazioni comunicative professionali tipiche dell'accoglienza turistica.
- Acquisire e consolidare conoscenze relative alle tecniche di accoglienza e ai protocolli operativi del settore.
- Sviluppare la capacità di comunicazione efficace, in lingua italiana e spagnola, in contesti formali e informali.
- Approfondire le conoscenze culturali dei Paesi di lingua spagnola, con particolare riferimento al turismo, alle tradizioni e alla valorizzazione del territorio.
- Applicare strategie di marketing e promozione turistica nella progettazione e nella realizzazione di attività simulate e pratiche.
- Utilizzare strumenti multimediali e digitali per la gestione e la promozione dei servizi turistici, anche in ottica di sostenibilità e innovazione.

## **COMPETENZE E ABILITÀ**

- Comprendere e produrre testi orali e scritti, semplici e coerenti, relativi al settore enogastronomico.
- Interagire efficacemente in conversazioni e simulazioni professionali, utilizzando un linguaggio settoriale appropriato.
- Applicare correttamente le strutture grammaticali e il lessico specifico della lingua

spagnola, con particolare riferimento all'ambito culinario e gastronomico.

- Sviluppare competenze interculturali e consapevolezza delle tradizioni alimentari e culturali dei Paesi ispanofoni.
- Tradurre e rielaborare informazioni di carattere professionale in modo chiaro, anche attraverso l'uso di strumenti digitali e multimediali.
- Utilizzare dizionari bilingue e monolingue, anche in formato digitale, per la comprensione e la produzione di contenuti pertinenti al settore.
- Partecipare a lavori di gruppo, simulazioni e attività operative, dimostrando capacità organizzative e comunicative.
- Acquisire conoscenze e abilità legate alla valorizzazione delle produzioni tipiche, alla promozione della cultura gastronomica e alla sostenibilità alimentare.

### **CRITERI METODOLOGICI**

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

### **MATERIALI E STRUMENTI**

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

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

Sono state attuate attività di personalizzazione, recupero, consolidamento e potenziamento per le/gli studentesse/i che hanno manifestato difficoltà in alcune competenze di base, secondo i seguenti

interventi:

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

- **FORME DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

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

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

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

Sono stati presi in considerazione i seguenti aspetti:

- La conoscenza dei contenuti disciplinari e l'applicazione pratica degli strumenti tipici dell'ambito enogastronomico.
- La capacità di comunicare efficacemente in forma orale e scritta, con uso adeguato del lessico settoriale legato alla cucina e alla ristorazione.
- La correttezza grammaticale e lessicale nella produzione e nelle interazioni, i, in contesti specifici del settore enogastronomico.
- L'impegno, la partecipazione, l'autonomia e i progressi individuali rispetto al livello di partenza.
- La frequenza, la costanza nello studio e il comportamento.

La valutazione si è avvalsa anche della rubrica delle Unità di Apprendimento prevista nella progettazione iniziale, utilizzata come riferimento per l'osservazione sistematica e la rilevazione del livello di competenza raggiunto.

- **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione è avvenuta nel rispetto della progettazione didattica e in coerenza con il percorso educativo della classe, tenendo conto sia della progressione degli apprendimenti sia dello sviluppo delle competenze.

Sono stati considerati molteplici fattori, tra cui:

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

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

In presenza di difficoltà, quali la mancata consegna dei compiti o il rifiuto di sostenere le

verifiche, sono stati attivati solleciti, supporto individualizzato e momenti di confronto, con l'obiettivo di promuovere il recupero e accompagnare ogni studentessa/e verso il successo formativo.

Al termine dell'anno, tutte/i le/gli studentesse/i hanno raggiunto almeno i livelli minimi di competenza previsti, secondo un percorso personalizzato che ha risposto alle diverse esigenze emerse.

CICCIANO, 15/05/2025

La docente  
Prof.ssa Fabia Esposito

## **DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

**DOCENTE: PROF. DE ROSA CLEMENTE**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Gli alunni sono sempre stati educati ed eventuali dimostranze non sono mai sfociate in atteggiamenti poco consoni al contesto scolastico né dal punto di vista delle azioni né sul piano verbale. Il livello generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento, per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità.

Nella classe sono presenti un alunno in situazione di disabilità che segue un percorso con obiettivi differenziati, e tre alunni con programmazione per obiettivi minimi. In collaborazione con le docenti di sostegno sono state poste in essere tutti gli strumenti dispensativi e compensativi per far raggiungere agli alunni in oggetto il successo formativo. Il livello complessivo della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività, è migliorato, anche se permangono situazioni di carenze, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati per casa e di uno scarso studio domestico o comunque concentrato spesso ed esclusivamente nei periodi antecedenti le verifiche scritte e/o orali.

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

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

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

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

Sono state effettuate diverse verifiche dell'apprendimento nel corso dell'anno sia scritte che orali, tenendo presente sempre le diverse esigenze e le diverse peculiarità dei discenti. I criteri di

valutazione sono stati espressione di quanto predisposto nei rispettivi dipartimenti.  
Durante anno sono state poste in essere attività di recupero e potenziamento svolte in itinere.

**Il docente**

**Prof. CLEMENTE DE ROSA**

## **RELAZIONE FINALE CLASSE V SEZ.E- ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO 2024-2025**

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: ANNARITA SERPE**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Durante l'anno scolastico 2024/25, si è cercato di far comprendere agli allievi, l'importanza del rispetto tra gli stessi e il valore dell'istruzione scolastica. La classe ha mostrato un discreto interesse per la materia. Rispetto agli obiettivi iniziali, sono stati ripetuti alcuni moduli didattici degli anni precedenti, per far sì che il livello di partenza fosse uguale per tutti. I contenuti previsti dal piano di lavoro sono stati svolti in maniera quasi completa, grazie ad una frequenza assidua, poche assenze di massa e poche interruzioni. La classe è formata da 17 alunni, 4 femmine e 13 maschi, di cui 4 diversamente abili seguiti dalle colleghe di sostegno con una frequenza costante. Inoltre, nella classe è presente 2 alunni certificati BES. Il contesto socio-culturale di provenienza è risultato abbastanza omogeneo, nella maggior parte dei casi si è raggiunto un alto livello di preparazione, grazie ad un impegno ed una partecipazione costante alle attività curriculari, in alcuni casi i risultati sono stati anche lodevoli; per alcuni allievi con una situazione di partenza non pienamente sufficiente si è verificato un positivo evolversi della situazione iniziale, arrivando a conseguire un'adeguata conoscenza dei contenuti proposti.

### **COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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;

### **ABILITA'**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di

vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

### **CRITERI METODOLOGICI**

- Lezione frontale
- Verifiche scritte ed orali
- Uso di LIM

### **MATERIALI E STRUMENTI**

- Brevi lezioni frontali e lezioni dialogate
- Correzioni individuali e/o socializzate
- Materiale strutturato e non
- Approccio laboratoriale diffuso a tutti gli insegnamenti del curriculum
- Attività individuali e di gruppo
- Tecnologie informatiche e multimediali
- Flipped classroom
- Debate

**Cicciano 10/05/2025**

Il docente  
Serpe Annarita

## **RELAZIONE FINALE**

**MATERIA: ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA**

**DOCENTE: PROF. LUIGI POLA**

**CLASSE V SEZ. E**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V E ristorazione assegnatami per l'insegnamento di ENOGASTRONOMIA-settore cucina è composta da n° 17 alunni di cui n° 3 femmine e 14 maschi di cui n°1 alunna diversamente abile che segue la programmazione differenziata, n°4 DSA 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 rielaborativi ed un organico metodo di studio. La programmazione didattica e gli obiettivi raggiunti nel corso dell'anno scolastico sono quelli definiti nella programmazione presentata all'inizio dell'anno. La classe per quanto concerne il percorso del PCTO è stata impegnata in alcuni eventi svolti a scuola ed ha partecipato ad eventi di varia natura compresi incontri di orientamento sia organizzati all'interno dell'istituto sia con visite in strutture universitarie.

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

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

### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI**

Finalità formative ed obiettivi didattici raggiunti.

### **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

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

### **COMPETENZE E ABILITÀ**

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

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi

- di intolleranze alimentari.
- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

### CRITERI METODOLOGICI

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

### MATERIALI E STRUMENTI

libro di testo.

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

Fotocopie da testi e riviste specifiche.

### ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)

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

### ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

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

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

### FORME DI VERIFICA

Verifica orale e scritte

esercitazioni pratiche in laboratorio

test oggettivi come previsti dalla terza prova

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo di verifica e di valutazione ha avuto come scopo l'accertamento del raggiungimento

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

**CICCIANO:**

**15 maggio 2025**

**Il docente:**  
**POLA LUIGI**

## **RELAZIONE FINALE**

### **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Classe 5<sup>a</sup> Sez. E Indirizzo **ENOGASTRONOMICO**

Anno Scolastico **2024-2025**

Prof.ssa **De Mariarosà Gabriella**

Il gruppo classe denota da un lato un ristretto numero di alunni che si è distinto per l'impegno costante e la partecipazione attiva alle lezioni, dall'altro invece un più ampio numero di allievi che ha dimostrato poca motivazione nello studio e una scarsa e superficiale attenzione durante le lezioni in classe. Nelle dinamiche relazionali, inoltre, alcuni alunni hanno assunto comportamenti poco maturi e atteggiamenti poco rispettosi, soprattutto in palestra, mentre il resto della classe ha manifestato un comportamento adeguato e corretto. A questo proposito, è stata rivolta particolare attenzione all'approfondimento delle regole del Fair play, da applicare non solo nello sport, ma anche nella vita reale e virtuale di tutti i giorni. Inoltre, sono state presentate lezioni relative all'importanza del movimento sulla salute, ai benefici degli sport di squadra, alla conoscenza delle sostanze stupefacenti, agli effetti dannosi del doping sul fisico e sulla psiche degli sportivi, nonché le sane abitudini da seguire per una corretta alimentazione e per prevenire Disturbi del Comportamento Alimentare( D.C.A.). In palestra, gli studenti si sono impegnati in giochi di gruppo, badminton, pallavolo, calcio a cinque, dama, biliardino, tennis da tavolo e basket.

Nella valutazione si è tenuto conto dei progressi in itinere compiuti dagli studenti mediante osservazioni sistematiche, partecipazione attiva alle lezioni, socializzazione, impegno, interesse, motivazione, il reale grado di maturità raggiunto, l'educazione e l'autocontrollo.

Competenze raggiunte a fine anno:

- *La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive:* quasi tutti gli studenti sono in grado di sviluppare attività complesse utili ad una completa maturazione personale. Sono coscienti e consapevoli degli effetti positivi che nel lungo periodo l'attività fisica e sportiva potrà determinare.
- *Lo sport, le regole e il fair play:* quasi tutti gli studenti conoscono e applicano le strategie tecnico- tattiche dei giochi sportivi e sono in grado di affrontare il confronto agonistico con la giusta etica, con il rispetto delle regole e il vero fair play.
- *Salute benessere e prevenzione:* quasi tutti gli studenti hanno acquisito uno stile di vita fisicamente attivo, dando valore alla propria salute, conferendo il giusto valore all'attività

fisica, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa sia utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.

Cicciano, 12/05/2025

La Docente

Prof.ssa Gabriella De Mariarosa

**Documento finale delle attività didattiche svolte nella classe  
5ª sez. E Enogastronomia**

**Anno scolastico: 2024/2025**

**Disciplina: Religione Cattolica**

**Prof.: Pasquale Cirillo**

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Presentazione</b>                                              | La classe ha mostrato sufficiente interesse per la disciplina, partecipando al dialogo educativo.                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>LIVELLO MEDIO DELLA CLASSE IN TERMINI DI</b>                   | <b>Impegno nello studio</b>                                                                                                                                                                                                              | La classe ha mostrato un impegno sufficiente                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                   | <b>Conoscenze e comprensione</b>                                                                                                                                                                                                         | Sufficienti                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                   | <b>Partecipazione alle lezioni</b>                                                                                                                                                                                                       | Sufficienti                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                   | <b>Abilità specifiche acquisite</b>                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di confronto tra le diverse opinioni religiose e non religiose.</li> <li>- Rispetto per le diverse posizioni in materia etica e religiosa.</li> <li>- Superamento di una religiosità infantile.</li> </ul> |
| <b>METODOLOGIE E DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Discussioni in classe</li> <li>● Analisi delle problematiche a partire da esperienze concrete</li> <li>● Analisi dei documenti</li> <li>● Presentazioni</li> <li>● Attività pratiche</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VARIAZIONI APPORTATE AL PROGRAMMA</b>                          | Il programma è stato rimodulato in relazione alla necessità di affrontare e discutere il vissuto esistenziale di ciascuno.                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE</b>                        | Le alunne e gli alunni hanno mostrato serietà, disciplina e correttezza nel comportamento, salvo qualche eccezione.                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MATERIALI E SUSSIDI DIDATTICI ADOPERATI</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo</li> <li>● Lavagna</li> <li>● Siti internet</li> </ul>                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assiduità</li> <li>● Partecipazione</li> <li>● Conoscenze</li> <li>● Rielaborazione</li> </ul>                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |

**IL DOCENTE : Cirillo Pasquale**



AmbitoNA19

## **ISTITUTOPROFESSIONALEDI STATO**

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno I<sup>a</sup> 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](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it)  
**sito:** [www.ipsseoaccicciano.edu.it](http://www.ipsseoaccicciano.edu.it)

## **PCTO**

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

**RELAZIONE FINALE TUTOR:**

**CLASSE V SEZ. E IND. ENOGASTRONOMIA-CUCINA**

**A.S. 2024-2025**

## **PREMESSA**

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

sono una modalità didattico-formativa con l'obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

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

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

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

“mestiere” in modo responsabile e autonomo.

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

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

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

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

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

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

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

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

## **2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE**

### **FINALITA'**

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

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

### **OBIETTIVI**

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

#### **OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:**

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

## OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze professionali dei giovani
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

## OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

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

#### **FASI DEL PROCESSO**

| <b>Classe</b>                                                       | <b>Classe<br/>3a</b> | <b>Classe<br/>4a</b> | <b>Classe<br/>5a</b> | <b>TOT.</b> |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------|
| <b>Anni Scolastici</b>                                              | <b>2022/23</b>       | <b>2023/24</b>       | <b>2024/25</b>       |             |
| <b>Formazione Sicurezza</b>                                         | <b>4</b>             |                      |                      |             |
| <b>Numero ore percorso<br/>laboratoriale<br/>(extracurricolare)</b> | <b>16</b>            |                      | <b>15</b>            |             |
| <b>Numero Ore in Azienda</b>                                        |                      | <b>60</b>            |                      |             |
| <b>Visite in aziende del<br/>territorio</b>                         | <b>16</b>            |                      |                      |             |

|                              |           |            |           |            |
|------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|
| <b>Orientamento</b>          |           | <b>10</b>  | <b>10</b> |            |
| <b>Partecipazione eventi</b> | <b>24</b> | <b>30</b>  | <b>25</b> |            |
| <b>Numero Ore Totali</b>     | <b>60</b> | <b>100</b> | <b>50</b> | <b>210</b> |

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

## **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.

## **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  
LUIGI POLA

## **FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:**

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

#### **RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA**

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

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

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

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

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

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

#### **FINALITA’:**

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

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

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                 |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p><b>ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA:</b></p> <p>nell'ambito del percorso di orientamento e inserimento nel mondo del lavoro dal titolo: <b>"Laboratorio Orizzonte Lavoro"</b> 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</p> <p>Competenze Trasversali e per l'Orientamento</p> | <p>- 04 aprile 2025</p> <p>- 09 aprile 2025</p> <p>- 05 maggio 2025</p>         | <p>- QUINTE</p>                            |
| <p><b>ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: JOB MEETING</b></p> <p>Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per un eventuale azione di RECRUITING mirata alla</p> <p>Selezione e inserimento di potenziali candidati nelle stesse.</p>                                                                                                                                                                                                                                              | <p>L'incontro si svolgerà il 22 maggio 2025</p>                                 | <p>- QUINTE</p>                            |
| <p><b>Incontro Formativo: "JOB DAY" SERVICE LEARNING - PROGETTO ORIENTALIFE" LA SCUOLA ORIENTA PER LA VITA.</b></p> <p>"Presentarsi al mercato del lavoro, transizione scuola-lavoro".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>L'incontro si è svolto il 14 maggio 2025, dalle ore 09.00 Alle ore 14.00</p> | <p>- Terza E Eno</p> <p>- Quarta E Eno</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>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 C. RUSSO</b></p> <p><b>U. TOGNAZZI</b></p> <p>Il percorso si è articolato in CINQUE incontri,</p> <p>QUATTRO dei quali svolti presso la sede dell'istituto scolastico e UNO presso la sede dell'Ateneo.</p> <p>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:</p> <p><b>MODULO 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Familiarizzazione con il lessico universitario.</li> <li>- Sviluppo della conoscenza del contesto della formazione superiore, del suo valore nella società della conoscenza, delle differenze con il contesto scolastico.</li> <li>- Autovalutazione delle proprie conoscenze (rapporto io/contesto).</li> </ul> <p><b>MODULO 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi, verifica e consolidamento delle proprie conoscenze e delle proprie risorse personali.</li> </ul> <p><b>MODULO 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riflessione sulla didattica disciplinare, condivisione delle esperienze, aspetti emotivo- affettivi e metodologici.</li> </ul> <p><b>MODULO 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del mercato del lavoro, dei</li> </ul> | <p>Gli incontri si sono svolti dal</p> <p>10 marzo 2025 al</p> <p>30 aprile 2025</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- TERZA A Acc. Tur</li> <li>- TERZA B Acc. Tur</li> <li>- QUINTA B Eno</li> <li>- QUINTA E Eno</li> <li>- QUINTQ D Eno</li> <li>- QUINTA A Sala</li> <li>- TERZA B Eno</li> <li>- Quarta B Eno</li> <li>- TERZA B Sala</li> <li>- QUINTA F Eno</li> <li>- TERZA A Sala</li> <li>- QUARTA A Sala</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

CICCIANO, 15 MAGGIO 2025

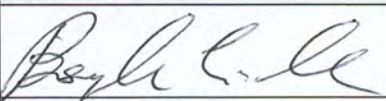
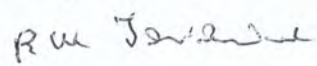
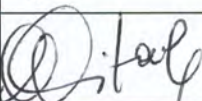
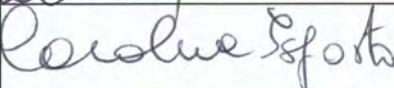
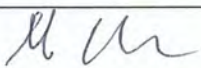
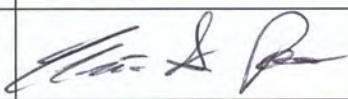
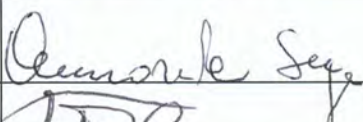
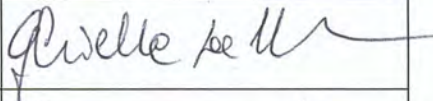
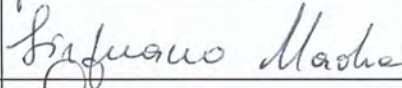
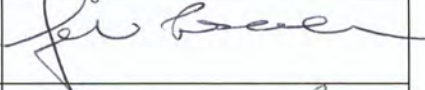
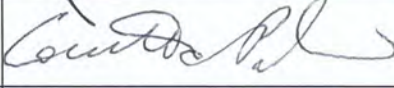
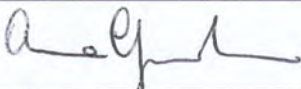
F.S. Area 5 Antonio Caccavale

DATA, \_\_\_\_\_

IL COORDINATORE DI CLASSE

Bu. Orsola

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTE                   | MATERIA                                     | FIRMA                                                                                |
|---------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| CIRILLO PASQUALE          | RELIGIONE                                   |    |
| IAVARONE ROSAMARIA        | ITALIANO/STORIA                             |    |
| VITALE CARMELA            | MATEMATICA                                  |    |
| ESPOSITO CAROLINA         | LINGUA INGLESE                              |    |
| ESPOSITO FABIA            | LINGUA SPAGNOLA                             |    |
| DE ROSA CLEMENTE          | DTSAR                                       |    |
| SERPE ANNARITA            | SCIENZE<br>DELL'ALIMENTAZIONE               |   |
| POLA LUIGI                | LAB.SERV.ENOGASTRONOM<br>ICI-SETTORE CUCINA |   |
| DE MARIAROSA<br>GABRIELLA | SCIENZE MOTORIE                             |  |
| SIRIGNANO NADIA           | SOSTEGNO                                    |  |
| PASCARELLA ANGELA         | SOSTEGNO                                    |  |
| PELUSO CONCETTA           | SOSTEGNO                                    |  |
| GIORDANO ANNA             | SOSTEGNO                                    |  |

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO



## PROVA DI ITALIANO

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

### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO** **PROPOSTA A1**

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

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve  
per entro il cavo della mano in ozio  
il cor sentì che il giorno era più breve.  
E un'ansia repentina il cor m'assalse  
per l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup>  
che offusca l'oro delle piagge salse.  
Alla sabbia del Tempo urna la mano  
era, clessidra il cor mio palpitante,  
l'ombra crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup>  
quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

#### **Comprensione e analisi**

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

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

#### **Interpretazione**

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

<sup>1</sup> Come: mentre

<sup>2</sup> umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

<sup>4</sup> ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone.



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

### **PROPOSTA A2**

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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



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

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

### **PROPOSTA B1**

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

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

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

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

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

### **Comprensione e analisi**

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

domande proposte.

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

### **Produzione**

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

corsa verso l'innovazione.

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



## **PROPOSTA B2**

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

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

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

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

#### **Comprensione e analisi**

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

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

#### **Produzione**

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



### **PROPOSTA B3**

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

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

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?



4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stavavivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### **Produzione**

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

#### **PROPOSTA C1**

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

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

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

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

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

#### **PROPOSTA C2**

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

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



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

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un 'elogio dell'imperfezione'.

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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





## Ambito NA 19

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1<sup>a</sup> 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](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoaccicciano.edu.it](http://www.ipsseoaccicciano.edu.it)

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

### Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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



## Ambito NA 19

### ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

#### SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### "CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno I° 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](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipseaoacciano.edu.it](http://www.ipseaoacciano.edu.it)

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

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

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



## Ambito NA 19

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1<sup>a</sup> 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](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoaccicciano.edu.it](http://www.ipsseoaccicciano.edu.it)

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

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

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

# MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia B - Nucleo tematico 7

| NUCLEO<br>TEMATICO<br>FONDAMENTALE | COMPETENZE DI INDIRIZZO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | Competenza<br>n°1       | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche                              |
|                                    | Competenza<br>n°4       | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati |
|                                    | Competenza<br>n°6       | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.                                                        |

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

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

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

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

Sviluppa la traccia rispondendo ai seguenti punti:

- a- Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi?
- b- Che cosa si intende per Km0 ? Quali sono i vantaggi?
- c- Quali sono i benefici per la salute?
- d- Qual è il rapporto tra filiera corta e impatto ambientale?
- e- Elabora un menù a Km 0 di tre portate con prodotti tipici del tuo territorio.

---

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse ~~4~~ ore dalla consegna della traccia.



## Ambito NA 19

### ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

#### SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

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

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

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

