



Ambito NA 19

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

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

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

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

Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CICCIANO

Prot. N. 6917-IV Del. 14-05-25

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024-25

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. F
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. 7
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. 11
Presentazione della classe	
Strumenti e criteri di valutazione	pag. 21
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
Programmi	pag. 47
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze motorie e sportive	
Irc	
Scienza e cultura dell'alimentazione	
Diritto e tecnica amministrativa	
Laboratorio di enogastronomia	
Relazioni	
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze motorie e sportive	
Irc	

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

pag. 37

Premesse generali

Finalità

Fasi del processo

Valutazione

Resoconto ASL

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



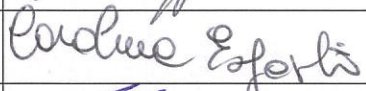
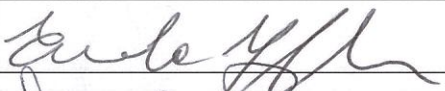
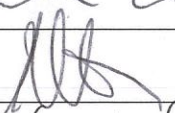
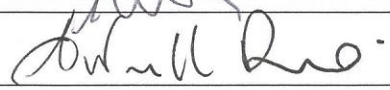
Firma digitale di VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
C=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

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

Allegato: Prova Simulazione e Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato: Prova Simulazione e Griglia di valutazione Seconda Prova

3 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. F		INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA
DIRIGENTE SCOLASTICO: Prof.ssa SABRINA CAPASSO		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTI (COGNOME E NOME)	FIRMA
LINGUA FRANCESE	AMATO FILOMENA	
LAB. SER. ENOG. SETT. CUCINA	BALBI SALVATORE	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANO E STORIA	BOCCIA ENRICO GIUSEPPE	
LINGUA STRANIERA: INGLESE	ESPOSITO CAROLINA	
DIR TEC AMM STR RIC	MONTELLA SABATO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NAPOLITANO EMANUELA	
SOSTEGNO	PANICO ANGELA	
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVA	CIRILLO PASQUALE supplente della Prof.ssa PETILLO ANTONIETTA	
MATEMATICA	TROTTA MARIA	
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	PRISCO ANTONELLA	

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
BALBI SALVATORE	LAB. SER. ENOG. SETT. CUCINA
MONTELLA SABATO	DIR TEC AMM STR RIC
PRISCO ANTONELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'EDUCAZIONE

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

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

1.2. Territorio e capitale sociale.

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi.

Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON- FSE e FESR 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.

1.3. 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 /open bar /centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da 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.

1.4. Caratteristiche principali della scuola

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

1.5. Relazione tra scuola e territorio

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

1.6. Collaborazione tra scuola e territorio

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

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

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

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

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

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

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

CODICI ATECO

56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

MOBILE

56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

MOBILE

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

56.3 - BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI

55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE
PER BREVI SOGGIORNI

SEP 23 (Servizi Turistici)

NUP

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di
ristorazione

5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

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

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

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

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

	TEMPI							
	NUCLEI TEMATICI: CLASSI QUINTE: LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA							
Fasi	12 SETTEMBRE 2024– 25 OTTOBRE 2024	PERSONALIZZAZIONE 28/10/2024- 08/11/2024	11 NOVEMBRE 2024 – 31 GENNAIO 2025	RECUPERO E/O POTENZIAMENTO 03/02/2025 – 21/02/2025	24 FEBBRAIO 2025- 28 MARZO 2025	PERSONALIZZAZIONE 31/03/2025- 04/04/2025	07-04-2025– 24-05-2025 (PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2025)	PERSONALIZZAZIONE 26/05/2025- 06/06/2025
1 U.D.A.	Recupero e/o potenziamento							
2 U.D.A.			Pennellate di gusti e sapori: il nostro territorio					
3 U.D.A.					Il viaggio e l'identità culturale			
4 U.D.A.							Il secolo breve: colori e ombre del Novecento	

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

2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

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

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

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

2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- legalità-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE

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

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	contrasto del fenomeno mafioso	memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	in materia di cittadinanza		
---	--------------------------------	--	----------------------------	--	--

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

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

		territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. - Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h 2 h
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
		Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.	BASE	6
		Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.		

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

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

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	BERNARDO	SABATO
2	BUSIELLO	DIEGO
3	CAPRIGLIONE	FRANCESCO
4	CIOFFI	ANDREA
5	D'AVANZO	CRISTIAN
6	DEL GIUDICE	CLARICE
7	DI MATTEO	SALVATORE
8	GRAZIANO	NICOLA
9	LA MANNA	RAFFAELE
10	MIRO	GIUSEPPE
11	NAPOLITANO	FRANCESCO
12	PALMESE	LUCIA MARIA
13	SCHIBANO	FELICE
14	SOVIERO	AGOSTINO

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	12	Ripetenti	0	Allievi con diversa abilità	1 PEI Obiettivi non riconducibili a quelli Ministeriali (differenziata)

Femmine	2	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	0
				Allievi con DSA o con BES	0
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					0

La quinta F Enogastronomia è composta da 14 allievi, 2 ragazze e 12 ragazzi. Del gruppo fa parte un alunno che si avvale dell'ausilio dell'insegnante di sostegno; per quest' ultimo si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente nel PEI, integrato dalle relazioni finali. Nel corso del triennio la classe si è dimostrata abbastanza unita riuscendo a creare un buon clima per lo studio e si è dimostrata altresì accogliente anche verso l'alunno speciale che ha trovato, sin da subito, un clima favorevole. Il rapporto con gli insegnanti è stato sempre corretto e rispettoso, sempre disponibili a partecipare alle iniziative proposte dalla scuola. Il percorso formativo si è svolto, globalmente, secondo le linee programmate, nonostante le assenze, da parte di alcuni studenti, abbiano imposto di modificare metodologie, strumenti di lavoro e modalità di apprendimento. La classe si è approcciata alle diverse metodologie, cercando di seguire il più possibile, a volte creando gruppi di lavoro che hanno sviluppato maggiore coesione anche se alcuni alunni hanno evidenziato una certa demotivazione e stanchezza.

Se pur ben disposti nei confronti dei docenti alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico non hanno mostrato un impegno ed una partecipazione costante e adeguata; tuttavia va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di elementi che ha seguito con interesse il discorso formativo, applicandosi con continuità e senso di responsabilità. Tutti, comunque, hanno dimostrato di aver acquisito competenze trasversali e professionali spendibili nel settore di indirizzo. Durante le collaborazioni, i servizi, le attività di PCTO, gli alunni, hanno avuto l'opportunità di mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei tutor aziendali. Il profitto della classe si attesta su livelli globalmente più che sufficienti. Gli studenti maggiormente coinvolti e attivi hanno dimostrato di possedere conoscenze e competenze più che adeguate e di riuscire a centrare pienamente gli obiettivi di apprendimento. Altri, pur presentando buone potenzialità, non hanno saputo pienamente tradurle in atto, sia per un altalenante impegno casalingo, che per un atteggiamento non sempre costruttivo nel lavoro di classe. Pertanto i risultati, anche se limitati ad alcune discipline, si sono attestati su livelli inferiori alle attese. Un esiguo numero di studenti, infine, evidenzia alcune insicurezze, riferibili sia a carenze formative pregresse che a fragilità emotive, che ne hanno condizionato il processo di apprendimento e il rendimento; a fronte di ciò il Consiglio di Classe ha attivato mirate strategie didattico-educative, orientate al raggiungimento di risultati finali complessivamente sufficienti.

La frequenza nel complesso non è stata del tutto regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, dimostrando maturità e serietà nel lavoro, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con assenze ripetute e prolungate, per motivi personali o di salute (in parte certificate).

Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa-didattica individualizzata (PEI) con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali (differenziata) che permetterà il rilascio del relativo "Attestato di Credito Formativo".

Nella relazione finale sull'alunno, allegata e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

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.

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 (Si rimanda alle sezioni specifiche).

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI			
Progetto / Attività	Docente proponente	Periodo	Numero studenti
PCTO	Balbi salvatore	I° quadrimestre	Tutta la classe
Progetto Orientamento	Caccavale Antonio	I° /II° quadrimestre	Tutta la classe

3 MODALITA' 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: strutturate, semi-strutturate e libere. Si è trattato principalmente di esercizi di lettura e comprensione, traduzioni, produzione di brevi testi scritti, test di accertamento di strutture e funzioni della lingua, risposte a domande aperte. Le prove orali sono state principalmente interrogazioni, esposizione degli argomenti trattati, interventi da posto: all'alunno è stato richiesto di sintetizzare oralmente gli argomenti trattati. In tal modo, se ne è potuta constatare la conoscenza, valutarne l'abilità di analisi/sintesi e verificarne l'acquisizione delle competenze. Si fa presente, inoltre, che, a conclusione del percorso di recupero in itinere, è stato somministrato un testo scritto per valutare l'eventuale superamento delle lacune pregresse.

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

Metodologie e strategie didattiche

Sono stati adoperati le metodologie ed i mezzi previsti ed 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.

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.

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:

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

RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

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

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

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

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

FINALITÀ:

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

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

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

ATTIVITÀ	DATA	CLASSI
ALMA – LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA. EFFETTUATO IN PRESENZA	- 07 ottobre 2024	- QUINTE
IN CIBUM – LA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA. EFFETTUATO IN PRESENZA	-21 novembre 2024	- QUINTE
JOB TRAINING PROJECT – PROGETTO GOL CAMPANIA	-27 gennaio 2025	- QUARTE - QUINTE
JOB TRAINING PROJECT – PROGETTO GOL CAMPANIA	-28 gennaio 2025	- QUARTE - QUINTE
Progetto Orientalife – Didattica Orientativa DUE laboratori sui seguenti temi: - raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni; - raccordo con le Università e con la formazione terziaria non accademica, didattica orientativa.	-26 marzo 2025 <i>Laboratorio "Unselfie delle mie risorse"</i> -02 aprile 2025 <i>Laboratorio "Focus sulle competenze"</i> <i>"Presentarsi al mercato del lavoro e informazioni su ITS e Sistema Duale"</i> Gli incontri si sono svolti dalle ore 10.00 alle ore 13.00	- QUINTA A Eno - QUINTA D Eno.
ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DINOLA: nell'ambito del percorso di orientamento e inserimento nel mondo del lavoro dal titolo: "Laboratorio Orizzonte Lavoro" con l'intento di coinvolgere gli studenti in attività di placement finalizzata ad acquisire conoscenze di base sui principali strumenti di Politica Attiva del lavoro attraverso laboratori tematici al fine di acquisire consapevolezza e conoscenza dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	- 04 aprile 2025 - 09 aprile 2025 - 05 maggio 2025	- QUINTE
ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DINOLA: JOB MEETING Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per un eventuale azione di RECRUITING mirata alla Selezione e inserimento di potenziali candidati nelle stesse.	L'incontro si svolgerà il 22 maggio 2025	- QUINTE
Incontro Formativo: "JOB DAY" SERVICE LEARNING - PROGETTO ORIENTALIFE" LA SCUOLA ORIENTA PER LA VITA. "Presentarsi al mercato del lavoro, transizione scuola-lavoro".	L'incontro si è svolto il 14 maggio 2025, dalle ore 09.00 Alle ore 14.00	- Terza E Eno - Quarta E Eno

Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro” Università agli Studi di Napoli SUOR ORSOLA BENINCASA - IPSSEOA C. RUSSO U. TOGNAZZI Il percorso si è articolato in CINQUE incontri, QUATTRO dei quali svolti presso la sede dell'istituto scolastico e UNO presso la sede dell'Ateneo. Ogni incontro è durato tre ore circa e si è svolto presso la sede Centrale e il plesso di Comiziano, le attività sono state parte integrante del PCTO. MACRO-PROGETTAZIONE DEL PERCORSO: MODULO 1 - Familiarizzazione con il lessico universitario. - Sviluppo della conoscenza del contesto della formazione superiore, del suo valore nella società della conoscenza, delle differenze con il contesto scolastico. - Autovalutazione delle proprie conoscenze (rapporto io/contesto). MODULO 2 - Analisi, verifica e consolidamento delle proprie conoscenze e delle proprie risorse personali. MODULO 3 - Riflessione sulla didattica disciplinare, condivisione delle esperienze, aspetti emotivo-affettivi e metodologici. MODULO 4 - Conoscenza del mercato del lavoro, dei possibili sbocchi occupazionali, connessione fra questi e conoscenze e competenze sviluppate. - Competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale.	Gli incontri si sono svolti dal 10 marzo 2025 al 30 aprile 2025	- TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - QUINTA B Eno - QUINTA E Eno - QUINTQ D Eno - QUINTA A Sala - TERZA B Eno - Quarta B Eno - TERZA B Sala - QUINTA F Eno - TERZA A Sala - QUARTA A Sala
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 - IPSSEOA C. RUSSO U. TOGNAZZI - OPEN DAY in Ateneo: esperienza di didattica disciplinare, partecipazione a lezioni demo / Restituzione finale dell'esperienza formativa e condivisione.	L'incontro si svolgerà il 23 maggio 2025	- TERZA A Acc. Tur - TERZA B Acc. Tur - QUINTA B Eno - QUINTA E Eno - QUINTQ D Eno - QUINTA A Sala - TERZA B Eno - Quarta B Eno - TERZA B Sala - QUINTA F Eno - TERZ A A Sala QUA RTA A Sala

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

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

Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRIPTORI
10	• Frequenza costante e assidua. • Ottima socializzazione. • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. • Rispetto degli altri. • Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. • Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	• Frequenza costante. • Equilibrio nei rapporti con gli altri. • Buona partecipazione alle lezioni. • Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. • Costante adempimento dei doveri scolastici. • Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	• Frequenza regolare. • Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. • Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. • Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. • Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	• Frequenza quasi regolare. • Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. • Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. • Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione non regolare delle norme scolastiche. • Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. • Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.

6	• Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abituale rientro in classe tardivo. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. • Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	• Funzione negativa all'interno del gruppo classe. • Rapporti problematici con gli altri • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Assiduo disturbo delle lezioni. • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...). • Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7
4 o minore	• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

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

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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

Le valutazioni sommative non sono state circoscritte alla pura rilevazione “oggettiva” del grado di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma ha tenuto conto del miglioramento rispetto ai livelli di partenza, della partecipazione e dell’impegno dimostrato nel corso dell’anno. Per quanto riguarda i criteri di valutazione, i docenti hanno fatto riferimento alle griglie di valutazione (delle discipline e delle prove di simulazione) contenute nel POF dell’istituto, che si riportano di seguito. Allo scopo di dare una migliore comunicazione alle famiglie sul grado di apprendimento degli studenti, oltre alla valutazione quadrimestrale, riportata nella pagella che esprime il profitto di ogni materia, nel secondo trimestre si è proceduto a una valutazione intermedia delle conoscenze, competenze ed abilità raggiunte nelle diverse discipline (pagellina di aprile).

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

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

				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

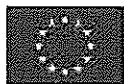
Al termine dell'obbligo di istruzione e del 5° anno, i Consigli di Classe definiranno per ogni studente i livelli di competenze raggiunti. Per gli indicatori si veda il Curricolo d'Istituto.

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



AmbitoNA19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

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

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

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

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

PCTO

(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO)

RELAZIONE FINALE

TUTOR. BALBI SALVATORE

CLASSE V SEZ. F IND. ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024-2025

PREMESSA

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

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

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

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

e autonomo.

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

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

L'esperienza del tirocinio formativo in PCTO, 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.

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

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

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

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

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

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

FINALITA'

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

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

OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

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

- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

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

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

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

FASI DEL PROCESSO

Classe	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
Anni Scolastici	2022/23	2023/24	2024/25	
Formazione Sicurezza	4			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	16		15	
Numero Ore in Azienda		60		

Visite in aziende del territorio	16			
Orientamento		10	10	
Partecipazione eventi	24	30	25	
Numero Ore Totali	60	100	50	210

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

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

Tra le altre attività previste dai PCTO :

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

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

guide turistiche, creatori di start-up e innovatori del settore etc.

PCTO E DISABILITA'

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

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

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

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

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

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

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

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

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche.

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

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

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

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2022 -2023

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

PCTO ANNO 2023-24

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

PCTO anno 2024-25 CLASSI QUINTE

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

Valutazione complessiva del percorso

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

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

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

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

Cicciano, 15/05/2025

IL TUTOR SCOLASTICO

SBall

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
AMATO FILOMENA	LINGUA FRANCESE	<i>Filomena Amato</i>
BALBI SALVATORE	LAB. SER. ENOG. SETT. CUCINA	<i>SBall</i>
BOCCIA ENRICO GIUSEPPE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	<i>Enrico Boccia</i>
ESPOSITO CAROLINA	LINGUA STRANIERA: INGLESE	<i>Caroline Esposito</i>
MONTELLA SABATO	DIR TEC AMM STR RIC	<i>Sabato Montella</i>
NAPOLITANO EMANUELA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Emanuela Napolitano</i>
PANICO ANGELA	SOSTEGNO	<i>Angela Panico</i>
CIRILLO PASQUALE supplente della Prof.ssa PETILLO ANTONIETTA	RC O ATTIVITA' ALTERNATIVA	<i>Pasquale Cirillo</i>
TROTTA MARIA	MATEMATICA	<i>Maria Trotta</i>
PRISCO ANTONELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Antonella Prisco</i>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Sabrina CAPASSO

PROGRAMMI E RELAZIONI FINALI

ITALIANO

DOCENTE: PROF. BOCCIA ENRICO GIUSEPPE

POSITIVISMO, DECADENTISMO E AVANGUARDIE

- L'età del Positivismo
- L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo
- Il primo Novecento: un'epoca nuova

NATURALISMO E VERISMO

- Il naturalismo francese
- Il Verismo in Italia

GIOVANNI VERGA

- La vita
- Le prime opere
- La poetica e la tecnica narrativa
- La visione della realtà e la concezione della letteratura
- Vita dei campi
- Il ciclo dei Vinti
- I Malavoglia
- Le novelle rustiche, Cavalleria rusticana
- Il Mastro-don Gesualdo
- Le ultime opere

IL DECADENTISMO

- La poesia francese del secondo Ottocento
- Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna
- Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé
- Il romanzo decadente

LA SCAPIGLIATURA E CARDUCCI

- Modelli stranieri e classicismo
- La Scapigliatura
- Giosuè Carducci
- Pianto antico

GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- La prosa: da Il piacere al Notturmo
- Alcyone
- La pioggia nel pineto

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e le opere
- La visione del mondo
- Il pensiero e la poetica
- Myricae e analisi delle poesie "Lavandare" - "X Agosto"
- I Canti di Castelvecchio e analisi della poesia "Il gelsomino notturno"

IL FUTURISMO

- La poesia del nuovo secolo
- La stagione delle avanguardie

IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

- Il romanzo del primo Novecento

LUIGI PIRANDELLO

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- Novelle per un anno
- Il fu Mattia Pascal
- Uno, nessuno e centomila
- Così è (se vi pare)
- Sei personaggi in cerca d'autore

ITALO SVEVO

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- La coscienza di Zeno

DAGLI ANNI VENTI AL SECONDO NOVECENTO

- La lirica: tra Ermetismo e Antinovecentismo

GIUSEPPE UNGARETTI

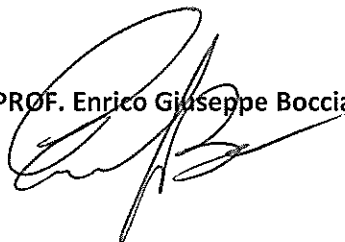
- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- L'Allegria
- Fratelli – Veglia – Sono una creatura – Soldati
- Sentimento del tempo e il dolore

EUGENIO MONTALE

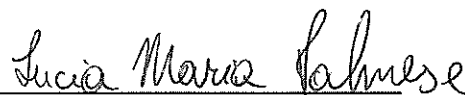
- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- Ossi di seppia
- Non chiederci la parola
- Spesso il male di vivere ho incontrato
- Da Le occasioni a Satura

Cicciano, 15/05/2025

IL PROF. Enrico Giuseppe Boccia



I rappresentanti degli studenti: Palmese Lucia Maria



Graziano Nicola

STORIA

DOCENTE: PROF. BOCCIA ENRICO GIUSEPPE

- L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

- 1) L'Italia industrializzata e imperialista
- 2) L'Europa verso la guerra
- 3) La Prima guerra mondiale
- 4) Una pace instabile

- L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

- 5) La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
- 6) Mussolini, "inventore" del fascismo
- 7) 1929: la prima crisi globale
- 8) Il nazismo

- IL CROLLO DELL'EUROPA

- 9) La seconda guerra mondiale
- 10) La "guerra parallela" dell'Italia
- 11) Il quadro internazionale del dopoguerra

- IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E L'EPOCA MULTIPOLARE

- 12) La "guerra fredda"

Cicciano, 15/05/2025

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti: Palmese Lucia Maria

Lucia Maria Palmese

Graziano Nicola _____

PROGRAMMA DI MATEMATICA

**CLASSE 5F- ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

- -RICHIAMI SU EQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO
- RICHIAMI SU DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO
- METODO RISOLUTIVO
- METODO GRAFICO PER LA RISOLUZIONE DELLE DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO
- DISEQUAZIONI FRAZIONARIE E SISTEMI
- EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ESPONENZIALI
- INSIEMI NUMERICI
- FUNZIONI: DEFINIZIONE
- CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI MATEMATICHE
- INTORNI
- DEFINIZIONE DI LIMITE E CALCOLO DI ASINTOTI
- TEOREMI GENERALI SUI LIMITI
- FUNZIONI CONTINUE
- STUDIO DI FUNZIONI POLINOMIALI INTERE E FRATTE

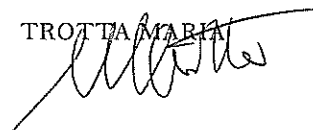
LA RAPPRESENTANTE DI CLASSE:

PALMESE LUCIA



LA DOCENTE:

TROTTA MARIA



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.'25

IL PROF.
Carolina Esposito

I rappresentanti degli studenti *Lucia Maria Palmese*

Libro: À TABLE!

Hoepli

Grammaire: Ripasso generale degli argomenti trattati negli anni precedenti.

Unité 1: Consolidare le conoscenze

La cuisine et le restaurant:

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

Unité 2: Innovazione e sviluppo:

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

Unité 3: Imprenditorialità e territori:

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

Unité 4: Sostenibilità e benessere:

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

Educazione civica: L'Agenda 2030

Cicciano, li 15/05/2025

I rappresentanti degli alunni

Lucia Maria Palmese
Nicola Fiorino

Docente:

Prof.ssa Amato Filomena
Filomena Amato

IPSSEOA

“Carmine Russo- Ugo Tognazzi” Cicciano- Pollena Trocchia

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
DOCENTE: EMANUELA NAPOLITANO

CLASSE V SEZIONE F ENO
MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 0: LA VALUTAZIONE PSICOMOTORIA

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 1: POTENZIAMENTO DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 2: SVILUPPO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 3: CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE

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

	capacità
--	----------

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

ACQUISIZIONE COMPETENZE TEORICHE

MODULO 4: LA MOTRICITA'

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Conoscere i concetti fondamentali relativi al movimento.

MODULO 5: SPORT DI SQUADRA E INDIVIDUALI

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

Competenza attesa alla fine del 5^ Modulo: Riconoscere e applicare le principali regole dei giochi sportivi e non.

Svolgere funzioni di arbitraggio

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 6: IL CORPO UMANO

DURATA	GENNAIO – FEBBRAIO – MARZO
OBIETTIVO GENERALE	Applicare le proprie conoscenze per migliorare il proprio benessere psico-fisico.
CONTENUTI	Struttura delle articolazioni maggiormente sollecitate nei vari sport trattati; gli effetti del movimento sulle articolazioni e come preservarle. Approfondimenti sul sistema cardiocircolatorio e respiratorio. La colonna vertebrale: curve fisiologiche e patologiche; paramorfismi e dismorfismi della colonna vertebrale e degli arti inferiori: la postura corretta. Come prevenire le patologie dovute ad una scorretta postura.

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 7: SPORT E BENESSERE

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

Cicciano, 12,05,2025

I rappresentanti di classe

Lucia Maria Schiavone

In fede

Prof. Ssa Emanuela Napolitano

Emanuela Napolitano

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo modulo: Contenuti	Obiettivi
1. Alla ricerca di senso: tra dubbio e fede • Blaise Pascal e la "scommessa" sull'esistenza di Dio • Il ruolo della fede in una società scientifica e relativista • Esperienze personali di ricerca spirituale	Conoscenze: • Interrogativi universali dell'uomo, risposte del Cristianesimo, confronto con le altre religioni. • Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea. • Le radici ebraiche del Cristianesimo e la singolarità del Dio Uno e Trino in confronto con le altre religioni. • La bibbia fonte del Cristianesimo: processo di formazione e criteri interpretativi. • Eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'A.T. e del N. T. • Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana Competenze: • considerare il fatto religioso nella sua dimensione storica e oggettiva • prevenire il sospetto che la religione si riduca a sentimento o mitologia • colmare dubbi o obiezioni nate da una mancata o lacunosa informazione. • costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa; • valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose; • valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano Abilità: • Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione. • Utilizzare un linguaggio appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del Cristianesimo, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo. • Consultare correttamente la Bibbia e scoprire la ricchezza dal punto di vista storico, letterario e contenutistico; • Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti • Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco. • Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico-tecnologico, nel confronto con i valori cristiani.
2. Religione e spiritualità: bisogno umano universale • Cosa significa essere religiosi oggi? Religiosità e spiritualità a confronto • La religione nei luoghi di lavoro: simboli, pratiche e rispetto interculturale • La consapevolezza religiosa come apertura all'altro • Le principali religioni presenti in Italia e nel mondo del lavoro alberghiero	
3. Chi sono io? Scelte, identità e valori • L'identità personale: un processo in costruzione • Le scelte morali nella vita quotidiana e professionale • Il ruolo della coscienza e dei valori nella costruzione del sé • I testi biblici sull'identità e sulla chiamata personale (es. Geremia, i discepoli) • Le scelte lavorative come espressione del proprio progetto di vita	
4. Liberi davvero? Libertà e condizionamenti • Che cos'è la libertà: tra possibilità e limiti • Condizionamenti culturali, sociali e familiari • Libertà di pensiero, di fede e di scelta: analisi di situazioni concrete	

I rappresentanti di classe

Lucia Maria Palmese

Il docente

Prof. Cirillo Pasquale

Cirillo



Ambito NA 19

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

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

PROGRAMMA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

A. S. 2024/2025

DOCENTE: ANTONELLA PRISCO
CLASSE V F ENOGASTRONOMIA

- I PRINCIPI DI DIETETICA
 - Piramide Alimentare: Principi Di Alimentazione Equilibrata
 - Il Metabolismo E Energia Dei Macronutrienti
 - Valutazione Dello Stato Nutrizionale, Dispendio Energetico
 - LARN E Linee Guida
 - Dieta Razionale Ed Equilibrata Nelle Diverse Fasce D'età E Nelle Varie Condizioni Fisiologiche
 - Dieta Mediterranea
 - Le Allergie Alimentari e le Intolleranze Alimentari
 - Le Malattie Correlate All'alimentazione: Dca, Sindrome Metabolica, Tumori
 - Educazione alla salute e al benessere
- DIETETICA E SICUREZZA ALIMENTARE APPLICATA ALLA RISTORAZIONE
 - La ristorazione collettiva
 - Le tabelle di composizione degli alimenti
 - La sicurezza alimentare e l'HACCP
 - L'igiene professionale come strumento operativo della qualità
 - La rintracciabilità dei prodotti alimentari
 - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti e malattie alimentari
- SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
 - I nuovi prodotti alimentari
 - Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
 - Filiera agroalimentare
 - Qualità degli alimenti
 - Educazione ambientale e tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

Cicciano 15/05/2025

Lucia Maria Palmese
Lucia Maria Palmese

La docente

Antonella Prisco

Antonella Prisco

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

anno scolastico 2024/2025

**DOCENTE: prof. Sabato Montella
classe VF ENOGASTRONOMICA**

Modulo A

Il mercato turistico

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

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

Gli adempimenti per la nascita di un'impresa

I contratti delle imprese ristorative

Modulo E

Le abitudini alimentari

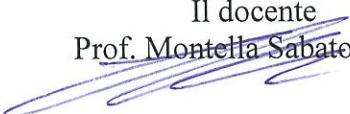
I marchi di qualità alimentare

ED. CIVICA

Agenda 2030 obiettivo 8 Lavoro dignitoso e crescita economica

Cicciano 15 Maggio 2025

Il docente
Prof. Montella Sabato



Il rappresentante di classe

Lucia Maria Palmese

PROGRAMMA SVOLTO

La sicurezza nel processo produttivo dei piatti.

Agricoltura biologica.

Il cuoco e la qualità degli alimenti.

Apparecchi per il taglio, per la conservazione e per la cottura.

Predisposizione di menu coerenti con le esigenze della clientela, in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Gli stili di cucina

Caratteristiche di prodotti del territorio.

Tecniche di catering e banqueting.

Tipologie di attrezzatura in cucina

Conservazione e cottura degli alimenti

Organizzazione e programmazione del personale

Classificazione del menu

Tecniche di presentazione del piatto

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Categorie alimentari

Certificazione alimentare

L'estetica del piatto e presentazione del piatto

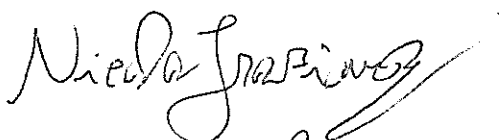
Le allergie e le intolleranze

Primi passi per l'apertura di un ristorante

Cicciano (NA)

Docente


Alunni


Lucia Maria Palmese

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE V F (indirizzo Enogastronomia)

DISCIPLINE: ITALIANO E STORIA

DOCENTE: Prof. Boccia Enrico Giuseppe

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V F, indirizzo Enogastronomia, è costituita da quattordici alunni di ambo i sessi. Del gruppo classe fa parte anche un alunno diversamente abile, con programmazione curriculare con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali (differenziata), seguito dalla docente specializzata Panico Angela. Provengono da diversi paesi limitrofi. L'ambiente socio-culturale da cui provengono è vario e, nella maggior parte dei casi, il livello culturale è apparso mediocre; una parte, seppur non numerosa, comunque, è risultata essere incline all'arricchimento culturale.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

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

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

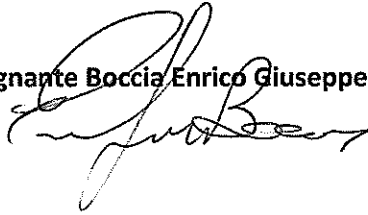
Per la valutazione, è stato considerato ogni elemento concorrente alla determinazione di un giudizio di valore, tale da riconoscere l'impegno, la frequenza, la partecipazione, i progressi realizzati rispetto ai livelli di partenza e le condizioni psico-fisiche di ciascun alunno.

In relazione ai criteri sopramenzionati, si conclude che in italiano risultati soddisfacenti e un buon livello di preparazione sono stati raggiunti da pochi alunni, che hanno mostrato impegno e partecipazione costanti. La maggior parte della classe, comunque, ha raggiunto una sufficiente preparazione scolastica.

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

CICCIANO, 15/05/2025

L'insegnante Boccia Enrico Giuseppe

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Enrico Boccia', written over the printed name.

I.P.S.S.E.O.A. "C. RUSSO" - CICCiano -

RELAZIONE FINALE

Disciplina: MATEMATICA

Classe 5^a sez.F – IND. ENOGASTRONOMIA - Anno Scolastico 2024- 2025

Docente: TROTTA MARIA

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a sez. F ind. Enogastronomia è composta da 14 alunni.

Dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno mostrato un sufficiente livello di scolarizzazione rendendo facile il normale svolgimento delle lezioni. Sotto il profilo didattico, il gruppo-classe, sin dall'inizio, è risultato abbastanza diversificato nei suoi componenti, poco omogeneo nel modo di rapportarsi allo studio, nelle motivazioni e nell'impegno personale. Nel complesso la partecipazione è apparsa decisamente sufficiente: parte degli alunni si è dimostrata disponibile all'apprendimento e ha profuso impegno quasi sempre costante nello studio domestico. Nella classe è inserito un alunno diversamente abile: Napolitano Francesco, seguito dalla docente di sostegno Angela Panico. L'alunno ha seguito la programmazione differenziata con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali.

Obiettivo prioritario è stato quello di risvegliare la motivazione in quegli alunni poco interessati, evidenziando la necessità di un impegno individuale più assiduo.

Si è reso necessario impostare il percorso didattico finalizzandolo al miglioramento del metodo di studio, della capacità di organizzare razionalmente le conoscenze e dell'acquisizione di un linguaggio specifico della materia. Oltre alla lezione frontale, sono state utilizzate numerose strategie: l'elaborazione di mappe concettuali e di schemi esemplificativi, lo studio di grafici e soprattutto numerose esercitazioni.

A conclusione dell'anno scolastico, gli studenti hanno raggiunto un livello sufficiente di competenze: alcuni hanno colmato lacune pregresse e difficoltà nei ritmi di apprendimento; altri, invece, hanno manifestato un atteggiamento corretto ed un'applicazione decisamente costante nel corso dell'intero anno scolastico.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

2.1. Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, gli obiettivi di base sono stati raggiunti, anche se in misura diversa, da quasi tutti gli allievi.

2.2. Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze

Relativamente alle competenze, gli obiettivi sono stati conseguiti in modo omogeneo poiché vari alunni hanno mostrato di aver acquisito egual livello di autonomia.

2.3. Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità

Buona parte degli allievi risulta capace di analizzare, elaborare e sintetizzare i contenuti, cogliere gli elementi importanti dei vari argomenti.

3. METODOLOGIE

Lo svolgimento del programma curricolare è stato affrontato mediante lezioni frontali, dialogate e partecipate, il cooperative learning ed il tutoring. Gli studenti sono stati costantemente sollecitati a intervenire in merito alle spiegazioni fornite dall'insegnante al fine di verificarne l'attenzione, il processo di apprendimento e l'uso appropriato del linguaggio specifico della disciplina.

4. MATERIALI DIDATTICI

- Libri di testo
- Internet
- Sussidi audiovisivi
- Mappe concettuali

5. ATTIVITÀ DI VERIFICA

- Verifiche orali e scritte

6. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Interventi di sostegno e/o di recupero sono stati attuati in itinere ogni qualvolta sono emerse difficoltà e, in particolare, dopo le valutazioni quadrimestrali sono state effettuate attività di recupero in orario curricolare secondo le seguenti modalità:

- riepilogo di parti del programma attraverso strategie diverse (Cooperative learning e tutoring);
- rappresentazione degli argomenti mediante mappe concettuali e quadri di sintesi.

Le competenze degli alunni più capaci, invece, sono state potenziate attraverso interventi mirati ad approfondire i temi studiati.

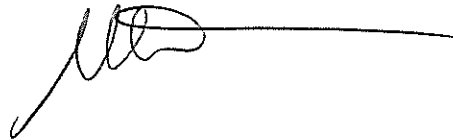
7. CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri utilizzati hanno valutato conoscenze di contenuti, abilità di comprensione e di rielaborazione, utilizzo del linguaggio specifico. Tenuto conto delle difficoltà vissute da tutti in questo particolare momento storico, gli elementi che sono stati oggetto di valutazione sommativa sono stati non solo le verifiche orali, ma anche l'attiva partecipazione al dialogo didattico-educativo. Si è, inoltre, tenuto conto dell'impegno e della costanza profusi nello studio dall'inizio dell'anno scolastico e dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza.

Cicciano, 9/5/2025

La docente

Prof.ssa Maria Trotta

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'M' followed by a horizontal line extending to the right.

RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE

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

DOCENTE: PROF. Carolina Esposito

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE: La classe V sez.F è formata da 14 discenti(12 maschi e 2 femmine) di cui un alunno disabile, per il quale è stato redatto un PEI con una programmazione differenziata. Nel corso dell'anno scolastico la classe, 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 gruppo di alunni ha mostrato, durante tutto il percorso didattico, senso del dovere portandosi ad un buon e in alcuni casi ottimo 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

Carolina Esposito

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 F dell'indirizzo Enogastronomia è composta da 14 alunni, 2 femmine e 12 maschi, di cui un alunno diversamente abile, Napolitano Francesco, che segue una programmazione differenziata. Per l'alunno diversamente abile ci si è attenuto a quanto stabilito nel rispettivo PEI.

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

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

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

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

CRITERI METODOLOGICI

-si sono alternate diverse tecniche didattiche:

Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni guidate.

MATERIALI E STRUMENTI

- Libro di testo
- Materiale digitali – fotocopie, schede predisposte dal docente
- Ricerche individuali e di gruppo
- Aula con LIM

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Cicciano, 15 maggio 2025

La Docente
Prof.ssa Filomena Amato



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

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: EMANUELA NAPOLITANO**

CLASSE: V F ENO

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

Il profitto riflette l'impegno degli alunni. Le lezioni pratiche e teoriche si sono avvicendate secondo la programmazione prevista. Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stato predisposto e realizzato una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali (differenziata) ma che accerteranno una preparazione idonea per il rilascio del relativo "Attestato di Credito Formativo". Nella relazione finale sull'alunno, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

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

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

metodi d'allenamento della forza; - conosce i metodi di allenamento della resistenza; - conosce, dal punto di vista teorico, il doping (definizione e pratiche dopanti); - conosce i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro; - conosce esercizi utili a tonificare la muscolatura.

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

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI SVOLTI

LE OLIMPIADI ANTICHE E MODERNE

TEORIA GENERALE DELL'ALLENAMENTO

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

FISIOLOGIA DELL'ESERCIZIO MUSCOLARE

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

GLI OBIETTIVI DELL'ALLENAMENTO

CAPACITÀ FISICHE FONDAMENTALI

- Forza
- Velocità
- Resistenza
- Mobilità articolare

LO SPORT: TEORIA E PRATICA

- Atletica leggera
- Pallavolo
- Calcio a cinque
- Pallacanestro

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Le attività proposte sono avvenute mediante:

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

MATERIALI

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

SPAZI

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

TEMPI

La scansione del programma annuale è stata quadrimestrale.

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione relativa all'area motoria sono state individuate alcune prestazioni tra quelle che indicavano il possesso e il livello delle capacità e delle acquisizioni di tipo motorio e

sportivo il più possibile correlate con l'obiettivo prefissato. La valutazione motoria ha tenuto presente:

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

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

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

- partecipazione alle attività proposte,
- interesse per le attività proposte,
- rispetto delle regole,
- collaborazione con compagni.

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

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

Cicciano, 07/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE
PROF.SSA EMANUELA NAPOLITANO



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

Anno scolastico: 2024/2025

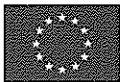
Disciplina: Religione Cattolica

Prof.: Pasquale Cirillo

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

**IL DOCENTE
Cirillo Pasquale**





Ambito NA 19

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

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

RELAZIONE FINALE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA Antonella Prisco

CLASSE: V F enogastronomia

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Osservazioni specifiche del docente sulla classe

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

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

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

La programmazione ha subito variazioni nei tempi di svolgimento delle attività, in quanto non pienamente allineata alla scansione didattica annuale, essendo stata condizionata dall'ingresso tardivo del docente nel corso dell'anno scolastico. Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stato predisposto e realizzato una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali (differenziata) e accerteranno una preparazione idonea per il rilascio del relativo "Attestato di Credito Formativo". Nella Relazione finale sull'alunno, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

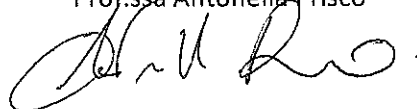
ATTIVITA' DI RECUPERO Il recupero è stato fatto in itinere mediante studio individuale e ulteriori chiarimenti attraverso spiegazioni frontali dei concetti poco chiari, a richiesta del singolo alunno.

Cicciano

15 /05/2025

Docente

Prof.ssa Antonella Prisco



ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE V F (indirizzo Enogastronomia)

DISCIPLINE: Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva

DOCENTE: Prof. Montella Sabato

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V F, indirizzo Enogastronomia, è costituita da quattordici alunni di ambo i sessi. Del gruppo classe fa parte anche un alunno con disabilità, con programmazione curriculare, seguito dalla docente specializzata Panico Angela. Provengono da diversi paesi limitrofi. L'ambiente socio-culturale da cui provengono è vario e, nella maggior parte dei casi, il livello culturale è apparso mediocre; una parte, seppur non numerosa, comunque, è risultata essere incline all'arricchimento culturale.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

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

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

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

In relazione ai criteri sopramenzionati, si conclude che in Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva risultati soddisfacenti e un buon livello di preparazione sono stati raggiunti da pochi alunni, che hanno mostrato impegno e partecipazione costanti. La maggior parte della classe, comunque, ha raggiunto una sufficiente preparazione scolastica;

CICCIANO, 15/05/2025

L'insegnante Montella Sabato

RELAZIONE FINALE CLASSE V SEZ.F- ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

Materia: Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore cucina

Docente Salvatore Balbi

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 e con poche assenze di massa, le lezioni si sono svolte con poche interruzioni ma con esercitazioni pratiche frequenti.

La classe è formata da 14 alunni, 2 femmine e dodici maschi, nella classe è presente un alunno che segue la programmazione differenziata con tutte le strategie idonee al raggiungimento di una didattica inclusiva. 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. La classe ha mostrato particolare interesse soprattutto verso quelle tematiche direttamente correlate con il mondo del lavoro, questo atteggiamento positivo ha consentito al docente di operare in un clima sereno e disteso, sempre stimolante e produttivo.

COMPETENZE

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi dell'enogastronomia, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di lavorazione;

essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un'offerta gastronomica e un servizio il più possibile personalizzato;

svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un menu di qualità;

contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del processo di produzione in laboratorio di cucina;

applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

ABILITA'

Caratteristiche di prodotti del territorio.

Tecniche di catering e banqueting.

Tipologie di attrezzatura in cucina

Conservazione e cottura degli alimenti

Organizzazione e programmazione del personale

Classificazione del menu

Tecniche di presentazione del piatto

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Il menu

Categorie alimentari

Certificazione alimentare

L'estetica del piatto e presentazione del piatto

Le allergie e le intolleranze

CRITERI METODOLOGICI

Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina, verifiche orali e presentazioni power point

MATERIALI E STRUMENTI

Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet.

Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante Libro di testo

FORME DI VERIFICA

Verifiche orali, scritte e verifiche pratiche in laboratorio di cucina

Cicciano 14/05/25

Il Docente

Salvatore Balbi




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 Ivano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.
E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.
Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inetitudine 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 domandeproposte.

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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.» *Carlo S. Pizzini*

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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



Ambito NA 19

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

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X
Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.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 testo ben organizzato e pianificato,	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato.	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso	3-1 comprensione molto scarsa o assente.		10

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



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

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

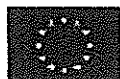
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X

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

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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



Ambito NA 19

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

"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

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

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

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

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



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 12 Trav. - 80033 Ciciliano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E

E-mail: narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.edu.it

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

m

sl

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia B - Nucleo tematico 7

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

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

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

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

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

Sviluppa la traccia rispondendo ai seguenti punti:

- a- Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi?
- b- Che cosa si intende per Km0 ? Quali sono i vantaggi?
- c- Quali sono i benefici per la salute?

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad internet.

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