



Ambito NA 19

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

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

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

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

ESAME DI MATURITA' ANNO SCOLASTICO 2025-26

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ. E DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA

(D. Lgs 62/2017 - O. M. n. 54 DEL 26 MARZO 2026)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

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

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO pag. 8

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE pag.
21

Elenco dei candidati

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Programmi pag.
32

Italiano

Storia

Lingua inglese

D.T.A.S.R.

Lingua francese

Scienza dell'alimentazione

Enogastronomia-settore cucina

Matematica

Scienze fisiche e motorie

Religione

Relazioni pag. 52

Italiano

Storia

Lingua inglese

D.T.A.S.R.

Lingua francese

Scienza dell'alimentazione

Enogastronomia-settore cucina

Matematica
Scienze fisiche e motorie
Religione

PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

pag. 77

Premesse generali
Finalità, obiettivi e competenze
Fasi del processo
FSL e disabilità
Valutazione, certificazione, riconoscimento crediti
Resoconto FSL
Valutazione complessiva del percorso

Al presente documento, rispettando anche le norme di tutela della privacy, si allegano le seguenti documentazioni:

Allegato 1: Relazioni finali degli alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy (depositati agli atti)

Allegato 2: Simulazione prima prova-Italiano

Allegato 3: Simulazione seconda prova- Scienza dell'alimentazione- Enogastronomia

Allegato 4: Griglia di valutazione prima prova

Allegato 5: Griglia di valutazione seconda prova

Allegato 6: Griglia di valutazione prova orale

Allegato 7: Relazione orientamento in uscita

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZIONE E DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA		
DIRIGENTE SCOLASTICO: PROF.SSA SABRINA CAPASSO		
DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE (COGNOME E NOME)	FIRMA
Italiano	Iavarone Rosa Maria	
Storia	Iavarone Rosa Maria	
Lingua Inglese	Esposito Carolina	
Lingua Spagnolo	Esposito Fabia	
Matematica	Vitale Carmela	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Serpe Annarita	
Dir. Tec. Amm. Str ric	De Rosa Clemente	
Scienze motorie sportive	De Mariarosa Gabriella	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina	Caccavale Antonio	
Religione	Petillo Antonietta	
Sostegno	Siciliano Maria Assunta	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Annarita Serpe	Scienza e cultura dell'alimentazione
Caccavale Antonio	Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1 Popolazione scolastica

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "C. Russo - U. Tognazzi" di Cicciano (NA) costituisce un **Polo Scolastico Alberghiero** che ha riunito due istituti presenti sul territorio: l'IPSSEOA Carmine Russo di Cicciano (NA) e l' I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi di Pollena Trocchia (NA), permettendo, in primis, un livello d'integrazione delle risorse professionali, logistiche e strumentali di cui entrambi le istituzioni dispongono e conservando il grado di complementarietà di una filiera che avrebbe rischiato di disperdersi ulteriormente, laddove si fosse proceduto ad una parcellizzazione dei due istituti in ambiti diversi dalla loro vocazione enogastronomica e dell'accoglienza turistica. La proposta di strutturazione di tale Polo Alberghiero si pone l'obiettivo di accrescere, in termini di innovazione, la qualità dei percorsi e dei servizi formativi che sono posti a sostegno dello sviluppo delle filiere presenti sul territorio e di portare il miglioramento dell'occupabilità dei giovani rispetto ai risultati attesi quali il rafforzamento delle competenze degli studenti e lo sviluppo delle esperienze di inserimento nel contesto di lavoro nelle sue varie forme, ad esempio con la FSL, i tirocini delle varie tipologie, i percorsi in apprendistato, etc...

Questa unione rappresenta un importante polo formativo nel settore alberghiero, con l'obiettivo di rispondere alle esigenze di formazione e crescita del territorio e dei suoi operatori. Essa è stata attuata con decreto della Giunta Regionale n. 816 del 29/12/2023 e recepita con decreto dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania n. 2662 del 15-01-2024, a partire dall'anno scolastico 2024-2025 e mira a valorizzare le potenzialità enogastronomiche e turistiche della zona, storicamente ricca di tradizioni e cultura. Dall'a. s. 2026-27 saranno operative aule nel Comune di Pomigliano d'Arco che ha messo a disposizione, con un comodato d'uso gratuito, il Plesso "Buon pensiero", in via Palach, con annessa la dismessa casa del custode per la quale la città Metropolitana si è impegnata ad una ristrutturazione in modo da renderla laboratorio di enogastronomia, offrendo una opportunità di crescita agli studenti per la presenza sul territorio di un Istituto Alberghiero in un contesto fortemente deprivato dal punto di vista socioeconomico e culturale.

Attualmente raccoglie un bacino di utenza di 1100 alunni. La popolazione scolastica dell'IPSSEOA 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. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione istituto). E' in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria (ADA, FIC, AIBM Project), con le reti del territorio (RENAIA) in un contributo abbastanza risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%). 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 vocazionale e alla frammentazione sociale.

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 FSL attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON- FSE e FESR e i fondi del PNRR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA, FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale. Il territorio - completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali- si configura come area territoriale

Ob. Convergenza. Gli indici di criticità - rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a:

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

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

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

1.4. Caratteristiche principali della scuola

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

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

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

2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di SALA BAR e VENDITA

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

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

CODICI ATECO

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

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

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

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

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

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

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

TEMPI								
Fasi	Dal 15/09/25 al 24/10/25	PERSONALIZZAZIONE Dal 27/10/25 al 07/11/25	Dal 10/11/25 al 31/01/26	PERSONALIZZAZIONE Recupero e potenziamento Dal 02/2/26 al 13/2/26	Dal 16/2/26 al 20/3/26	PERSONALIZZAZIONE Dal 23/3/26 al 01/04/26	Dal 08/04/26 al 22/05/26	PERSONALIZZAZIONE Dal 25/05/26 al 06/06/26
NUCLEI TEMATICI	LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA				LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA			
1 Uda	Recupero e Potenziamento							
2 Uda			Alimentazione cucina e territorio					
3 UdA					Mens sana corporea sana			
4 UdA							Sicurezza e sostenibilità	

AUTAVALUTAZIONE D'ISTITUTO	
TEST INGRESSO	DAL 29/09/25 AL 10/10/25
TEST INTERMEDI	DAL 19/02/26 AL 28/02/26
TEST FINALI	DAL 18/05/26 AL 29/05/26

2.6. IL MODELLO DIDATTICO DEL PERCORSO

Il modello didattico adottato dall'Istituto fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed è organizzato per Unità di Apprendimento, che vanno a formare il Canovaccio formativo del percorso svolto dalla classe. In generale, l'assetto didattico della scuola che risponde al D.lgs. 61/2017, ha previsto: - una progettazione dell'offerta formativa secondo un approccio "per competenze" su base interdisciplinare, operando "a ritroso" dai traguardi formativi comuni di arrivo a partire da quanto esplicitato nei risultati di apprendimento in uscita (allegati 1 e 2 del Regolamento) e nei risultati intermedi contenuti nella parte seconda delle presenti Linee Guida - un rinnovamento della didattica in chiave metodologica, favorendo il coinvolgimento attivo degli studenti e l'espressione dei loro talenti e stili cognitivi, nonché assicurando agli studenti un adeguato grado di personalizzazione del curriculum, anche attraverso il Progetto Formativo Individuale (PFI) - l'applicazione di un coerente impianto valutativo rispetto a tali orientamenti. L'approccio "per competenze" è stato utilizzato trasversalmente alle operazioni di organizzazione della didattica, personalizzazione, valutazione degli apprendimenti e la progettazione interdisciplinare del curriculum e dei percorsi formativi ha avuto un ruolo centrale nel profondo ripensamento dell'azione educativa che deve investire in modo coordinato curriculum, didattica e valutazione.

- Il modello didattico del nostro Istituto è stato quindi improntato al principio della personalizzazione educativa per consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente (di cittadinanza, di area generale e di indirizzo), per orientare il progetto di vita e di lavoro, anche per migliori prospettive di occupabilità.

Inoltre, vista la Riforma degli Istituti Professionali e l'introduzione di un curriculum interamente orientato alle competenze, è stata adottata una didattica digitale integrata non più intesa come pratica sporadica o emergenziale, ma come modalità strutturata che utilizza le tecnologie a supporto degli apprendimenti curricolari e dello studio domestico.

In riferimento all'utilizzo delle tecnologie digitali, considerate uno strumento utile per facilitare lo sviluppo cognitivo e gli apprendimenti, tutti i docenti della classe, come previsto dal PTOF d'Istituto, sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici digitali:

- Piattaforma Google Workspace for Education Fundamentals, attraverso le varie applicazioni possibili per organizzare e svolgere DAD, in caso di emergenza.

Le più utilizzate:

- Gmail per comunicare con gli alunni (ognuno di essi con un indirizzo istituzionale)
- Drive per gestire in modo condiviso materiali o documenti con gli alunni
- Moduli per la somministrazione di Test a tempo
- Classroom (attivate come classi virtuali di lavoro).

- Intelligenza Artificiale:

l'uso dell'intelligenza artificiale nella didattica è consentito come strumento di supporto all'apprendimento, alla ricerca e all'approfondimento personale.

Il suo utilizzo, secondo quanto previsto dal Regolamento apposito, deve avvenire in modo responsabile, etico e trasparente, sotto la guida dei docenti, nel rispetto delle norme sulla privacy, dell'autenticità dei lavori e delle finalità educative.

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.

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 classe, 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. In più sono state svolte due simulazioni della I prova scritta in data 13/04/2025, 12/05/2025, e della II prova scritta in data 14/04/25, 13/04/2025. Si allegano le prove somministrate ai discenti (Allegato2-Allegato3)

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- legalita'-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 Spagnolo	2 h 3 h 3 h
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

organizzata e alle mafie					
SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. *Solo Indirizzo Enogastronomia *Solo Indirizzo Sala e Vendita	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy. -Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi. - Strutture e infrastrutture sostenibili. - Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità. - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	-Osservare comportamenti alimentari sobri, 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...). -Ricerare anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie e Sportive	4 h* 4 h* 3 h 2 h
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo 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	- 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	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	Italy (moda, biotecnologie, ecc.) -Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	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.). Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*
---	--	--	---	-----------------------------------	-------------

CITTADINANZA DIGITALE
Classe QUINTA

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con 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. Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra interesse per le tematiche affrontate	INTERMEDIO	7/8
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sancite anche dalla nostra Costituzione.	Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità. Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.	BASE	6
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo. 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.	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
	Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.	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
	Rafforzare la consapevolezza della privacy e del rispetto degli altri.	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. 2025/2026

		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 E 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

Nr.	Cognome	Nome
1	Caliendo	Piera
2	Casoria	Felicia
3	De Stefano	Giovanni
4	Di Leo	Aldo
5	Fatigati	Raffaele
6	Guadagno	Antonio
7	Maiello	Giuseppe
8	Mari	Aldo
9	Marrone	Nicola
10	Mauro	Sara
11	Napolitano	Giuseppe
12	Peluso	Antonio
13	Peluso	Marco
14	Perfetto	Iolanda
15	Piccicocchi	Anna Lina
16	Pizza	Cristian
17	Russo	Ludovica
18	Santaniello Gaetano	Gaetano Pio
19	Sirica	Angelo
20	Vecchione	Cristian
21	Virtuoso	Natalia

3.2 PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	14	Ripetenti	0	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	0
Femmine	7	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	1 - PEI con Obiettivi Minimi

				Allievi con DSA o con BES	0
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno 0					

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V E declinazione Enogastronomia è composta da ventuno allievi: sette femmine e quattordici; tutti provenienti dalla classe quarta dello scorso anno scolastico. Gli allievi sebbene vivaci, hanno tenuto un comportamento abbastanza corretto fatta eccezione per un esiguo numero che è apparso più intollerante alle regole e all'attività didattica. Nella classe è presente un'allieva con disabilità per la quale è stata predisposta e realizzata una progettazione educativa/didattica personalizzata con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali, percorso didattico di tipo B, personalizzata con prove identiche in tutte le discipline. A conclusione del percorso formativo compiuto dalla classe si ritiene che gli allievi, al di là dei risultati raggiunti nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale e umana positiva. Per quanto riguarda le competenze raggiunte, si possono distinguere tre fasce di livello: al primo gruppo appartengono allievi che si sono dedicati allo studio con impegno e interesse costante e sono pervenuti a risultati positivi in tutte le discipline e sono in grado di organizzare le conoscenze a livello pluridisciplinare. Il secondo gruppo è formato da studenti che, grazie a strategie e metodologie adeguate, sono riusciti a consolidare conoscenze e abilità raggiungendo un buon livello di competenze. Infine, un terzo gruppo di studenti che ancora presentano qualche lacuna e incertezza nella preparazione di base a causa di un impegno saltuario e settoriale. Grazie alle diverse strategie messe in atto dai docenti, sono riusciti comunque a raggiungere una preparazione nel complesso sufficiente. Per l'alunna con disabilità sarebbe auspicabile la presenza del docente di sostegno durante tutte le prove, al fine di dare un supporto morale alla allieva.

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.T.O.F. d'Istituto.

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

3.3 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;
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;

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.

- 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. · Abituati rientri in classe tardivi. · Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. · Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. · Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. · Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. · Comportamenti episodici che violano il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	· Funzione negativa all'interno del gruppo classe. · Rapporti problematici con gli altri · Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. · Assiduo disturbo delle lezioni. · Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo

	l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...). • Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7
4 o minore	• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

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

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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

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

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

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2025/2026

			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 maniera lieve in	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 maniera grave in	Conoscenze	Frammentarie, lacunose, scorrettezza nelle articolazioni logiche.
			Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.
	2/1		Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).	

PROVE ORALI

INDICATORI

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

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

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

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

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

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

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

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

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

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

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

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

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

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

PROGRAMMI

ITALIANO

PROF.SSA IAVARONE ROSA MARIA

Ore settimanali: n. 4

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

GIACOMO LEOPARDI

Vita, ritratto letterario

Lo "Zibaldone". TESTO: *"La teoria del piacere"*

Le "Operette morali". TESTI: *"Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere"*; *"Dialogo della Natura e di un Islandese"*.

I CANTI: *L'Infinito* - *A Silvia* - *Alla luna* - *Il sabato del villaggio*- *La ginestra*

- **IL CONTESTO STORICO, POLITICO E CULTURALE FRA '800 E '900**

Dall' unità d'Italia alla Prima Guerra mondiale

Il Positivismo: ragione, scienza, progresso

La condizione degli intellettuali

Darwin e l'evoluzionismo

Charles Baudelaire

I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento

Flaubert e la nascita del Realismo

Baudelaire e l'invenzione della poesia moderna

- **LA SCAPIGLIATURA**
- **NATURALISMO FRANCESE E VERISMO ITALIANO**
- **SIMBOLISMO E DECADENTISMO**

Il Naturalismo: un metodo scientifico per la letteratura

- **IL ROMANZO E LA NOVELLA TRA REALISMO, NATURALISMO E DECADENTISMO**
- **GIOVANNI VERGA**

Cenni biografici e ritratto letterario: la formazione di Verga e i romanzi d'esordio

Il periodo milanese e la conversione al Verismo: *Nedda*

I romanzi e il progetto del Ciclo dei vinti

"I Malavoglia". Il nodo drammatico: il contrasto tra tradizioni e progresso. Il significato del romanzo; la sperimentazione linguistica.

TESTI: *"Il progetto dei Vinti"* (Prefazione), *"La famiglia Toscano"*, capitolo I, *L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni* (Capitolo XV)

"Mastro - don Gesualdo": presentazione dell'opera

"Novelle rusticane": *La roba*

Vita dei Campi: *Rosso Malpelo*, *La lupa*

L'ultimo Verga e *Cavalleria rusticana*

- **IL DECADENTISMO**

Oltre il Naturalismo

Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio

Gli sviluppi del Decadentismo nel Novecento

La lirica simbolista e i Poeti Maledetti

La poesia in Italia

- **GABRIELE D'ANNUNZIO**

La vita: le ambizioni, il successo politico e letterario, il poeta della guerra

Romanzo *"Il piacere"*: *La vita come un'opera d'arte*

Il mito del Superuomo

Alcyone: *La pioggia nel pineto*

Il teatro, Il Notturmo e le ultime opere

- **GIOVANNI PASCOLI**

Vita e opere

Le idee

La poetica: *Il Fanciullino*

Lo stile e le forme: MYRICAE- *Lavandare, X Agosto, Temporale*

I CANTI DI CASTELVECCHIO: *La mia sera*

- **IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE**

Le avanguardie storiche di primo Novecento: cultura scientifica e filosofica, le tendenze in Europa e in Italia

- **IL FUTURISMO**

FILIPPO TOMMASO MARINETTI, *Manifesto del futurismo; Manifesto della cucina futurista*

- **IL CREPUSCOLARISMO E LA POESIA CREPUSCOLARE**

Quadro generale, temi e poetica

- **GLI INTELLETTUALI E LA LETTERATURA DI FRONTE AL FASCISMO**

- **LA NARRATIVA TRA AVANGUARDIA E MODERNISMO**

La Narrativa dai primi del Novecento agli anni Quaranta

La narrativa europea fino al 1925

Il romanzo francese ed inglese

- **LUIGI PIRANDELLO**

La vita, il ritratto letterario

La poetica umoristica: i contenuti- *La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata*

La ribellione dell'umorista

La teoria delle maschere

Novelle per un anno.

TESTI: *La patente, Il treno ha fischiato*

I romanzi: presentazione dei contenuti de "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila" ("*Il naso di Moscarda*")

L'attività di novelliere tra arte e mercato

Il teatro: *Il berretto a sonagli, Così è (se vi pare), Enrico IV, Sei personaggi in cerca d'Autore*

Gli ultimi anni e il pirandellismo: Il teatro del Mito- *La Nuova Colonia, I giganti della Montagna, Lazzaro*

- **EDUARDO DE FILIPPO**

La vita, il ritratto letterario e le opere teatrali

Filumena Marturano, Napoli milionaria

- **ITALO SVEVO**

La vita, il ritratto letterario

Svevo, l'intellettuale di frontiera

Romanzo: "La coscienza di Zeno".

TESTI: "*L'ultima sigaretta*", "*Augusta, la salute personificata*", "*Lo schiaffo del padre*"

Trama di *Una Vita e Senilità*

- **LA POESIA DALLE AVANGUARDIE ALL'ERMETISMO**

La poesia in Italia e in Europa

La lirica in Europa tra gli anni Venti e gli anni Quaranta

La poesia ermetica in Italia

- **SALVATORE QUASIMODO**

Vita, evoluzione stilistica

Ed è subito sera, Alle fronde dei salici

- **GIUSEPPE UNGARETTI**

Vita e opere

La formazione letteraria

La poetica e lo stile

L'itinerario delle opere: *Il Porto sepolto, Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore, La Terra promessa, Il Taccuino del Vecchio*

L'Allegria: *Il porto sepolto, San Martino del Carso, Veglia, Mattina, Soldati, Natale, I Fiumi*

Sentimento del tempo: *La madre*

- **EUGENIO MONTALE**

Vita, itinerario delle opere e dei temi

La poetica e lo stile

Ossi di seppia: *Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato Ho sceso dandoti il braccio...*

- Percorso trasversale di Educazione Civica
Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso (2h)

Visione dei seguenti prodotti cinematografici e televisivi:

- I grandi della letteratura italiana: Biografie e letture- Verga, Pascoli, D'Annunzio, Pirandello, Svevo, Ungaretti, Montale- Raiplay <https://www.raipaly.it/programmi/igrandidellaletteraturaitaliana>
- D'annunzio: l'uomo che inventò se stesso: Raiplay <https://www.raipaly.it/video/2022/06/DAnnunzio-luomo-che-invento-se-stesso-4fd5055d-f573-4e2e-9bce-75269798fafa.html>
- Ungaretti: Vita di un poeta. A cinquant'anni dalla sua morte Raiplay <https://www.raipaly.it/programmi/ungarettivitadiunpoeta>

CICCIANO, Li 15 MAGGIO 2026

Prof.ssa IAVARONE ROSA MARIA

I rappresentanti degli studenti

PROGRAMMA DI STORIA

DOCENTE

PROF.ssa IAVARONE ROSA MARIA

TESTO IN USO: Giovanni Borgognone, Dino Carpanetto- Abitare la storia. Vol. 3: Il Novecento e il mondo attuale- Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

- **CAPITOLO 1 LA FINE DI UN'EPOCA: TRA BELLE EPOQUE E MODERNITA'**

Introduzione alla Belle Époque

Definizione e Periodizzazione

Contesto Storico e Geopolitico

Principali Eventi e Personalità

La Società della Belle Époque

La Vita Urbana e la Modernità

I Salotti e i Caffè Letterari

Le Esposizioni Universali
Progressi Scientifici e Innovazioni Tecnologiche
L'Età dell'Elettricità
Le Nuove Scoperte Mediche
I Movimenti Sociali e Politici
Il Femminismo e i Diritti delle Donne
La Questione Operaia e il Socialismo

• **CAPITOLO 2 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO**

Trasformazioni di fine secolo
Un difficile equilibrio
L'Impero britannico
L'Italia e l'età giolittiana
Tutti a scuola: l'istruzione in Italia
La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

• **CAPITOLO 3 LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

Da un conflitto locale alla guerra mondiale
Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
Le ragioni profonde della guerra
La polveriera balcanica e l'Europa
Una guerra di logoramento
I due grandi fronti
La dura vita di trincea
L'Italia in guerra
Il patto di Londra
La svolta del 1917 e la fine della guerra
Il fronte italiano
Il ruolo delle nuove armi
Il dopoguerra e i trattati di pace
Wilson, I Quattordici punti
La Germania dopo Versailles
Un debole equilibrio
L'inizio della crisi del colonialismo
Il Medio Oriente dopo la Prima guerra mondiale
Il genocidio degli armeni
Le due facce della memoria

• **CAPITOLO 4 LA RIVOLUZIONE RUSSA**

La Russia all'inizio del secolo
I due volti della Russia
Le due rivoluzioni russe
Lenin, Le "tesi di aprile"
Lenin: una vita da rivoluzionario
Il governo bolscevico e la guerra civile
Soviet: l'illusione della democrazia diretta
Le rivoluzioni nella storia
La nascita dell'Urss
L'Unione Sovietica
Socialismo, comunismo
La dittatura di Stalin

La mappa del terrore

Il culto della personalità

L'industrializzazione dell'Urss

• **CAPITOLO 5 LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA**

IL FASCISMO

Crisi e malcontento sociale

La mobilitazione dei lavoratori

Il dopoguerra e il biennio rosso

I sistemi elettorali

Il biennio rosso

Il mondo delle grandi fabbriche

Il fascismo: nascita e presa del potere

Educare alla violenza

Il ruolo delle donne

I primi anni del governo fascista

Mussolini, «Io sono il capo di questa associazione a delinquere»

La dittatura totalitaria

Le leggi razziali viste dai bambini

Il conformismo

La politica economica ed estera

L'Impero fascista

L'autarchia linguistica

Che cosa fu il fascismo?

• **CAPITOLO 6 LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL**

I "ruggenti anni venti"

La crisi del 1929

I meccanismi della recessione

Il New Deal

Il problema della domanda

I primi anni del governo fascista 98

Mussolini, «Io sono il capo di questa associazione a delinquere»

La dittatura totalitaria

Le leggi razziali

Piccoli fascisti crescono

La politica economica ed estera

L'Impero fascista

L'autarchia linguistica

Che cosa fu il fascismo?

• **CAPITOLO 7 IL REGIME NAZISTA**

La Repubblica di Weimar

Il nazismo e la salita al potere di Hitler

Hitler, L'«imbastardimento giudaico»

Eliminare i "diversi"

La dittatura nazista

Le prime olimpiadi in diretta tv

La politica economica ed estera di Hitler

L'espansionismo nazista negli anni trenta

La macchina del totalitarismo

In nome della razza
La guerra civile spagnola
I regimi dittatoriali nel dopoguerra
L'espansionismo giapponese
La Costituzione della Repubblica di Weimar
Capitalismo e grande proprietà terriera dalla parte del nazismo
Hitler: L'educazione della gioventù
Il regime nazista
Roosevelt, Le contraddizioni della prosperità economica americana
Le misure del welfare

• **CAPITOLO 8 LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

Verso la Seconda guerra mondiale
Il protocollo segreto del patto Molotov-Ribbentrop
La guerra in Europa e in Oriente
Il patto tripartito
I nuovi fronti
Il "nuovo ordine" nazista
L'Europa dei lager e della shoah
Le parole dello sterminio
I lager nazifascisti
La svolta della guerra
L'avanzata degli Alleati
Da Guernica a Hiroshima
8 settembre: l'Italia allo sbando
L'annuncio dell'armistizio
Le quattro giornate di Napoli
La guerra di liberazione
L'Italia divisa in due
La Resistenza

• **CAPITOLO 9 LA GUERRA FREDDA**

Un bilancio della guerra
Le foibe
La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
Dalla pace alla guerra fredda
L'Europa divisa dalla cortina di ferro
Il blocco occidentale
Il blocco orientale e la sua espansione
Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi
L'equilibrio del terrore

• **CAPITOLO 10 L'ETA' DELL'ORO**

I "gloriosi trenta"
Lo stato del benessere
La società dei consumi
L'economia dell'Europa orientale
L'altra faccia dello sviluppo
La plastica e i transistor: le vere rivoluzioni
Il Sessantotto

• **CAPITOLO 11 L'ITALIA REPUBBLICANA**

La nascita della Repubblica italiana

Il «velo dell'ignoranza» che rese migliore la Costituzione italiana

I principi del nuovo stato

Scelte di campo e governi di centro

I manifesti di due fronti contrapposti

Il miracolo economico italiano

L'emigrazione interna in Italia (1955-61)

L'auto per tutti

Dal centrismo al centro-sinistra

Il '68 e la strategia della tensione

La rivoluzione femminile

Il referendum

Dalla prima alla seconda repubblica

• **CAPITOLO 12 LA CIVILTÀ NEL MONDO GLOBALE**

Lo sviluppo demografico

I flussi migratori

I flussi migratori nel mondo

Immigrati e cittadinanza

Un mondo globalizzato

Gli spazi della globalizzazione

Il futuro del lavoro

La sfida dell'ambiente

L'acqua nel mondo: un bene o un diritto?

Nuovi e vecchi conflitti nel mondo

I conflitti del XXI secolo

L'Europa oggi

• Percorso trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

La nascita dell'Unione Europea

Il Trattato di Maastricht

Il Trattato di Schengen

I paesi membri dell'Unione Europea

L'euro

ASCOLTO DELLE SEGUENTI CONFERENZE REPERIBILI GRATUITAMENTE ON LINE:

- ❖ ALESSANDRO BARBERO, Come scoppiano le guerre: la prima e la seconda guerra mondiale

<https://www.youtube.com/watch?v=tvSIXTjUJoI>

- ❖ La grande storia: la grande crisi del 1929 <https://www.raiplay.it/video/2019/06/La-Grande-Storia-1929-La-Grande-Crisi--4fbdd683-471d-42de-8008-9605df7f61ae.html>

CICCIANO, lì 15 maggio 2026

LA DOCENTE

Prof.ssa IAVARONE ROSA MARIA

I rappresentanti degli studenti

LINGUA INGLESE
DOCENTE: PROF.SSA ESPOSITO CAROLINA

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES
- HYGIENE AND FOOD SAFETY
- THE MEDITERRANEAN DIET
- NUTRIENTS
- 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, lì 15 maggio 2026

LA DOCENTE
Prof.ssa Carolina Esposito

I rappresentanti degli studenti

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Anno Scolastico 2025/2026
DOCENTE: prof. Clemente De Rosa
Classe V E Enogastronomia

Modulo A

- Il mercato turistico
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico internazionale
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

Modulo B

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

Modulo C

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

Modulo D

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

Istituzioni- legalità-solidarietà

- I principi della costituzione
- Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.
- La nascita dell'Unione Europea:

Il Trattato di Maastricht

Il Trattato di Schengen

I paesi membri dell'Unione Europea

L'euro

Cicciano 15 maggio 2026

Il docente

Prof. Clemente De Rosa

LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA

Docente: Esposito Fabia

Contenuti disciplinari

- Los tipos de menús y su composición. El origen del menú.
- Tipos de menús: menú del día o fijo, menú estático o limitado, menú de la casa, menú concertado, menú degustación, menú infantil, menú a la carta, menú de pensión.
- Menú a la carta: para picar, entrantes y ensaladas, pastas y arroces, carnes, refrescos, zumos, cervezas.
- Menú completo.
- Menú sencillo.
- Platos sueltos y bebidas.
- Menú para llevar.
- Menú cíclico.
- Definiciones: plato fuerte, entrante, sorbete, aperitivo, postres, sopa, entremés. El almíbar o amilbar. La fruta flameada.
- Menú a la carta: para picar, entrantes y ensaladas, pastas y arroces, pescados y mariscos, postres, refrescos y cervezas.
- Platos combinados.
- Tapas, pinchos, raciones.
- Modismos relacionados con la comida.
- Hábitos de bebida.
- El cava, una bebida prestigiosa: "*méthode champenoise*", bodegas Can *Codorníu*, familia Raventós, convenio de Lisboa y prohibición de la denominación "champagne".
- Los vinos y su clasificación
- Trama de películas relacionadas con el vino (*Un paseo por las nubes*, *Un buen año*).
- Léxico relacionado con el vino: tronco de la vid, fruto de la cepa, caldo/jugo fresco de las uvas/mosto, piel/hollejo.
- Como distinguir los vinos: tintos, blancos, rosados, claretes.

- Utensilios que se utilizan para servir el vino.
- Como distinguir los vinos.
- La botella: boca, gollete, cuerpo, cuello.
- Como efectuar una cata y notas de cata.
- La sangría, orígenes, receta básica y preparación.
- La sidra.

Lengua: gramática, léxico y funciones comunicativas de repaso y refuerzo

Contenidos lingüísticos

- Desarrollo de las cuatro habilidades lingüísticas: comprensión auditiva, comprensión escrita, producción oral y producción escrita, a través de actividades guiadas de lectura, conversación, ejercicios de comprensión, traducción y uso de materiales audiovisuales (vídeos didácticos e interactivos) y otros recursos digitales.

Léxico básico y funciones comunicativas

- Alfabeto y fonética. Los colores. Pedir un favor, dar las gracias y responder. Los números. Los días de la semana. Los meses y las estaciones. Preguntar y decir la hora y la fecha. Las partes del día.
- Saludar y despedirse. Presentar y presentarse. Las naciones y las nacionalidades.
- Identificar a personas. Pedir y dar información personal. Los pronombres personales sujeto. Describir a personas, describir el carácter, el parentesco.
- Las mascotas. Expresar gustos e intereses. Las actividades de ocio. Expresar acuerdo y desacuerdo. Preguntar y expresar preferencia.

Contenidos gramaticales

- Los artículos determinados e indeterminados. La formación del femenino y del plural.
- El presente de indicativo de los verbos en -AR, -ER, -IR.
- Los verbos reflexivos.
- Los pronombres complementos indirecto.
- Verbos + pronombres complemento indirecto.
- El verbo tener. El verbo ser.
- Los adjetivos posesivos. Los demostrativos.
- Los interrogativos.
- Los demostrativos.
- Los adverbios de lugar.
- Los cuantificadores.
- Secciones del libro de texto utilizadas para el refuerzo y consolidación de la gramática, con ejercicios de repaso.

Educación Cívica

- Constitución, Derechos Humanos y Memoria Histórica. Reflexión sobre los derechos fundamentales y la memoria histórica a través de la figura de Isabel Allende (vida y obra) y la visión de la película *La casa de los espíritus*.
- Desarrollo Sostenible, Educación Ambiental y Protección del Patrimonio.

CICCIANO 15\05\2026

La docente

Prof.ssa Fabia Esposito

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: PROF.ssa Annarita Serpe

Filiera agroalimentare e impronta ecologica

- Filiera corta a Km 0
- Evoluzione dei consumi Alimentari in Italia
- Doppia piramide alimentare e ambientale
- Nuovi prodotti alimentari

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva
- Innovazione nei processi di conservazione e cottura
- Additivi alimentari

Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche

- Contaminazioni biologiche
- Malattie da contaminazione microbiche
- Funghi microscopici
- Parassitosi da protozoi e da metazoi
- Nuove patologie infettive di origine alimentare

Alimentazione equilibrata e LARN

- Bioenergetica
- Valutazione dello stato nutrizionale
- LARN e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione italiana
- Alimentazione nello sport

Alimentazione in condizioni fisiologiche

- Alimentazione della gestante e nutrice
- Alimentazione dallo svezzamento alla prima infanzia
- Alimentazione nell'adolescenza e nell'età adulta

Dieta in particolari condizioni patologiche

- Obesità-Aterosclerosi-Ipertensione-Diabete-Gotta
- Alimentazione e cancro

CICCIANO Lì 15/05/2026

LA DOCENTE

Prof.ssa Annarita Serpe

I rappresentanti degli studenti

Programma di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina svolto nell'anno scolastico 2025 / 2026 dal prof. Antonio Caccavale nella classe 5 sezione E declinazione Enogastronomia

UDA 1 "Recupero e potenziamento"

Contenuti

- Corretta prassi igienico-sanitaria: il piano H.A.C.C.P.
- Corretta prassi igienico – sanitaria: il piano H.A.C.C.P.
- Le contaminazioni chimiche degli alimenti
- Le contaminazioni fisiche degli alimenti
- Le contaminazioni biologiche degli alimenti
- La formazione degli alimenti

- L'applicazione del sistema HACCP
- Il piano dell'autocontrollo alimentare
- L'igiene del personale, delle attrezzature, degli alimenti e degli ambienti di lavoro
- La sicurezza nei luoghi di lavoro: obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori
- I rischi nelle aziende di ristorazione
- Allergie e intolleranze alimentari: differenza tra allergie e intolleranze
- Diete per allergie e intolleranze
- Informazioni sulla presenza di allergeni
- Allergia alle proteine dell'uovo
- La dieta del soggetto allergico alle uova
- Allergia alle proteine del latte
- La dieta del soggetto allergico al latte
- Allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia
- Intolleranza al glutine

UDA 2 "Alimentazione, cucina e territorio"

Contenuti

- Qualità, certificazione e alimenti moderni
- La qualità alimentare e le esigenze di garanzie
- L'applicazione di standard volontari e certificabili
- La certificazione di qualità
- Le certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG, PAT, DE.CO
- Il disciplinare di produzione degli alimenti certificati
- Alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali
- Gli OGM: etichettatura e tracciabilità degli ogm
- Il cibo sostenibile: agricoltura biologica per come preparare e somministrare un pasto privo di glutine

UDA 3 "Mens sana in corpore sano"

Contenuti

- Il catering: definizione, la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering
- La distribuzione dei pasti con legume fresco-crudo, fresco-caldo, refrigerato, surgelato
- Le diverse forme di catering: la ristorazione commerciale, la ristorazione aziendale
- Il ticket restaurant
- La ristorazione viaggiante
- Il catering a domicilio
- Il banqueting: definizione, il mercato del banqueting
- Il mercato del banqueting: il banqueting per cerimonie, aziendale, privato, congressuale
- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un evento: la cucina, l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura

Cicciano, 15 maggio 2026

PROF. ANTONIO CACCAVALE

Matematica

Docente: Prof.ssa Vitale Carmela

1. RICHIAMI

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

2. FUNZIONI

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

3. LIMITI

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

4. FUNZIONI CONTINUE

- 4.1 Definizione di continuità di una funzione in un punto e in un intervallo
- 4.2 Punti di discontinuità di una funzione
- 4.3 Asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione

CICCIANO, lì 15/05/2026

LA DOCENTE

Prof.ssa Carmela Vitale

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Accrescere la padronanza e la percezione di sé e lo sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Saper pianificare percorsi di sviluppo delle capacità motorie e delle specifiche tecniche secondo linee generali di teoria dell'allenamento ed essere in grado di personalizzarli. Favorire l'attività motoria come sana abitudine di vita ed elemento di tutela della salute indispensabile per un buon equilibrio psico-fisico. Promuovere, attraverso l'attività sportiva, il valore della legalità, della sana competizione, del rispetto di regole concordate e condivise e i valori etici che sono alla base della convivenza civile. Saper individuare le cause e i danni dovuti ai disturbi dell'alimentazione. Saper riconoscere le problematiche legate alle dipendenze dell'Alcolismo, del Tabagismo, del Doping e delle Sostanze Stupefacenti e i danni provocati sull'organismo. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza per prevenire i principali infortuni e applicare alcune procedure di primo soccorso. Attivare comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente naturale.
CONOSCENZE o CONTENUTI DISCIPLINARI E INTERDISCIPLINARI (UdA) TRATTATI	CONTENUTI ARTICOLATI IN MODULI DIDATTICI U.D.A. 1: STORIA DELLO SPORT Dall'atletica leggera alle Olimpiadi Storia delle olimpiadi U.D.A. 2: ABILITÀ MOTORIE: SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA Teoria e tecnica dell'allenamento Dalle abilità di base al gesto tecnico Pallavolo Pallacanestro Calcio a cinque Tennis da tavolo Il Fair-Play U.D.A. 3: SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE L'Alimentazione equilibrata I Disturbi Alimentari Tabagismo, Alcolismo, Doping Sicurezza, Infortuni e Primo Soccorso Prevenzione e contrasto al bullismo e al cyberbullismo
ABILITÀ:	Conoscere l'importanza delle attività motorie, sportive ed espressive, del riscaldamento pre-attività e dei principali metodi di allenamento per sviluppare e migliorare la performance fisica. Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa adeguata ad una completa maturazione personale. Utilizzare il fair play come regola di vita culturale e sociale.

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2025/2026

	Conoscere i regolamenti e i fondamentali di almeno uno sport di squadra e di una disciplina individuale. Saper mettere in pratica le norme fondamentali per la tutela ed il rispetto degli altri e dell'ambiente e attivare comportamenti autonomi e responsabili.
METODOLOGIE	Tutoring Cooperative learning Role play (giochi di ruolo) Flipped classroom Attività pratica
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Osservazione sistematica degli allievi, miglioramenti rispetto ai livelli di partenza Partecipazione e interesse mostrati durante le attività, assiduità nell'impegno, adozione di comportamenti adeguati al contesto scolastico Abilità e competenze disciplinari acquisite
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testi didattici di supporto Sussidi audiovisivi disponibili nei siti didattici e/o elaborati Materiali elaborati dal docente Attrezzi e materiali presenti in palestra Test e quiz interattivi

Cicciano, 15/05/2026

La Docente

Prof.ssa Gabriella De Mariarosa

RELIGIONE PROGRAMMA SVOLTO

Il percorso didattico è stato articolato per aree tematiche, in modo da favorire una riflessione progressiva sui contenuti disciplinari e sul loro significato in relazione all'esperienza personale degli studenti.

AREA BIBLICA

- Genesi 1: creazione e valore della persona
- Genesi 2: relazione e identità umana
- Genesi 3: libertà, limite e responsabilità
- Caino e Abele: conflitto e responsabilità
- Torre di Babele: comunicazione e società
- Parabola del figliol prodigo: perdono e rinascita

AREA ETICA

- Aborto
- Eutanasia
- Accanimento terapeutico

AREA SOCIALE E ATTUALITÀ

- Violenza di genere (25 novembre)
- Giornata internazionale della donna (8 marzo)
- Ruolo della donna nella società contemporanea

MEMORIA E CITTADINANZA

- Foibe (10 febbraio)

AREA TRASVERSALE

- Don Giuseppe Diana (19 marzo)
- Libertà
- Responsabilità
- Identità personale
- Relazioni e dinamiche di gruppo

Shoah (27 gennaio): Approfondimento storico e riflessione etica

Cicciano/Pollena Trocchia, 15/05/2026

Il Docente

Prof.ssa Antonietta Petillo

RELAZIONI FINALI

ITALIANO - STORIA

Docente: Prof.ssa IAVARONE ROSA MARIA

Presentazione della classe

La classe è costituita da n.21 alunni, di cui 7 femmine e 14 maschi; vi sono due alunni, regolarmente frequentanti, con diverse abilità, di cui uno che segue una programmazione curriculare per obiettivi minimi e un altro che segue un PEI differenziato, supportati nella prassi quotidiana da una docente specializzata e da due docenti che sostengono i percorsi educativi di sostegno, per un totale, rispettivamente di 9 ore settimanali, al fine di accompagnare l'alunno e per permettergli di affrontare serenamente l'esame di Stato e di 31 ore settimanali. In generale, è una classe molto vivace, inizialmente avviata verso una positiva socializzazione che sembra aver raggiunto. Riguardo la fisionomia, la classe si presentava poco omogenea e compatta, divisa in gruppi che non interagivano positivamente tra di loro, creando a volte un clima scarsamente favorevole al dialogo educativo. E' stata cura dedicare tempo, attenzione ed energia a consolidare le basi di una reciproca conoscenza e a creare un clima positivo di relazione interpersonale ritenendo ciò necessario allo svolgimento di un efficace lavoro didattico. Le iniziali problematiche sono state progressivamente superate, sia per la disponibilità da parte degli alunni, sia per le dinamiche interpersonali che si sono rasserenate verso la fine dell'anno scolastico. Pertanto, si è potuta constatare nel corso di quest'anno, una crescita interiore e relazionale per il gruppo classe che ha dimostrato di aver acquisito un maggior senso di solidarietà ed è riuscito a convogliare ogni azione verso obiettivi formativi e costruttivi. Per quanto concerne l'aspetto puramente didattico, nonostante la classe sia nell'insieme di livello medio, nel corso di questo anno in gran parte degli alunni l'atteggiamento attento, disponibile al dialogo educativo è andato modificandosi: si sono evidenziate alcune carenze nello studio individuale e spesso è stato necessario invitare gli alunni ad un maggior senso di responsabilità, con particolare riguardo alla puntualità e al rispetto degli impegni presi, alla continuità nello studio e alla frequenza alle lezioni. Tale aspetto è quello che più ha pregiudicato il rendimento della classe nel suo complesso, soprattutto in considerazione del fatto che la partecipazione durante le ore di lezione è stata complessivamente scarsamente adeguata.

Agli alunni che hanno presentato lacune per un corretto avanzamento nello studio e per il raggiungimento di un'adeguata preparazione per i futuri esami di stato, è stato proposto un percorso di approfondimento e recupero in itinere. Per quello che riguarda il profitto, si possono individuare varie fasce di livello:

- la prima include un limitato numero di allievi che hanno raggiunto una buona preparazione nelle due discipline d'insegnamento, evidenziando conoscenze e competenze complete ed una buona capacità di analisi e sintesi;
- la seconda è costituita da elementi che, pur possedendo discrete capacità logico-deduttive, non hanno profuso il massimo del loro impegno verso l'attività didattica, penalizzando così la propria preparazione che si attesta comunque su risultati globalmente sufficienti;
- la terza e ultima fascia è costituita da un numero di studenti che, sia per l'impegno discontinuo che per le lacune pregresse, mostrano una preparazione incerta, con maggiori difficoltà per quanto concerne la capacità di elaborazione critica e funzionale dei contenuti disciplinari;
- È da evidenziare la presenza di tre alunni, dinamici e propositivi nell'interazione didattica e con il gruppo classe che sono stati da sprono e stimolo per tutti gli studenti della classe e che rappresentano, indubbiamente, delle eccellenze, in un panorama, spesso, piatto.

È opportuno sottolineare che, attraverso le continue sollecitazioni, gli interventi mirati, le strategie utilizzate, è stato offerto a tutti gli allievi l'opportunità di una crescita e di una formazione umana e culturale adeguata alla loro specifica individualità,

anche se non tutti gli allievi si sono dimostrati consapevoli ed aperti a tali possibilità. Si deve evidenziare che, nel corso di quest'anno, gli alunni hanno potuto contare su l'utilizzo di metodologie, strumenti per la verifica, criteri per la valutazione comune al fine di raggiungere con successo i seguenti obiettivi formativi trasversali comuni a tutte le discipline:

- Potenziare la capacità di esporre in maniera chiara e corretta con particolare riguardo all'uso dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- Potenziare l'acquisizione di un metodo di studio fondato sulla sistematicità e sulla continuità;
- Acquisire la consapevolezza che il sapere si basa su una continua revisione delle conoscenze;
- Potenziare le capacità critiche di analisi e di sintesi;
- Potenziare le capacità di individuare collegamenti tra discipline diverse al fine di conseguire una visione unitaria del sapere;
- Potenziare la capacità di rielaborare in modo organico ed autonomo i contenuti;
- Sviluppare il senso di responsabilità con particolare riguardo alla puntualità e al rispetto degli impegni presi, alla continuità nello studio e alla frequenza alle lezioni.

Per favorire e potenziare l'apprendimento dei ragazzi sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- lezioni frontali
- uso dei mezzi multimediali
- lavori di gruppo finalizzati ad attività di ricerca
- discussioni in classe
- attività di recupero in itinere

Non sempre tutti gli alunni sono stati presenti e puntuali nelle attività. Gli obiettivi disciplinari e trasversali, rimodulati in riunione dipartimentale, sono stati, in linea generale, raggiunti non senza notevoli difficoltà a causa anche di molteplici e diversi impegni degli studenti, quali le attività di PCTO e per l'orientamento.

La docente, nell'attribuire il proprio voto, ha giudicato:

- il livello di conoscenza dei contenuti del programma
- le capacità logiche ed espressive
- la capacità di rielaborazione autonoma
- il raggiungimento degli obiettivi programmati
- la serietà d'impegno e la frequenza costante

La valutazione, ovviamente, è stata sia di tipo formativo, effettuata durante lo svolgimento delle unità didattiche (che non prevede cioè l'assegnazione di un voto, ma offre elementi di giudizio e di auto valutazione per il docente e per lo studente), sia

di tipo sommativo, alla fine di ogni unità di apprendimento (mirata in altre parole ad accertare e a misurare il grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi prefissati). Strumenti per la valutazione formativa sono stati:

- colloqui
- conversazioni e discussioni in classe o in rete
- controllo dei lavori svolti autonomamente a casa o in classe nelle attività di gruppo

La valutazione sommativa si è fondata su:

- interrogazioni
- prove scritte (anche svolte a casa)
- relazioni orali e/o scritte
- questionari (aperti o a scelta multipla)
- brevi trattazioni
- analisi del testo letterario
- recensioni

La verifica degli obiettivi non cognitivi, non potendo essere oggetto di prove, è stata effettuata attraverso l'osservazione dei comportamenti degli alunni durante il lavoro individuale, di gruppo, o con l'intera classe e attraverso il controllo del lavoro svolto a casa, in relazione a regolarità e metodo.

CICCIANO, lì 15 maggio 2026

Prof.ssa Rosa Maria IAVARONE

RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE

CLASSE V sez. E - A.S. 2025/2026

DOCENTE: PROF. Carolina Esposito

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE: La classe V sez. E è formata da 21 discenti. 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 ed allo studio. L'apprendimento 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, scarso interesse, e frequenza discontinua, 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 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: la maggior parte degli alunni si sono impegnati regolarmente facendo registrare validi miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. Solo pochi allievi meno costanti nell'impegno, con uno studio a casa molto superficiale hanno raggiunto 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, 15/05/2026

Prof.ssa

Carolina Esposito

LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA

DOCENTE: ESPOSITO FABIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VEK Enogastronomia dell'Istituto Alberghiero “Carmine Russo – Ugo Tognazzi” è composta da 21 studenti, tra cui un'alunna con Bisogni Educativi Speciali (BES) che ha seguito una programmazione curricolare per obiettivi minimi.

Il gruppo classe si presenta eterogeneo sia per livello di competenza linguistica sia per motivazione e partecipazione alle attività didattiche.

L'andamento generale della classe può essere definito globalmente positivo, anche se risulta difficile tracciare un profilo unico, in quanto tra gli studenti si evidenziano marcate differenze in termini di attitudini, impegno, partecipazione e frequenza scolastica.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma di Lingua Spagnola è stato svolto in coerenza con la progettazione iniziale, con gli opportuni adattamenti necessari a rispondere ai diversi livelli di partenza degli studenti, alle dinamiche della classe e alle esigenze organizzative dell'istituto.

È stato privilegiato l'uso di testi semplificati dal punto di vista grammaticale e sintattico, al fine di facilitare la comprensione e favorire il superamento di un approccio prevalentemente mnemonico.

L'attività didattica, finalizzata allo sviluppo delle abilità di base (comprensione orale, produzione orale, comprensione scritta, produzione scritta), ha mantenuto un'impostazione comunicativa e operativa, stimolando la partecipazione attiva e la riflessione personale.

Nonostante la maggior parte degli studenti abbia acquisito una buona capacità di comprensione della lingua orale, nella produzione scritta e orale emergono ancora carenze di base, quali uso di un lessico elementare e difficoltà strutturali, soprattutto in contesti meno familiari.

Tuttavia, si è registrato un miglioramento generale nella capacità di interazione in contesti noti, in particolare in riferimento al settore enogastronomico.

Sono state attuate attività di personalizzazione, recupero, consolidamento e potenziamento attraverso percorsi mirati e modalità di lavoro flessibili.

Alcune criticità, quali ritardi nella consegna dei compiti e richieste di rinvio delle verifiche, hanno reso necessario un adattamento dei tempi e delle modalità di verifica.

Nonostante ciò, la maggior parte degli studenti ha mostrato progressi significativi, soprattutto nelle abilità comunicative di base.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

Gli obiettivi perseguiti sono stati:

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- Comprendere e produrre testi orali e scritti adeguati al contesto turistico, utilizzando correttamente strutture grammaticali e lessico specialistico.
- Saper interagire in modo efficace e appropriato in situazioni comunicative professionali tipiche dell'accoglienza turistica.
- Acquisire e consolidare conoscenze relative alle tecniche di accoglienza e ai protocolli operativi del settore.
- Sviluppare la capacità di comunicazione efficace, in lingua italiana e spagnola, in contesti formali e informali.
- Approfondire le conoscenze culturali dei Paesi di lingua spagnola, con particolare riferimento al turismo, alle tradizioni e alla valorizzazione del territorio.

- Applicare strategie di marketing e promozione turistica nella progettazione e nella realizzazione di attività simulate e pratiche.
- Utilizzare strumenti multimediali e digitali per la gestione e la promozione dei servizi turistici, anche in ottica di sostenibilità e innovazione.

COMPETENZE E ABILITÀ

- Comprendere e produrre testi orali e scritti, semplici e coerenti, relativi al settore enogastronomico.
- Interagire efficacemente in conversazioni e simulazioni professionali, utilizzando un linguaggio settoriale appropriato.
- Applicare correttamente le strutture grammaticali e il lessico specifico della lingua spagnola, con particolare riferimento all'ambito culinario e gastronomico.
- Sviluppare competenze interculturali e consapevolezza delle tradizioni alimentari e culturali dei Paesi ispanofoni.
- Tradurre e rielaborare informazioni di carattere professionale in modo chiaro, anche attraverso l'uso di strumenti digitali e multimediali.
- Utilizzare dizionari bilingue e monolingue, anche in formato digitale, per la comprensione e la produzione di contenuti pertinenti al settore.
- Partecipare a lavori di gruppo, simulazioni e attività operative, dimostrando capacità organizzative e comunicative.
- Acquisire conoscenze e abilità legate alla valorizzazione delle produzioni tipiche, alla promozione della cultura gastronomica e alla sostenibilità alimentare.

CRITERI METODOLOGICI

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

MATERIALI E STRUMENTI

- Manuale di lingua spagnola specifico per il settore enogastronomico.
- Libro di testo, appunti, dispense e materiale integrativo fornito dall'insegnante.
- Documenti autentici come brochure turistiche, moduli di prenotazione e dialoghi professionali.
- Materiali multimediali (audio, video, filmati in lingua originale).
- Strumenti tecnologici come LIM o Monitor Touch per presentazioni e attività laboratoriali.
- Risorse digitali e piattaforme online per esercitazioni interattive.
- Dizionari bilingue e monolingue, anche in formato digitale.
- Utilizzo della piattaforma Google Classroom per la gestione della didattica digitale, la condivisione di materiali, l'assegnazione e la consegna di compiti e/o lo sviluppo di attività e progetti didattici.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

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

FORME DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

Sono stati presi in considerazione i seguenti aspetti:

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Sono stati considerati molteplici fattori, tra cui:

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

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

In presenza di difficoltà, quali la mancata consegna dei compiti o il rifiuto di sostenere le verifiche, sono stati attivati solleciti, supporto individualizzato e momenti di confronto, con l'obiettivo di promuovere il recupero e accompagnare ogni studente verso il successo formativo.

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

CICCIANO, 15/05/2026

La docente
Prof.ssa Fabia Esposito

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

**RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE 5 SEZIONE E DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2025/2026
DOCENTE PROF. ANTONIO CACCAVALE
MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

La classe, all'inizio dell'anno scolastico era composta da 22 alunni, di cui 7 ragazze e 15 ragazzi, gli allievi hanno avuto una frequenza abbastanza regolare. Nel corso dell'anno scolastico un alunno ha interrotto la frequenza. Nel gruppo classe è presente un'allieva con disabilità. I discenti nell'insieme hanno dimostrato una buona capacità elaborativa, evidenziando una partecipazione alla disciplina in modo recettivo. La maggior parte degli alunni hanno recepito le attività scolastiche proposte in maniera interessante, assimilando, inizialmente, però, solo contenuti semplici ed applicandosi con impegno non sempre costruttivo. La classe è divisa in due gruppi: un gruppo, formato da diversi elementi dotati di ottima volontà e desiderio di apprendere, hanno mostrato interesse ed impegno costante alle lezioni svolte, raggiungendo una preparazione più che soddisfacente e partecipando con vivo interesse al dialogo educativo; l'altro gruppo, invece, se pur abbia raggiunto una preparazione sufficiente ha mostrato minore impegno ed interesse verso la disciplina. Gli obiettivi prefissati nella progettazione iniziale sono stati quasi tutti raggiunti. Il programma è stato svolto seguendo la progettazione curriculare iniziale, anche se alcuni argomenti non sono stati trattati in modo approfondito. Ciò è stato determinato dalle assenze degli alunni, dallo scarso impegno dei discenti durante le lezioni. Si è svolta, un'attività didattica basata sul lavoro di gruppo per consentire agli alunni di aprirsi al dialogo educativo e di promuovere lo sviluppo e la crescita degli allievi stessi nell'ambito della classe. Inoltre, l'azione

didattica è stata svolta trattando argomenti dal libro di testo, da appunti personali e da altri libri di testo in mio possesso. Gli allievi si sono ben integrati nel gruppo classe, instaurando un buon rapporto con il docente, anche se non sempre rispettosi delle regole scolastiche, una parte ha conseguito una preparazione più che soddisfacente; l'altra per lacune preesistenti e per un minimo di impegno, ha raggiunto un livello di preparazione sufficiente, con l'acquisizione però solo di nozioni semplici. Per quanto riguarda la valutazione si è considerato l'impegno e l'interesse dimostrato per la disciplina durante l'anno scolastico, la partecipazione ed il modo di comportarsi durante le lezioni svolte sia in classe che nel laboratorio di cucina, nonché da verifiche svolte periodicamente

Nel complesso i discenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati nella progettazione didattica, dimostrando di essere in grado di sostenere l'esame conclusivo del corso di studio.

Cicciano, 14 maggio 2026

PROF. ANTONIO CACCAVALE

**RELAZIONE FINALE CLASSE V SEZ.E- ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2025-2026
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
DOCENTE: ANNARITA SERPE**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Durante l'anno scolastico 2025/26, si è cercato di far comprendere agli allievi, l'importanza del rispetto tra gli stessi e il valore dell'istruzione scolastica. La classe ha mostrato un discreto interesse per la materia. Rispetto agli obiettivi iniziali, sono stati ripetuti alcuni moduli didattici degli anni precedenti, per far sì che il livello di partenza fosse uguale per tutti. I contenuti previsti dal piano di lavoro sono stati svolti in maniera quasi completa, grazie ad una frequenza assidua, poche assenze di massa e poche interruzioni. La classe è formata da 21 alunni, 7 femmine e 14 maschi, di cui 1 alunna diversamente abili seguiti dalla collega di sostegno con una frequenza costante. 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 curriculare, in alcuni casi i risultati sono stati anche lodevoli; per alcuni allievi con una situazione di partenza non pienamente sufficiente si è verificato un positivo evolversi della situazione iniziale, arrivando a conseguire un'adeguata conoscenza dei contenuti proposti.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

ABILITA'

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato

- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

CRITERI METODOLOGICI

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

MATERIALI E STRUMENTI

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

Cicciano 10/05/2026

Il docente
Serpe Annarita

DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: PROF. DE ROSA CLEMENTE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE VE ENO

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

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

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

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

Cicciano, 15 maggio 2026

Il docente

Prof. CLEMENTE DE ROSA

MATEMATICA

Prof.ssa Vitale Carmela

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta piuttosto eterogenea sia sotto il profilo didattico sia sotto quello disciplinare e relazionale. Per quanto riguarda attenzione, interesse e impegno, una parte degli alunni ha dimostrato apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e un buon senso di responsabilità. Vi è però un altro gruppo per il quale risultano insoddisfacenti i livelli di partecipazione, di attenzione, di impegno e di studio giornaliero. Il profitto è stato vario: alcuni studenti hanno raggiunto risultati buoni, altri discreti o sufficienti, mentre altri ancora, sia per scarso impegno e interesse sia per lacune pregresse mai del tutto recuperate, si sono attestati su un livello ai limiti della sufficienza. Alcuni alunni hanno acquisito una sufficiente autonomia nell'esposizione e nell'applicazione dei concetti appresi. Altri, invece, presentano una preparazione frammentaria e necessitano di essere guidati durante le verifiche, soprattutto quando devono affrontare esercizi che richiedono un'organizzazione concettuale più complessa.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

COMPETENZE

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

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

SAPERI ESSENZIALI: CONOSCENZE E ABILITÀ

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

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2025/2026

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

		di variabile reale. - Immagine di un elemento del dominio di una funzione analitica. - Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali. - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.	Alcuni ☐
4. Limite di una funzione	- Saper calcolare i limiti di funzioni polinomiali e fratte in un punto e all'infinito. - Saper calcolare gli asintoti di una funzione algebrica razionale fratta.	- Calcolo di limiti di funzioni polinomiali in un punto e all'infinito. - Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte in un punto e all'infinito; forme indeterminate - $+\infty - \infty; \frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty};$ - Calcolo degli asintoti di una funzione razionale fratta. - Calcolo del dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli del dominio partendo dal grafico di semplici funzioni	Tutti ☐
			Magg. ☐
			Alcuni ✓

CRITERI METODOLOGICI

L'approccio formativo è stato sempre calibrato sulle caratteristiche individuali di ciascun alunno, valorizzando le sue reali risorse. Ad esempio, è stata adottata una strategia didattica che tenesse contemporaneamente conto sia dello stile cognitivo visivo-spaziale sia di quello verbale-analitico. Gli interventi didattici sono stati pertanto erogati sia attraverso istruzioni scritte sia attraverso istruzioni verbali, sempre fornite in modo simultaneo.

Si è cercato inoltre di alternare un metodo induttivo, che partendo dall'analisi di casi particolari giungesse alla formulazione di leggi o categorie generali, e un metodo deduttivo, finalizzato a sviluppare la capacità di cogliere nessi e inferenze per ricavare elementi conoscitivi specifici.

La metodologia di lavoro ha previsto modalità diversificate, tra cui:

- a) la lezione partecipata, per costruire un percorso di apprendimento collegato alle conoscenze già possedute dalla classe, favorendo l'integrazione, il consolidamento e lo sviluppo delle nuove nozioni a partire da quelle precedenti;
- b) la lezione frontale, per la presentazione di nuovi percorsi, definizioni, concetti o tecniche;
- c) la discussione guidata in classe, per apprendere strategie di risoluzione di esercizi e problemi, confrontare approcci diversi e valutare i risultati ottenuti;
- d) il coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso didattico (attraverso domande, interventi e riflessioni critiche), al fine di far acquisire loro un atteggiamento indagatore e di promuovere un sapere riorganizzato autonomamente e non appreso passivamente;
- e) esercitazioni guidate, per affrontare gli esercizi in modo critico e stimolare interesse e attenzione;
- f) l'utilizzo di strumenti informatici e reti, per attività di studio, ricerca e approfondimento.

I contenuti sono stati presentati con un linguaggio chiaro e rigoroso, ma allo stesso tempo il più semplice e accessibile possibile, al fine di rendere più agevole la comprensione. Gli obiettivi da conseguire sono stati sempre comunicati preventivamente, per favorire motivazione e consapevolezza negli studenti.

I successivi livelli di approfondimento sono stati affrontati nell'ambito di una visione "a spirale" del processo di insegnamento-apprendimento, con analisi via via più complesse e approfondite.

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

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha svolto essenzialmente due funzioni. La prima, di tipo formativo, è stata utile per monitorare l'andamento del processo di apprendimento e, spesso, ha permesso di far emergere tempestivamente necessità di rinforzo. La seconda, di tipo sommativo, si è collocata al termine di ogni UdA (un segmento didattico di durata sufficientemente ampia) ed è servita a verificare le competenze e le "padronanze" che ogni singolo alunno era in grado di dimostrare, rielaborando e applicando quanto appreso. Alcuni alunni hanno pienamente raggiunto gli standard minimi prefissati all'inizio dell'anno in termini di conoscenze e abilità, mentre altri vi si sono avvicinati con fatica. I risultati migliori sono stati ottenuti da coloro che hanno mantenuto un impegno costante durante tutto l'anno scolastico. Per gli altri, invece, le carenze accumulate e il disinteresse con cui hanno affrontato lo studio della disciplina hanno compromesso l'apprendimento di diversi contenuti. Pertanto, nel giudizio complessivo si è tenuto conto non tanto della conoscenza dei contenuti e della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi, quanto piuttosto della partecipazione alle lezioni, dell'interesse dimostrato e dei progressi — seppure minimi — registrati durante l'anno scolastico. In alcuni casi, questi ultimi elementi sono stati addirittura decisivi.

Cicciano, lì 15 Maggio 2026

La Docente

Prof.ssa Carmela Vitale

Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof.ssa De Mariarosa Gabriella

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

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

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE – RELIGIONE

DOCENTE: Prof.ssa Antonietta Petillo

La classe ha mostrato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione complessivamente adeguata, con livelli differenziati di coinvolgimento e di maturazione personale.

Una parte degli studenti ha evidenziato interesse costante, capacità di rielaborazione e disponibilità al dialogo; altri hanno manifestato una partecipazione più discontinua, necessitando di sollecitazioni, in particolare nell'espressione personale e nella capacità di argomentazione.

Dal punto di vista relazionale, il gruppo si è caratterizzato per un clima generalmente corretto, pur in presenza di alcune dinamiche interne che sono state oggetto di osservazione e riflessione nel corso delle attività didattiche.

L'insegnamento ha privilegiato un approccio dialogico e riflessivo, orientato allo sviluppo della persona nella sua dimensione etica, relazionale e consapevole, in coerenza con le finalità dell'IRC.

Nel corso dell'anno sono state proposte attività volte a favorire la partecipazione attiva, il confronto e la rielaborazione personale dei contenuti, anche attraverso momenti strutturati di riflessione sulle dinamiche di gruppo e sul vissuto individuale.

Particolare rilievo ha assunto la realizzazione del libro digitale, inteso come strumento di sintesi e rielaborazione del percorso svolto. Nel complesso, gli obiettivi formativi previsti possono ritenersi raggiunti.

Cicciano, 15/05/2026

Il Docente

Prof.ssa Antonietta Petillo

RELAZIONE FINALE PERCORSI PER LA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

TUTOR: CACCAVALE ANTONIO

CLASSE V SEZ. E DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2025-2026

PREMESSA

Il Decreto-Legge n. 127/2025 introduce la nuova denominazione “Formazione Scuola-Lavoro” al posto dei precedenti PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento), rafforzando l’integrazione tra scuola e mondo del lavoro con attenzione a competenze digitali, sicurezza e valutazione.

La formazione scuola lavoro è 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 learnin, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l’arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all’esperienza di lavoro.

L’alternanza intende integrare i sistemi dell’istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all’apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un’opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un’immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

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

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

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

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

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

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

Il Decreto-Legge n. 127/2025 introduce la nuova denominazione "Formazione Scuola-Lavoro" al posto dei precedenti PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), rafforzando l'integrazione tra scuola e mondo del lavoro con attenzione a competenze digitali, sicurezza e valutazione.

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

FINALITA'

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

- a) Attuare modalità di apprendimento flessibili ed 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

La FSL si pone 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,);
- 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 enogastronomia

Competenze Tecnico Professionali

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2025/2026

- 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;
- 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;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- 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;
- 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;

CLASSE	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
Anni Scolastici	2023/2024	2024/2025	2025/2026	
Formazione Sicurezza	4			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	16		15	
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende	16			

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

L'attività principale della FSL 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 dalla FSL:

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 della FSL

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.

FSL E DISABILITA'

La FSL non pensata dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione della FSL 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, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e la FSL è 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 con disabilità 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 una FSL, 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 la FSL sia 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 FSL mediante esperienze lavorative in stage.

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

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO SCOLASTICO 2023 -2024

- CLASSI TERZE DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

PCTO ANNO SCOLASTICO 2024-25

- CLASSI QUARTE DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA

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.

FSL ANNO SCOLASTICO 2025-26 CLASSI QUINTE

Durante l'anno corrente gli allievi hanno svolto la FSL in aziende del settore e attraverso PON all'estero, su nave da crociera MSC, eventi e manifestazioni interni ed esterni all'istituto, per circa 60 ore: Orientalife e ANPAL Servizi.

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;
- Diario registro firme aziende;
- Registro firme Eventi con la scuola;
- Progetto;
- Questionario di valutazione tutor aziendale;
- Questionario di valutazione dello studente;
- Relazioni finali alunni;
- Patti formativi;
- Certificazione FSL Aziendale;
- Relazione tutor interno.

Cicciano, 08 maggio 2026

IL TUTOR SCOLASTICO

Prof. CACCAVALE ANTONIO

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano	Iavarone Rosa Maria	
Storia	Iavarone Rosa Maria	
Lingua Inglese	Esposito Carolina	
Lingua Spagnolo	Esposito Fabia	
Matematica	Vitale Carmela	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Serpe Annarita	
Dir. Tec. Amm. Str ric	De Rosa Clemente	
Scienze motorie sportive	De Mariarosa Gabriella	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina	Caccavale Antonio	
Religione	Petillo Antonietta	
Sostegno	Siciliano Maria Assunta	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO