



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1^o Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2025-26**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. B
DECLINAZIONE
ENOGASTRONOMIA
(DLgs 62/2017 - O. M. n. 54 DEL 26 MARZO 2026)**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO**

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	pag. 7
1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	pag. 8
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. 10
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. 23
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. 34
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. 65
Italiano	
Storia	
Lingua inglese	
D.T.A.S.R.	
Lingua francese	
Scienza dell'alimentazione	
Enogastronomia-settore cucina	

Matematica
Scienze fisiche e motorie
Religione

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

pag. 82

Premesse generali
Finalità
Fasi del processo
Valutazione
Resoconto ASL

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	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	3 - 3.50	

anche in lingua straniera)		complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		
	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	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	1.50 - 2.50	

raggiunto al termine del percorso di studio		di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.		
	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		INDIRIZZO
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano	Buglione Giuseppina	
Storia	Buglione Giuseppina	
Lingua Inglese	De Riggi Stella	
Lingua Francese	Amato Filomena	
Matematica	Vitale Carmela	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Iaquinto Gaetano	
Dir. Tec. Amm. Str ric	Clemente De Rosa	
Scienze motorie sportive	Napolitano Emanuela	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina	Mautone Nicola	
Religione	Petillo Antonietta	
Sostegno	Barbarino Carmine	
Sostegno	Annalisa Giuliano	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Iaquinto Gaetano	Scienza e cultura dell'alimentazione
Mautone Nicola	Enogastronomia

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 i PCTO, 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 vita 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%).

1.2 Opportunità

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i

quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL- Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON-FSE e FESR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA , FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale.

1.3 Territorio e capitale sociale

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

1.4. 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) 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.

1.5 Risorse Professionali

La scuola si avvale di insegnanti competenti in servizio nell' istituto che offrono continuità' e stabilità nei processi formativi e di inclusione degli alunni. L'età media del personale docente si attesta intorno 40/50, sostanzialmente in linea con la media nazionale. Il titolo di studio in possesso è, nella quasi totalità dei casi, la laurea. Circa il 10% del personale ha un contratto a tempo determinato. Alto è l'indice di fidelizzazione alla comunità scolastica per documentata continuità' di servizio dei docenti della scuola. Il personale collaborativo scolastico ausiliario ha un ruolo rilevante per vigilanza su cambio classe dei docenti, accompagnamento degli alunni diversamente abili e ricevimento dell'utenza. Il personale amministrativo efficiente ed è guidato da ottima organizzazione nella contabilità, nella didattica e nella gestione del personale. La scuola è diretta in modo efficace e la Dirigente scolastica valorizza il lavoro dei docenti promuovendo una sistematizzazione dei processi educativi e valorizzazione della formazione continua del personale, stimola la partecipazione delle famiglie alle sue iniziative e promuovendo attività rivolte al territorio. Le competenze digitali dei docenti, requisito professionale a garanzia dell'uso didattico delle nuove tecnologie rappresenta un vincolo in fase di sensibile miglioramento per la percentuale numerica dei docenti partecipanti ai corsi dedicati, soprattutto per l'implementazione di dotazione multimediali avvenuta in questi ultimi anni. In ambito territoriale la presenza dei corsi di formazione è ritenuta requisito essenziale per la Funzione Docente. In un'ottica di miglioramento e innovazione e di superamento di prassi didattiche statiche, promuovendo una sistematizzazione dei processi educativi, la formazione si profila come opportunità irrinunciabile per la funzione docente tanto da essere criterio di affermazione del bonus premiale.

1.6. 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 (gantti delle uda)

	TEMPI							
Fasi	Dal 15/09/25 al 24/10/25	PERSONALI Z ZAZIONE Dal 27/10/25 al 07/11/25	Dal 10/11/25 al 31/01/26	PERSONALI ZZAZIONE Recupero e potenziamento Dal 02/2/26 al 13/2/26	Dal 16/2/26 al 20/3/26	PERSONALI Z ZAZIONE Dal 23/3/26 al 01/04/26	Dal 08/04/26 al 22/05/26	PERSONALIZ ZAZIONE 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. Piani di lavoro interdisciplinari per colloquio esame di stato

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe attinente alle indicazioni nazionali per i Licei, ed alle linee guida per gli Istituti tecnici e professionali.

Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, una foto, ed è predisposto ed assegnato dalla commissione/classe che all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline. Nella predisposizione del materiale e nell'assegnazione ai candidati, la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente, intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle indicazioni nazionali e delle Linee guida.

A tal riguardo si allega prospetto dei nodi concettuali interdisciplinari:

- La Religione e il cibo
- Le contaminazioni
- La dieta mediterranea
- Slow food
- Agenda2030
- L'igiene
- La sicurezza
- L'offerta enogastronomica: Campania, Emilia Romagna
- Sostenibilità
- Le diete

2.7. Attività 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 è stata svolta una simulazione della I prova scritta in data 06/05/2024 e della II prova scritta in data 08/05/2024. Si allegano le prove somministrate ai discenti (Allegato2-Allegato3)

2.10. Percorsi di educazione civica

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

principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità 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 culture 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...). -Ricerca 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 Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. - Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.). 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 imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h 2 h
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di 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
COSTITUZIONI- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme. Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale. Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
		Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
		Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
		Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.	BASE	6
		Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.		
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
		Non si interessa alle tematiche affrontate		
		Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.	AVANZATO	9/10
		Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.		

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

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

3.1 Elenco dei candidati

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	Amoroso	Margherita
2	Caccavale	Federica
3	Cassese	Chiara
4	D'Angiò	Antonio Pio
5	D'Elia	Mirko
6	De Stefano	Fatima
7	Manna	Pasquale
8	Martiniello	Antonio
9	Meddah	Mostafa
10	Minieri	Martina
11	Monteforte	Leopoldo
12	Pelliccio	Alessio
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		

3.2 Presentazione generale della classe

COMPOSIZIONE					
Maschi	7	Ripetenti	0	Allievi diversa nazionalità,ma in Italia ormai da molti anni.	0
Femmine	5	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	1
				Allievi con DSA o con BES	3
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno 0					

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B è composta da dodici allievi di cui 5 femmine e 7 maschi, tutti provenienti da zone limitrofe. Nel gruppo classe sono presenti 1 alunna BES per la quale è stato predisposto un PDP ,due alunni con DSA per i quali è stato predisposto un PDP e infine un alunno diversamente abile per il quale è stato predisposto una progettazione differenziata. Nel corso degli ultimi tre anni il gruppo classe ha subito variazioni per il ritiro o la non ammissione all'anno successivo di qualche studente. Durante il triennio sono emerse in alcune discipline diverse problematiche da parte di alcuni alunni, che presentavano un impegno non adeguato e lacune di base. Pertanto il consiglio di classe si è attivato,adottando opportune strategie, per consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi prefissati . Alla fine del triennio la classe si presenta alquanto omogenea, adeguatamente collaborativa e interessata alle attività proposte. Nel corso del primo quadrimestre, tuttavia non è mancata, per alcuni alunni il perdurare di qualche lacuna a causa di un metodo di studio poco adeguato e la scarsa frequenza ma grazie all'impegno e ad una partecipazione più attiva la situazione è migliorata. Nel corso del secondo quadrimestre i docenti hanno maggiormente sollecitato la motivazione, la partecipazione e l'interesse degli studenti, oltre ad

utilizzare molteplici strategie didattiche dirette a migliorare soprattutto la carente situazione di partenza di qualche alunno poco incline allo studio. Le tematiche previste nelle progettazioni curricolari delle singole discipline sono state adeguate alle reali possibilità di ogni alunno per cui, attraverso un attento lavoro di personalizzazione svolto da tutto il Consiglio di Classe, alcuni aspetti dei piani di studio sono stati proposti in modo tale da consentire anche gli alunni più deboli il raggiungimento dei livelli essenziali delle prestazioni. Per colmare le carenze nelle singole discipline gli studenti, poi, hanno usufruito anche di corsi di recupero in itinere, svolti all' inizio dell'anno scolastico e a chiusura del primo quadrimestre. Contemporaneamente sono stati proposti anche percorsi di consolidamento e potenziamento che hanno offerto agli studenti maggiori opportunità di crescita culturale. Tutto ciò ha dato dei buoni risultati, ma al tempo stesso differenziati e rapportati ai loro prerequisiti. È da rimarcare che quasi tutti gli allievi, grazie all' interesse e all' impegno profuso nelle materie professionalizzanti, hanno raggiunto risultati globalmente buoni, mostrando competenza, buona capacità organizzativa e autonomia. A conclusione del percorso formativo compiuto dalla classe, si ritiene di poter confermare che gli allievi, alla fine dei risultati nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale e umana complessivamente positiva. Riguardo le competenze raggiunte si può ripartire la classe in due fasce di livello: un esiguo gruppo che è stato costante nell' impegno e nello studio raggiungendo un buon livello di preparazione, un secondo gruppo, invece, che ancora presenta qualche lacuna e incertezza nella preparazione di base per impegno saltuario ma che è in grado di sostenere le prove di esame, grazie alle diverse strategie messe in atto dai docenti è riuscito a raggiungere alla fine dell'anno scolastico un grado di preparazione nel complesso sufficiente. I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi e le modalità stabilite dalla scuola. In alcuni casi i genitori sono stati contattati più frequentemente in quanto c'è la necessità di comunicare loro le carenze del profitto o le continue assenze dei loro figli. Ogni studente nella sezione dedicata all' E-PORTOFOLIO, ha caricato il "capolavoro dello studente" cioè il prodotto che ogni discente ha riconosciuto come particolarmente rappresentativo dei propri progressi e delle competenze acquisite nel corso del corrente anno scolastico.

Infine il Consiglio di Classe ha preso visione della informativa sul Curriculum dello studente. I candidati sono stati accreditati al sito ed hanno riportato nella terza parte del Curriculum le attività extrascolastiche significative nel loro percorso di crescita e maturazione. Il suddetto documento, che rappresenta la sintesi tra scuola e attività extrascolastiche, accompagnerà lo studente all' esame di Stato ed offrirà spunti personali nella conduzione del colloquio.

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

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

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

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)

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.

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRITTORI
10	· Frequenza costante e assidua. · Ottima socializzazione. · Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. · Rispetto degli altri. · Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. · Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	· Frequenza costante. · Equilibrio nei rapporti con gli altri. · Buona partecipazione alle lezioni. · Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. · Costante adempimento dei doveri scolastici. · Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	· Frequenza regolare. · Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. · Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni. · Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	· Frequenza quasi regolare. · Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. · Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione non regolare delle norme scolastiche. · Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. · Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. · Assenze strategiche. · Occasionali rientri in classe tardivi. · Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. · Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	· Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. · Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. · Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. · Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. · Abituati rientri in classe tardivi. · Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. · Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. · Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. · Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. · Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).

5	• Funzione negativa all'interno del gruppo classe. • Rapporti problematici con gli altri • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Assiduo disturbo delle lezioni. • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...). • Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7
4 o minore	• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

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

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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

TABELLE DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI COMPETENZE

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

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

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

PROVE ORALI

INDICATORI

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

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

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

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

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

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

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

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

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

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

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

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

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

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

PROGRAMMI

PROGRAMMA DI ITALIANO

PROF.SSA GIUSEPPINA BUGLIONE

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: *Lo Spleen di Parigi*

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**

- **MATILDE SERAO**

Biografia, tra giornalismo e letteratura

Il Ventre di Napoli

- **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

CHARLES BAUDELAIRE, *Corrispondenze*

- **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

Proust: *La madeleine* e il *sentimento del tempo*

- **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*

- **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*

- **EUGENIO MONTALE**

Vita, itinerario delle opere e dei temi

La poetica e lo stile

Ossi di seppia: *I Limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, Gloria del disteso mezzogiorno, Cigola la carrucola nel pozzo*

Ho sceso dandoti il braccio...

Le occasioni

La bufera e altro

Le ultime raccolte: Diario del '71- '72

- **Dal dopoguerra ai nostri giorni (1946-2018)**
- **La narrativa del secondo dopoguerra in Italia**
- **Il Neorealismo**

Visione dei seguenti prodotti cinematografici e televisivi:

- Visione del film "Il giovane favoloso" di Mario Martone
- Visione del film "Zvanì. Il romanzo familiare di Giovanni Pascoli" di Giovanni Piccioni
- 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>
- Percorso trasversale di Educazione Civica
Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso (2h)

COSTITUZIONE Istituzioni- legalità-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h
SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE

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

Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta - i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.). - Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e	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
---	--	--	--	--------------	-----------------------

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

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	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		
---	--	---	--	--	--

CICCIANO, Lì 15 MAGGIO 2026

Professoressa
GIUSEPPINA BUGLIONE

PROGRAMMA DI STORIA

DOCENTE PROF.ssa GIUSEPPINA BUGLIONE

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’ITALIA REPUBBLICANA**

La nascita della Repubblica italiana
Il «velo dell’ignoranza» che rese migliore la Costituzione italiana

I principi del nuovo stato

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=tvSlXTjUJoI>

- ❖ 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>

COSTITUZIONE Istituzioni- legalita'-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
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		Storia	2 h

SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta - i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca,	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	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	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.		
--	---	---	---	--	--

CICCIANO, lì 15 maggio 2026

LA DOCENTE
Prof.ssa Giuseppina Buglione

PROGRAMMA DI FRANCESE
A.S. 2025/26
VB Eno
Docente: Amato Filomena

Libro: À TABLE! - Hoepli

Grammatica: Ripasso generale degli argomenti trattati negli anni precedenti.

Unità 1: Consolidare le conoscenze

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

Unità 2: Innovazione e sviluppo

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

Unità 3: Imprenditorialità e territorio

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

Unità 4: Sostenibilità e benessere

- La Conservation des aliments
- Le droit du travail CV
- La méthode HACCP
- Les aliments à risques

Educazione civica: L'Agenda 2030, Sviluppo sostenibile, La Costituzione

Cicciano, 15/05/2026

I rappresentanti degli alunni

Docente
Prof.ssa Amato Filomena

Programma di lingua inglese

Classe V B Eno. A.S 2025-26 Teacher: De Riggi Stella

- 1)The kitchen brigade and uniform**
- 2)Types of restaurants**
- 3)Sustainability: Slow Food Movement**
- 4)Food intolerances and allergies**
- 5)Food safety, Haccp system,**
- 6) food preservation**
- 7) food contamination**
- 8) Made in Italy**
- 9) Italian enogastronomic tour:**
Campania, Puglia, Sicily
- 10) Neapolitan street food**
- 11) Food and religion**
- 12) The Mediterranean diet**
- 13) Alternative diets**
- 14) Food and wine paring**
- 15) Wine**
- 16) The Agenda 2030: The 17 goals for sustainable development.**

Students:

Teacher:

DE RIGGI STELLA

Programma di ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2025-2026

CLASSE V K SEZ B PROF. MAUTONE NICOLA

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

CICCIANO 15/05/2026

IL DOCENTE

Mautone Nicola

Matematica

Docente: Prof.ssa Vitale Carmela

1. Richiami

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

2. FUNZIONI

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

3. LIMITI

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

4. FUNZIONI CONTINUE

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

CICCIANO, lì 15/05/2026

LA DOCENTE

Prof.ssa Carmela Vitale

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

anno scolastico 2025/2026

DOCENTE: prof. Clemente De Rosa
classe V B 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

IPSSEOA

“Carminio Russo- Ugo Tognazzi” Cicciano- Pollena Trocchia

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
DOCENTE: EMANUELA NAPOLITANO

CLASSE V SEZIONE C ENOG
MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 0: LA VALUTAZIONE PSICOMOTORIA

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 1: POTENZIAMENTO DELLE CAPACITÀ CONDIZIONALI

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 2: SVILUPPO DELLE CAPACITÀ COORDINATIVE

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 3: CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITÀ SPORTIVE

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

	• Discipline di atletica leggera: in base agli interessi degli allievi e alle loro capacità
--	---

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

ACQUISIZIONE COMPETENZE TEORICHE

MODULO 4: LA MOTRICITÀ

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Conoscere i concetti fondamentali relativi al movimento.

MODULO 5: SPORT DI SQUADRA E INDIVIDUALI

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

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

Svolgere funzioni di arbitraggio

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 6: IL CORPO UMANO

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 7: SPORT E BENESSERE

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

DATA

Cicciano, 10/06,2026

In fede

Prof. Ssa Emanuela Napolitano

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI”

Sede Centrale: Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 CICCIANO - Tel. 0818248393

Sede Pollena Trocchia: Viale Italia Parco Europa – 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) - Tel. 0815303999 Cod. Fisc.

92012260631 - Cod. Mecc. NARH28000V email: narh07000e@istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.it

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026 CLASSE: 5^a Sez.

5 B En.

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO

DISCIPLINA: I.R.C. (Insegnamento Religione Cattolica)

DOCENTE: Prof.ssa Antonietta Petillo

PROGRAMMA SVOLTO - DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

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.

1. 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

2. AREA ETICA

- Aborto
- Eutanasia
- Accanimento terapeutico

3. AREA SOCIALE E ATTUALITÀ

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

4. MEMORIA E CITTADINANZA

- Shoah (27 gennaio): Approfondimento sulla Shoah
- Foibe (10 febbraio)
- Don Giuseppe Diana (19 marzo)

5. AREA TRASVERSALE

- Libertà
- Responsabilità
- Identità personale
- Relazioni e dinamiche di gruppo

Cicciano/Pollena Trocchia, 15/05/2026

Il Docente

Prof.ssa Antonietta Petillo

Gli Alunni

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Relazione disciplinare e programma svolto

Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe

5B

Indirizzo

Enogastronomia

Anno scolastico

2025/2026

Disciplina

Scienza e cultura dell'alimentazione

Libro di testo

S. Rodato, Alimentazione oggi, Zanichelli

Profilo della classe

La classe 5B, indirizzo Enogastronomia, ha seguito il percorso didattico di Scienza e cultura

dell'alimentazione con un atteggiamento complessivamente positivo e collaborativo. Gli studenti hanno

mostrato, nel corso dell'anno scolastico, un progressivo interesse verso gli argomenti trattati, soprattutto

quando collegati alla pratica professionale, alla ristorazione e alla tutela della salute del consumatore.

Il livello di preparazione risulta nel complesso adeguato, pur con fisiologiche differenze tra gli alunni: una

parte della classe ha acquisito buone capacità di collegamento tra principi nutrizionali, sicurezza

alimentare e progettazione di menu; altri studenti necessitano ancora di una guida nell'organizzazione

dell'esposizione e nell'utilizzo del lessico tecnico specifico. Nel complesso, gli obiettivi essenziali della

disciplina possono considerarsi raggiunti.

Obiettivi formativi e competenze raggiunte

Al termine del percorso, gli studenti sono stati guidati a conoscere i principali elementi della nutrizione

umana, a comprendere il rapporto tra alimentazione, salute e prevenzione, e ad applicare tali conoscenze

al contesto professionale dell'enogastronomia.

In particolare, la classe ha lavorato sul riconoscimento dei fabbisogni nutrizionali nelle diverse condizioni fisiologiche, sulla lettura critica delle principali problematiche alimentari, sulla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e sulla capacità di proporre scelte alimentari coerenti con specifiche esigenze nutrizionali e professionali.

Contenuti disciplinari svolti

- Alimentazione equilibrata e principi generali di nutrizione.
- LARN e fabbisogni nutrizionali.
- Dieta nelle diverse fasce d'età e in differenti condizioni fisiologiche.
- Dieta mediterranea e modelli alimentari salutari.
- Alimentazione e principali patologie correlate alla dieta.
- Malattie cardiovascolari e prevenzione nutrizionale.
- Diabete mellito e controllo dell'alimentazione.
- Obesità, sovrappeso e strategie nutrizionali di prevenzione.
- Allergie e intolleranze alimentari.
- Celiachia e gestione dell'alimentazione senza glutine.
- Sicurezza alimentare e tutela del consumatore.

Classe 5B Enogastronomia - A.S. 2025/2026

Documento del 15 maggio - Relazione disciplinare

- Sistema HACCP e buone pratiche igieniche nella ristorazione.
- Contaminazioni alimentari: biologiche, chimiche e fisiche.
- Conservazione degli alimenti e principali tecniche di conservazione.
- Sostenibilità alimentare, spreco alimentare e scelte consapevoli.
- Alimentazione nella ristorazione collettiva.
- Criteri nutrizionali per la costruzione di menu destinati a specifiche esigenze alimentari.

Educazione civica

Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, la disciplina ha contribuito allo sviluppo di una maggiore consapevolezza riguardo al rapporto tra alimentazione, salute pubblica, sostenibilità e responsabilità individuale e collettiva.

- Alimentazione sostenibile e impatto ambientale delle scelte alimentari.

- Riduzione dello spreco alimentare nella ristorazione e nella vita quotidiana.
- Dieta mediterranea come modello di salute, cultura e sostenibilità.
- Sicurezza alimentare, tutela del consumatore e responsabilità dell'operatore del settore alimentare.
- Lettura consapevole delle etichette alimentari e corretta informazione nutrizionale.
- Diritto alla salute e promozione di corretti stili di vita.

Metodologie didattiche

- Lezione frontale e partecipata.
- Discussione guidata e collegamenti con casi pratici del settore enogastronomico.
- Analisi di esempi professionali legati alla ristorazione, alla costruzione di menu e alla sicurezza alimentare.
- Utilizzo di schemi, mappe concettuali e materiali di sintesi forniti dal docente.
- Collegamenti interdisciplinari con le discipline professionalizzanti dell'indirizzo.

Strumenti e materiali utilizzati

- Libro di testo: S. Rodato, Alimentazione oggi, Zanichelli.
- Materiali di approfondimento forniti dal docente.
- Schemi riassuntivi e mappe concettuali.
- Supporti digitali e strumenti multimediali, ove disponibili.
- Esempi applicativi riferiti al contesto professionale dell'enogastronomia.

Verifiche e criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata attraverso verifiche orali, prove scritte, domande a risposta aperta o strutturata, esercitazioni e osservazione sistematica della partecipazione al dialogo educativo.

- Conoscenza degli argomenti trattati.
- Correttezza nell'uso del linguaggio specifico della disciplina.
- Capacità di collegare alimentazione, salute, sicurezza alimentare e pratica professionale.
- Capacità di applicare le conoscenze a situazioni concrete del settore ristorativo.

- Chiarezza espositiva, autonomia nello studio e partecipazione alle attività proposte.

Classe 5B Enogastronomia - A.S. 2025/2026

Livello complessivo raggiunto

Documento del 15 maggio - Relazione disciplinare

Nel complesso, la classe ha raggiunto un livello di preparazione soddisfacente rispetto agli obiettivi essenziali della disciplina. Gli studenti sono in grado di riconoscere i principali aspetti nutrizionali e igienico sanitari legati all'alimentazione e di collegarli, con diverso grado di autonomia, alle esigenze del settore enogastronomico. Il percorso svolto ha contribuito a consolidare una visione più consapevole del ruolo dell'alimentazione nella tutela della salute e nella qualità del servizio ristorativo.

Data: 15/05/2026

Il docente: Gaetano Iaquinto

RELAZIONI FINALI

RELAZIONE FINALE V B ENOGASTRONOMIA

A.S. 2025/2026

DISCIPLINE ITALIANO - STORIA

Prof. ssa Giuseppina Buglione

La classe è costituita da n.12 alunni, di cui 5 femmine e 7 maschi; vi è un alunno, regolarmente frequentante, con diverse abilità, che segue una programmazione con PEI differenziato, supportato nella prassi quotidiana da due docenti che sostengono il percorso educativo di sostegno, al fine di accompagnare l'alunno e per permettergli di affrontare serenamente l'esame di Maturità, documentando, secondo i termini di legge, l'avvenuta inclusione nel gruppo classe e nella comunità scolastica. Vi sono altri alunni con Bisogni educativi Speciali per i quali sono stati redatti dei PDP. In generale, si tratta di 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, in alcune situazioni, la partecipazione durante le ore di lezione non è stata complessivamente adeguata.

Agli alunni che hanno presentato lacune per un corretto avanzamento nello studio e per il raggiungimento di un'adeguata preparazione per il futuro esame di maturità, 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;
- E' 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.

E' 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 FSL 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 Giuseppina Buglione

RELAZIONE FINALE

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

DOCENTE: PROF MAUTONE NICOLA

CLASSE 5 ENOGASTRONOMIA CUCINA SEZ. B

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

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

Un alunno segue una programmazione differenziata.

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

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

Obiettivi educativo-didattici raggiunti dalla classe

-Conoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.

Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.

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

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

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

Criteri metodologici

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

Materiale e strumenti

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

Attività di recupero

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

Forme di verifiche

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

Criteri di valutazioni

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

CICCIANO 15/05/2026IL DOCENTE

MAUTONE NICOLA

IPSSEOA C. RUSSO – CICCIANO

RELAZIONE FINALE a.s. 2025-26

CLASSE V SEZ. B SETTORE ENOGASTRONOMIA

LINGUA FRANCESE

DOCENTE : Prof.ssa AMATO FILOMENA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 B dell'indirizzo Enogastronomia è composta da 12 alunni, 5 femmine e 7 maschi, di cui un alunno con disabilità, Martiniello Antonio, che segue una programmazione differenziata. Per l'alunno con disabilità ci si è attenuto a quanto stabilito nel rispettivo PEI.

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

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

Dal punto di vista del rendimento la classe si divide in due fasce di livello: un esiguo numero degli alunni, supportato da un impegno regolare, ha raggiunto una discreta preparazione disciplinare; mentre i restanti pur partecipando allo scambio dialogico, opportunamente guidati e sollecitati, sono riusciti a colmare le lacune iniziali raggiungendo gli obiettivi prefissati.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

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

CRITERI METODOLOGICI

-si sono alternate diverse tecniche didattiche:

Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni guidate.

MATERIALI E STRUMENTI

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

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Cicciano, 15 maggio 2026

La Prof.ssa Amato Filomena

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI”

Sede Centrale: Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 CICCIANO - Tel. 0818248393

Sede Pollena Trocchia: Viale Italia Parco Europa – 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) - Tel. 0815303999

Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH28000V

email: narh07000e@istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.it

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026

CLASSE: 5^a Sez. 5 B En.

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO

DISCIPLINA: I.R.C. (Insegnamento Religione Cattolica)

DOCENTE: Prof.ssa Antonietta Petillo

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE - DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

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/Pollena Trocchia, 15/05/2026

Gli alunni

Prof.ssa Petillo Antonietta

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Relazione disciplinare e programma svolto

Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe

5B

Indirizzo

Enogastronomia

Anno scolastico

2025/2026

Disciplina

Scienza e cultura dell'alimentazione

Libro di testo

S. Rodato, Alimentazione oggi, Zanichelli

Profilo della classe

La classe 5B, indirizzo Enogastronomia, ha seguito il percorso didattico di Scienza e cultura

dell'alimentazione con un atteggiamento complessivamente positivo e collaborativo.

Gli studenti hanno

mostrato, nel corso dell'anno scolastico, un progressivo interesse verso gli argomenti trattati, soprattutto

quando collegati alla pratica professionale, alla ristorazione e alla tutela della salute del consumatore.

Il livello di preparazione risulta nel complesso adeguato, pur con fisiologiche differenze tra gli alunni: una

parte della classe ha acquisito buone capacità di collegamento tra principi nutrizionali, sicurezza

alimentare e progettazione di menu; altri studenti necessitano ancora di una guida nell'organizzazione

dell'esposizione e nell'utilizzo del lessico tecnico specifico. Nel complesso, gli obiettivi essenziali della

disciplina possono considerarsi raggiunti.

Obiettivi formativi e competenze raggiunte

Al termine del percorso, gli studenti sono stati guidati a conoscere i principali elementi della nutrizione

umana, a comprendere il rapporto tra alimentazione, salute e prevenzione, e ad applicare tali conoscenze

al contesto professionale dell'enogastronomia.

In particolare, la classe ha lavorato sul riconoscimento dei fabbisogni nutrizionali nelle diverse condizioni fisiologiche, sulla lettura critica delle principali problematiche alimentari, sulla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e sulla capacità di proporre scelte alimentari coerenti con specifiche esigenze nutrizionali e professionali.

Contenuti disciplinari svolti

- Alimentazione equilibrata e principi generali di nutrizione.
- LARN e fabbisogni nutrizionali.
- Dieta nelle diverse fasce d'età e in differenti condizioni fisiologiche.
- Dieta mediterranea e modelli alimentari salutarì.
- Alimentazione e principali patologie correlate alla dieta.
- Malattie cardiovascolari e prevenzione nutrizionale.
- Diabete mellito e controllo dell'alimentazione.
- Obesità, sovrappeso e strategie nutrizionali di prevenzione.
- Allergie e intolleranze alimentari.
- Celiachia e gestione dell'alimentazione senza glutine.
- Sicurezza alimentare e tutela del consumatore.

Classe 5B Enogastronomia - A.S. 2025/2026

Documento del 15 maggio - Relazione disciplinare

- Sistema HACCP e buone pratiche igieniche nella ristorazione.
- Contaminazioni alimentari: biologiche, chimiche e fisiche.
- Conservazione degli alimenti e principali tecniche di conservazione.
- Sostenibilità alimentare, spreco alimentare e scelte consapevoli.
- Alimentazione nella ristorazione collettiva.
- Criteri nutrizionali per la costruzione di menu destinati a specifiche esigenze alimentari.

Educazione civica

Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, la disciplina ha contribuito allo sviluppo

di una maggiore consapevolezza riguardo al rapporto tra alimentazione, salute pubblica, sostenibilità e responsabilità individuale e collettiva.

- Alimentazione sostenibile e impatto ambientale delle scelte alimentari.
- Riduzione dello spreco alimentare nella ristorazione e nella vita quotidiana.
- Dieta mediterranea come modello di salute, cultura e sostenibilità.
- Sicurezza alimentare, tutela del consumatore e responsabilità dell'operatore del settore alimentare.
- Lettura consapevole delle etichette alimentari e corretta informazione nutrizionale.

- Diritto alla salute e promozione di corretti stili di vita.

Metodologie didattiche

- Lezione frontale e partecipata.
- Discussione guidata e collegamenti con casi pratici del settore enogastronomico.
- Analisi di esempi professionali legati alla ristorazione, alla costruzione di menu e alla sicurezza alimentare.
- Utilizzo di schemi, mappe concettuali e materiali di sintesi forniti dal docente.
- Collegamenti interdisciplinari con le discipline professionalizzanti dell'indirizzo.

Strumenti e materiali utilizzati

- Libro di testo: S. Rodato, Alimentazione oggi, Zanichelli.
- Materiali di approfondimento forniti dal docente.
- Schemi riassuntivi e mappe concettuali.
- Supporti digitali e strumenti multimediali, ove disponibili.
- Esempi applicativi riferiti al contesto professionale dell'enogastronomia.

Verifiche e criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata attraverso verifiche orali, prove scritte, domande a risposta aperta o

strutturata, esercitazioni e osservazione sistematica della partecipazione al dialogo educativo.

- Conoscenza degli argomenti trattati.
- Correttezza nell'uso del linguaggio specifico della disciplina.
- Capacità di collegare alimentazione, salute, sicurezza alimentare e pratica professionale.
- Capacità di applicare le conoscenze a situazioni concrete del settore ristorativo.
- Chiarezza espositiva, autonomia nello studio e partecipazione alle attività proposte.

Classe 5B Enogastronomia - A.S. 2025/2026

Livello complessivo raggiunto

Documento del 15 maggio - Relazione disciplinare

Nel complesso, la classe ha raggiunto un livello di preparazione soddisfacente rispetto agli obiettivi

essenziali della disciplina. Gli studenti sono in grado di riconoscere i principali aspetti nutrizionali e igienico

sanitari legati all'alimentazione e di collegarli, con diverso grado di autonomia, alle esigenze del settore

enogastronomico. Il percorso svolto ha contribuito a consolidare una visione più consapevole del ruolo

dell'alimentazione nella tutela della salute e nella qualità del servizio ristorativo.

Data: 15/05/2026

Il docente: Gaetano Iaquinto

LINGUA STRANIERA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA DE RIGGI STELLA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VB ENO è composta da 12 alunni, provenienti da zone limitrofe e con background familiari e sociali differenziati. Nel gruppo classe sono presenti un'alunna BES, due alunni DSA e un alunno diversamente abile per il quale il consiglio di classe ha predisposto una programmazione differenziata. La maggior parte degli alunni è sempre stata educata ed ha sempre rispettato le regole scolastiche, anche se vivaci, non hanno mai mostrato atteggiamenti poco consoni al contesto scolastico né dal punto di vista delle azioni né sul piano verbale. Solo una parte degli alunni, ha partecipato al dialogo didattico educativo impegnandosi facendo emergere un vivo interesse per lo studio della disciplina; altri hanno seguito un percorso formativo abbastanza regolare tale da poter raggiungere gli obiettivi fondamentali previsti dalla programmazione.

Il livello generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento, per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Nel complesso il livello di preparazione per la classe è più che sufficiente per alcuni alunni e sufficiente per la maggior parte di essi.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

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

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

Il docente

De Riggi Stella

DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: PROF. DE ROSA CLEMENTE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE VB ENO

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

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

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

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

Il docente

Prof. CLEMENTE DE ROSA

AmbitoNA19
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZIO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

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

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

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

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

RELAZIONE FINALE TUTOR:
CLASSE V ENO SEZ. B
IND. A.S. 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 learning, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

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

Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per

le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un'immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

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

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

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

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

• 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**.

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

OBIETTIVI

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, ecc.)
 - Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
 - Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
 - Sollecitare capacità critiche e di problem solving
 - Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
 - Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
 - Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
 - Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

▪ **OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:**

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

Professionalità

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

FASI DEL PROCESSO

Classe	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
Anni Scolastici	2023/24	2024/25	2025/26	
Formazione Sicurezza	4			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	16		15	
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende del territorio	16			
Orientamento		10	10	
Partecipazione eventi	24	30	25	

Numero Ore Totali	60	100	50	210
--------------------------	-----------	------------	-----------	------------

L'attività principale 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 etc.

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, di tutti gli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e la FSL sono una possibilità economica e di facile realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha

posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza.

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

Il tutor, su delega del Consiglio di classe, collabora con la figura strumentale preposta a tale attività per individuare le attività che l'alunno può svolgere, per facilitare l'inserimento nell'attività di tirocinio e partecipare come tutor, se necessario. Il percorso diventerà parte integrante della formazione scolastica dell'alunno, pertanto i crediti formativi acquisiti nel percorso verranno inseriti nell'attestato di frequenza rilasciato alla fine dell'iter scolastico nel caso in cui non venga conseguito il Diploma di qualifica o conclusivo degli studi. Nel GLH operativo e nel GLI si stabiliscono le modalità più adeguate per costruire un percorso di alternanza scuola-lavoro, che vengono riferite alla figura strumentale; si tiene conto della compartecipazione degli Enti locali (soprattutto per i casi più gravi).

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

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

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

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

E' da ricordare che la normativa prevede che 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 sino raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali, alle esperienze formative anche in PCTO e alle attività culturali, artistiche etc. svolte in ambito extrascolastico.

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2023 -2024

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

PCTO ANNO 2024-25

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

FSL anno 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, orientamento con Università, agenzie e masterclass con esperti del settore, visite guidate , convegni , per circa 60 ore : Orientalife, ANPAL Servizi, Università Suor Orsola Benincasa, Università Parthenope, Teatro Umberto Nola, ecc.

Valutazione complessiva del percorso

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

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

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

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

- Autorizzazioni genitori;
- Diario registro firme azienda
- Registro firme Eventi con la scuola;
- Convenzione stipulata con l'azienda;
- Progetto;
- Questionario di valutazione tutor aziendale;
- Questionario di valutazione dello studente;
- Relazioni finali alunni;
- Patti formativi;
- Certificazione FSL Aziendale
- Relazione tutor interno

DATA 30/04/2026

IL TUTOR SCOLASTICO
Mautone Nicola

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINA INSEGNAMENTO</i>	<i>DI</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano		Buglione Giuseppina	
Storia		Buglione Giuseppina	
Lingua Inglese		De Riggi Stella	
Lingua Francese		Amato Filomena	
Matematica		Vitale Carmela	
Scienza e cultura dell'alimentazione		Iaquinto Gaetano	
Dir. Tec. Amm. Str ric		Clemente De Rosa	
Scienze motorie sportive		Napolitano Emanuela	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina		Mautone Nicola	
Religione		Petillo Antonietta	
Sostegno		Barbarino Carmine	
Sostegno		Giuliano Annalisa	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO