



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.ipsseoacicciano.edu.it

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. C
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. 56
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. 81

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: Simulazione prima prova-Italiano

Allegato 2: Simulazione seconda prova- Scienza dell'alimentazione- Enogastronomia

Allegato 3: Griglia di valutazione prima prova

Allegato 4: Griglia di valutazione seconda prova

Allegato 5: Griglia di valutazione prova orale

Allegato 6: Relazione orientamento in uscita

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	descrittori	Punti	punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	

	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	

		.		
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri	5	
		Punteggio totale della prova		

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE		INDIRIZZO
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano	Falcetta Sabrina	
Storia	Falcetta Sabrina	
Lingua Inglese	De Riggi Stella	
Lingua Tedesco	Mauriello Cristina	
Matematica	Perna Angela	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Graziano Flavia	
Dir. Tec. Amm. Str ric	Clemente De Rosa	
Scienze motorie sportive	Napolitano Emanuela	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina	Mari Aniello	
Religione	Petillo Antonietta	
Lingua Francese	Biancardi Carmela	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Graziano Flavia	Scienza e cultura dell'alimentazione
Mari Aniello	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 vista socioeconomico e culturale.

Attualmente raccoglie un bacino di utenza di 1100 alunni La popolazione scolastica dell'IPSSEOA è costituita da alunni provenienti, sia dai comuni limitrofi sia da paesi più distanti, per tali ragioni e, considerato che i diversi plessi sono ubicati in zona periferica rispetto al centro cittadino, risulta abbastanza alto il tasso di pendolarismo nell'Istituto. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione istituto). E' in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria (ADA, FIC, AIBM Project), con le reti del territorio (RENAIA) in un contributo abbastanza risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%).

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) I in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure /fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche

in ambiente laboratoriale si vogliono in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

1.5 Risorse Professionali

La scuola si avvale di insegnanti competenti in servizio nell' istituto che offrono continuit  e stabilit  nei processi formativi e di inclusione degli alunni. L'eta' media del personale docente si attesta intorno 40/50, sostanzialmente in linea con la media nazionale. Il titolo di studio in possesso  , nella quasi totalit  dei casi, la laurea. Circa il 10% del personale ha un contratto a tempo determinato. Alto   l'indice di fidelizzazione alla comunit  scolastica per documentata continuit  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   guidato da ottima organizzazione nella contabilit , nella didattica e nella gestione del personale. La scuola   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 attivit  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   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 opportunit  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   stato approvato, per l' A.S. 2019/2020, il CORSO SERALE IP settore Servizi, Indirizzo Enogastronomia e ospitalit  alberghiera- Estremi del Provvedimento Amministrativo: Deliberazione 309 del 19/10/2018 della Citt  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 ospitalit  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'ospitalit  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 ospitalità alberghiera: servizi di accoglienza e promozione del territorio

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

CODICI ATECO

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

2.5. Individuazione e tempi dei percorsi interdisciplinari (gantt delle uda)

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

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

2.6. 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 colture sostenibili. - Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...). -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 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.		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	Augustin	Paul Razvan
2	Chelariu	Antonia-Georgiana
3	Napolitano	Felice
4	Nuzzolo	Cosimo
5	Ricci	Elia Pio
6	Romanelli	Chiara
7	Russo	Vincenzo
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		

3.2 Presentazione generale della classe

COMPOSIZIONE					
Maschi	5	Ripetenti	0	Allievi diversa nazionalità,ma in Italia ormai da molti anni.	2
Femmine	2	Ripetenti seconda volta	0	Allievi con diversa abilità	0
				Allievi con DSA o con BES	0
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno 0					

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C è composta da sette allievi di cui 2 femmine e 5 maschi, tutti provenienti da zone limitrofe. Si evidenzia, in particolare, che un alunno non ha frequentato regolarmente la maggior parte dell'anno scolastico a causa delle numerose assenze.

La classe è articolata, per quanto riguarda l'insegnamento della seconda lingua comunitaria in due gruppi, un gruppo che studia francese (tre studenti) e un gruppo che studia la lingua tedesca (4 studenti). Nelle ore destinate all'insegnamento delle due lingue, gli alunni sono divisi e lavorano in ambiente pluriclasse. 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 qualche alunno, la perdurante di qualche lacuna a causa di un metodo di studio poco adeguato e la scarsa frequenza ma grazie all

‘impegno e ad una partecipazione piu’attiva la situazione e’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 curriculari delle singole discipline sono state adeguate alle reali possibilita’ 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 piu’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 opportunita’ di crescita culturale. Tutto cio’ ha dato dei buoni risultati, ma al tempo stesso differenziati e rapportati al loro prerequisiti. E’ 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 capacita’ organizzativa e autonomia. A conclusione del percorso formativo compiuto della classe, si ritiene di poter confermare che gli allievi, al di la’ dei risultati nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale e umana complessivamente umana e positiva. Riguardo le competenze raggiunte si puo’ ripartire la classe in due fasce di livello: un esiguo gruppo che e’ 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 e’ in grado di sostenere le prove di esame, grazie alle diverse strategie messe in atto dai docenti e’ 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 modalita’ stabilite dalla scuola. In alcuni casi i genitori sono stati contattati piu’ frequentemente in quanto c’e’ la necessita’ 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’’ cioe’ 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 attivita’ extrascolastiche significative nel loro percorso di crescita e maturazione. Il suddetto documento, che rappresenta la sintesi tra scuola e attivita’ extrascolastiche, accompagnera’ lo studente all’esame di Stato ed offrira’ 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

ITALIANO

PROF.SSA FALCETTA SABRINA

- **L'ETA' POSTUNITARIA**
- La situazione politica, socio-economica, culturale del nuovo Stato.
- Il conflitto tra intellettuali e società.
- La necessità dell'unificazione linguistica e le nuove tendenze politiche.
- I maggiori generi letterari in prosa.
- La Scapigliatura: Il contesto socio-economico e i modelli della Scapigliatura. I caratteri del movimento. Gli esponenti.
- **NATURALISMO E VERISMO**
- Il Naturalismo francese: i fondamenti teorici; i precursori; la poetica di Zola; il ciclo dei Rougon-Macquart.
- G. Flaubert: Madame Bovary, dalla vicenda alla costruzione narrativa.
- Scrittori italiani nell'età del Verismo: la diffusione del modello naturalista; la poetica di Capuana e di Verga;
- l'assenza di una scuola verista e l'isolamento di Verga.
- **GIOVANNI VERGA**
- La vita, la formazione e i romanzi d'esordio. I romanzi preveristi e la svolta verista: Rosso Malpelo.
- La poetica. Le tecniche narrative: l'eclisse dell'autore, la regressione del punto di vista, lo straniamento.
- La visione della realtà e la concezione della letteratura.
- Il Ciclo dei Vinti.
- I Malavoglia: l'intreccio; l'irruzione della storia; il contrasto tra tradizioni e progresso; realismo e idealizzazione; l'impianto corale e la costruzione bipolare.
- Mastro-don Gesualdo: l'intreccio; l'impianto narrativo; l'interiorizzarsi del conflitto tra valori e interesse egoistico; la critica alla "religione della roba".
- Da Vita dei campi:
- Rosso Malpelo
- Da I Malavoglia:
- I vinti e la fiumana del progresso(Prefazione a I Malavoglia)
- Il mondo arcaico e l'irruzione della storia
- La conclusione del romanzo: l'addio al mondo premoderno
- Dalle Novelle rustiche:
- La roba

IL DECADENTISMO

Il superamento del Positivismo. Significato del termine e periodizzazione. Caratteri della sensibilità decadente.

Temi e figure della letteratura decadente.

C. Baudelaire: la poetica.

Da I fiori del male:

Corrispondenze.

Le correnti del Decadentismo. Il Simbolismo: i precursori, i caratteri e i “poeti maledetti”. L’Estetismo.

GABRIELE D’ANNUNZIO

La vita. Le opere, dagli esordi all’Estetismo e alla sua crisi. La fase della “bontà” e i romanzi del superuomo.

Le opere drammatiche. Le opere in versi: le Laudi. Il pensiero e la poetica: l’estetismo, il superomismo e il

panismo.

Da Il Piacere:

Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti.

Da Alcyone:

La pioggia nel pineto.

GIOVANNI PASCOLI

La vita. La visione del mondo. La poetica del fanciullino e la poesia “pura”. L’ideologia politica. I temi della

poesia pascoliana e l’innovazione stilistica. Le raccolta poetica Myricae e le altre raccolte.

Da Myricae:

X Agosto

Novembre

Il lampo.

Temporale

ITALO SVEVO

La vita. Il pensiero e la poetica: la formazione culturale, tra influenze filosofiche, politiche e letterarie. Il

rapporto con la psicoanalisi. Le opere: Una vita e Senilità(vicende e impostazione narrativa).La coscienza di

Zeno:la struttura, i contenuti e le tecniche narrative.

Da La coscienza di Zeno:

Il fumo

LUIGI PIRANDELLO

La vita. La visione del mondo: il vitalismo e la critica dell’identità individuale: la “trappola” della vita sociale;

il relativismo conoscitivo e l’incomunicabilità. Il “forestiere della vita”. La poetica dell’Umorismo. I romanzi:

trame e temi.

Da Il fu Mattia Pascal(capp.VII-IX):

La costruzione della nuova identità e la sua crisi

L’ERMETISMO

La “letteratura come vita”. I l significato del termine. La chiusura nei confronti della Storia. Temi e linguaggio.

GIUSEPPE UNGARETTI

**La vita. La poetica e le innovazioni stilistiche. L'itinerario delle opere: Il porto sepolto;
L'allegria di naufragi;
L'allegria; Sentimento del tempo; Il dolore; La terra promessa; Taccuino del vecchio.
Struttura e temi delle
raccolte poetiche.
Da L'allegria:
Veglia
Soldati.
SALAVATORE QUASIMODO
La vita. Il periodo ermetico. L'evoluzione stilistica e tematica del dopoguerra.
Da Ed è subito sera:
Ed è subito sera
Alla fronte dei salici**

Cicciano, 15 Maggio 2026

DOCENTE: SABRINA FALCETTA

I Rappresentanti degli Studenti

STORIA

DOCENTE: PROF.SSA SABRINA FALCETTA

PROBLEMI DELL'ITALIA POSTUNITARIA

La situazione dell'Italia nel 1861

La struttura politica, amministrativa ed economica finanziaria del nuovo Stato
La “questione meridionale” e il fenomeno del brigantaggio
La “questione romana”
La terza guerra d’indipendenza
L’annessione di Roma
La crisi della Destra storica e la Sinistra al governo
L’età di Crispi e la crisi di fine secolo

L’ETA’ DELLA BORGHESIA E LO SVILUPPO INDUSTRIALE

La società borghese
La Seconda Rivoluzione industriale
Gli sviluppi del movimento operaio
La Chiesa di fronte alla società moderna

L’IMPERIALISMO EUROPEO E LE NUOVE POTENZE MONDIALI

Bismarck e l’equilibrio europeo in crisi
L’età dell’imperialismo: rivalità tra nazioni ed espansione coloniale
Un nuovo protagonista sulla scena mondiale: gli Stati Uniti
Il Giappone tra modernizzazione e tradizionalismo

L’EPOCA DELLA SOCIETÀ DI MASSA

I caratteri e le trasformazioni economiche e sociali
La politica e il clima culturale

L’EUROPA VERSO IL PRIMO CONFLITTO MONDIALE

Un clima di tensione e di inquietudine in Europa
L’Europa democratica: Gran Bretagna e Francia
L’Europa dell’autoritarismo e degli Imperi: Germania, Austria e Russia L’irredentismo italiano

L’ITALIA NELL’ETA’ GIOLITTIANA

L’ascesa di Giolitti: il quadro politico, economico e sociale
Il rapporto tra Giolitti e le forze politiche del Paese
Le riforme sociali ed economiche
L’aggravarsi della “questione meridionale” e la politica giolittiana nel Sud Italia La conquista della Libia e la fine dell’età giolittiana

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le cause della guerra
1914: il fallimento della guerra-lampo
L’entrata dell’Italia nel conflitto
1915-1916: la guerra di posizione
Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra
I trattati di pace

LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN

La rivoluzione di Febbraio e la rivoluzione d'Ottobre
Lenin alla guida dello stato sovietico
La Russia tra guerra civile e comunismo di guerra
La Nuova politica economica e la nascita dell'URSS
L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS
Le "purghe" staliniane e il regime del terrore
Il consolidamento dello Stato totalitario

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra
La crisi del liberismo: la questione di Fiume e il Biennio rosso
L'ascesa del Fascismo, dalla marcia su Roma al consolidarsi del regime dittatoriale
I Patti lateranensi, la politica economia e la nascita dell'Impero coloniale italiano

LA CRISI DEL '29 E IL NAZISMO

Il crollo di Wall Street e la Grande Depressione
La crisi della Germania repubblicana
L'ascesa di Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
Il Nazismo al potere
L'ideologia razzista e l'antisemitismo
L'alleanza di Hitler con Mussolini e la guerra di Spagna
La realizzazione della "Grande Germania"

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La Germania nazista e l'alleanza con l'Italia e il Giappone
L'escalation nazista e il successo della guerra-lampo(1939-1940)
La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
L'inizio della controffensiva alleata
La caduta del Fascismo e la guerra civile in Italia
La vittoria degli Alleati

EDUCAZIONE CIVICA

Storia della sicurezza nei luoghi di lavoro, dalla I Rivoluzione industriale alla nascita della società di massa.
I sindacati, il movimento operaio, l'enciclica *Rerum Novarum* di Leone XIII.
Testo Unico sulla salute e sulla sicurezza sul lavoro(Dgl.81/2008).
Storia della sicurezza sul lavoro in cucina.

La nascita dell'Unione europea. Il trattato di Maastricht. Il tratto di Schengen.

I Paesi aderenti all'U.E. e la Brexit. La politica internazionale e gli organi dell'U.E.
Legislazione statale e comunitaria.
Storia dell'euro e criteri per l'adesione all'eurozona.
L'ONU e le organizzazioni affiliate all'ONU.
L'Agenda 2030.

Cicciano, 15 Maggio 2026

Prof.ssa Sabrina Falcetta

I Rappresentanti degli studenti

COMPETENZE RAGGIUNTE	Le competenze acquisite dal gruppo classe sono attinenti ai seguenti ambiti disciplinari: • saper comunicare ed interagire in semplici scambi dialogici riguardanti il settore enogastronomico; • saper gestire colloqui con dei clienti di lingua tedesca; • saper fornire indicazioni sulle proprie generalità, conoscenze settoriali ed abilità specifiche
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	• conoscere le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi scritti. • ampliare il lessico settoriale. • ampliare la competenza comunicativa. • CONTENUTI DISCIPLINARI: • Modulo 1: Recupero delle strutture morfosintattiche già fatte. Ampliamento delle strutture grammaticali. • Strutture grammaticali: W-Fragen; Perfekt; frasi subordinate. • Modulo 2: Lebensmittelkunde • Inhaltsstoffe von Lebensmitteln • Ernährungspyramide • Ernährungsformen und Diätformen • Deutsche Brotsorten • Deutsche Brotkultur: immaterielles Weltkulturerbe auf der Unesco-Liste • Die vegetarische und vegane Kost • Leben ohne Tierprodukte • Deutsche Spezialitäten • Modulo 3 : Rund um die Arbeitswelt • Die Küchenbrigade: Rollen und Aufgaben • Arbeitserfahrung • Traditionelle deutsche Küche • Barrierefreier Tourismus • Im Restaurant • Modulo 4 : Geschichte, Geographie und Kultur Deutschlands • Deutschland von 1945 bis 1990: Ost-West- Teilung und Wiedervereinigung • Die Hauptstadt Berlin: Sehenswürdigkeiten • Die Hauptstadt Berlin: die Mauer

	• Grenzen • Länder und wichtigste Städte • Musik, Fussball • Modulo 5: Textlektüren • Die Mahlzeiten in Deutschland • Fast food • Joe's Wirtshaus "Zum Löwen"
--	--

ABILITÀ	• Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti la sfera personale o di lavoro • Identificare e utilizzare le principali strutture linguistiche ricorrenti nelle tipologie testuali affrontate • Utilizzare lessico del settore
METODOLOGIE	Lezione frontale (individuale, coppia, gruppo); lezione interattiva; Analisi di situazioni in contesti reali e problem solving; peer tutoring; cooperative learning; based learning, learning by doing, compiti di realtà.
STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione sommativa di ogni singolo alunno è scaturita dai risultati delle verifiche scritte e di sistematiche e continue verifiche orali, tenendo conto della progressione nell'apprendimento, delle capacità individuali, delle competenze acquisite, ma anche di elementi di carattere non cognitivo quali interesse, partecipazione al lavoro svolto in classe e impegno dimostrati nel corso dell'anno scolastico.
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	- Libro di testo; "KOCHKUNST" Ed.: Loescher - supporti multimediali e digitali - link di piattaforme di didattica del tedesco come lingua straniera per il training online - materiale video e musicale reperito su youtube - fotocopie ad uso interno

RELAZIONE SULLA CLASSE

Risulta innanzi tutto necessario rappresentare la situazione di partenza oggettivamente difficile di questa classe che ha alle spalle, in riferimento alla materia in oggetto, un percorso di studio discontinuo dovuto al continuo cambio di insegnanti nel corso degli anni.

Per tutto l'anno scolastico gli studenti, quando presenti, si sono impegnati con interesse e motivazione adeguati solo nel lavoro in classe, cui non hanno fatto sempre seguito un costante studio domestico e un necessario approfondimento delle tematiche proposte. Le numerose assenze, e la mai puntuale consegna dei compiti a casa, hanno notevolmente rallentato lo svolgimento del piano di lavoro così come definito in sede programmatica.

Grazie però ad una organizzazione concordata delle verifiche scritte e orali e ad uno studio opportunistico dei contenuti proposti, gli alunni sono riusciti a raggiungere buoni risultati scolastici, cui però non corrispondono sicure competenze linguistiche.

Programma di lingua inglese

Classe V C 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 pairing

15) Wine

16) The Agenda 2030: The 17 goals for sustainable development.

Students:

Teacher:

DE RIGGI STELLA

PROGRAMMA MATEMATICA

DOCENTE: Prof.ssa ANGELA PERNA

CLASSE V SEZIONE C

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2025/2026

PROGRAMMA

1. Equazioni e Disequazioni: richiami

- Richiami su equazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte
- Disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte.
- Sistemi di disequazioni

2. Funzione reale di variabile reale

- Funzioni.
- Dominio e condominio di una funzione.
- Definizioni: funzione costante, biunivoche, inversa, composta.
- Zeri di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti; funzioni pari e dispari.
- Classificazione delle funzioni reali di variabile reale.
- Calcolo del dominio di funzioni razionali intere e fratte.
- Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.
- Studio del segno di una funzione

3. Rappresentazione grafica di una funzione

- Grafico approssimativo di funzioni: tracciare il grafico di semplici funzioni razionali. Interpretare il grafico di una funzione.

Cicciano, lì 15 Maggio 2026

Firma alunni

Prof.ssa _____

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

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE V SEZ.C- ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Materia: Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore cucina

Docente Aniello Nicola Maria Rosario Mari

PROGRAMMA SVOLTO

- Le nuove tendenze culinarie;

- I format delle aziende ristorative;
- Le aziende di catering e i servizi di banqueting;
- La programmazione e l'organizzazione del personale;
- Le competenze professionali;
- Il ruolo del menu nell'organizzazione di un evento;
- Gli aspetti gestionali;
- Il food cost;
- Le certificazioni di processo e le integrazioni e revisioni;
- L'HACCP;
- La sicurezza sul lavoro;
- Gli ingredienti e le certificazioni;
- La qualità sensoriale;
- L'estetica dei piatti.

Cicciano 15/05/2026

Docente

Aniello Nicola Maria Rosario Mari

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

anno scolastico 2025/2026

DOCENTE: prof. Clemente De Rosa
classe V C 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 “RUSSO-TOGNAZZI”

CICCIANO (NA)

PROGRAMMA DI SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE

A. S. 2025/26

Classe 5 sez. C Enogastronomia

Prof. Flavia Graziano

Nuove tendenze di filiera

Evoluzione dei consumi Alimentari in Italia

Sicurezza alimentare e filiera produttiva

Innovazione nei processi di conservazione e cottura

Filiera corta e sviluppo sostenibile

Nuovi prodotti alimentari – Additivi alimentari

Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche

Contaminazioni biologiche

Malattie da contaminazione microbiche

Funghi microscopici - Parassitosi da protozoi e da metazoi

Nuove patologie infettive di origine alimentare

Alimentazione equilibrata e LARN

Bioenergetica

Valutazione dello stato nutrizionale

LARN e dieta equilibrata

Linee guida per una sana alimentazione italiana

Alimentazione nello sport

Alimentazione nella ristorazione collettiva

Tipologie dietetiche

Dieta in particolari condizioni patologiche

Obesità-Aterosclerosi-Ipertensione-Diabete-Gotta

Alimentazione e cancro

Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia

Malnutrizione e carenza di nutrienti

Alcol etilico e alcolemia

Relazioni tra nutrienti e patologie

Allergie ed intolleranze alimentari

Malnutrizione: un problema globale

Consuetudini alimentari nelle grandi regioni e cultura del cibo

Nascita delle religioni

Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni

Antropologia alimentare e cultura del cibo

Alimentazione e diffusione dell'uomo

Esempi di modelli alimentari nel mondo

La Docente: prof Flavia Graziano

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

CLASSE V Sez. C Enog.

A.S. 2025/26

Libro di testo: "A Table", di Arcangela De Carlo, editore Hoepli

Le monde de l'œnogastronomie

La ristorazione commerciale e sociale.

Les nouveaux restaurants.

Tables en vue , les bistros.

Les métier du restaurant.

La Provence.

Alimentation biologique et diététique

Le régime.

Le régime crètois

Manger équilibré

La pyramide alimentaire.

Cuisine diététique et légère.

Cuisiner sain.

Les produits bio

Les intolérances alimentaires.

Composition d'un menu équilibré

Présentation d'une recette

Le vin, l'histoire et tradition dans un verre.

Les régions vinicoles françaises.

Les vins de la France

Le champagne

La Champagne.

Emploi. De l'école au monde du travail.

La méthode HACCP.

Les aliments à risque.

La conservation et le stockage.

Quelques régions françaises

Provence, Alsace, Champagne, Bourgogne, Bretagne.

Stage en entreprise

Le CV

Cicciano 15 maggio 2026

Prof.ssa Carmelina Biancardi

IPSSEOA

“Carmino 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 MOTRICITA'

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

- Conoscere i concetti fondamentali relativi al movimento.

MODULO 5: SPORT DI SQUADRA E INDIVIDUALI

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

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

Svolgere funzioni di arbitraggio

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 6: IL CORPO UMANO

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

MODULO 7: SPORT E BENESSERE

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

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

Obiettivi minimi in relazione ai contenuti svolti:

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

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

DATA

Cicciano, 10,06,2026

In fede

Prof. Ssa Emanuela Napolitano

RELAZIONI FINALI

RELAZIONE FINALE

ITALIANO

DOCENTE: PROF.SSA FALCETTA SABRINA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. C indirizzo Enogastronomia risulta composta da sei alunni, di cui due femmine e quattro maschi; un altro alunno non ha più frequentato le lezioni dal mese di Gennaio. Essi hanno mostrato un comportamento corretto durante l'anno scolastico, sia nei confronti dei compagni di classe che dei docenti e di tutte le componenti dell'istituzione scolastica, ma sul piano didattico, anche a causa delle numerose assenze e di un interesse poco adeguato alle attività proposte, il dialogo educativo è stato difficoltoso, soprattutto nel primo quadrimestre. Per questo motivo non è mancato in quasi tutti gli alunni il perdurare di lacune, anche se, nel secondo quadrimestre, la partecipazione al dialogo educativo è stata più attiva e l'impegno più decoroso.

La classe ha raggiunto livelli omogenei in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Sebbene qualche alunno possieda una preparazione piuttosto adeguata, la maggior parte dei discenti mostra una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione.

Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte in modo essenziale solo da qualche alunno per cui i contenuti trattati hanno costituito un adeguato momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono corrette per qualcuno, mentre gli altri studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato sufficiente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Per il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei contenuti è stato adottato un approccio comunicativo e funzionale per una didattica tesa a sviluppare le attese abilità e competenze letterarie. Molto spazio si è dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore alberghiero e di accoglienza turistica. Gli alunni hanno seguito in modo decoroso il programma didattico- educativo e questo è stato determinato anche dal diverso ritmo di apprendimento e di sviluppo

delle abilità che ciascun alunno ha mostrato. Per la necessità di modulare le lezioni in modo da potenziare il metodo di studio e le competenze linguistiche di base, l'ultima UDA è stata svolta in parte; i risultati delle verifiche sono complessivamente sufficienti.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- consolidare e migliorare le capacità di una corretta esposizione scritta ed orale;
- conoscere le linee essenziali della letteratura dalla fine dell'800 all'inizio del '900;
- conoscere le tipologie testuali richieste all'esame di Stato

COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;

- Costruire percorsi interdisciplinari;
- Produrre diverse tipologie testuali;
- Riconoscere i nuclei tematici e gli elementi formali di un testo.

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

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 consolidamento, gli alunni sono stati coinvolti in attività mirate a potenziare le competenze lessicali nonché le capacità di ascolto, lettura e comprensione di un testo.

FORME DI VERIFICA:

- Di tipo formativo, sono state effettuate per accertare eventuali carenze e sanarle;

- Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

CICCIANO, 15 maggio 2026

Prof.ssa Sabrina Falcetta

RELAZIONE FINALE

STORIA

DOCENTE: PROF.SSA FALCETTA SABRINA

La classe ha raggiunto livelli omogenei in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Solo qualche alunno possiede una preparazione adeguata, mentre gli altri mostrano una conoscenza superficiale e generica delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte dagli studenti in modo accettabile, per cui i contenuti trattati hanno costituito un decoroso momento di

riflessione sul piano personale. La maggior parte degli allievi hanno conseguito la capacità di adoperare in maniera piuttosto corretta il linguaggio specifico della disciplina e, inoltre, possiedono gli strumenti essenziali per individuare persistenze e mutamenti. In generale, la classe, ha dimostrato partecipazione decorosa al dialogo educativo. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato sufficiente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Le tematiche modulari e gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale hanno subito qualche modifica a causa delle difficoltà riscontrate dagli alunni nell'interiorizzare i contenuti proposti e nel collegare gli eventi storici nel tempo.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

La classe conosce:

- le linee essenziali di eventi storici dalla fine dell'800 alla prima metà del '900;
- COMPETENZE E ABILITA':

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

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 consolidamento, gli alunni sono stati coinvolti in attività mirate a potenziare il lessico specifico della disciplina, nonché le capacità di comprensione di un testo storico.

FORME DI VERIFICA:

- Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di accertare le 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: Prove semistrutturate.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione orale dell'allievo, nonché della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.
- Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari periodi storici dell'800 e del '900 trattati, anche 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

Prof.ssa Sabrina Falcetta

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: ANGELA PERNA

CLASSE V SEZIONE C

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

PRPFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da sette alunni (2 femmine e 5 maschi). Gli studenti hanno seguito un corso regolare di studi e pur non avendo beneficiato nel triennio della necessaria continuità didattica nell'insegnamento della Matematica, hanno mostrato un atteggiamento complessivamente corretto, collaborativo e caratterizzato da buona volontà e disponibilità al dialogo educativo.

All'inizio dell'anno scolastico la situazione di partenza evidenziava diffuse e significative lacune, sia sul piano delle conoscenze sia su quello delle abilità di base, accompagnate da un metodo di studio spesso poco organizzato e non sempre adeguato alle richieste disciplinari. Pertanto, dopo un iniziale periodo di osservazione della classe e delle risorse umane disponibili, si è ritenuto opportuno procedere ad una rimodulazione della programmazione iniziale, finalizzata al recupero delle carenze pregresse e, al contempo, al consolidamento e potenziamento delle competenze già acquisite o in via di acquisizione.

In linea con quanto previsto dal Decreto Legislativo n. 61 del 13/04/2017, relativo alla revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, sono state progettate specifiche Unità di Apprendimento (UdA). Le prime due UdA sono state strutturate secondo una modalità di segmentazione ragionata dei contenuti disciplinari, con un'impostazione prevalentemente centrata sul docente e vicina alla didattica tradizionale, al fine di fornire agli studenti punti di riferimento chiari e strumenti operativi essenziali.

Una terza UdA è stata dedicata ad esercitazioni mirate alla preparazione delle prove INVALSI. Attraverso interventi didattici specifici, il docente ha inteso sia colmare lacune pregresse non ancora recuperate, sia guidare gli studenti verso una preparazione più consapevole ed efficace per affrontare le prove standardizzate. L'ultima UdA è stata invece progettata come un percorso integrato di apprendimento, orientato allo sviluppo progressivo dell'autonomia e della responsabilità degli studenti nella risoluzione di problemi. Tale impostazione ha consentito di presentare la Matematica non soltanto come disciplina teorica, ma come modello interpretativo della realtà e strumento utile alla comprensione dei fenomeni del mondo circostante. L'attività proposta ha favorito un apprendimento autentico e significativo, capace di diventare patrimonio personale degli studenti e spendibile in diversi contesti di vita e professionali.

Nel complesso, pur permanendo alcune fragilità in parte degli alunni, il percorso svolto ha evidenziato progressi rispetto ai livelli iniziali, soprattutto in termini di partecipazione, impegno e consapevolezza del proprio processo di apprendimento.

COMPETENZE

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

COMPETENZE	Tutti	Maggioranza	Alcuni
Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo per determinare gli elementicaratterizzanti una funzione (dominio, punti d'intersezione con gli assi, zeri, segno, parità ...)	☐	☒	☐
Utilizzare le funzioni per affrontare situazioni problematiche, elaborandoopportune soluzioni;	☐	☒	☐
G12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.	☐	☐	☒
G10. Comprendere ed i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione e allo svolgimento processi produttivi e dei servizi.	☒	☐	☐

SAPERI ESSENZIALI: CONOSCENZE E ABILITÀ

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

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

CRITERI METODOLOGICI

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

La metodologia di lavoro ha assunto modalità diversificate, utilizzando: a) la lezione partecipata, per costruire un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero; b) la lezione

frontale per la presentazione di percorsi e per trasmettere definizioni, concetti o tecniche nuove; c) la discussione guidata in classe per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e problemi, per confrontare diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti; d) il coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo - didattico in vario modo (domande, interventi, riflessioni critiche, ecc...), per cercare di far loro acquisire spontaneamente un atteggiamento indagatore e per l'acquisizione di un sapere non riproposto passivamente, ma riorganizzato autonomamente; e) esercitazioni guidate per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l'interesse e l'attenzione dei discenti; f) l'utilizzo di reti e strumenti informatici per attività di studio, ricerche e approfondimento.

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

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

FORME DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione sono state programmate per ciascuna UdA *rubriche di valutazione*, con specifiche evidenze e relativi livelli di padronanza. La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni: la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo; la seconda di tipo sommativo, che si è collocata al termine di ogni UdA, un segmento didattico sufficientemente lungo, che è servita per verificare le "padronanze" che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

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

Cicciano, lì 15 Maggio 2026

La Docente

Perna Angela

**IPSSEOA
“Carminio Russo- Ugo Tognazzi”
Cicciano- Pollena Trocchia**

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE V SEZIONE C ENOG.

DOCENTE: Emanuela Napolitano

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

RELAZIONE FINALE

Le relazioni fra gli allievi sono sempre state caratterizzate da un atteggiamento amichevole e collaborativo. Nei confronti del corpo docente e dell'Istituzione il comportamento è stato sempre corretto e costruttivo. La maggior parte della classe ha sempre mostrato un certo impegno ed una apprezzabile partecipazione alle attività programmate ed attuate. Nello stesso tempo va detto, che un piccolo gruppo di allievi ha mostrato particolari e maggiori capacità e buona volontà.

Nella globalità, la dominante preparazione si attesta tra sufficiente, buono e distinto raggiungimento di livello di conoscenze e competenze per quanto riguarda la materia di Scienze Motorie e Sportive. Il profitto riflette l'impegno degli alunni. Le lezioni pratiche e teoriche si sono avvicendate secondo la programmazione prevista. La scelta degli argomenti teorici è stata mirata all'acquisizione di competenze utili a mantenere nell'età adulta, grazie alla pratica regolare e corretta d'attività fisica, un buono stato di salute. Una buona parte degli allievi possiede buone capacità di controllo motorio e posturale sia in situazioni statiche che dinamiche e le abilità specifiche proprie dei giochi sportivi (controllo dell'attrezzo, passaggi, ricezione) e delle attività ginniche e atletiche svolte ed è in grado di utilizzare efficacemente le conoscenze e gli strumenti per ideare, progettare e realizzare attività finalizzate. Le Conoscenze acquisite: - conosce i benefici derivanti dalla pratica corretta e regolare d'attività fisica; - conosce le diverse declinazioni della forza, i tipi di contrazione muscolare ed i metodi d'allenamento della forza; - conosce i metodi di allenamento della resistenza; - conosce, dal punto di vista teorico, il doping (definizione e pratiche dopanti); - conosce i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro; - conosce esercizi utili a tonificare la muscolatura. Capacità: - sa ideare un programma d'allenamento mirato allo sviluppo della forza e della resistenza; - sa mantenere l'allineamento del corpo. Le Competenze acquisite: - è capace di effettuare collegamenti interdisciplinari e con situazioni d'attualità; - è capace di utilizzare efficacemente le conoscenze e gli strumenti per ideare, progettare e realizzare attività finalizzate al mantenimento di un buono stato di salute.

DATA

FIRMA

Cicciano, 10,06,2026

Prof. Ssa Emanuela Napolitano

RELAZIONE FINALE DI LINGUA FRANCESE

CLASSE 5 SEZ C

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VC Enog. è composta da 7 studenti, di cui solo tre 3 studiano la lingua francese.hhg

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni, hanno partecipato con interesse e impegno al dialogo educativo-didattico e pertanto hanno conseguito risultati complessivamente positivi, dimostrando un buon livello di maturazione e acquisizione delle competenze previste.

Lo studio della lingua francese è stato finalizzato al potenziamento della competenza comunicativa sul piano sia generale che tecnico- professionale, nonché al conseguimento di autonomia operativa

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Nell'anno scolastico in corso si sono affrontate tematiche modulari interdisciplinari con unità didattiche finalizzate al raggiungimento di obiettivi specifici, come stabilito nella progettazione disciplinare inizio anno e con la scansione temporale prevista.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Rispettare le norme della democratica e civile convivenza.
- Avere consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino.
- Sapersi orientare all'interno del variegato mondo alberghiero.
- Socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.
- Partecipare al dialogo educativo (frequentare assiduamente e puntualmente le lezioni; portare gli strumenti necessari; eseguire i compiti assegnati in classe e a casa; sapersi assumere le responsabilità; saper mantenere gli impegni).

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- Riconosce i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.
- Sa presentare un ristorante
- Conosce la composizione di un menu
- Sa argomentare su una corretta nutrizione
- Conosce i fondamenti della piramide alimentare
- Conosce i vini francesi e le fasi della degustazione.
- Sa presentare una regione francese e le caratteristiche della sua cucina e dei suoi vini.
- Consiglia i vini che si accordano bene ai piatti scelti.
- Sa distinguere le regole internazionali del metodo HACCP.

COMPETENZE e abilità

Gli alunni, in generale comprendono testi proposti in maniera globale e rielaborano in modo sufficientemente autonomo.

Nelle prove scritte e nelle verifiche orali talvolta mancano di precisione linguistica e/o lessicale.

CRITERI METODOLOGICI

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

Sono state potenziate le abilità di lettura per permettere una completa comprensione dei testi scritti ed acquisire strumenti linguistici autonomi e capacità di rielaborazione.

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

Sono state svolte anche attività di recupero e di potenziamento nel mese di febbraio, cui ha fatto seguito una verifica scritta.

MATERIALI E STRUMENTI

Libro di testo, materiale cartaceo fornito dall'insegnante, LIM, materiale informativo tratto da internet.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

Tutte le attività svolte hanno avuto tematiche interdisciplinari progettate all'inizio dell'anno in quattro nuclei tematici.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Il recupero è stato svolto in itinere con la ripetizione delle UDA e con esercizi di lettura e di scrittura finalizzati allo sviluppo di una migliore comprensione e rielaborazione di testi .

FORME DI VERIFICA

Sono state effettuate verifiche sia scritte che orali finalizzate a registrare i progressi compiuti dagli studenti per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Le verifiche scritte sono state strutturate per appurare la comprensione, la capacità espositiva e la correttezza lessicale, sono stati utilizzati comprensioni di brani a carattere specifico, questionari, test strutturati, domande aperte con produzioni di semplici testi, e domande a scelta multipla.

Le abilità orali sono state verificate tenendo conto del grado di conoscenza linguistica raggiunto, della padronanza lessicale, grammaticale e della capacità di rielaborare autonomamente quanto appreso durante le lezioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CICCIANO, 15 maggio 2026

L'insegnante

Carmelina Biancardi

IPSSEOA “RUSSO-TOGNAZZI” Cicciano (NA)

A.S. 2025/26

Relazione finale di Alimenti e alimentazione

Classe V enogastronomia sezC Prof. Flavia Graziano

La classe V^C(articolazione enogastronomia) inizialmente formata da 7 alunni, 2 femmine e 5 maschi, uno dei quali non ha più frequentato dall’inizio del secondo quadrimestre. Quasi tutti gli allievi hanno frequentato in modo discontinuo le lezioni, rendendo difficile lo svolgimento del programma, tenuto anche conto dell’esiguo numero di allievi. Nell’ambito degli obiettivi non cognitivi, la classe si è dimostrata poco attenta e partecipe, ma nel complesso il loro comportamento è stato corretto ed in possesso di un livello soddisfacente di socializzazione. Nel complesso tutti gli studenti hanno dimostrato una partecipazione ed un interesse quasi sempre al limite della sufficienza. Si è evidenziato, quindi, un atteggiamento poco attento e poco propositivo. In generale l’impegno scolastico è stato minimo e finalizzato al raggiungimento di obiettivi sufficienti. L’impegno domestico non sempre è stato adeguato. Il metodo di lavoro, inteso come capacità di ascolto, puntualità nel prendere appunti, esecuzione del lavoro assegnato secondo le indicazioni dell’insegnante, appare poco produttivo per quasi tutti allievi.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Le verifiche sono state per lo più orali, e le prove scritte sono state svolte utilizzando tipologie diverse di compiti. La programmazione ha subito comunque rallentamenti a causa delle numerose assenze degli allievi.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di CONOSCENZE

Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti

Principali Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Virus, batteri, spore

malattie da contaminazione biologica

Dietetica ed alimentazione

Concetti di bioenergetica e metabolismo Fabbisogno energetico, dietetica e dieta equilibrata. I LARN e le linee guida e i 7 gruppi alimentari. Alimentazione equilibrata, le piramidi alimentari. Le diete, alimentazione nelle diverse fasce di età, nelle diverse condizioni fisiologiche, e tipologie dietetiche. Le diete in particolari condizioni patologiche: obesità, aterosclerosi, diabete, ipertensione. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia. Allergie ed intolleranze alimentari

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo

Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, cristianesimo

COMPETENZE

Quasi tutti gli allievi sono in grado di orientarsi per grandi linee, tra le diverse tipologie dietetiche, sia per quanto riguarda l'alimentazione in situazioni fisiologiche che patologiche

CAPACITA' – ABILITA'

In linea generale, la maggior parte degli allievi è in grado di individuare le caratteristiche chimiche e nutrizionali degli alimenti, Sanno valutare i fabbisogni nutrizionali nelle diverse età e fasi della vita.

CRITERI METODOLOGICI

Per consentire agli allievi di comprendere e elaborare i concetti proposti dalla disciplina, tenuto conto delle modalità diverse in cui si sono svolte le lezioni, sono state proposte varie forme di lavoro, dalla lezione frontale, al lavoro in coppia, al lavoro di approfondimento individuale.

Sono state svolte anche attività di recupero e dipotenziamento nel mese di febbraio, cui ha fatto seguito una serie di verifiche. Il lavoro è stato svolto anche in relazione alle altre discipline.

MATERIALI E STRUMENTI

Libro di testo, materiale didattico in rete, power point didattici

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Il recupero è stato svolto in itinere, fino agli inizi di marzo 2026 con ripetizione delle unità didattiche e approfondimenti con sistemi multimediali

FORME DI VERIFICA

Sono state effettuate verifiche sia scritte che orali, finalizzate a registrare i progressi compiuti dagli studenti per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Le verifiche scritte sono state strutturate per appurare la comprensione, la capacità espositiva e la correttezza lessicale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

La docente prof. Flavia Graziano

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026

CLASSE: 5^ Sez. 5C 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

Il Docente Prof.ssa Antonietta Petillo

Gli alunni

DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: PROF. DE ROSA CLEMENTE

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

Gli argomenti sono stati proposti sia mediante lezione frontale e discussione guidata sia mediante tecnologie digitali. Sono state usate metodologie attive quali: cooperative Learning, gruppi di lavoro, roleplaying, 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

LINGUA STRANIERA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA DE RIGGI STELLA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VC ENO è composta da 7 alunni, provenienti da zone limitrofe e con background familiari e sociali differenziati. 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.

RELAZIONE FINALE CLASSE V SEZ.C- ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Materia: Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore cucina

Docente Aniello Nicola Maria Rosario Mari

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Durante l'anno scolastico 2025/26, si è cercato di far comprendere agli allievi, l'importanza del rispetto tra gli stessi e il valore dell'istruzione scolastica. La classe ha mostrato un discreto interesse per la materia. Rispetto agli obiettivi iniziali, sono stati ripetuti alcuni moduli didattici degli anni precedenti, per far sì che il livello di partenza fosse uguale per tutti. I contenuti previsti dal piano di lavoro sono stati svolti in maniera quasi completa, le lezioni si sono svolte con poche interruzioni ma con esercitazioni pratiche frequenti.

La classe è formata da 7 alunni, 2 femmine e 5 maschi. Il contesto socio-culturale di provenienza è risultato abbastanza omogeneo, nella maggior parte dei casi si è raggiunto un alto livello di preparazione, grazie ad un impegno ed una partecipazione costante alle attività curriculari, in alcuni casi i risultati sono stati anche lodevoli; per alcuni allievi con una situazione di partenza non pienamente sufficiente si è verificato un positivo evolversi della situazione iniziale, arrivando a conseguire un'adeguata conoscenza dei contenuti proposti. La classe ha mostrato particolare interesse soprattutto verso quelle tematiche direttamente correlate con il mondo del lavoro, questo atteggiamento positivo ha consentito al docente di operare in un clima sereno e disteso, sempre stimolante e produttivo.

COMPETENZE

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

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

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

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

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

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

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

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

ABILITÀ

Corretta prassi igienico-sanitaria: il piano HACCP.

Allergie e intolleranze

Il cibo sostenibile

il catering

il banqueting.

Classificazione del menu

Tecniche di presentazione del piatto

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

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

Il menu

Certificazione alimentare

CRITERI METODOLOGICI

Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina, verifiche scritte e orali

MATERIALI E STRUMENTI

Schede ed esercizi guidati. Brain storming. Cooperative learning. Flipped classroom. Domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet. Libro di testo

FORME DI VERIFICA

Verifiche orali, scritte e verifiche pratiche in laboratorio di cucina

Cicciano 15/05/2026 Il Docente

Aniello Nicola Maria Rosario Mari

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE V SEZ.C- ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Materia: Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore cucina

Docente Aniello Nicola Maria Rosario Mari

PROGRAMMA SVOLTO

- Le nuove tendenze culinarie;
- I format delle aziende ristorative;
- Le aziende di catering e i servizi di banqueting;
- La programmazione e l'organizzazione del personale;
- Le competenze professionali;
- Il ruolo del menu nell'organizzazione di un evento;

- Gli aspetti gestionali;
- Il food cost;
- Le certificazioni di processo e le integrazioni e revisioni;
- L'HACCP;
- La sicurezza sul lavoro;
- Gli ingredienti e le certificazioni;
- La qualità sensoriale;
- L'estetica dei piatti.

Cicciano 15/05/2026

Docente

Aniello Nicola Maria Rosario Mari

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

RELAZIONE FINALE TUTOR:
Aniello Nicola Maria Rosario Mari
CLASSE V SEZ. C Eno
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.

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

- ✓ L'ASL è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo di competenze introdotta con il Dlgs. 77/2005, successivamente regolamentata con il DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87,88,89 (riordino degli istituti professionali) come metodologia innovativa di apprendimento che gli istituti possono scegliere di attuare.
- ✓ La L.107/2015 (La Buona Scuola) commi da 33 a 41, rilancia i percorsi di ASL, incrementando il numero di ore da compiere nel secondo biennio e quinto anno (400 ore per i professionali) con il dovere di concretizzare l'attivazione di percorsi di formazione in grado di cogliere le specificità del contesto territoriale attraverso processi di integrazione tra il sistema d'istruzione e il mondo del lavoro, cercando di divenire un deterrente contro i fenomeni di disagio e la dispersione scolastica.
- ✓ L'ASL è anche normata da altre fonti quali: L. 196/1997 art. 18 (promozione dell'occupazione), D.M 142/1998 (attuazione legge 196/97), L. 977/1967 (tutela dei minori), D.lgs. 81/2008 (sicurezza e salute dei luoghi di lavoro), D.L. 138/2011 art. 11 (misure a sostegno dell'occupazione), L.148/2011(attuazione DL138).
- ✓ La legge 145 del 30 dicembre 2018 ha disposto la ridenominazione dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro in "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" (PCTO) e ha previsto una significativa riduzione delle ore a partire dall'anno scolastico 2018/2019. In particolare, il numero di ore minime obbligatorie nell'ultimo triennio per gli istituti professionali è stato ridotto a 210. Con il DM 774 del 4 settembre 2019 sono state rilasciate le Linee guida per i PCTO che contengono indicazioni aggiornate alla nuova normativa.
- ✓ Il Decreto-Legge n. 127/2025 introduce la nuova denominazione "**Formazione Scuola-Lavoro**" al posto dei precedenti PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), rafforzando l'integrazione tra scuola e mondo del lavoro con attenzione a **competenze digitali, sicurezza e valutazione**.

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

FINALITA'

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

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili 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 Professionali

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

FASI DEL PROCESSO

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

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE
ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

- Questionario di valutazione dello studente;
- Relazioni finali alunni;
- Patti formativi;
- Certificazione FSL Aziendale
- Relazione tutor interno

DATA 15/05/2026

IL TUTOR SCOLASTICO

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINA INSEGNAMENTO</i>	<i>DI</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano		Falcetta Sabrina	
Storia		Falcetta Sabrina	
Lingua Inglese		De Riggi Stella	
Lingua Francese		Biancardi Carmela	
Matematica		Perna Angela	
Scienza e cultura dell'alimentazione		Graziano Flavia	
Dir. Tec. Amm. Str ric		De Rosa Clemente	
Scienze motorie sportive		Napolitano Emanuela	
Lab. Ser.Enog. Sett. Cucina		Mari Aniello	
Religione		Petillo Antonietta	
Tedesco		Mauriello Cristina	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO