



Ambito NA 19

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

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

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

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

ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2025-26

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ.A DECLINAZIONE ENOGASTRONOMIA CODICE ATECO 55

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

Sommario

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE	4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA.....	5
1.1 Popolazione scolastica.....	5
1.2 Territorio e capitale sociale	6
1.3 Risorse economiche e materiali	7
1.4 Risorse professionali	7
1.5 Caratteristiche principali della scuola	7
2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO	8
2.1 Profilo unitario dell'indirizzo di scuola	8
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:	8
Servizi di ENOGASTRONOMIA.....	8
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:	9
Servizi di SALA BAR e VENDITA	9
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:	10
Servizi di ACCOGLIENZA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	10
2.5. Individuazione e tempi dei percorsi interdisciplinari (Gantt delle UDA)	11
2.6. Attività di recupero /approfondimento effettuate in corso d'anno.....	12
2.7. Metodologie di lavoro	12
2.8. Verifica e valutazione dei risultati didattici	12
2.9. Percorsi di EDUCAZIONE CIVICA.....	12
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	19
3.1 Elenco dei candidati	19
3.2 Presentazione generale della classe	20
3.3 Progetto educativo didattico.....	22
3.4 Modalità di verifica	23
3.5 Metodologie e strategie didattiche.....	23
3.6 Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe	23

3.7 Progetti e/o attività integrative (culturali e professionalizzanti) svolti	24
4. STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE	24
4.1 Valutazione del comportamento	24
4.2 Valutazione degli apprendimenti	28
4.3 Prove orali.....	30
4.4 Certificazioni delle competenze	30
4.5 Criteri di attribuzione del credito scolastico	31
<u>PROGRAMMA</u>.....	32
Italiano.....	32
Storia.....	35
Matematica	36
Inglese	37
Francese	38
Scienze motorie e sportive	39
Enogastronomia-settore cucina.....	42
Scienza e cultura dell'alimentazione	44
D.T.A.S.R.....	45
<u>I.R.C.</u>	<u>49</u>
RELAZIONI	51
Italiano	51
Storia.....	54
Matematica	57
Inglese	<u>59</u>
Francese.....	61
Scienze motorie e sportive.....	65
Enogastronomia-settore cucina	66
Scienza e cultura dell'alimentazione.....	<u>69</u>
D.T.A.S.R.	72
I.R.C. (Insegnamento Religione Cattolica)	74

FSL (Percorsi per la formazione scuola lavoro)..... 75

Funzione strumentale area 5 75

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle 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 ricordare 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 ricordare 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 ricordare 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				

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

Allegato: Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato: Griglia di valutazione Seconda Prova

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE		INDIRIZZO
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
MATERIA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO/STORIA	DE PALMA GABRIELLA	
MATEMATICA	SOVIERO MARIA	
LINGUA INGLESE	ARIOLA ELVIRA	
LINGUA FRANCESE	TEDESCO STEFANINA	
SCIENZE FISICHE E MOTORIE	D'ANNA PASQUALE	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	POLA LUIGI	
DIRITTO ED ECONOMIA	GALASSO FRANCESCANTONIO	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	D'ELIA ANTONIO	
IRC	PETILLO ANTONIETTA	
SOSTEGNO	GIUGLIANO GIUSEPPA	
SOSTEGNO	D'AVANZO LOREDANA	
SOSTEGNO	ERCOLINO FELICE	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1 Popolazione scolastica

Opportunità: 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. 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%).

Vincoli: La popolazione scolastica nell' area Obiettivo Convergenza si connota per indicatori di basso status socioeconomico familiare ESCS in un territorio ad alto tasso ISTAT di deprivazione materiale (25,3% ex Rapporto 23^a ed.), alta inoccupazione e frammentazione sociale (38,6 % Br). Il quadro di riferimento della comunità scolastica, con bassa percentuale di studenti con cittadinanza non italiana (1,52%) rileva una diffusa condizione di pendolarismo per l'incidenza numerica di studentesse e studenti provenienti dai comuni limitrofi. Lo svantaggio socio- economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali e informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curriculari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socioculturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico- professionali e di cittadinanza digitale.

1.2 Territorio e capitale sociale

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.

Vincoli: 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 IPSSEO.

1.3 Risorse economiche e materiali

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

Vincoli: 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) I in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure /fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche in ambiente laboratoriale si vogliono in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

1.4 Risorse professionali

Opportunità: La scuola si avvale di insegnanti competenti in servizio nell'istituto che offrono continuità e stabilità nei processi formativi e di inclusione degli alunni. L'età media del personale docente si attesta intorno ai 40/50 anni, sostanzialmente in linea con la media nazionale. Il titolo di studio in possesso è nella quasi totalità dei casi, la laurea (il dato percentuale supera ampiamente quelli di raffronto). Circa il 10% del personale ha un contratto a tempo determinato. Alto è l'indice di fidelizzazione alla comunità scolastica per documentata continuità di servizio dei docenti della scuola. Il personale collaborativo scolastico ausiliario ha un ruolo rilevante per: -vigilanza su cambio classe dei docenti - accompagnamento degli alunni diversamente abili -ricevimento dell'utenza. Il personale amministrativo è efficiente ed è guidato da ottima organizzazione nella contabilità, nella didattica e nella gestione del personale (monitoraggio 2022 ATA). La scuola è diretta in modo efficace e la Dirigente scolastica valorizza il lavoro dei docenti promuovendo una sistematizzazione dei processi educativi e valorizzazione della formazione continua del personale, stimola la partecipazione delle famiglie alle sue iniziative e promuovendo attività rivolte al territorio.

Vincoli: 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 dotazioni multimediali avvenuta in questi ultimi anni. In ambito territoriale, la frequenza dei corsi di formazione è ritenuta requisito essenziale per la Funzione Docente. In un'ottica di miglioramento e innovazione e di superamento prassi didattiche statiche, promuovendo una sistematizzazione dei processi educativi la formazione si profila come opportunità irrinunciabile per la funzione docente tanto da essere criterio di assegnazione del bonus premiale.

1.5 Caratteristiche principali della scuola

Vista la Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 816 dell'04.12.2018: "Modifiche all'organizzazione della rete scolastica e all'offerta formativa regionale" nel nostro istituto è stato approvato, per l'A.S.

2019/2020, il CORSO SERALE IP settore Servizi, Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera- Estremi del Provvedimento Amministrativo: Deliberazione 309 del 19/10/2018 della Città metropolitana di Napoli.

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI SCUOLA

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

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

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

CODICI ATECO

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

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

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

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

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

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

CODICI ATECO	
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	SEP 23 (Servizi Turistici) NUP 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate

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

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

		TEMPI							
		NUCLEI TEMATICI:							
		CLASSI QUINTE: LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA							
Fasi	13 SETTEMBRE 2025– 24 OTTOBRE 2025	PERSONALIZZAZIONE 27/10/2025-07/11/2025	10 NOVEMBRE 2025 – 31 GENNAIO 2026	SETTIMANA DELLE CONSAPEVOLEZZA DIGITALE 08/12/2025-22/12/2025	RECUPERO E/O POTENZIAMENTO 02/02/2026 – 13/02/2026	16 FEBBRAIO 2026 -20 MARZO 2026	PERSONALIZZAZIONE 23/03/2026-01/04/2026	08-04-2026–15-05-2026 (PER LE CLASSI QUINTE IL TERMINE È IL 15 MAGGIO 2025)	PERSONALIZZAZIONE 25/05/2026-06/06/2026
1 U.D.A.	Consolidare le conoscenze: recupero e/o potenziamento								
2 U.D.A.			Innovazione e sviluppo						
3 U.D.A.						Imprenditorialità e territorio			
4 U.D.A.								Sostenibilità e benessere	

AUTAVALUTAZIONE D'ISTITUTO	
TEST INGRESSO	DAL 29-09-2025 AL 10-10-2025
TEST INTERMEDI	DAL 19-02-2026 AL 28-02-2026
TEST FINALI	DAL 18-05-2026 AL 29-05-2026

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

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

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

2.7. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

2.8. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

2.9. 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	-I principi della costituzione -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h

nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese	come valore nella Costituzione italiana.	centrale e periferica. -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica			
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	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie		per non ripetere gli errori del passato			
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 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	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

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

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

Nr.	Cognome	Nome
1	ACCETTA	Teresa Flavia
2	BOVE	Annunziata
3	CAPORASO	Antonio
4	CORONELLA	Alessia Maria
5	D'AVINO	Andrea
6	DE LUCA	Giuseppe
7	DE ROSA	Francesco
8	DI BARTOLO	Matteo
9	DI PALMA	Pasquale
10	FORCELLA	Giuseppe
11	IACCARINO	Antonio
12	LETTIERI	Emanuele
13	LEVEQUE	Ilaria
14	MANGANIELLO	Alessio
15	MARUSHCHAK	Nicola
16	MIGLIORE	Simone
17	NAPOLITANO	Fabio
18	NAVARRETTA	Ciro
19	PREVETE	Antonio
20	REA	Giovanni
21	RENNA	Antonio
22	REPOLÉ	Mario
23	SAULINO	Andreana
24	TERRACCIANO	Aniello
25	TIZZANO	Emilio

3.2 PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

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

COMPOSIZIONE					
Maschi	20	Ripetenti	/	Allievi con diversa nazionalità,	
Femmine	5	Ripetenti seconda volta	/	Allievi con diversa abilità Tre	2 PEI con Programmazione differenziata 1 PEI curriculare con obiettivi minimi
				Allievi con DSA o con BES Due	1 allievo con DSA 1 allievo con BES
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno: nessuno					

La classe V A Enogastronomia è composta da 25 alunni, di cui due non frequentanti dall'inizio del secondo quadrimestre. E' una classe vivace, esuberante, rumorosa e non sempre rispettosa delle regole; ha richiesto un costante lavoro educativo per garantire il rispetto delle regole comuni. Nel corso del quinto anno, gli alunni hanno mostrato un profilo eterogeneo sia sul piano comportamentale che disciplinare. La coesione del gruppo non è risultata sempre compatta: gli studenti hanno teso a suddividersi in piccoli sottogruppi, con una socializzazione più intensa all'interno di questi nuclei che verso l'intera classe. In particolare è

emerso un gruppo di studenti che ha manifestato difficoltà nel rispetto delle norme di comportamento e nella collaborazione con compagni e docenti. Tale situazione ha reso necessario l'intervento mirato del Consiglio di Classe, attraverso richiami, colloqui e un monitoraggio costante. Con il passare dei mesi e grazie a questi provvedimenti, si sono osservati lievi ma significativi segnali di maturazione e maggiore consapevolezza del proprio ruolo all'interno del contesto scolastico. Dal punto di vista dell'impegno, della partecipazione e dell'acquisizione dei contenuti, la classe si può suddividere in tre fasce. Un primo gruppo, ristretto ma costante, si è contraddistinto per serietà, responsabilità e partecipazione attiva al dialogo educativo. Questi alunni hanno conseguito una buona preparazione, dimostrando capacità di rielaborazione personale, metodo di studio organico e maturità espositiva. Hanno affrontato tutte le discipline con interesse e hanno saputo confrontarsi con consapevolezza, raggiungendo risultati buoni o discreti. Un secondo gruppo ha raggiunto in quasi tutte le materie un livello più che sufficiente. Gli studenti di questa fascia hanno mostrato un comportamento adeguato e un impegno regolare, anche se non sempre approfondito. Il metodo di studio è risultato talvolta poco strutturato, ma le discrete capacità di analisi e sintesi hanno consentito loro di acquisire i contenuti essenziali e di partecipare in modo adeguato alle attività didattiche proposte. Un terzo gruppo, ha incontrato maggiori difficoltà; le lacune pregresse, unite a un impegno discontinuo e ad una scarsa organizzazione del lavoro, hanno portato a una preparazione non sempre omogenea. Tuttavia, anche questi alunni, hanno raggiunto un livello accettabile, anche se con limiti evidenti in alcune discipline, ma possiedono le conoscenze e le competenze metodologiche necessarie per affrontare le prove d'esame. Per quanto riguarda gli alunni con disabilità o con Disturbi specifici dell'Apprendimento (DSA) o Bisogni Educativi Speciali (BES), è previsto l'utilizzo di strumenti dispensativi e/o compensativi durante le prove d'esame, in conformità con le indicazioni contenute nei loro piani didattici personalizzati. Gli alunni con DSA e con BES, nonostante l'adozione di strategie didattiche e momenti di recupero, sia durante la personalizzazione degli apprendimenti che nella pausa didattica, hanno fatto emergere difficoltà sul piano relazionale ed espositivo riguardo gli argomenti studiati in classe e a casa. La socializzazione è rimasta limitata al solo rapporto con i compagni di banco, così come per la partecipazione e l'esposizione degli argomenti proposti. Il sostegno agli studenti con percorsi personalizzati ha rappresentato un impegno educativo che va oltre la trasmissione dei contenuti. L'insegnante di sostegno è stato un punto di riferimento fondamentale per costruire un rapporto di fiducia, che ha permesso a questi alunni di affrontare le difficoltà quotidiane con maggiore sicurezza e serenità. Per tale motivo, il Consiglio di Classe ritiene indispensabile la presenza degli insegnanti di sostegno anche durante lo svolgimento degli Esami di Stato, al fine di garantire condizioni di equità valutativa e favorire il pieno successo formativo di ciascuno. In conclusione, pur nelle differenze di impegno, attitudine e rendimento, tutti gli studenti della V A Enogastronomia hanno acquisito le conoscenze e le competenze metodologiche essenziali per affrontare le prove finali. La classe si avvia a sostenere l'esame di maturità, con la consapevolezza dei propri limiti ma anche con le risorse necessarie per affrontarlo con responsabilità e determinazione.

3.3 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.

Il progetto educativo e didattico ha definito obiettivi chiari per lo sviluppo di competenze specifiche nel settore dell'ospitalità, integrando aspetti teorici e pratici. Questo ha incluso lo studio di gestione alberghiera, tecniche di servizio, marketing turistico e le competenze linguistiche necessarie per lavorare con clienti internazionali.

Gli elementi chiave del progetto educativo e didattico alberghiero sono:

Obiettivi formativi:

- Sviluppare competenze pratiche in aree come il servizio clienti, la gestione delle prenotazioni, la pulizia e l'organizzazione di eventi.
- Acquisire conoscenze teoriche sulla gestione alberghiera, il turismo e il marketing.
- Sostenere la crescita personale e professionale degli studenti, inclusi l'apprendimento di lingue straniere e l'uso di strumenti informatici.

Metodologie didattiche:

- Apprendimento pratico: Laboratori, simulazioni e stage in strutture alberghiere per mettere in pratica le competenze acquisite.
- Apprendimento teorico: Lezioni frontali, seminari, studi di caso e discussioni in classe per approfondire le tematiche fondamentali.
- Metodologie interattive: Coinvolgere gli studenti in attività di gruppo, progetti e dibattiti per favorire il confronto e lo sviluppo delle capacità comunicative.

Contesti di apprendimento:

- Ambienti scolastici: Laboratori di ristorazione, laboratori informatici e linguistici camere d'albergo simulate, sale conferenze e altre aree dedicate.
- Contesti esterni: Stage in alberghi, agenzie di viaggi e altre aziende del settore turistico per fornire esperienze pratiche.

Collaborazione con il mondo del lavoro:

- Stage: Attività formative svolte in strutture alberghiere per mettere in pratica le conoscenze acquisite.
- Networking: Creare relazioni con professionisti del settore per fornire agli studenti opportunità di lavoro e supporto nel percorso di formazione.

Valutazione:

- Valutazione continua: Osservazione del comportamento degli studenti durante le attività pratiche, analisi dei lavori svolti e questionari per valutare il livello di apprendimento.
- Valutazione finale: Esami teorici, prove pratiche e relazioni per valutare le competenze acquisite.

3.4 MODALITÀ DI VERIFICA

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

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

3.5 Metodologie e strategie didattiche

Sono stati adoperati le metodologie ed i mezzi previsti ed indicati nella progettazione didattico educativa della classe, in cui sono state scandite le fasi dell'attività didattica e le strategie relative al potenziamento, consolidamento e recupero delle conoscenze e competenze.

3.6 Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

Lezione frontale e partecipata, discussione guidata, partecipazione ad attività extra-curriculare, attività di laboratorio, lezione interattiva, problem solving, lavori di gruppo (esercitazioni, relazioni), assegnazioni di compiti di tutoraggio agli alunni.

3.7 Progetti e/o attività integrative (culturali e professionalizzanti) svolti

Durante l'anno scolastico, gli allievi sono stati coinvolti nel progetto PCTO e nel progetto Orientamento.

Attività integrative ed extracurricolari	Docente proponente	Periodo	Numero studenti
Progetto/Attività			
Alternanza scuola lavoro	Prof. L. POLA	1° Quadrimestre	Tutta la classe
Orientamento	Prof. L. POLA	Tutto l'anno	Tutta la classe

4. STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

4.1 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);

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.

5. il voto sei decimi esprime una valutazione di stretta sufficienza, pur in presenza dunque di scorrettezze, richiami e note; stessa componente negativa è espressa dal sette decimi. I voti più alti (9/10) misurano comportamenti variamente corretti e responsabili in ogni situazione scolastica, stage e alternanza Scuola/Lavoro compresi, oltre che livelli apprezzabili di coscienza civile e sociale. Un voto inferiore a sei/decimi, in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica all'anno successivo di corso e all'esame conclusivo del ciclo di studio, poiché è indice di ripetute azioni di particolare e oggettiva gravità, disciplinati dal D.M. 5/2009;
6. ogni CdC vaglia il comportamento degli allievi secondo la seguente Griglia, deliberata dal Collegio docenti al fine di favorire l'omogeneità della valutazione degli studenti e delle studentesse dell'Istituto:

Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRIPTORI
10	· Frequenza costante e assidua. · Ottima socializzazione. · Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. · Rispetto degli altri. · Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. · Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	· Frequenza costante. · Equilibrio nei rapporti con gli altri. · Buona partecipazione alle lezioni. · Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. · Costante adempimento dei doveri scolastici. · Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	· Frequenza regolare. · Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. · Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. · Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	· Frequenza quasi regolare. · Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. · Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione non regolare delle norme scolastiche.

	• Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. • Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	• Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abituale 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.

4.2 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

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

				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).	

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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

PROGRAMMA DI ITALIANO CLASSE V SEZ. A INDIRIZZO Enogastronomia

DOCENTE: Prof.ssa Gabriella De Palma

Testo adottato: **Le occasioni della letteratura. Dall'età postunitaria ai giorni nostri. Vol.3**

Autori Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria Editore Paravia

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: La letteratura nell'età del Romanticismo in Europa e il Verismo italiano.

Naturalismo e Verismo: la genesi e i caratteri generali, la poetica, i rapporti tra Naturalismo e Verismo.
Il Naturalismo Francese: Gustave Flaubert, Emile Zola. Il Verismo italiano: G. Verga

Giovanni Verga

da I Malavoglia:

"Prefazione", "La famiglia Toscano", "L'addio alla casa del nespolo"

Dalle Novelle:

"La roba", "Rosso Malpelo", "La Lupa"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: La poesia italiana tra la fine dell'800 e l'inizio del'900.

Caratteri e genesi del Decadentismo, confronto tra Decadentismo e Romanticismo, il Decadentismo in Italia, la poetica del Decadentismo, il Simbolismo, G. Pascoli: il pensiero e la poetica del fanciullino l'Estetismo, G. D'Annunzio: il pensiero, la poetica, il panismo.

Testi:

Giovanni Pascoli

Da Il Fanciullino

"Il Fanciullino che è in noi"

Da Myricae:

"X agosto", "Arano", "Novembre", "Il lampo", "Il tuono", "Temporale",

Gabriele D'Annunzio

Da Il piacere

"Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti"

Da Alcyone:

"La pioggia nel pineto", "Pastori"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: La letteratura del primo Novecento

Il Futurismo:

Il manifesto del Futurismo- Il manifesto della cucina Futurista- Filippo Tommaso Marinetti.

Scheda d'autore: Italo Svevo

Testi: Da Senilità

"Il ritratto dell'inetto"

Da La coscienza di Zeno:

"Il Fumo"

Modulo d'autore: **Luigi Pirandello**

Da Novelle per un anno: "Il treno ha fischiato...", "Ciulla scopre la luna", "La patente"

Da Il fu Mattia Pascal: "L'amara conclusione: Io sono il Fu Mattia Pascal", "La costruzione e la nuova identità e la crisi"

Da Uno, nessuno e centomila: "Nessun Nome"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: Poesie del Novecento

L'Ermetismo

Giuseppe Ungaretti

Testi:

Da L'Allegria: "Fratelli", "Soldati"

Salvatore Quasimodo

Testi:

Da giorno dopo giorno: "Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo".

Parallelamente allo studio della letteratura, è stato dato ampio spazio alla produzione di elaborati scritti, pertanto sono stati trattati i seguenti moduli:

Analisi testuale del testo narrativo secondo i parametri:

- a. Divisione in sequenze
- b. Fabula e intreccio
- c. Il sistema dei personaggi
- d. La dimensione spazio
- e. La dimensione tempo
- f. Il punto di vista

g. Contestualizzazione

Analisi testuale del testo poetico secondo i livelli:

- a. Lettura denotativo-informativa
- b. Livello metrico-ritmico-timbrico
- c. Livello retorico-stilistico
- d. Livello tematico-stilistico
- e. Livello letterario
- f. Livello storico-culturale

Il testo argomentativo secondo gli schemi:

- a. Schema dialettico: ipotesi, dati a sostegno delle ipotesi, antitesi, confutazione dell'antitesi, conclusione(sintesi).
- b. Schema analitico: cause, eventi, conseguenze e conclusioni.

EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSO TRASVERSALE: Istituzioni-legalità-solidarietà

- Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato.

CICCIANO 15\05\2026

Gli alunni

Il Docente

Prof.ssa Gabriella De Palma

PROGRAMMA DI STORIA Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

DOCENTE: Prof.ssa Gabriella De Palma

Unità di Apprendimento 1: La “Grande guerra” e la Rivoluzione russa.

- Il sistema economico internazionale e la nuova industria.
- L’età giolittiana in Italia.
- La Prima guerra mondiale.
- La Rivoluzione russa.

Unità di Apprendimento 2: La crisi del dopoguerra.

- Le conseguenze della “Grande guerra”.
- Le grandi potenze nel dopoguerra.
- La disintegrazione dell’economia internazionale.

Unità di Apprendimento 3: I regimi totalitari.

- Lo stato totalitario.
- Il fascismo.
- Il nazismo.
- Lo stalinismo.
- I regimi autoritari in Spagna, Giappone e America Latina.

Unità di Apprendimento 4: La Seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale.

- La Seconda guerra mondiale.
- Dopoguerra e ricostruzione.

EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSO TRASVERSALE: 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
- L’euro

CICCIANO 15/05/2026

Gli alunni

Il Docente

Prof.ssa. Gabriella De Palma

I.P.S.S.E.O.A. "RUSSO-TOGNAZZI"

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Prof.ssa Soviero Maria

CLASSE V SEZ. AK CORSO ENOGASTRONOMIA

Modulo 1- Equazioni e Disequazioni

- Equazioni di primo e secondo grado
- Sistemi lineari
- Disequazioni di primo e secondo grado
- Sistemi di disequazioni

Modulo 2- Funzione e sue proprietà

- Definizione di funzione
- Classificazione delle funzioni
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Dominio e Codominio

Modulo 3- Funzioni algebriche

- Razionali intere, razionali fratte e irrazionali.
- Dominio, zeri e segno di semplici funzioni algebriche

Modulo 4- Statistica descrittiva

- Definizioni e tabelle di frequenza
- Indici di posizione e variabilità
- Rappresentazioni grafiche

Cicciano, 15/05/2026

La Docente

Prof.ssa Soviero Maria

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE Classe V A Enogastronomia

Prof. Ariola Elvira

anno scol. 2025/2026

Molulo 1: ON THE TOUR

Enogastronomy /Italian Food Heritage &Quality Certification/ Italian PDO,PGI,TSG

Italian Enogastronomy tour: Luscious Tuscany - Chianti classico DOCG/ Charming Campania

Modulo 2:

New Food Pyramid

-Nutrition and food science/ Nutrients/Lifelong nutrition.

Modulo 3: On The Healthy Side

-Food Safety Certification/ food safety and hygiene/ HACCP guarantees food hygiene and safety in catering, the seven Haccp steps.

-Bacteria, viruses and food poisoning/Food contamination.

-Food preservation: a step towards sustainability.

- Ancient and natural preservation methods.

-Modern preservation methods: refrigerated storage systems, cook-chill, cook.freeze, vacuum cooking, temperature control.

Modulo 4: Food allergies and intolerances

-Welcoming guests with special requirements: best practice management

-Food allergy: order procedure.

La docente

Elvira Ariola

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

CLASSE V A ENO
Anno Scolastico 2025 - 2026

Nucleo Tematico N. 1: Consolidare le conoscenze: recupero e/o potenziamento

La brigade de cuisine et le rôle du personnel

Carte et menu

Composition du menu français

Élaboration d'une recette typique

Les produits BIO

Les OGM

Les intolérances alimentaires

Nucleo tematico N. 2: Innovazione e sviluppo

La France, pays de l'huile d'olive

La pyramide alimentaire

Les nouveaux régimes diétiques

La composition d'un menu équilibré

Tours culinaires à travers les régions françaises:

La Provence, la Bretagne, la Normandie.

Nucleo tematico N. 3: Imprenditorialità e territorio

Les nouveaux restaurants

Les métiers du restaurant: chefs et sommeliers

Les vins français et le Champagne

La région de la Champagne

Les appellations des vins

La route des vins en Alsace.

Nucleo tematico N. 4: Sostenibilità e benessere

Réglementation et emploi en oenogastronomie.

La méthode HACCP

La conservation des aliments.

Le droit au travail

Le stage de formation en entreprise.

Lettre de demande d'emploi

Le CV

Entretien d'embauche

Cicciano, 15 maggio 2026

La docente
Prof.ssa Stefanina Tedesco

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe 5^A Sez. A Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Anno Scolastico 2025-2026

Prof. D'ANNA PASQUALE

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	▪ Accrescere la padronanza e la percezione di sé e lo sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. ▪ Saper pianificare percorsi di sviluppo delle capacità motorie e delle specifiche tecniche secondo linee generali di teoria dell'allenamento ed essere in grado di personalizzarli. ▪ Favorire l'attività motoria come sana abitudine di vita ed elemento di tutela della salute indispensabile per un buon equilibrio psico-fisico. ▪ Promuovere, attraverso l'attività sportiva, il valore della legalità, della sana competizione, del rispetto di regole concordate e condivise e i valori etici che sono alla base della convivenza civile. ▪ Saper individuare le cause e i danni dovuti ai disturbi dell'alimentazione. ▪ Saper riconoscere le problematiche legate alle dipendenze dell'Alcolismo, del Tabagismo, del Doping e delle Sostanze Stupefacenti e i danni provocati sull'organismo. ▪ Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza per prevenire i principali infortuni e applicare alcune procedure di primo soccorso. ▪ Attivare comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente naturale.

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI DISCIPLINARI E INTERDISCIPLINARI (UDA) TRATTATI</u>	CONTENUTI ARTICOLATI IN MODULI DIDATTICI U.D.A. 1: IL VALORE DELL'ESPERIENZA ▪ Capacità coordinative e condizionali ▪ Esercizi antalgici e controllo della postura ▪ Il primo soccorso ▪ Prevenzione attiva e passiva
---	--

	U.D.A. 2: PENNELLATE DI GUSTI E DI SAPORI ▪ Funzionamento degli apparati durante il movimento ▪ Il ritmo delle azioni ▪ Conoscenza degli spazi e del tempo ▪ Conoscenza delle capacità motorie ▪ Conoscenza degli spazi per vivere il movimento U.D.A. 3: INCONTRO CON IL TERRITORIO ▪ Conoscenze specifiche del territorio e del paesaggio ▪ Caratteristiche del territorio e la sua tutela ▪ Il fair-play U.D.A. 4: TERRITORIO: AROMI E COLORI ▪ Aspetti legislativi e farmacologici del doping ▪ Strumenti tecnologici di supporto allo sport ▪ Conoscenza della tecnica del gioco
<u>ABILITÀ:</u>	▪ Conoscere l'importanza delle attività motorie, sportive ed espressive, del riscaldamento pre-attività e dei principali metodi di allenamento per sviluppare e migliorare la performance fisica. ▪ Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa adeguata ad una completa maturazione personale. ▪ Utilizzare il fair play come regola di vita culturale e sociale. ▪ Conoscere i regolamenti e i fondamentali di almeno uno sport di squadra e di una disciplina individuale. ▪ Saper mettere in pratica le norme fondamentali per la tutela ed il rispetto degli altri e dell'ambiente e attivare comportamenti autonomi e responsabili.
<u>METODOLOGIE</u>	▪ Tutoring ▪ Cooperative learning ▪ Role play (giochi di ruolo) ▪ Flipped classroom ▪ Attività pratica
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	▪ Osservazione sistematica degli allievi, miglioramenti rispetto ai livelli di partenza ▪ Partecipazione e interesse mostrati durante le attività, assiduità nell'impegno, adozione di comportamenti adeguati al contesto scolastico ▪ Abilità e competenze disciplinari acquisite

<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	▪ Testi didattici di supporto ▪ Sussidi audiovisivi disponibili nei siti didattici e/o elaborati ▪ Materiali elaborati dal docente ▪ Attrezzi e materiali presenti in palestra ▪ Test e quiz interattivi
---	--

Cicciano, 15/05/2026

Il Docente
Prof. D'ANNA PASQUALE

PROGRAMMA SVOLTO ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

CLASSE V SEZ. A

A.S 2025/26

DOCENTE: PROF.LUIGI POLA

IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA	➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti ➤ la contaminazione fisica degli alimenti ➤ la contaminazione biologica degli alimenti ➤ la formazione degli alimentaristi ➤ l'applicazione dell'HACCP ➤ il piano di autocontrollo ➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili. ➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro. ➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori. ➤ i rischi nelle aziende ristorative.
ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	➤ diete per allergie e intolleranze ➤ differenza tra allergia e intolleranza ➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche ➤ allergia alle proteine dell'uovo ➤ la dieta del soggetto allergico alle uova ➤ allergia alle proteine del latte vaccino ➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino ➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia. ➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia. ➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia), ➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine. ➤ favismo ➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento, vediamo i motivi. ➤ come vivere con un'allergia alimentare ➤ test diagnostici.
QUALITÀ CERTIFICAZIONE	➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia. ➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili. ➤ la certificazione. ➤ dop. ➤ igp. ➤ stg. ➤ pat. ➤ de.co.

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

E ALIMENTI MODERNI.	➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati. ➤ elementi del disciplinare. ➤ alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali. ➤ ogm. ➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm. ➤ tracciabilità.
IL CATERING.	➤ la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering. ➤ la distribuzione con il legame: fresco- crudo. fresco –caldo, refrigerato, surgelato. ➤ varie forme di catering. ➤ la ristorazione commerciale. ➤ la ristorazione aziendale. ➤ il ticket restaurant. ➤ la ristorazione viaggiante. ➤ il catering a domicilio.
IL BANQUETING	➤ definizione di banqueting. ➤ il mercato del banqueting. ➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale. ➤ banqueting manager. ➤ l'organizzazione di un evento ➤ la cucina, l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.
IL BUFFET	➤ definizione del buffet. ➤ servizi a buffet. ➤ le regole tecniche per preparare un buffet.

Cicciano, 15 maggio 2026

IL DOCENTE

PROF. LUIGI POLA

PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. D'ELIA ANTONIO

Testo adottato: "Alimentazione Oggi" di Silvano Rodato – ed. CLITT

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari

Evoluzione dei consumi alimentari in Italia – Filiera corta e sviluppo sostenibile – Filiera agroalimentare - Impronta ecologica - Doppia piramide alimentare e ambientale. Nuovi prodotti alimentari: light, fortificati, funzionali, innovativi, di gamma, convenience foods, integrali, biologici, dietetici, integratori, nutraceutici e nanocibi.

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- **Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti**

Contaminazioni biologiche – Agenti patogeni e malattie da essi causate: Prioni e malattia prionica, Virus (epatite A); Batteri (salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, listeriosi; Funghi microscopici (lieviti e muffe); Protozoi (amebiasi, giardiasi) e Metazoi (teniasi e anisakidosi).

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Requisiti generali d'igiene – Sistema HACC - Qualità degli alimenti e controllo di qualità – Frodi alimentari. Promozione del "Made in Italy" con il turismo enogastronomico.

Alimentazione equilibrata

- **Alimentazione equilibrata e LARN**

Bioenergetica e misure dell'energia - Calorimetria diretta e indiretta – Fabbisogno energetico basale e totale - Valutazione dello stato nutrizionale - Composizione corporea - Peso teorico - IMC - LARN – Dieta equilibrata – Linee guida per una sana alimentazione – Modelli alimentari e Piramide alimentare.

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

Alimentazione in: gravidanza, allattamento, età evolutiva, età adulta, terza età, nello sport. Alimentazione nella ristorazione: tradizionale, fast food e slow food. Tipologie dietetiche: mediterranea, vegetariana e vegana

Diete in particolari condizioni patologiche

Obesità – Aterosclerosi - Ipertensione – Diabete Disturbi del comportamento alimentare – Allergie e intolleranze.

Cicciano, 15 Maggio 2026

Il docente

PROF. ANTONIO D'ELIA

IPSSEOA "Russo - Tognazzi"

Anno Scolastico 2025/2026

Classe 5 A Eno

Programma di D.T.A.S.R.

Prof: Francescantonio Galasso

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale:

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

Gli organismi e le fonti normative internazionali:

- Quali sono gli organismi internazionali?
- Quali sono gli organi dell'Unione Europea?
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

Il mercato turistico nazionale:

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

Gli organismi e le fonti normative interne:

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

Le nuove tendenze del turismo:

- Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?
- Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

Il marketing strategico:

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?
- Come si determinano gli obiettivi strategici?

Il marketing operativo:

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione?

Il web marketing:

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing?

Il marketing plan:

- Che cos'è il marketing plan?
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?
- Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione:

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa.
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
- Che cos'è il vantaggio operativo?
- Quali sono le funzioni di controllo di gestione?

Il Budget

- Che cos'è il budget?
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?
- Come si articola il budget?
- Come viene redatto il budget degli investimenti?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?
- Che cos'è il controllo budgetario?

Il business plan

- Che cos'è il business plan?
- Qual è il contenuto del business plan?

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro:

- Che cosa dispone il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?
- Di che cosa si occupa la normativa antincendi?

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali:

- Di cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Che cosa si intende per frode alimentare?

-Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?

-Che cosa si intende per protezione dei dati personali?

-Che cosa sono le normative volontarie ISO 9000?

Educazione civica:

-I Principi della Costituzione

-Il Lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione Italiana

-La Nascita dell'Unione Europea

Cicciano 15 Maggio 2026

Gli alunni

Il Docente

Prof. Francescantonio Galasso

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026

CLASSE: 5^a Sez. 5 A En.

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO

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

DOCENTE: Prof.ssa Antonietta Petillo

PROGRAMMA SVOLTO I.R.C. - 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.

AREA BIBLICA

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

AREA ETICA

- Aborto
- Eutanasia
- Accanimento terapeutico

AREA SOCIALE E ATTUALITÀ

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

MEMORIA E CITTADINANZA

- Shoah (27 gennaio): Approfondimento storico e riflessione etica

- Foibe (10 febbraio)
- Don Giuseppe Diana (19 marzo)

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

RELAZIONE FINALE

ITALIANO

DOCENTE: PROF. Gabriella De Palma

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta, sezione A, indirizzo Enogastronomia, è composta da 25 alunni di cui alcuni con disabilità. Tre hanno un PEI, di cui due seguono una programmazione differenziata e uno quella curricolare con obiettivi minimi. Presente, inoltre, un alunno con PDP e uno con BES. La classe risulta alquanto eterogenea nel comportamento e nell'attenzione e non sempre collaborativa in modo appropriato, mostrando un livello di attenzione e interesse non sempre adeguato per tutte le attività proposte. La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con maggiore costanza e continuità, rivelano una buona capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione sufficiente; un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da quasi tutti gli studenti in modo abbastanza uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono apprezzabili, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. La classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato buono.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Per il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei contenuti è stato adottato un approccio comunicativo e funzionale per una didattica tesa a sviluppare le attese abilità e competenze letterarie. Molto spazio si è dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore alberghiero e di accoglienza turistica. Gli alunni hanno seguito in maniera diversa e con differenti risultati il programma didattico- educativo e questo è stato, senza dubbio, determinato anche dal diverso ritmo di apprendimento e di sviluppo delle abilità che ciascun alunno ha evidenziato. La verifica della programmazione e la ricaduta sulle conoscenze coinvolte nel percorso sono conformi alle ipotesi previste; tutte le UDA programmate sono state svolte e i risultati delle verifiche sono positivi complessivamente.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- consolidare e migliorare le capacità di una corretta esposizione orale e di una più efficace produzione scritta;
- capacità di svolgere relazioni orali e scritte come sintesi di conoscenze acquisite sia nell'ambito della disciplina, sia in rapporto alla trattazione di argomenti a carattere pluridisciplinare;
- conoscere le cornici storiche e gli eventi letterari che in esse si sviluppano;
- conoscere le linee essenziali della letteratura dalla fine dell'800 al '900;
- conoscere le tipologie testuali richieste all'esame di Stato

COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

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

CRITERI METODOLOGICI

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui;

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CICCIANO 15\05\2026

La Docente

Prof.ssa. Gabriella De Palma

STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Gabriella De Palma

Relazione Finale

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Pochi alunni, impegnati con maggiore costanza, rivelano una buona capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione sufficiente, un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da quasi tutti gli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. Quasi tutti gli allievi hanno conseguito la capacità di adoperare in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina e, inoltre, possiedono gli strumenti essenziali per individuare persistenze e mutamenti. In generale, la classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato più che 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;
- 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 al '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;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;

CRITERI METODOLOGICI

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero si sono svolte in itinere. Dopo una prima pausa didattica, prevista dal calendario annuale d'Istituto, si è provveduto alla verifica e relativa certificazione dell'estinzione del debito.

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.

PROVE SCRITTE: mappe concettuali, questionari

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, 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\05\2026

Il Docente

Prof.ssa. Gabriella De Palma

**Relazione finale di
Matematica
Classe V Sez. A K Corso Enogastronomia
Anno scolastico 2025-2026
Prof.ssa Maria Soviero**

SITUAZIONE DELLA CLASSE:

Relazione finale della classe V – Sezione Enogastronomia

Nel corso del presente anno scolastico, la classe V AK – indirizzo Enogastronomia – è stata interessata da una variazione nell'organico docente, con l'assegnazione di un nuovo insegnante di matematica. Tale passaggio ha evidenziato la presenza di diffuse lacune pregresse negli apprendimenti, tali da rendere necessaria una rimodulazione del programma didattico, con interventi di semplificazione e adattamento dei contenuti alle effettive esigenze formative della classe. Dal punto di vista comportamentale, la classe risulta vivace e talvolta eccessivamente rumorosa, condizione legata soprattutto alla presenza di alcuni alunni che manifestano difficoltà nel mantenere un comportamento adeguato al contesto scolastico. Tali atteggiamenti hanno, in alcune fasi dell'anno, rallentato lo svolgimento delle attività didattiche e richiesto frequenti richiami al rispetto delle regole e della convivenza civile. Nonostante le criticità evidenziate, una parte degli studenti ha mostrato impegno e disponibilità al dialogo educativo, partecipando in modo costruttivo alle attività proposte. Permane tuttavia una certa discontinuità nell'attenzione e nello studio individuale per un gruppo di alunni, che necessita di costante stimolazione e guida.

OBIETTIVI EDUCATIVI, FORMATIVI E DIDATTICI CONSEGUITI:

Solo alcuni alunni hanno lavorato con impegno costante e regolarità, raggiungendo una preparazione completa e mostrando un buon livello di autonomia e partecipazione. Una parte della classe, pur partendo da livelli iniziali eterogenei e con alcune carenze pregresse, si è impegnata per ottenere risultati quantomeno sufficienti, dimostrando progressi sia sul piano delle competenze disciplinari che dell'atteggiamento verso lo studio. Anche gli alunni più deboli, pur con difficoltà, sono riusciti a conseguire il raggiungimento degli obiettivi didattici fondamentali, grazie a interventi di recupero, semplificazione e a un approccio didattico flessibile e mirato.

METODOLOGIE: Attraverso controlli del materiale e dei compiti assegnati, si è cercato di aiutare gli alunni a raggiungere un'adeguata organizzazione del lavoro che solo da una parte degli studenti è stata recepita. Per la maggior parte degli alunni, tuttavia, sono stati necessari frequenti richiami e sollecitazioni da parte del docente affinché svolgessero

quanto assegnato nei tempi stabiliti. Per quanto concerne il raggiungimento degli obiettivi didattici, si è operato tenendo conto dei diversi interessi degli alunni, cercando di stimolare l'attenzione e la partecipazione attiva alle lezioni.

L'insegnante ha svolto la propria programmazione disciplinare adattandola ai diversi livelli di apprendimento presenti nella classe e utilizzando le strategie ritenute più idonee.

VERIFICA E VALUTAZIONE: L'insegnante ha accertato i livelli di apprendimento di ogni alunno operando verifiche, sia scritte che orali, durante le varie fasi dei percorsi previsti dalla programmazione.

Gli esiti delle prove sono stati chiariti agli allievi in modo che potessero rendersi conto del proprio livello di preparazione. Per la valutazione sono stati presi in considerazione, oltre ai risultati delle verifiche, anche l'impegno, l'interesse e la partecipazione alle lezioni.

Cicciano, 15/05/26

La docente
Prof.ssa Soviero Maria

RELAZIONE FINALE DI LINGUA E CULTURA INGLESE a.s. 2025/2026 – CLASSE V A Eno
DOCENTE: Ariola Elvira

La classe V A Enogastronomia è composta da ventisei alunni, di cui due alunni diversamente abili che seguono una programmazione differenziata.

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha evidenziato notevoli criticità sia sul piano disciplinare sia su quello didattico. L'atteggiamento generale degli alunni è risultato spesso poco responsabile, caratterizzato da scarsa partecipazione, limitato interesse verso le attività proposte e frequenti richiami al rispetto delle regole scolastiche. Solo un ristretto gruppo di studenti si è distinto per correttezza, continuità nell'impegno e atteggiamento collaborativo, contribuendo in maniera positiva allo svolgimento delle lezioni. Dal punto di vista del profitto, la situazione della classe si presenta eterogenea e articolata in tre fasce di livello. Una prima fascia, costituita da un numero esiguo di alunni, ha mostrato interesse costante, partecipazione attiva e adeguata motivazione allo studio. Tali studenti hanno lavorato con serietà, raggiungendo una preparazione complessivamente buona e, in alcuni casi, più che buona, sia nelle conoscenze sia nelle competenze comunicative. Una seconda fascia comprende alunni che, pur evidenziando capacità sufficienti, hanno manifestato impegno discontinuo, partecipazione saltuaria e un metodo di studio poco organizzato. Questi studenti hanno raggiunto risultati mediamente sufficienti, ma con preparazione frammentaria e competenze espressive non sempre adeguate. La terza fascia, numericamente consistente, è composta da alunni che hanno mostrato scarso interesse per la disciplina, limitata applicazione nello studio domestico e frequenti difficoltà nel rispetto delle consegne e delle regole scolastiche. Per tali studenti permangono diffuse lacune nelle conoscenze linguistiche di base, difficoltà espositive e incertezze nell'uso della lingua orale e scritta. In diversi casi il profitto risulta appena sufficiente o insufficiente. Nel complesso, il lavoro svolto ha risentito fortemente della scarsa motivazione allo studio e delle problematiche disciplinari emerse durante l'anno, fattori che hanno rallentato il regolare svolgimento della programmazione didattica.

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono, seppur a livelli differenti, le regole per una corretta alimentazione, il sistema HACCP, le contaminazioni alimentari e le principali norme per prevenirle, i metodi di conservazione dei cibi e i relativi vantaggi. Sono stati inoltre affrontati argomenti riguardanti il cibo in Italia, la cultura e le tradizioni gastronomiche italiane.

COMPETENZE

Solo una parte della classe è in grado di esporre in modo chiaro e sufficientemente corretto le regole di una sana alimentazione e i principi della dieta mediterranea. Gli studenti conoscono, in linea generale, le cause delle infezioni alimentari, le procedure per evitarle e i principali metodi di conservazione dei cibi. Permangono tuttavia, per molti alunni, difficoltà nell'espressione orale, nella rielaborazione personale dei contenuti e nell'uso appropriato della lingua inglese, dovute soprattutto alla mancanza di studio costante e all'impegno discontinuo.

METODI DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento/apprendimento della lingua inglese ha seguito l'approccio funzionale-comunicativo, finalizzato allo sviluppo graduale delle quattro abilità fondamentali (listening, speaking, reading and writing), accompagnato da momenti di riflessione sugli aspetti grammaticali e lessicali della lingua.

Lo schema delle unità didattiche è stato il seguente:

- presentazione
- esercitazione
- produzione guidata e libera
- verifica
- valutazione

TECNICHE

- Problem-solving
- Pair work e group work
- Domande insegnante-alunno
- Uso della lingua inglese in classe
- Ripetizione individuale e corale seguendo un modello dato
- Utilizzo di libri di testo, registratore e lavagna interattiva

ATTIVITÀ

Griglie, mappe concettuali, moduli da completare, questionari, lettura intensiva ed estensiva, dialoghi guidati, appunti, schemi, riassunti, cloze tests ed esercizi grammaticali contestualizzati.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica sono state coerenti con le attività svolte in classe e hanno riguardato le quattro abilità fondamentali della lingua. Sono state effettuate prove oggettive e soggettive, finalizzate sia all'accertamento delle competenze comunicative sia delle conoscenze morfo-sintattiche e lessicali. La valutazione quadrimestrale e finale ha tenuto conto non solo dei risultati delle verifiche scritte e orali, ma anche dell'intero percorso educativo e didattico compiuto dagli alunni, considerando: il livello di partenza e i progressi effettuati; l'attenzione e la partecipazione durante le lezioni; l'interesse mostrato verso la disciplina; l'impegno in classe e nello studio domestico; la continuità nell'applicazione e il rispetto delle consegne.

Cicciano, 15 Maggio 2026

La Docente

Elvira Ariola

RELAZIONE FINALE FRANCESE
Classe V A Enogastronomia
DOCENTE: Prof.ssa Stefanina Tedesco

Gli allievi della classe V A Eno sono 25, essi sono vivaci, esuberanti, e non sempre rispettosi delle regole; generalmente interessati allo studio della lingua, il loro andamento scolastico è andato migliorando nel corso dell'anno. Tra i singoli alunni si sono evidenziate differenze in termini di attitudini, impegno, partecipazione e frequenza scolastica. Un gruppetto di alunni, costante e responsabile, ha raggiunto un risultato più che buono; un secondo gruppo di studenti, il più numeroso, ha raggiunto un profitto generalmente sufficiente. Nel gruppo classe sono inseriti alunni con disabilità, di cui 2 seguono la programmazione differenziata, 1 segue la programmazione con obiettivi minimi, 1 alunno con DSA e 1 alunno con Bisogni educativi speciali; l'apprendimento di argomenti risultati più difficoltosi è stato facilitato fornendogli delle mappe riepilogative e avvalendosi di supporti telematici.

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

Il programma è stato sviluppato in considerazione dei nuclei tematici decisi ad inizio anno scolastico, dando particolare spazio all'approccio comunicativo e funzionale. Durante l'anno scolastico il programma è stato rimodulato secondo le esigenze degli alunni. Le quattro abilità di base sono state sviluppate nella loro integrità, ogni argomento è stato proposto, illustrato, approfondito e fatto oggetto di discussioni, pareri, opinioni dell'intero gruppo classe. Molto spazio si è dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore alberghiero e della ristorazione. Una serie di attività mirate hanno permesso agli alunni di operare in maniera diversa ottenendo risultati differenti, secondo il proprio ritmo di apprendimento e le abilità individuali. Il livello raggiunto è nel complesso soddisfacente e la possibilità di rispondere in modo non univoco ha favorito sia il naturale processo di apprendimento che l'acquisizione delle proprie responsabilità.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

L'insegnamento della lingua straniera si è posto i seguenti obiettivi:

- contribuire alla formazione globale degli alunni nella loro dimensione cognitiva, affettiva, sociale e culturale;
- sviluppare le competenze di comunicazione in una o più lingue diverse dalla propria
- sviluppare la comprensione interculturale;

- favorire la presa di coscienza da parte degli alunni del percorso di apprendimento a loro più idoneo e dei diversi stili cognitivi affinché i discenti potessero mettere in atto le strategie più efficaci per costruire il loro sapere e il loro saper fare;
- favorire il confronto dei diversi sistemi linguistici integrando il più possibile questo lavoro con quello degli altri colleghi nella prospettiva di una più ampia “educazione linguistica”.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Per quanto riguarda l'aspetto più strettamente didattico, ci si è posto l'obiettivo di padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi utilizzando anche linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali a livello B1.2 del QCER, ossia:

- comprendere il contenuto di messaggi orali e scritti di carattere generale e/o tecnico-professionale ed interagire coerentemente con il contesto comunicativo;
- esprimersi ed interloquire in modo comprensibile su argomenti di carattere generale e/o attinenti al proprio settore professionale con appropriatezza ed efficacia sul piano funzionale;
- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.

COMPETENZE E ABILITÀ

Quale obiettivo di uscita si è mirato al livello B1.2 del QCER il quale è stato, nel complesso, raggiunto da buona parte della classe; tutti sono riusciti a migliorare le proprie abilità come di seguito esplicitato.

Comprensione orale

- Comprendere le idee principali in maniera essenziale in testi orali in lingua standard, messaggi radio-televisivi, multimediali e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.

Comprensione scritta

- Comprendere le informazioni in maniera essenziale in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.

Produzione orale

- Esprimere, argomentare e interagire in maniera essenziale su argomenti generali, di studio e di lavoro.

Produzione scritta

- Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione di prodotti culinari in maniera essenziale.

Competenza lessicale:

- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata in maniera essenziale.

Competenza testuale contestualizzata.

- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.
- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti utilizzando il lessico appropriato.
- Utilizzare in maniera essenziale i dizionari cartacei, multimediali, e in rete, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
- Riconoscere la dimensione interculturale della lingua per accostarsi e comprendere “civiltà” e identità diverse.

Competenza comunicativa in situazione professionale.

- 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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team - working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.
- ASCOLTARE: Comprendere testi orali su argomenti concreti inerenti la vita quotidiana e l'ambito professionale.
- CONVERSARE: Interagire, con un certo grado di autonomia, in conversazioni relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi e nell'ambito professionale.
- LEGGERE: Comprendere testi scritti su argomenti concreti e inerenti la vita quotidiana e l'ambito professionale.

CRITERI

Per il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei contenuti l'insegnante ha adottato un approccio comunicativo e funzionale e l'attività didattica è stata centrata sull'allievo. Le quattro abilità sono state sviluppate integralmente. Lo studio si è articolato a partire dai nuclei tematici individuati, sono stati sviluppati argomenti di natura culturale e professionale, motivanti per gli studenti e con un livello di difficoltà linguistica adeguata alle competenze degli alunni. La lezione frontale ed interattiva, hanno dato spazio all'analisi lessicale e delle funzioni linguistiche così gli allievi sono stati in grado di riutilizzare il materiale linguistico dei testi presentati in maniera autonoma in produzioni orali e/o scritte attinenti la vita quotidiana e l'area del settore alberghiero e della ristorazione. I lavori di gruppo o individuali hanno dato a ciascun alunno la possibilità di provare a realizzare autonomamente prodotti turistici.

MATERIALI E STRUMENTI

Libri di testo, fotocopie di materiale integrativo, dizionario cartaceo e multimediale, sussidi audiovisivi, ricerche individuali e di gruppo, lavagna multimediale interattiva, computer e Internet.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

UDA: Interazione con il territorio.

Abilità coinvolte:

- Comprensione di contenuti di carattere tecnico-professionale
- Utilizzo del lessico del settoriale
- Consapevolezza della dimensione culturale della lingua e di civiltà e identità diverse

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Gli alunni che hanno manifestato difficoltà nello svolgimento delle attività didattiche, e delle lacune di varia entità, sono stati oggetto di un recupero in itinere allo scopo di migliorare la comprensione e la rielaborazione di testi.

VERIFICHE

Le verifiche scritte sono state di tipo semi-strutturali con comprensione di testi scritti, esercizi di completamento e domande a risposte aperte e a scelta multipla. Nelle verifiche orali è stato chiesto all'alunno un riassunto dell'argomento trattato per poter valutare le conoscenze, l'abilità di utilizzare il lessico ed infine la competenza di esprimersi autonomamente in lingua straniera.

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, inoltre, stati valutati in rapporto all'andamento personale del singolo alunno considerando i livelli di partenza, le difficoltà incontrate e i progressi conseguiti, la qualità dell'impegno profuso nello studio e il livello di partecipazione in classe ed infine, la capacità di collaborazione dimostrata.

Cicciano, 15 Maggio 2026

La docente

Prof.ssa Stefanina Tedesco

Classe 5^A Sez. A Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Anno Scolastico 2025-2026

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof. D'ANNA PASQUALE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il gruppo classe ha mostrato nel corso dell'anno scolastico un'evoluzione estremamente positiva e dinamica. Una parte significativa degli alunni si è distinta sin dall'inizio per un impegno costante e una partecipazione attiva alle lezioni, fungendo da traino e stimolo per l'intero contesto educativo. Il resto della classe, pur partendo da livelli di motivazione differenti, ha intrapreso un percorso di crescita graduale, manifestando una curiosità sempre più spiccata verso le attività proposte. Le dinamiche relazionali sono state gestite con particolare attenzione, permettendo agli studenti di trasformare la propria naturale vivacità in un comportamento adeguato, corretto e collaborativo.

A questo proposito, è stato dato grande rilievo all'approfondimento delle regole del Fair Play, che gli studenti hanno imparato ad applicare come valore cardine non solo nello sport, ma anche nella vita quotidiana reale e virtuale. Il percorso didattico ha inoltre favorito una riflessione consapevole sull'importanza del movimento per la salute, sui numerosi benefici del lavoro di squadra, sulla conoscenza dei pericoli legati alle sostanze stupefacenti e sulla prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare attraverso l'adozione di sani stili di vita.

Nelle attività pratiche in palestra, il gruppo si è impegnato con entusiasmo e versatilità in diverse discipline, cimentandosi con successo nel badminton, nella pallavolo e nel calcio a cinque, oltre a dedicarsi con interesse alla dama, al biliardino, al tennis da tavolo e al basket. In sede di valutazione, si è scelto di valorizzare i significativi progressi in itinere compiuti dagli studenti, premiando la partecipazione sistematica, la maturazione nelle capacità di socializzazione e il raggiungimento di un nuovo grado di consapevolezza e autocontrollo, segni evidenti di un percorso di crescita personale e civile molto soddisfacente.

Cicciano, 15/05/2025

Il Docente
Prof. D'ANNA PASQUALE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

RELAZIONE FINALE

ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. LUIGI POLA

CLASSE V SEZ. A as 2025/26

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A assegnatami per l'insegnamento di enogastronomia-settore cucina è composta da 25 alunni di cui 5 femmine e 20 maschi. Nella classe sono inseriti alunni con disabilità, 2 seguono la programmazione differenziata, 1 la programmazione curriculare con obiettivi minimi, 1 alunno con DSA e 1 con Bisogni Educativi Speciale.

I discenti si dividono in 2 gruppi; un gruppo, corretto e disciplinato, hanno partecipato al dialogo didattico educativo e tecnico pratico, evidenziando tra loro un buon affiatamento, l'altro gruppo poco propenso allo studio e poco disciplinato. Parte della classe ha affrontato lo studio con buona volontà e impegno.

Alcuni discenti si sono distinti per la serietà con cui si sono dedicati allo studio, denotando buone capacità esecutive e rielaborative ed un organico metodo di studio. La programmazione didattica e gli obiettivi raggiunti nel corso dell'anno scolastico sono quelli definiti nella programmazione presentata all'inizio dell'anno.

Il programma è stato svolto regolarmente. La trattazione degli argomenti è stata ampia ed arricchita da numerose esercitazioni pratiche di laboratorio e la partecipazione ad eventi svolti all'interno dell'Istituto e lo svolgimento del percorso FSL presso le aziende PICCOLO

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

Finalità formative ed obiettivi didattici raggiunti.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Finalità formative ed obiettivi didattici raggiunti.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITÀ

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

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CRITERI METODOLOGICI

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

MATERIALI E STRUMENTI

libro di testo.
ricerche di materiale per una visione più ampia dell'argomento.
Fotocopie da testi e riviste specifiche.
Materiale fornito dal docente.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

La classe è stata coinvolta in alcuni eventi ospitati all'interno dell'Istituto scolastico. Ha partecipato ad uscite extra scolastiche a scopo didattico inerente il PCTO.

FORME DI VERIFICA

Verifica orale e scritte
esercitazioni pratiche in laboratorio
test oggettivi come previsti dalla terza prova

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CICCIANO: 15/05/2026

Il docente:

Prof. POLA LUIGI

RELAZIONE FINALE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. ANTONIO D'ELIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 25 alunni, di cui 2 alunni con disabilità che seguono una programmazione differenziata, 1 alunno che segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi, 1 alunno con DSA e 1 alunno con Bisogni Educativi Speciali. In generale ha mantenuto un comportamento piuttosto vivace e in alcuni casi anche non corretto. Ha evidenziato scarso interesse per la disciplina e ha dimostrato, ad eccezione di un ristretto gruppo, un impegno piuttosto discontinuo nello studio. Ciononostante, grazie alle continue sollecitazioni dell'insegnante, gli alunni hanno utilizzato più o meno adeguatamente le proprie capacità nello svolgimento delle attività didattiche, conseguendo le conoscenze e le competenze programmate in modo positivo o comunque accettabile. Per quanto riguarda gli alunni con disabilità, perfettamente integrati nel contesto classe, gli obiettivi previsti dal PEI sono stati nel complesso raggiunti. Riguardo agli alunni DSA e BES sono state utilizzate tutte le misure compensative e gli strumenti dispensativi necessari.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato svolto secondo quanto preventivato nonostante la riduzione del monte ore curriculare di lezioni perse per vari motivi: pause didattiche per recupero, PCTO, Erasmus. Tale situazione ha, infatti, determinato alcune difficoltà circa i tempi di svolgimento dei nuclei tematici programmati.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti rispetto agli obiettivi di apprendimento programmati un piccolo numero di alunni, grazie al costante e scrupoloso impegno e alla buona padronanza dei prerequisiti, è riuscito a raggiungere buoni risultati. La restante parte, per motivi legati prevalentemente ad uno studio incostante e alquanto superficiale, ha ottenuto risultati di profitto sufficienti o discreti.

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Gli obiettivi perseguiti sono stati:

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare il regolamento che disciplina la vita scolastica e convittuale.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto e civile.
- Collaborare alla soluzione dei problemi
- 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).

Inoltre nel curriculum di educazione civica insegnamento trasversale sono state dedicate 4 ore del percorso didattico che hanno consentito agli allievi di acquisire i riferimenti legislativi per:

- La qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici;
- I marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici;
- La tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (HACCP);

OBIETTIVI DISCIPLINARI

OBIETTIVI	RAGGIUNTI		
	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: Conoscere gli aspetti fondamentali degli alimenti funzionali; Saper analizzare criticamente i benefici e i problemi correlati all'uso di integratori, alimenti arricchiti, alleggeriti e novel food.		x	
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione: Conoscere le principali cause di contaminazione e di alterazione degli alimenti; Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni;		x	
Certificazione di qualità e Sistema HACCP Riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti alimentari scorretti nella trasformazione degli alimenti; Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti		x	
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie: Conoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza, nell'allattamento e nello sport Conoscere le caratteristiche e i vantaggi della dieta mediterranea		x	

L'attività didattica ha previsto una suddivisione modulare dei contenuti secondo una sequenza logica ed ordinata tenendo conto del rapporto interdisciplinare ed è stata finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni frontali sono state alternate con lavori individuali o di gruppo per contribuire ad educare alla complessità. Nello svolgimento del programma, ogni volta che si rendeva possibile, si è cercato di operare continui ed opportuni collegamenti con le altre discipline, soprattutto quelle professionalizzanti.

Gli argomenti e le attività proposte sono state organizzati in UDA e affrontati, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo della capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione.

E' stato privilegiato l'uso del libro di testo in adozione con integrazione da altre fonti come appunti opportunamente preparati dall'insegnante, mappe concettuali e sussidi audiovisivi.

Le verifiche orali sono state effettuate in modo sistematico e integrate con prove scritte.

MODALITA' DI INTERVENTO PER IL RECUPERO

Per gli allievi che hanno evidenziato evidenti lacune nella preparazione di base sono stati effettuati interventi di recupero in itinere con pause didattiche, per ripetere ed approfondire le tematiche nelle quali sono state mostrate le carenze, seguite da relative verifiche.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La verifica del livello di apprendimento è stata effettuata sia ricorrendo alla consueta interrogazione frontale a livello individuale, sia proponendo all'intera classe periodicamente prove scritte riferite agli argomenti man mano svolti allo scopo di abituare gli studenti allo svolgimento della seconda prova dell'esame di maturità.

CICCIANO, 15 maggio 2026

Il docente
PROF. ANTONIO D'ELIA

I.P.S.S.E.O.A. “ RUSSO –TOGNAZZI ” CICCiano

Classe 5° Sez. A Eno

Anno scolastico 2025/2026

D.T.A.S.R.

Relazione Finale del Prof. Francescantonio Galasso

La classe 5 A Eno, composta da 25 alunni (20 maschi e 5 femmine), ha generalmente assunto un comportamento rispettoso delle norme scolastiche contenute nel regolamento d'Istituto. La maggior parte, ha frequentato assiduamente le lezioni soprattutto nel corso del 2 quadrimestre. La classe, costituita da elementi con capacità intellettive più che sufficienti e con un livello di partenza globalmente discreto, ha evidenziato una partecipazione alle attività proposte dallo scrivente. Quasi tutti gli allievi alla fine del percorso, hanno migliorato il metodo di studio che è risultato più organizzato ed efficace. Il lavoro didattico è stato il più possibile attivo e coinvolgente, lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociali di base è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella progettazione didattica. In relazione a tali obiettivi e ai contenuti sono state utilizzate diverse strategie operative, flessibili, adattabili alla reale situazione della classe.

Poiché il traguardo formativo consisteva nel far acquisire agli allievi non solo conoscenze e tecniche, ma anche abilità e competenze in modo da sviluppare attitudini mentali volte alla risoluzione dei problemi e alla gestione di informazioni, il lavoro è stato finalizzato, in primo luogo, a stimolare la curiosità e l'osservazione, per poi a far seguire le necessarie generalizzazioni e formalizzazioni. Sono stati disposti ed attuati interventi per favorire l'integrazione degli allievi più deboli che sono stati continuamente spronati a migliorare il proprio rendimento scolastico. Inoltre, i genitori degli alunni sono stati informati dell'andamento didattico e disciplinare dei propri figli, sia durante i colloqui individuali docente - genitore che durante gli incontri scuola - famiglia.

Per il raggiungimento degli obiettivi della progettazione didattica, ci si è avvalso della tradizionale lezione frontale ma anche di strategie più moderne come la lezione interattiva diretta a stimolare e sollecitare gli interventi degli allievi alle discussioni, in modo da favorire il processo di maturazione generale.

Per la valutazione sia quadrimestrale che finale si è tenuto conto della partecipazione, dell'applicazione, dell'interesse, dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati nella scheda di progettazione disciplinare. Le verifiche sono state finalizzate all'accertamento di conoscenze, competenze e capacità sviluppate dagli allievi a diversi livelli, nonché della validità dell'itinerario didattico programmato. Per verificare il lavoro svolto sono stati utilizzati i seguenti mezzi di indagine:

- ◆ un'osservazione attenta e sistematica dei comportamenti della classe e dei singoli alunni;
- ◆ una registrazione puntuale degli interventi nel momento in cui la lezione prevedeva un coinvolgimento attivo dell'allievo;
- ◆ interrogazioni per stimolare l'uso del linguaggio specifico della disciplina e per valutarne la padronanza;
- ◆ relazioni scritte, prove svolte in classe, tests, esercizi.

La valutazione complessiva della classe è da ritenersi buona.

Cicciano 15 Maggio 2026

Prof. Francescantonio Galasso

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026 CLASSE: 5^ Sez. 5 A En.

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO

I.R.C. (Insegnamento Religione Cattolica)

DOCENTE: Prof.ssa Antonietta Petillo

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

Particolare rilievo ha assunto la realizzazione del libro digitale, inteso come strumento di sintesi e rielaborazione del percorso svolto.

Nel complesso, gli obiettivi formativi previsti possono ritenersi raggiunti.

Cicciano, 15 Maggio 2026

Il Docente
Prof.ssa Antonietta Petillo

FSL (PERCORSI PER LA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO)

RELAZIONE FINALE

TUTOR: LUIGI POLA

CLASSE V SEZ. A IND. ENOGASTRONOMIA-CUCINA

A.S. 2025-2026

PREMESSA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

La legge 145 del 30 dicembre 2018 ha disposto la ridenominazione dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro in (FSL) 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 FSL che contengono indicazioni aggiornate alla nuova normativa.

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

FINALITA'

I 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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

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

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;

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

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.
- Conoscere le procedure.

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

FASI DEL PROCESSO

Classe	Class e 3a	Class e 4a	Class e 5a	TOT.
Anni Scolastici	2024/25	2025/26	2027/28	
Formazione Sicurezza	4			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	8		8	
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende del territorio	16			
Orientamento		10		

Partecipazione eventi	30	30	50	210
Numero Ore Totali	60	100	50	210

L'attività principale del 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 dai 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 dei 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'

I FSL non pensati dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dei 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 i 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 una FSL, che vengono riferite alla figura strumentale; si tiene conto della compartecipazione degli Enti locali (soprattutto per i casi più gravi).

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

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

Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il

sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e

lavorativo. Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

L'istituzione rilascia dunque una certificazione relativa alle competenze acquisite nei periodi di 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 FSL

FSL ANNO 2024 -2025

- **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

FSL ANNO 2025-26

- **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.

FSL anno 2025-26 CLASSI QUINTE

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

Valutazione complessiva del percorso

Nel triennio gli studenti hanno svolto i FSL 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.

Cicciano, 15 maggio 2026

IL TUTOR SCOLASTICO
Prof. Luigi POLA

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5

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

RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

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

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

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

Le attività di orientamento in uscita si sono svolte ininterrottamente dal mese di ottobre 2025 a maggio 2026.

FINALITA’:

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

F.S. Area 5

Prof. Paolino Bussone

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
DE PALMA GABRIELLA	ITALIANO/STORIA	
SOVIERO MARIA	MATEMATICA	
ARIOLA ELVIRA	LINGUA INGLESE	
TEDESCO STEFANINA	LINGUA FRANCESE	
D'ANNA PASQUALE	SCIENZE FISICHE E MOTORIE	
POLA LUIGI	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	
GALASSO FRANCESCANTONIO	DIRITTO ED ECONOMIA	
D'ELIA ANTONIO	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	
PETILLO ANTONIETTA	IRC	
GIUGLIANO GIUSEPPINA	SOSTEGNO	
D'AVANZO LOREDANA	SOSTEGNO	
ERCOLINO FELICE	SOSTEGNO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

ALLEGATI

DOCUMENTO 15 MAGGIO

CLASSE V A ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Indice

- *Allegato n. 1: Relazione finale degli alunni con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy.*
- *Allegato n. 2: 1° Simulazione Prima Prova-Italiano.*
- *Allegato n. 3: 2° Simulazione Prima Prova-Italiano.*
- *Allegato n. 4: 1° Simulazione Seconda Prova-Scienze dell'alimentazione-Enogastronomia.*
- *Allegato n. 5: 2° Simulazione Seconda Prova-Scienze dell'alimentazione-Enogastronomia.*
- *Allegato n.6: Griglia di valutazione Prima Prova*
- *Allegato n. 7: Griglia di valutazione Prima Prova DSA/BES*
- *Allegato n. 8: Griglia di valutazione Seconda Prova*
- *Allegato n. 9: Griglia di valutazione Seconda Prova DSA/BES*

1° SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Come² scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.
E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio³
che offusca l'oro delle piagge salse.
Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano⁴
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁵.

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

² Come: mentre

³ umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

⁴ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁵ ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone.

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inefficienza come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

Quindi l’elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l’80% della ricchezza dei paesi più avanzati è “immateriale”, cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l’innovazione.

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

PROPOSTA B2

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri. Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. Si parla «a turno», si tace «a turno».

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano,

2021, pp. 25-27.

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle “leggi razziali”; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell’epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO

ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

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

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, Il, Sansoni,

Firenze 1988, p. 4518,3

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

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

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

PROPOSTA C2

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

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

IPSSEOA “C. RUSSO – U. TOGNAZZI”
classe 5 sez.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI
ITALIANO TIPOLOGIA A

Candidato/a.....

.....

Data

INDICATORE 1	10/10	20/20
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale		
Mancanza di chiarezza e disorganicità	0,5	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	1	2
Sufficiente chiarezza logica	1,5	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	2	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	2,5	5

INDICATORE 2		
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura		
Gravi scorrettezze morfosintattiche	0,5	1
Scorrettezze morfosintattiche	1	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	1,5	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	2	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	2,5	5

INDICATORE 3		
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	0,5	1
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	1	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	1,5	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	2	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	2,5	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A		
- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni sulla lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma per la rielaborazione) - Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell’analisi lessicale, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo		
Gravi fraintendimenti del testo; i vincoli non sono rispettati	0,5	1
Non gravi fraintendimenti del testo; i vincoli sono rispettati in parte	1	2
Testo sostanzialmente compreso nelle linee generali; sostanziale rispetto dei vincoli	1,5	3

Comprensione del testo corretta e articolata; rispetto dei vincoli	2	4
Comprensione piena, corretta e articolata del testo; preciso rispetto dei vincoli	2,5	5
TOTALE		

n.b. - la prima colonna esprime il voto in 10i, la seconda in 20i - la sufficienza, a 6 o 12, è indicata in rassetto

La COMMISSIONE

- | | |
|----------|----------|
| 1)..... | 4)..... |
| 2) | 5) |
| 3) | 6) |

IL PRESIDENTE

.....

IPSSEOA “C. RUSSO – U. TOGNAZZI”

classe 5 sez.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA B

Candidato/a.....

.....

Data

INDICATORE 1	10/10	20/20
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale		
Mancanza di chiarezza e disorganicità	0,5	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	1	2
Sufficiente chiarezza logica	1,5	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	2	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	2,5	5

INDICATORE 2		
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura		
Gravi scorrettezze morfosintattiche	0,5	1
Scorrettezze morfosintattiche	1	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	1,5	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	2	4
Correttezza, proprietà lessicale e fluidità	2,5	5

INDICATORE 3		
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	0,5	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	1	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	1,5	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	2	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	2,5	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B		
- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto - Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione - Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
Gravi fraintendimenti del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	0,5	1
Fraintendimento parziale del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	1	2
Comprensione sostanziale del testo, della sua tesi e delle argomentazioni	1,5	3
Comprensione corretta e articolata del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	2	4
Piena, corretta e approfondita comprensione del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	2,5	5
TOTALE		

n.b. - la prima colonna esprime il voto in 10i, la seconda in 20i - la sufficienza, a 6 o 12, è indicata in grassetto

La COMMISSIONE

- 1).....

2)

3)
- 4).....

5)

6)

IL PRESIDENTE

.....

IPSSEOA “C. RUSSO – U. TOGNAZZI”

classe 5 sez.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA C

Candidato/a.....

.....

Data

INDICATORE 1	10/10	20/20
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale		
Mancanza di chiarezza e disorganicità	0,5	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	1	2
Sufficiente chiarezza logica	1,5	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	2	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	2,5	5

INDICATORE 2		
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura		
Gravi scorrettezze morfosintattiche	0,5	1
Scorrettezze morfosintattiche	1	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	1,5	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	2	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	2,5	5

INDICATORE 3		
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	0,5	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	1	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	1,5	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	2	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	2,5	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C		
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formazione del titolo e dell'eventuale parafrasi - Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione - Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
Non aderenza alla traccia	0,5	1
Fraintendimento parziale della traccia, insufficiente l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2
Complessivamente aderente alla traccia, sufficiente per correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1,5	3
Corretta aderenza alla traccia, buona l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2	4
Piena e approfondita aderenza alla traccia, ottima l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2,5	5
TOTALE		

n.b. - la prima colonna esprime il voto in 10i, la seconda in 20i - la sufficienza, a 6 o 12, è indicata in grassetto

La COMMISSIONE

- 1).....

2)

3)
- 4).....

5)

6)

IL PRESIDENTE

Griglie di valutazione ridefinite, adattate per alunni con disgrafia, disortografia e dislessia in conformità con la **Legge 170/2010** e relative Linee Guida

Le modifiche principali riguardano l'**Indicatore 2**, dove la valutazione si sposta dalla correttezza formale all'efficacia comunicativa e alla proprietà lessicale, come previsto dalle misure dispensative per i DSA che privilegiano il contenuto sulla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A (Analisi del testo)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A (Analisi del testo)

INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Coesione e coerenza testuale	10/10	20/20
Grave	Mancanza di chiarezza e forte disorganicità espositiva	0,5	1	
Insufficiente	Sostanziale chiarezza ma debolezza nella struttura logica	1	2	
Sufficiente	Sufficiente chiarezza logica; struttura complessivamente coerente	1,5	3	
Buono	Buona chiarezza, coerenza logica e organizzazione dei contenuti	2	4	
Ottimo	Eccellente per chiarezza, coerenza logica e organicità	2,5	5	

INDICATORE 2 (Adattato DSA)

INDICATORE 2 (Adattato DSA)	Ricchezza e padronanza lessicale	Efficacia comunicativa (valutazione del contenuto oltre gli errori strumentali di ortografia/segni di punteggiatura)	10/10	20/20
Grave	Lessico estremamente povero; contenuto incomprensibile	0,5	1	
Insufficiente	Lessico limitato; frequenti errori che compromettono il	1	2	

INDICATORE 2 (Adattato DSA)	Ricchezza e padronanza lessicale	Efficacia comunicativa (valutazione del contenuto oltre gli errori strumentali di ortografia/segni di punteggiatura)	10/10	20/20
	significato			
Sufficiente	Uso di lessico adeguato; gli errori ortografici/sintattici non precludono la comprensione	1,5	3	
Buono	Proprietà lessicale e capacità di trasmettere il messaggio con chiarezza	2	4	
Ottimo	Ottima proprietà lessicale, fluidità espositiva ed efficacia comunicativa	2,5	5	

INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10/10	20/20
Grave	Conoscenze gravemente insufficienti; assenza di giudizi personali	0,5	1	
Insufficiente	Insufficiente per conoscenze e capacità di analisi critica	1	2	
Sufficiente	Conoscenze essenziali e giudizi critici accettabili	1,5	3	

INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10/10	20/20
Buono	Buone conoscenze e apporti critici personali coerenti	2	4	
Ottimo	Ottime conoscenze, riferimenti culturali e maturità di giudizio	2,5	5	

INDICATORI SPECIFICI A	Rispetto dei vincoli e comprensione	Analisi e interpretazione (valutando la comprensione concettuale rispetto a quella letterale)	10/10	20/20
Grave	Gravi fraintendimenti del testo e dei temi principali	0,5	1	
Insufficiente	Fraintendimenti parziali; vincoli rispettati solo minimamente	1	2	
Sufficiente	Comprensione generale dei nodi tematici; rispetto dei vincoli principali	1,5	3	
Buono	Comprensione corretta e articolata; rispetto puntuale dei vincoli	2	4	
Ottimo	Comprensione piena e profonda; interpretazione ricca e originale	2,5	5	

INDICATORI SPECIFICI B	Analisi e Argomentazione	Sviluppo del ragionamento (privilegiando la tenuta logica sulla forma)	10/10	20/20
Grave	Incapacità di individuare tesi e argomenti; ragionamento assente	0,5	1	
Insufficiente	Frainquidimento parziale della tesi; argomentazione debole	1	2	
Sufficiente	Individuazione della tesi e delle argomentazioni principali; sviluppo lineare	1,5	3	
Buono	Comprensione corretta; tesi sostenuta con riferimenti culturali pertinenti	2	4	
Ottimo	Analisi approfondita; argomentazione solida, originale e ben articolata	2,5	5	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C (Riflessione critica / Attualità)

INDICATORI SPECIFICI C	Pertinenza e Riflessione	Sviluppo ordinato e coerenza con la traccia	10/10	20/20
Grave	Totale mancanza di aderenza alla traccia	0,5	1	

INDICATORI SPECIFICI C	Pertinenza e Riflessione	Sviluppo ordinato e coerenza con la traccia	10/10	20/20
Insufficiente	Traccia compresa solo in parte; riflessione superficiale	1	2	
Sufficiente	Testo aderente alla traccia; riflessione personale sufficientemente articolata	1,5	3	
Buono	Corretta aderenza alla traccia; buona capacità di rielaborazione critica	2	4	
Ottimo	Piena aderenza alla traccia; riflessione profonda, matura e originale	2,5	5	

In sede di valutazione per alunni con DSA, si ricorda di:

1. **Ignorare gli errori ortografici** derivanti dal disturbo (es. omissioni di doppie, inversioni di lettere).
2. **Non penalizzare la grafia** (in caso di disgrafia) se il testo è comunque decifrabile.
3. Valorizzare il **contenuto informativo**, la capacità di sintesi e l'originalità del pensiero critico rispetto alla perfezione formale dell'elaborato.

1° SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI MATURITA'

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

NUCLEO TEMATICO 4

Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Documento 1

La qualità degli alimenti

La qualità è definita come “l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Negli anni il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione, operata dagli stessi consumatori i quali, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare (qualità oggettiva).

Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare, resa obbligatoria dalla normativa vigente.

Diversi sono i fattori che concorrono a determinare la “qualità totale” di un alimento, tanto è vero che è possibile individuare una:

- Qualità igienico/sanitaria
- Qualità chimico/nutrizionale
- Qualità legale
- Qualità organolettica
- Qualità di origine

E' inteso che mentre la qualità ricercata dalle industrie è un tipo di qualità così detta “OGGETTIVA” e cioè ben definita, misurabile e verificabile, rispetto a determinati parametri standard e che è molto legata al concetto di “Sicurezza Alimentare”, quella richiesta dal consumatore è, invece, una qualità “PERCEPITA”, determinata da fattori soggettivi e oggettivi e dipendente dal momento e/o dalla situazione; le industrie alimentari cercano di valutare in vari modi la qualità richiesta dal consumatore.

La Qualità igienico/sanitaria

La qualità igienico-sanitaria di un alimento è data dalla rispondenza a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al "contenuto" in sostanze di natura chimica, di microrganismi e di loro metabolici (tossine). Secondo il Reg. CE 852/2004 per "igiene degli alimenti" s'intendono le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

I residui chimici presenti in un alimento possono derivare da una:

- contaminazione primaria, e cioè a monte del processo produttivo, dovuta alla presenza di residui di pesticidi (utilizzati normalmente in agricoltura), alla presenza di metalli pesanti (specie per le coltivazioni poste lungo le strade), all'uso eccessivo di farmaci in allevamento, reso ancora più grave dal non rispetto dei tempi di sospensione previsti per legge;

- contaminazione secondaria, che può avvenire durante il trasporto, lo stoccaggio o la vendita dei prodotti alimentari se non sono rispettate le normali norme igieniche.

La presenza di microrganismi all'interno degli alimenti oltre a determinare alterazioni quali putrefazione, irrancidimento, fermentazione degli zuccheri, con conseguente variazione delle caratteristiche organolettiche, può anche causare:

- intossicazioni alimentari: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti tossine prodotte da microrganismi che si sono moltiplicati sull'alimento prima del suo consumo, quindi, il microrganismo può anche essere morto o addirittura assente, quello che determina l'intossicazione è la tossina da esso prodotta;

- infezioni alimentari: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti microrganismi vivi, che raggiunto l'intestino si moltiplicano determinando appunto l'infezione;

- tossinfezioni alimentari: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti microrganismi vivi e le loro tossine.

Per garantire la qualità igienico/sanitaria degli alimenti, un ruolo fondamentale è rivestito dall'operatore del settore alimentare, sia esso produttore, che distributore, che venditore: "la sicurezza degli alimenti va garantita lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria" (Reg. CE 852/2004) e ancora "per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare" (Reg. CE 178/2002).

A tal fine, uno strumento a garanzia della salute del cittadino, adottabile da tutti gli operatori del settore alimentare è il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). L'HACCP è uno strumento di autocontrollo igienico, che mira all'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo delle varie fasi del ciclo produttivo: per ogni alimento sono individuati e valutati i pericoli specifici, che mirano all'igiene e alla sanità, e sono stabilite le misure atte a prevenire tali rischi.

La Qualità chimico/nutrizionale

La qualità chimico/nutrizionale di un alimento è data dal suo contenuto in proteine, lipidi e carboidrati ed è, quindi, la capacità nutritiva dell'alimento stesso.

La qualità nutrizionale di un alimento può essere intesa sotto:

- l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che esso apporta;

– l'aspetto qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti.

La qualità nutrizionale degli alimenti va garantita a ogni livello del processo produttivo, a partire dalla scelta delle materie prime; alcuni trattamenti, poi, possono influenzare il contenuto in elementi nutritivi di un alimento, il calore ad esempio denatura le proteine, con conseguente perdita delle proprietà biologiche delle stesse; anche un corretto processo di conservazione/distribuzione ha un ruolo fondamentale nella garanzia della qualità chimico/nutrizionale degli alimenti.

La Qualità legale

La qualità legale è quella garantita dall'insieme di norme che interessano il settore alimentare: per essere definito di qualità un alimento deve rispondere a determinati requisiti minimi di legge.

La legislazione Italiana tutela, con un elevato numero di leggi, la salute del cittadino. Accanto alla normativa che abbraccia tutto il settore alimentare, vi è una normativa più specifica, riguardante un determinato settore alimentare, ed una ancora più specifica che riguarda un particolare alimento nell'ambito di quel settore. Il settore dei formaggi, ad esempio, è regolamentato da una grande quantità di leggi, a sua volta la produzione del Parmigiano Reggiano, o del Pecorino Romano, o della Mozzarella di Bufala, per fare alcuni esempi, è disciplinata da una serie di normative che si riferiscono a questi prodotti.

Lo stesso sistema HACCP rappresenta uno strumento a garanzia della qualità legale degli alimenti, infatti, nell'art. 3 comma 1 del D.L. 155/97 è sancito che "il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico".

La Qualità Organolettica

La qualità organolettica di un alimento è data dalla valutazione, da parte del consumatore, di alcune caratteristiche dell'alimento stesso, quali l'aspetto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (qualità sensoriale). Si tratta pertanto di valutazioni soggettive del consumatore, che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.

Con la vista l'alimento è valutato per il suo colore, la sua forma, la sua dimensione ed anche per il modo in cui è presentato. La vista è, tra i cinque sensi, quella che maggiormente influenza la scelta di un alimento e che condiziona a sua volta gli altri organi di senso.

Con l'olfatto è percepito l'aroma e l'odore di un alimento, che può essere gradevole o sgradevole.

Con il tatto è percepita la consistenza o texture (compattezza, durezza, densità, ecc) di un prodotto alimentare e, nel caso di alimenti freschi, lo stato di conservazione e/o maturazione.

Con il gusto sono percepiti l'amaro, il salato, il dolce e l'acido di un alimento.

Con l'udito sono percepite caratteristiche particolari che possono indicare la freschezza, attraverso il rumore collegato alla masticazione, di alcuni prodotti alimentari (biscotti, cereali, ecc.).

La Qualità di Origine

Nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agro-alimentari.

I marchi DOP e IGP tutelano ulteriormente il consumatore, garantendo che “Un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di uno dei tipi di riferimento summenzionati dovrebbe soddisfare determinate condizioni elencate in un disciplinare”(art. 10 Reg. CE 510/2006).

Forum di Agraria.org

Documento 2

PRAESSENTIA, VIAGGIO NELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA CAMPANA

Un viaggio tra gusto, tradizione e cultura promosso dalla Regione Campania
PRAESSENTIA, VIAGGIO NELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA CAMPANA
SHOW COOKING CON RACCONTI, DEGUSTAZIONE E MUSICA
DAL 7 APRILE AL 7 DICEMBRE

Dalla Dieta Mediterranea alla pizza, dalle tradizioni secolari ai sapori innovativi: la Regione Campania celebra la sua identità culinaria con un calendario di incontri tra chef, produttori, esperti e giornalisti.

Dal 7 aprile al 7 dicembre, la Campania è protagonista di un mosaico di eccellenze gastronomiche con “Praesentia. Gusto di Campania. Divina”, un ciclo di otto eventi esclusivi promossi dalla Regione Campania. In luoghi iconici, come la Reggia di Portici (Napoli); il Museo Campano di Capua (Caserta); il Museo Diocesano (Salerno); i Campi Flegrei (Napoli); il Palazzo Abbaziale Loreto di Montevergine in Mercogliano (Avellino); la Certosa di San Lorenzo, Padula (Salerno); la Sala Affreschi del Castello Ducale Sant'Agata de' Goti (Benevento) e infine la città di Napoli. Ogni appuntamento sarà un'opportunità unica per scoprire i sapori autentici della regione. Gli eventi, che includono show cooking, degustazioni, musica e racconti, creano un connubio prezioso di tradizione e innovazione, offrendo un'esperienza sensoriale che rivela la ricchezza gastronomica della Campania attraverso storie, cultura e gusto.

Tutti gli eventi avranno inizio con una visita guidata al sito monumentale che ospita la manifestazione, cui seguirà il racconto di un grande esperto sulla storia enogastronomica del territorio. Immediatamente dopo, due celebri chef illustreranno ai fornelli il piatto scelto per rappresentare la terra in cui affondano le loro radici. Ogni volta, il confronto sarà tra un cuoco stellato e uno tradizionale, perché ogni innovazione riuscita nasce da una tradizione consolidata. Il confronto sarà reso ancora più interessante e appassionante da un giornalista gastronomico di fama nazionale. Apprese le ricette, il pubblico degusterà i due piatti presentati e i prodotti tipici locali più importanti. Primo fra tutti l'olio extravergine di oliva e i vini delle cantine più rinomate. Al termine del convivio, un piccolo concerto offrirà un saggio della creatività musicale campana, celebre per la sua canzone sia colta che popolare. Il messaggio che la Regione vuole trasmettere è semplice: in Campania, il patrimonio enogastronomico è il risultato della Praesentia sul territorio di donne e uomini che, con tenacia, hanno creduto nei prodotti locali e hanno reso la cucina regionale un'enciclopedia della convivialità, ricca di ricette e di saperi, di passione e di sentimenti, di storie di vita e di capolavori del gusto. Con questi eventi gratuiti e aperti a tutti,

l'Assessorato al Turismo dà il benvenuto a chi vuole fare un assaggio della "Campania.Divina".

«Il percorso sensoriale tracciato da Praesentia – spiega Felice Casucci, Assessore alla Semplificazione Amministrativa e Turismo Regione Campania – racconta l'identità campana, promuovendo un turismo enogastronomico che valorizza la cultura popolare mediterranea, matrice del modello alimentare italiano. L'obiettivo è affermare la Campania come destinazione per un turismo d'eccellenza, esaltando la qualità e la tradizione dei prodotti tipici locali e favorendo incontri tra produttori, chef e visitatori, anche in una nuova e inedita prospettiva solidale».

La cura scientifica del programma è di Elisabetta Moro, esperta di enogastronomia mediterranea, professore di Antropologia Culturale presso l'Università degli Studi di Napoli "Suor Orsola Benincasa" e di Storia della gastronomia dei paesi dell'area mediterranea presso l'Università "Federico II" di Napoli: «Con Praesentia proponiamo un viaggio nell'enogastronomia campana, che è una grande opera collettiva, dove si riflette la compresenza delle cucine di mare e di terra, aristocratiche e popolari, antichissime ma sempre aperte all'innovazione e che conservano qualcosa delle civiltà che hanno conquistato questa terra e ne sono state conquistate».

<https://cultura.regione.campania.it/>

Negli ultimi anni sono stati riscoperti e valorizzati i prodotti tipici del territorio, sostenuti dai movimenti gastronomici, dai media, dalle numerose sagre e fiere, dall'attenzione posta dai consumatori nella ricerca di prodotti tipici e a km zero. Da tempo l'UE si occupa della definizione e tutela dei marchi di qualità, sia per garantire uniformità di simboli all'interno dell'area comunitaria, evitando confusione nelle scelte del consumatore, sia per difendere i produttori dal fenomeno dell'"agro-pirateria", cioè la presenza sul mercato di prodotti contraffatti.

Negli anni il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione, operata dagli stessi consumatori i quali, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità.

Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare (qualità oggettiva).

Il candidato:

1. Illustri i marchi di qualità a livello europeo, facendo alcuni esempi dei prodotti alimentari certificati del proprio territorio;
2. Immagini di promuovere un prodotto tipico di una zona della nostra regione, considerando le proprie caratteristiche in termini di qualità e mettendo in evidenza i marchi di appartenenza.

3. Elabori un percorso culinario che preveda anche le altre eccellenze del territorio e che faccia da traino al turismo enogastronomico.
4. Preveda anche un supporto tecnologico che possa facilitare il processo produttivo in modo che possa essere replicato in altri contesti.

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

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

Non è consentito l'accesso ad internet

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

2° SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI MATURITA'

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

NUCLEO TEMATICO 4

Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Documento 1

PRAESSENTIA, VIAGGIO NELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA CAMPANA

Un viaggio tra gusto, tradizione e cultura promosso dalla Regione Campania

PRAESSENTIA, VIAGGIO NELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA CAMPANA SHOW COOKING CON RACCONTI, DEGUSTAZIONE E MUSICA DAL 7 APRILE AL 7 DICEMBRE

Dalla Dieta Mediterranea alla pizza, dalle tradizioni secolari ai sapori innovativi: la Regione Campania celebra la sua identità culinaria con un calendario di incontri tra chef, produttori, esperti e giornalisti.

Dal 7 aprile al 7 dicembre, la Campania è protagonista di un mosaico di eccellenze gastronomiche con “Praesentia. Gusto di Campania. Divina”, un ciclo di otto eventi esclusivi promossi dalla Regione Campania. In luoghi iconici, come la Reggia di Portici (Napoli); il Museo Campano di Capua (Caserta); il Museo Diocesano (Salerno); i Campi Flegrei (Napoli); il Palazzo Abbaziale Loreto di Montevergine in Mercogliano (Avellino); la Certosa di San Lorenzo, Padula (Salerno); la Sala Affreschi del Castello Ducale Sant'Agata de' Goti (Benevento) e infine la città di Napoli. Ogni appuntamento sarà un'opportunità unica per scoprire i sapori autentici della regione. Gli eventi, che includono show cooking, degustazioni, musica e racconti, creano un connubio prezioso di tradizione e innovazione, offrendo un'esperienza sensoriale che rivela la ricchezza gastronomica della Campania attraverso storie, cultura e gusto.

Tutti gli eventi avranno inizio con una visita guidata al sito monumentale che ospita la manifestazione, cui seguirà il racconto di un grande esperto sulla storia enogastronomica del territorio. Immediatamente dopo, due celebri chef illustreranno ai fornelli il piatto scelto per rappresentare la terra in cui affondano le loro radici. Ogni volta, il confronto sarà tra un cuoco stellato e uno tradizionale, perché ogni innovazione riuscita nasce da una tradizione consolidata. Il confronto sarà reso ancora più interessante e appassionante da un giornalista gastronomico di fama nazionale. Apprese le ricette, il pubblico degusterà i due piatti presentati e i prodotti tipici locali più importanti. Primo fra tutti l'olio extravergine di oliva e i vini delle cantine più rinomate. Al

termine del convivio, un piccolo concerto offrirà un saggio della creatività musicale campana, celebre per la sua canzone sia colta che popolare. Il messaggio che la Regione vuole trasmettere è semplice: in Campania, il patrimonio enogastronomico è il risultato della Praesentia sul territorio di donne e uomini che, con tenacia, hanno creduto nei prodotti locali e hanno reso la cucina regionale un'enciclopedia della convivialità, ricca di ricette e di saperi, di passione e di sentimenti, di storie di vita e di capolavori del gusto. Con questi eventi gratuiti e aperti a tutti, l'Assessorato al Turismo dà il benvenuto a chi vuole fare un assaggio della "Campania Divina".

«Il percorso sensoriale tracciato da Praesentia – spiega Felice Casucci, Assessore alla Semplificazione Amministrativa e Turismo Regione Campania – racconta l'identità campana, promuovendo un turismo enogastronomico che valorizza la cultura popolare mediterranea, matrice del modello alimentare italiano. L'obiettivo è affermare la Campania come destinazione per un turismo d'eccellenza, esaltando la qualità e la tradizione dei prodotti tipici locali e favorendo incontri tra produttori, chef e visitatori, anche in una nuova e inedita prospettiva solidale».

La cura scientifica del programma è di Elisabetta Moro, esperta di enogastronomia mediterranea, professore di Antropologia Culturale presso l'Università degli Studi di Napoli "Suor Orsola Benincasa" e di Storia della gastronomia dei paesi dell'area mediterranea presso l'Università "Federico II" di Napoli: «Con Praesentia proponiamo un viaggio nell'enogastronomia campana, che è una grande opera collettiva, dove si riflette la compresenza delle cucine di mare e di terra, aristocratiche e popolari, antichissime ma sempre aperte all'innovazione e che conservano qualcosa delle civiltà che hanno conquistato questa terra e ne sono state conquistate».

Documento 2

Prodotti tipici e tradizionali

La politica agricola regionale è ormai da tempo orientata alla qualificazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari campane, nella certezza che la sfida alla "globalizzazione" dei mercati si possa vincere non solo promuovendo la qualità ma anche attraverso l'esaltazione della tipicità, che rappresenta il vero valore aggiunto delle produzioni agricole campane.

La Campania ha, infatti, da questo punto di vista, un **notevole patrimonio in termini di produzioni tipiche e di pregio**, frutto di un aumentato grado di maturazione imprenditoriale dei produttori stessi che vedono sempre di più nel riconoscimento e nella tutela delle peculiarità delle loro produzioni, una forte leva per la commercializzazione e l'affermazione delle produzioni stesse sul mercato.

L'assessorato regionale all'agricoltura da tempo sostiene, presso tutti i soggetti del settore primario, un processo di stimolo per una più convinta adesione ai sistemi di certificazione della qualità e tipicità che vede nei marchi collettivi delle denominazioni di origine (D.O.) la massima espressione di tutela giuridica a livello internazionale.

Il **sostegno allo sviluppo dei marchi** e alla diffusione dell'importanza strategica legata alla qualità certificata si attua attraverso una molteplicità di iniziative di tipo promozionale in cui è coinvolto l'intero sistema dei servizi di sviluppo agricolo regionale.

Il valore strategico attribuito dall'assessorato alla **promozione della qualità certificata** e in particolare ai prodotti DOP/IGP è dato anche dall'intensa produzione di supporti di tipo informativo,

sia di tipo cartaceo, quali opuscoli, brochure, poster, che di tipo mediatico ed informatico, come video, CD-rom, DVD. Anche nei riguardi dei “prodotti tradizionali”, di cui al D.M. 350/99, il lavoro di revisione costante dell’elenco dei prodotti ha consentito la classificazione ed il riconoscimento da parte del MiPAF di un totale di ben 335 prodotti (9% del totale nazionale).

Negli ultimi anni sono stati riscoperti e valorizzati i prodotti tipici del territorio, sostenuti dai movimenti gastronomici, dai media, dalle numerose sagre e fiere, dall’attenzione posta dai consumatori nella ricerca di prodotti tipici e a km zero. Da tempo l’UE si occupa della definizione e tutela dei marchi di qualità, sia per garantire uniformità di simboli all’interno dell’area comunitaria, evitando confusione nelle scelte del consumatore, sia per difendere i produttori dal fenomeno dell’“agro-pirateria”, cioè la presenza sul mercato di prodotti contraffatti.

Negli anni il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione, operata dagli stessi consumatori i quali, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell’ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità.

Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare (qualità oggettiva).

Il candidato:

1. Il candidato, partendo da prodotti tipici del territorio, illustri i marchi di qualità a livello Europeo.
2. Partendo dalle caratteristiche in termini di qualità e mettendo in evidenza i marchi d’appartenenza, il candidato elabori un percorso di promozione di un prodotto tipico di una zona della nostra regione.
3. Nell’ambito di una promozione enogastronomica, il candidato elabori un percorso culinario che preveda, anche, l’utilizzo delle altre eccellenze territorio.
4. Considerando le nuove tecnologie il candidato preveda un format digitale che faciliti il processo produttivo e che possa essere utilizzato in altri contesti

E’ consentito l’uso del dizionario della lingua italiana

E’ consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza), per i candidati di madrelingua non italiana

Non è consentito l’accesso ad internet

Non è consentito lasciare l’istituto prima della fine della quarta ora

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

pertinenza del settore professionale	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

pertinenza del settore professionale	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	1,5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	1,75	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
Punteggio totale della prova				

N.B.: Si premia l'argomentazione logica e la coerenza dei contenuti. Si valuta solo l'uso corretto dei termini tecnici. Non vengono penalizzati errori di sintassi o ortografia.