



**Ambito NA 19**

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

Via G. Bruno, 1<sup>a</sup> Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E  
E-mail : [narh07000e@istruzione.it](mailto:narh07000e@istruzione.it) - [narh07000e@pec.istruzione.it](mailto:narh07000e@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoacciano.edu.it](http://www.ipsseoacciano.edu.it)

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2022-23**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO  
DELLA CLASSE V SEZ.A  
DECLINAZIONE  
ENOGASTRONOMIA**

**CODICE ATECO 55  
(DLgs 62/2017 - O. M. n. N. 45 DEL 9 MARZO 2023)**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

## SOMMARIO

<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>pag. 4</b>
<b>1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA</b>	<b>pag. 5</b>
1.1. Popolazione scolastica	
1.2. Territorio e capitale sociale	
1.3. Risorse economiche e materiali	
1.4. Caratteristiche principali della scuola	
1.5. Relazione tra scuola e territorio	
1.6. Collaborazione tra scuola e territorio	
<b>2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO</b>	<b>pag. 7</b>
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di sala bar e vendita	
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di accoglienza e promozione del territorio	
2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.7. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.8. METODOLOGIE DI LAVORO	
2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI	
2.10. PERCORSI DI ED. CIVICA	
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	
<b>Elenco dei candidati</b>	<b>pag. 17</b>
Presentazione della classe	
<b>Strumenti e criteri di valutazione</b>	<b>pag. 21</b>
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
<b>Programmi</b>	<b>pag. 30</b>
Italiano	
Storia	
Lingua inglese	
Lab. Serv. Cucina	
DTSAR	
Religione	
Lingua francese	
Matematica	
Scienze dell'alimentazione	
Scienze fisiche e motorie	
<b>Relazioni</b>	<b>pag. 50</b>
Italiano	
Storia	
Lingua inglese	
Lab. Serv. Cucina	
DTSAR	
Religione	
Lingua francese	
Matematica	
Scienze dell'alimentazione	

Premesse generali

Finalità

Fasi del processo

Valutazione

Resoconto ASL

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

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

**Allegato 2:** Simulazione Prima Prova – Italiano

**Allegato 3:** Simulazione Seconda Prova – Scienze dell'alimentazione- Enogastronomia

**Allegato 4:** Griglia di valutazione Prima Prova

**Allegato 5:** Griglia di valutazione Seconda Prova

**Allegato 6:** Griglia di valutazione esame orale

**Allegato 7:** Relazione orientamento in uscita

### 3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE		INDIRIZZO
<b>Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso</b>		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
RELIGIONE	DE VITO WALTER	
ITALIANO/STORIA	MUTO FILOMENA	
SCIENZE MATEMATICHE	AMBROSIO ANGELA	
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	CAPOLONGO TONINETTA	
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	TEDESCO STEFANINA	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	CLAUDIANI PAMELA	
DTSAR	GALASSO FRANCESCANTONIO	
LAB. SERV. CUCINA	POLA LUIGI	
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	
SOSTEGNO	BELLOPEDE VINCENZO	
SOSTEGNO	CAPOLONGO MARIA	
SOSTEGNO	FOGLIA LUCIA	
SOSTEGNO	NAPOLITANO MARIO	
SOSTEGNO	SIMONETTI FRANCESCO	

<b>Dirigente scolastico</b>	<b>Prof.ssa SABRINA CAPASSO</b>

<b>Composizione commissione Esame di Stato</b>	
<b>Commissario interno</b>	<b>Disciplina</b>
GALASSO FRANCESCANTONIO	DTSAR
POLA LUIGI	LAB. SERV. CUCINA
CLAUDIANI PAMELA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

## 4. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

### 1.1. Popolazione scolastica

La popolazione scolastica dell'IPSSEOA "C. Russo" è costituita da alunni provenienti, sia dai comuni limitrofi sia da paesi più distanti, per tali ragioni e, considerato che i diversi plessi sono ubicati in zona periferica rispetto al centro cittadino, risulta abbastanza alto il tasso di pendolarismo nell'Istituto. L'Istituto è articolato su tre sedi, non distanti tra loro, rese facilmente raggiungibili da mezzi di trasporto, grazie ad una navetta gratuita, messa a disposizione dall' EAV, da pochissimo, che collega la stazione con i plessi dislocati sul territorio dei comuni di Cicciano e Comiziano. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento (PON, FESR, progetti MOF, PCTO e stage) e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione di istituto). E' in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria ADA (Associazione Direttori d'Albergo) , FIC (Federazione Italiana Cuochi), AIBM Project (Associazione Italiana Bartender & Mixologist), con le reti del territorio locale nazionale RENAIA, si significa nella formazione di menti d'opera e professionalità richieste dal mercato del lavoro in un contributo che vorrebbe essere risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%). La popolazione scolastica nell' area Obiettivo Convergenza si connota per indicatori di basso status socioeconomico familiare ESCS in un territorio ad alto tasso ISTAT di deprivazione materiale (25,3% ex Rapporto 23<sup>a</sup> 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 socioeconomico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curricolari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socioculturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico-professionali e di cittadinanza digitale.

### 1.2. Territorio e capitale sociale.

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti. La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-

diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON- FSE e FESR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA , FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale. Il territorio - completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali- si configura come area territoriale Ob. Convergenza. Gli indici di criticità - rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a: \* inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera; \*inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare; \* inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT. Vincoli di miglioramento sono azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEOA.

## **1.2. Risorse economiche e materiali**

L'istituto implementa e mantiene relazioni con Enti e associazioni esterne significative sul territorio (imprese e partenariati, associazioni di categoria) e si avvale di finanziamenti: del MIUR (PON-POR) e in piccola parte dalle famiglie. Impulso qualitativo alla dimensione laboratoriale delle dotazioni di istituto si è generato dalla candidatura di successo ai progetti FESR di creazione /implementazione di laboratori dimostrativi di cucina /sala bar, laboratorio linguistico. Le risorse logistico - strutturali e materiali/ strumentali sono riferite a: Laboratori di settore tecnico-professionale (sala ristorante /openbar /centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception) Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe. La scuola è formata da tre strutture scolastiche di cui due fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono, da pochi giorni, ben collegate con mezzi di trasporto e non possiede barriere architettoniche (è dotata di rampe e ascensore). La sede di Comiziano, estesa su tre livelli, anch'essa è facilmente raggiungibile e dotata di ascensore. La scuola è fornita di palestra nella sede centrale e di uno spazio adibito ad attività motoria nella sede succursale. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma GSUITE FOR EDUCATION e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM DIGITALE. La qualità degli strumenti in uso nella scuola soprattutto nelle aree vocazionali produttive risulta sensibilmente potenziata sotto il profilo della dotazione tecnologica d'aula (LIM, pc, Tablet, monitor digitali interattivi touch screen) I in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure /fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche in ambiente laboratoriale si vogliono in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

## **1.4. Caratteristiche principali della scuola**

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

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

## 2. Progetto educativo e didattico

### 2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

### 2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

#### Servizi di Enogastronomia

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

## CODICI ATECO

**I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**  
 55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI  
 56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE  
 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE  
 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE  
 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING

**SEP 23 (Servizi Turistici)**  
 ADA.23.01.02 - ADA.23.01./02

**NUP**  
 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione  
 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti  
 5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilate

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

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

<b>CI-1</b>	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.
<b>CI-2</b>	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.
<b>CI-3</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>CI-4</b>	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.
<b>CI-6</b>	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.
<b>CI-7</b>	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.
<b>CI-9</b>	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.

#### **RISTORAZIONE**

**55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI**  
 55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI



## 2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

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

<b>CI-1</b>	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.
<b>CI-2</b>	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.
<b>CI-3</b>	Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>CI-4</b>	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.
<b>CI-6</b>	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.
<b>CI-7</b>	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.
<b>CI-8</b>	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

<b>CI-9</b>	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.
<b>CI-10</b>	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.
<b>CI-11</b>	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

### CODICI ATECO

#### 55 - ALLOGGIO

- 55.1 alberghi e strutture simili
- 55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni
- 55.3 aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
- 55.9 altri alloggi

#### 79 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

##### 79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

- 79.90.1 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio
- 79.90.2 Attività delle guide e degli accompagnatori turistic

#### SEP (Settore Economico Professionale):

23 - Servizi Turistici

#### ADA ( Area di Attività):

- 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente
- 23.03.10 - Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturale
- 23.03.02 Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale

#### NUP/ISTAT (Nomenclatura delle Unità Professionali):

- NUP 4.2.2.2 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione
- NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate
  - 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici
  - 5.2.3.1.3 - Assistenti congressuali e fieristici
  - 5.2.3.1.2 - Assistenti di viaggio e crociera

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

NUCLEO TEMATICO: INTERAZIONE CON IL TERRITORIO								
Fasi	13 SETTEMBRE 2022– 28 OTTOBRE 2022	PERSONALI ZZAZIONE 03/11/202 2- 11/11/202 2	14 NOVEMBRE 2022 – 31 GENNAIO 2023	PERSONALIZZA ZIONE 01/02/2023- 03/03/2023	06 MARZO 2023- 14 APRILE 2023	PERSONALIZZAZI ONE 17/04/2023- 28/04/2023	2 MAGGIO 2023 – 12 MAGGIO 2023	PERSONALIZ ZAZIONE 15/05/2023- 10/06/2023
<b>1 U.D.A.</b>	<b>IL VALORE DELL'ESPE RIENZA</b>							
<b>2 U.D.A.</b>			<b>PENNELATE DI GUSTI E DI SAPORI</b>					
<b>3 U.D.A.</b>					<b>INCONTRO CON IL TERRITORIO</b>			
<b>4 U.D.A.</b>							<b>TERRITORIO: AROMI E COLORI</b>	

## 2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

### Tematiche sviluppate

- Gli intellettuali e la guerra
- La linea sottile tra finzione e realtà
- La sicurezza alimentare
- La dieta mediterranea
- La salute nel corpo e nella mente
- L'alimentazione nella società capitalista
- La cattiva nutrizione come male del progresso
- Infanzia, poesia e razionalità

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

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

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

## 2.8. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

## 2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

## 2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

<b>COSTITUZIONE</b> <b>Istituzioni- legalita'-solidarietà</b> <b>Classe QUINTA</b>					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese	-I principi della costituzione  -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica.  -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h
Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi.	La nascita dell'Unione Europea Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea L'euro	-Avere consapevolezza dell'essere cittadino  -Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.  -Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza		Storia  Inglese  Francese/Tedesco	2 h  3 h  3 h

		<p>-Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</p> <p>-Esprimersi correttamente in una lingua straniera</p> <p>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.</p>			
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

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

<b>EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>MONTE ORE</b>
<p>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.</p> <p>*Solo Indirizzo Enogastronomia</p> <p>*Solo Indirizzo</p>	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina	4 h*
	- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.			Lab. Enogastr. Sala e Vendita	4 h*
	-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.	- 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		Scienze e Cultura dell'Alimentazione	3 h
	- Strutture e infrastrutture sostenibili.			Scienze Motorie e Sportive	2 h

Sala e Vendita	<p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE</p>	<p>nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).</p> <p>-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)</p>			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	<p>L'alunno conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili;</li> <li>- il concetto di filiera corta;</li> <li>- i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>- prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela;</li> <li>- produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.)</li> <li>- produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>-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.</li> <li>- Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca,</li> </ul>	<p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte</p>	TUTTE	<p>2 h</p> <p>2 h</p>

		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.).			
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni  •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza.  Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*

**CITTADINANZA DIGITALE**  
**Classe QUINTA**

<b>EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>MONTE ORE</b>
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
				<b>TOTALE</b>	<b>33</b>

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA**

	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>VOTO</b>
<b>COSTITUZIONE</b>	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.  Promuovere una conoscenza critica	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.  Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10

<p>NE- Istituzioni, legalità, solidarietà.</p>	<p>del contesto sociale.  Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.</p>	<p>Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.  Mostra interesse per le tematiche affrontate</p>	<p>INTERMEDIO</p>	<p>7/8</p>
		<p>Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.  Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.</p>	<p>BASE</p>	<p>6</p>
		<p>Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.  Non si interessa alle tematiche affrontate</p>	<p>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</p>	<p>1/5</p>
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p>Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.  Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.  Rafforzare la consapevolezza della privacy ed il rispetto degli altri.</p>	<p>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.</p>	<p>AVANZATO</p>	<p>9/10</p>
		<p>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</p>	<p>INTERMEDIO</p>	<p>7/8</p>
		<p>Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.</p>	<p>BASE</p>	<p>6</p>

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE  
ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

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



### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1.	ALLOCCA	FRANCESCO
2.	DE LUCA	MICHELANGELO
3.	DI MAIOLO	ROSARIO
4.	FASULO	ANIELLO
5.	GISONDI	MARIKA
6.	GRANATA	CARLO
7.	GRANATA	FRANCESCO
8.	MADDALONI	FRANCESCO
9.	MADONNA	VALENTINA
10.	MARRONE	NICOLA
11.	MIGLIACCIO	DARIO GELTRUDE
12.	NAPOLITANO	AURORA
13.	NAPOLITANO	CRESCENZO
14.	ODIERNO	GIOVANNI
15.	PETRONI	DOMENICO
16.	PIZZA	CLEMENTE
17.	PREVETE	ORLANDO
18.	PRISCO	DARIO
19.	ROTONDO	MARIO
20.	TUCCILLO	ALDO
21.	VILLANO	GIOVANNI

#### PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	<b>18</b>	Ripetenti	<b>0</b>	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	<b>0</b>
Femmine	<b>3</b>	Ripetenti seconda volta	<b>0</b>	Allievi con diversa abilità	- PEI con prove differenziate <b>3</b> -PEI con prove identiche alla classe <b>1</b>

				Allievi con DSA o con BES	<b>3</b>
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					<b>1</b>

### PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A Enogastronomia è composta da 21 alunni, 18 maschi e 3 femmine, tutti frequentanti la quinta classe per la prima volta. La classe è costituita da studenti vivaci e perspicaci, ma eterogenei in termini di attitudini, preparazione di base, interessi e motivazioni, partecipazione al dialogo educativo, organizzazione del lavoro personale e metodo di studio, modalità di apprendimento perseveranza e, soprattutto, intraprendenza, autonomia e responsabilità.

Non tutti gli alunni, infatti, si sono dedicati con la medesima costanza e diligenza al processo educativo di istruzione e di formazione, mancando talvolta, in alcuni di essi, un'applicazione regolare e metodica, con la conseguenza di un andamento didattico incostante e una preparazione personale complessivamente dissimile.

Dal punto di vista didattico, nello specifico, è possibile individuare nella classe diverse fasce di livello. Un primo gruppo è costituito da alunni con ottime capacità logico-critiche ed espositive, che grazie ad una partecipazione propositiva alle attività didattiche, determinata da solide motivazioni personali e a un metodo di lavoro proficuo, diligente e autonomo, hanno conseguito eccellenti risultati finali. Un secondo gruppo comprende alunni dotati di una discreta preparazione di base, piuttosto disponibili al dialogo educativo, che, nell'arco del percorso formativo, hanno mostrato una maturazione del metodo di studio, acquisendo una maggiore sicurezza nella rielaborazione e nell'esposizione delle proprie conoscenze, anche se non sempre in modo uniforme nelle varie discipline, maturando, quindi, una preparazione complessivamente discreta. Infine, un ultimo gruppo è costituito da alunni che, a causa di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta e attiva al dialogo educativo, non del tutto autonomi nell'organizzazione del lavoro scolastico, mostrano di avere maturato nel complesso una preparazione poco approfondita ma nel complesso sufficiente.

Fin da subito la socializzazione dei ragazzi è risultata in generale solidale. Dal punto di vista socio-affettivo, infatti, il "neo gruppo /classe", costituito da alunni con storie ed esperienze scolastiche diverse, è apparso abbastanza funzionale, positivo e sinergico. Anche se durante il periodo della pandemia si è allentato il senso di appartenenza del gruppo classe, gli alunni sono riusciti, durante questi ultimi anni, a beneficiare di quella "intelligenza collettiva", che avrebbe permesso a tutti di integrarsi pienamente ed approdare alla condivisione totale di esperienze, regole e responsabilità. Durante quest'ultimo anno si sono uniti al gruppo classe due alunni, uno proveniente da un'altra classe dell'istituto e un allievo che arrivava da un altro istituto. Entrambi sono stati ben accolti e integrati nel gruppo.

Il C.d.c, prioritariamente e con ogni mezzo, si è adoperato, per migliorare il rapporto di integrazione, adattamento e inclusione, stimolando la coesione del gruppo e incoraggiando l'apprendimento collaborativo.

I docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno, e hanno operato in sinergia per favorire negli studenti lo sviluppo delle capacità logico-cognitive, analitiche e sintetiche, riflessive e creative, linguistico-argomentative, per promuovere lo sviluppo completo di personalità autonome e responsabili.

Il C.d.c si è ampiamente adoperato per equilibrare il profilo della classe, sollecitando la partecipazione di ciascuno, valorizzando e gratificando gli alunni più dotati e guidando il processo di apprendimento dei più deboli, al fine di realizzare pienamente gli aspetti formativi del percorso didattico.

Dal punto di vista relazionale/comportamentale, la classe è stata ineccepibile in termini di collaborazione tra pari, l'azione didattica di tutto il corpo docente, nell'ottica che il gruppo-classe è anche un luogo in cui apprendere a convivere con le differenze, dove imparare che la crescita è possibile nella relazione tra diversi, che l'identità si conquista con il confronto e che non c'è nulla da temere nel riconoscersi "differenti", ha sempre mirato a far sviluppare e migliorare il senso di responsabilità individuale e collettivo, promuovendo in ciascuno l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà.

Tra gli alunni sono presenti tre ragazzi con PDP, due DSA e uno BES . In sede di esame, durante lo svolgimento della prima e seconda prova scritta, si richiede, per gli alunni DSA, l'utilizzo di strumenti compensativi, in particolare strumenti informatici (pc, videoscrittura con correttore ortografico) e l'utilizzo di programmi come Power Point e mappe concettuali durante il colloquio orale.

Sono, inoltre, presenti tre alunni con P.E.I., con prove differenziate rispetto a quelle della classe, certificati ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 4 art. 15 e un alunno con P.E.I. con prove identiche a quelle della classe, certificato ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 90/2001, comma 3 art. 15 : per i dettagli si rinvia ai PEI specifici.

In sede di esame di Stato, il C.d.c. reputa opportuno che i quattro docenti di sostegno, che hanno seguito gli studenti per tutto l'anno scolastico, siano convocati in qualità di "esperti", a supporto degli alunni stessi, coerentemente con quanto stabilito dalla normativa vigente, e che agli alunni sia consentito l'utilizzo di strumenti compensativi come mappe concettuali in tutte le discipline e lavori presentati con il Power Point.

Il gruppo classe è stato impegnato nello svolgimento delle prove Invalsi il giorno 21 marzo. Non ha partecipato a tali prove, perché assente, un'allieva diversamente abile con percorso didattico personalizzato e con prove differenziate rispetto alla classe.

## PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

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

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

# STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Collegio dei docenti, tenuto conto della normativa vigente in materia di valutazione del comportamento delle studentesse e degli studenti<sup>1</sup> - la cui correttezza esprime senso di responsabilità, rispetto dell'altro e appartenenza civica a una comunità - adotta i seguenti criteri:

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

---

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

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

### Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRITTORI
<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Frequenza costante e assidua.</li> <li>· Ottima socializzazione.</li> <li>· Interesse e partecipazione attiva alle lezioni.</li> <li>· Rispetto degli altri.</li> <li>· Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche.</li> <li>· Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.</li> </ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Frequenza costante.</li> <li>· Equilibrio nei rapporti con gli altri.</li> <li>· Buona partecipazione alle lezioni.</li> <li>· Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe.</li> <li>· Costante adempimento dei doveri scolastici.</li> <li>· Rispetto del regolamento d'Istituto.</li> </ul>
<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Frequenza regolare.</li> <li>· Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche.</li> <li>· Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni.</li> <li>· Partecipazione al funzionamento del gruppo classe.</li> <li>· Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati.</li> <li>· Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.</li> </ul>
<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Frequenza quasi regolare.</li> <li>· Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche.</li> <li>· Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe.</li> <li>· Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati.</li> <li>· Osservazione non regolare delle norme scolastiche.</li> <li>· Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe.</li> <li>· Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate.</li> <li>· Assenze strategiche.</li> <li>· Occasionali rientri in classe tardivi.</li> <li>· Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto.</li> <li>· Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.</li> </ul>

<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente.</li> <li>• Saltuario svolgimento dei doveri scolastici.</li> <li>• Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica.</li> <li>• Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto.</li> <li>• Abituale rientri in classe tardivi.</li> <li>• Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici.</li> <li>• Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità.</li> <li>• Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia.</li> <li>• Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari.</li> <li>• 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).</li> </ul>
<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione negativa all'interno del gruppo classe.</li> <li>• Rapporti problematici con gli altri</li> <li>• Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari.</li> <li>• Assiduo disturbo delle lezioni.</li> <li>• Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone.</li> <li>• Furti di qualsiasi natura.</li> <li>• Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri.</li> <li>• Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità.</li> <li>• Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni.</li> <li>• 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 ...).</li> <li>• Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy</li> </ul> <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>
<p>4 o minore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale.</li> </ul> <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>

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

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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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



## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

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

<b>RUBRICA</b>	<b>VOTO</b>	<b>RENDIMENTO</b>	<b>INDICATORI</b>	
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.
	7	Discreto	Conoscenze	Analisi ampie, precisione e sicurezza nell’applicazione. Buon livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell’autovalutazione.
			Conoscenze	Corrette, ordinate, connesse nei

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

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

## PROVE ORALI

### INDICATORI

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

### **GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE**

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

### **INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE**

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

### **SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE**

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

### **DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO**

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

### **BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO**

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

### **OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE**

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

## CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

# PROGRAMMI

## ITALIANO

**DOCENTE: Prof.ssa Filomena Muto**

**PRIMO MODULO: 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”

**Da Mastro Don Gesualdo:**

“L’incipit”, “La morte di Mastro Don Gesualdo”

**Dalle Novelle:**

“Nedda”, “La roba”, “Rosso Malpelo”, “Fantasticheria”, “La Lupa”

**SECONDO MODULO: 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, Pascoli: il pensiero e la poetica del fanciullino, il simbolismo, 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”,

**Da Canti di Castelvecchio:**

“Il Gelsomino Notturmo”

**Gabriele D’Annunzio**

**Da Il piacere**

“Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti”

**Da Alcyone:**

“La pioggia nel pineto”, “Pastori”

**TERZO MODULO: Modulo d'autore: Italo Svevo**

**Testi: Da Senilità**

“Il ritratto dell'inetto”

**Da Una vita:**

“L'inetto e il lottatore”

**Da La coscienza di Zeno:**

“Il Fumo”

Modulo d'autore: **Luigi Pirandello**

**Da Novelle per un anno:** “Il treno ha fischiato...”, “Ciaula scopre la luna”.

**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”

**Dal Teatro:**

**Da Sei personaggi in cerca d'autore:** “Sei personaggi entrano in scena”

**QUARTO MODULO: Poesie del Novecento**

**Giuseppe Ungaretti**

**Testi:**

**Da L'Allegria:** “Veglia”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”, “Soldati”

**Da Sentimento del tempo:** “La madre”

**Eugenio Montale**

**Testi:**

**Da Ossi di seppia:** “Non chiederci la parola”, “Meriggiare pallido e assorto”, “Spesso il mal di vivere ho incontrato”

**Salvatore Quasimodo**

**Testi:**

**Da Acque e Terre:** “Ed è subito sera”

**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:

### **MODULO PRIMO**

Analisi testuali 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

### **MODULO SECONDO:**

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

### **MODULO TERZO:**

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.

### **Percorso trasversale di Educazione civica**

- Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso

CICCIANO 15\05\2023

Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_



## STORIA

**DOCENTE: Prof.ssa Filomena Muto**

NUCLEO TEMATICO 1: Guerra e totalitarismi.

Modulo 1: La “Grande guerra” e la Rivoluzione russa.

N.T 1: Il sistema economico internazionale e la nuova industria.

N.T 2: L’età giolittiana in Italia.

N.T 3: La Prima guerra mondiale.

N.T 4: La Rivoluzione russa.

Modulo 2: La crisi del dopoguerra.

N.T 1: Le conseguenze della “Grande guerra”.

N.T 2: Le grandi potenze nel dopoguerra.

N.T 3: La disintegrazione dell’economia internazionale.

Modulo 3: I regimi totalitari.

N.T 1. Lo stato totalitario.

N.T 2: Il fascismo.

N.T 3: Il nazismo.

N.T 4: Lo stalinismo.

N.T 5: I regimi autoritari in Spagna, Giappone e America Latina.

NUCLEO TEMATICO 2: Il mondo contemporaneo.

Modulo 4: La Seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale.

N.T 1: La Seconda guerra mondiale.

N.T 2: Dopoguerra e ricostruzione.

N.T 3: Il sistema internazionale dei blocchi contrapposti: la “guerra fredda”.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

### **PERCORSO TRASVERSALE**

- La nascita dell'Unione Europea
- Il Trattato di Maastricht
- Il Trattato di Schengen
- I paesi membri dell'Unione Europea

**Approfondimento:** L'ambiente per l'umanità. Agenda 2030

CICCIANO 15/05/2023

La docente: Prof.ssa. Filomena Muto

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## INGLESE

DOCENTE: PROF. TONINETTA CAPOLONGO

### NUCLEI TEMATICI

- Kitchen Equipment (Pag 28)
- Choosing The Right Tools (Pag 36)
- Cooking Methods (Pag 39)
- Recipes and Menus (Pag 46)
- Menus (Pag 52)
- Bread (Pag 69)
- Taking Orders and Suggesting Orders (Pag 97)
- Dining Room Service (Pag 115)
- Working With the Staff (Pag 122)
- Techniques To Impress Customers (Pag 127)
- Types of Bar (Pag 138)
- Bar Marketing Ideas (Pag 146)
- Purchasing And Storing Food (Pag 154)
- Receiving Food Delivery And Dealing With Food Suppliers (Pag 158)
- Guides to Store Food in Restaurants (Pag 161)
- Healthy Eating (Pag 168)
- Mediterranean Diet (Pag 169)
- Food Allergies and Special Diets (Pag 172)
- The Effects of Cooking on nutrition (Pag 175)
- Food Labelling (Pag 178)
- Wine Tasting (Pag 182-185)
- Basic Bartending Techniques (Pag 193)
- How Much Alcohol is too much? (Pag 198)
- Banqueting and Catering (Pag 202-203)
- Choosing The Right Dining Service (Pag 212)
- Looking For A Job (Pag 222-225)
- Italian Gastronomy Tour: Campania, Emilia Romagna, Sicily, Tuscany
- Quality Certification
- Sustainability
- HACCP

Cicciano, 15/5/2023

La docente Toninetta Capolongo

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## LABORATORIO SERVIZI CUCINA

DOCENTE: PROF. LUIGI POLA

<b>IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti</li><li>➤ la contaminazione fisica degli alimenti</li><li>➤ la contaminazione biologica degli alimenti</li><li>➤ la formazione degli alimentaristi</li><li>➤ l'applicazione dell'HACCP</li><li>➤ il piano di autocontrollo</li><li>➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili.</li><li>➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro.</li><li>➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori.</li><li>➤ i rischi nelle aziende ristorative.</li></ul>
<b>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ diete per allergie e intolleranze</li><li>➤ differenza tra allergia e intolleranza</li><li>➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche</li><li>➤ allergia alle proteine dell'uovo</li><li>➤ la dieta del soggetto allergico alle uova</li><li>➤ allergia alle proteine del latte vaccino</li><li>➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino</li><li>➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.</li><li>➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.</li><li>➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia),</li><li>➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine.</li><li>➤ favismo</li><li>➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento, vediamo i motivi.</li><li>➤ come vivere con un allergia alimentare</li><li>➤ test diagnostici.</li></ul>

<b>QUALITA' CERTIFICAZIONE E ALIMENTI MODERNI.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia.</li><li>➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili.</li><li>➤ la certificazione.</li><li>➤ dop.</li><li>➤ igp.</li><li>➤ stg.</li><li>➤ pat.</li><li>➤ de.co.</li><li>➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati.</li><li>➤ elementi del disciplinare.</li><li>➤ alimenti integrali,light e dietetici,fortificati,funzionali.</li><li>➤ ogm.</li><li>➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm.</li><li>➤ tracciabilità.</li></ul>
<b>IL CATERING.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering.</li><li>➤ la distribuzione con il legame:fresco- crudo. fresco –caldo, refrigerato, surgelato.</li><li>➤ varie forme di catering.</li><li>➤ la ristorazione commerciale.</li><li>➤ la ristorazione aziendale.</li><li>➤ il ticket restaurant.</li><li>➤ la ristorazione viaggiante.</li><li>➤ il catering a domicilio.</li></ul>
<b>IL BANQUETING</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ definizione di banqueting.</li><li>➤ il mercato del banqueting.</li><li>➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale.</li><li>➤ banqueting manager.</li><li>➤ l'organizzazione di un evento</li><li>➤ la cucina ,l'approvvigionamento,la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.</li></ul>
<b>IL BUFFET</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ definizione del buffet.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>servizi a buffet.</b></li><li>➤ <b>le regole tecniche per preparare un buffet.</b></li></ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cicciano

15/05/2023

IL PROF. Luigi Pola

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

# **D.T.A.S.R.**

DOCENTE : 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?

### **I Contratti delle imprese ristorative:**

- Quali sono i requisiti di un contratto?
- Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità?
- Quali sono i contratti del settore ristorativo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Che cos'è il Codice del consumo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- La responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?

### **Educazione civica:**

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

Cicciano 15 Maggio 2023

Il Docente  
Francescantonio Galasso

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: PROF. Valter De Vito

### UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo modulo: Contenuti	Obiettivi
<p><b>1. IL VALORE DELL'ESPERIENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alla scoperta dell'altro/a: conoscenza e amicizia tra gli adolescenti</li> <li>• Test di ingresso</li> <li>• Irc: un'ora di cultura</li> </ul>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogativi universali dell'uomo, risposte del Cristianesimo, confronto con le altre religioni.</li> <li>• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;</li> <li>• Le radici ebraiche del Cristianesimo e la singolarità del Dio Uno e Trino in confronto con le altre religioni.</li> <li>• Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;</li> <li>• Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi;</li> <li>• Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.</li> <li>• Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana;</li> </ul> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• considerare il fatto religioso nella sua dimensione storica e oggettiva</li> <li>• colmare dubbi o obiezioni nate da una mancata o lacunosa informazione.</li> <li>• utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</li> <li>• Scoprire i tratti peculiari della morale cristiana in relazione alle problematiche emergenti.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;</li> <li>• Usare e interpretare correttamente e criticamente le</li> </ul>
<p><b>2. PENNELLATE DI GUSTI E DI SAPORI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Ebraismo: storia</li> <li>• I libri sacri dell'Ebraismo</li> <li>• I pilastri dottrinali dell'Ebraismo</li> </ul>	
<p><b>3. INCONTRO CON IL TERRITORIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oggetti liturgici dell'Ebraismo</li> <li>• Feste principali e cucina Kosher</li> <li>• Le correnti nell'Ebraismo</li> </ul>	
<p><b>4. TERRITORIO: AROMI E COLORI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biografia di Siddartha Gautama</li> <li>• Le 4 nobili verità e l'ottuplice sentiero</li> <li>• I Libri sacri e la dottrina buddista</li> <li>• La concezione della morte e dell'aldilà</li> </ul>	

	<p>fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.</li><li>• Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.</li><li>• Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero</li><li>• Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;</li><li>• Riconoscere il valore delle dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</li></ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cicciano, 15/05/2023

Il docente

*Prof. De Vito Valter*

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof. STEFANINA TEDESCO

### Nucleo Tematico N. 1: IL VALORE DELL'ESPERIENZA.

La brigade de cuisine et le rôle du personnel  
Carte et menu  
Composition du menu français  
Elaboration d'une recette typique  
Les produits BIO  
Les OGM  
Les intolérances alimentaires

### Nucleo tematico N. 2: PENNELLATE DI GUSTI E SAPORI

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: INCONTRO CON IL 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: AROMI E COLORI

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  
CV  
Entretien d'embauche

CICCIANO, 15 Maggio 2023

La docente  
**Prof.ssa *Stefanina Tedesco***

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## MATEMATICA

**Docente :Prof.ssa Ambrosio Angela**

- **Equazioni e disequazioni**

Richiami sul concetto di equazione e disequazione e risoluzioni di equazioni e disequazioni di primo grado o a esse riconducibili. Disequazioni di grado superiore al primo. Sistemi di disequazioni intere e fratte. Condizioni di accettabilità.

- **Insiemi numerici e funzioni**

Insiemi numerici e insiemi di punti. Intervalli. Intorni. Insiemi numerici limitati e illimitati. Punto di accumulazione. Funzioni: definizioni e terminologia. Funzioni numeriche e funzioni matematiche. Dominio. Codominio. Grafico di una funzione. Funzioni pari e funzioni dispari. Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. Funzioni monotone. Classificazione delle funzioni matematiche.

- **Limiti e continuità delle funzioni**

Introduzione al concetto di limite. Limite finito di una funzione per  $x$  che tende a un valore finito. Limite destro e limite sinistro. Limite finito di una funzione per  $x$  che tende all'infinito. Casi particolari. Asintoti orizzontali. Limite infinito di una funzione per  $x$  che tende ad un valore finito. Casi particolari. Asintoti verticali. Limite infinito di una funzione per  $x$  che tende all'infinito. Osservazioni sulle definizioni di limite. Teoremi generali sui limiti. Continuità delle funzioni elementari.

### **L'algebra dei limiti**

Teoremi sul calcolo dei limiti. Limite della somma algebrica di funzioni. Limite del prodotto di due funzioni. Continuità delle funzioni razionali intere. Limite del reciproco di una funzione. Limite del quoziente di due funzioni. Limiti delle funzioni razionali intere. Limite delle funzioni razionali fratte per  $x$  che tende a un valore finito e per  $x$  che tende all'infinito. Forme indeterminate:  $+\infty-\infty$ ,  $\infty/\infty$ . Grafico probabile di una funzione. Dal grafico alla funzione.

CICCIANO, 15 Maggio 2023

La docente  
**Prof.ssa Angela Ambrosio**

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## **Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

**DOCENTE: Prof.ssa PAMELA CLAUDIANI**

### **QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

- Pericoli e i rischi alimentari,
- Definizione di qualità e sicurezza in campo alimentare,
- Sostanze nocive negli alimenti

### **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

La Contaminazione Fisico-Chimica degli alimenti

- Aspetti generali
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

La contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse di origine virale: epatite di tipo A, gastroenteriti

- Le malattie a trasmissione alimentare di origine batterica: intossicazioni, tossinfezioni, infezioni
- Le parassitosi alimentari: da protozoi, da metazoi
- Le nuove patologie infettive di origine alimentare: BSE, l’influenza aviaria

### **Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**

- Le certificazioni di qualità
- Autocontrollo e HACCP
- Le frodi alimentari

### **PRINCIPI DI DIETOLOGIA: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN**

Il fabbisogno energetico

- Il fabbisogno energetico
- il Metabolismo basale
- il bilancio energetico
- il peso teorico e l’IMC

Larn e dieta equilibrata

- la dieta equilibrata

- i fabbisogni nutrizionali
- i LARN e le “ Linee guida per una sana alimentazione italiana”

#### Tipologie dietetiche

- Alimentazione nella ristorazione collettiva
- Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana,

### **L’ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

La ristorazione di servizio

- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

#### **LA DIETA IN CONDIZIONI FISIologiche**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Aspetti generali
- La dieta nell’età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L’alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell’adolescente
- La dieta dell’adulto
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

#### **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

Malattie del benessere o malnutrizioni da eccesso

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa
- Aterosclerosi
- Il diabete
- L’obesità

#### **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio

- Favismo
- Celiachia
- Allergie, intolleranze

## **ALTRE PATOLOGIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE**

### **Alimentazione e tumori e disturbi del comportamento alimentare**

- I tumori
- I disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa e *binge eating disorder*

## **INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

Filiera agroalimentare:

- Filiera corta a Km 0,
- Sviluppo sostenibile
- Doppia piramide ambientale ed alimentare

Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- Alimenti arricchiti, alleggeriti, fortificati
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare ADAP
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali; prebiotici, probiotici e simbiotici
- I *novel foods*
- Gli alimenti geneticamente modificati *OGM*

## **ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE**

- i paradossi globali del cibo
- spreco alimentare
- la dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile
- doppia piramide alimentare ed ambientale

Cicciano, 15 Maggio 2023

IL DOCENTE

Prof. Pamela Claudiani

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_



## Scienze Motorie

**Docente : Prof. Andrea Curci**

- **Storia dell' ed fisica** nel periodo fascista dal 1914 al 1933
- Il CONI
- Le Olimpiadi
- Le Para Olimpiadi
- **Anatomia e Fisiologia umana:**
- Il lavoro muscolare

La contrazione muscolare

Il meccanismo di riproduzione energetica

L'ATP e le vie di riproduzione

### **Educazione alimentare:**

L'alimentazione nell'attività sportiva

La malnutrizione: Obesità, Anoressia, Bulimia e Diabete

### **Educazione alla Salute:**

droghe

**Primo soccorso** Ustioni, Ferite, Emorragie

### **L'etica dello sport, Il fair play sportivo**

#### **La Pallavolo :**

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

#### **Il Calcio:**

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

#### **Il Basket:**

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

**Esercitazioni pratiche** Pallavolo basket tennis tavolo

Il Docente

Cicciano, 15/05/2023

Andrea Curci

I rappresentanti degli studenti \_\_\_\_\_

## **RELAZIONI FINALI**

### **ITALIANO**

**DOCENTE: PROF. Filomena Muto**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5 sezione A indirizzo Enogastronomia è composta da 21 alunni. Essa risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, ma abbastanza collaborativa, mostrando un discreto interesse per tutte le attività proposte fin dalle prime lezioni e adeguandosi con grande disponibilità alle richieste dei docenti. Per quanto riguarda gli allievi diversamente abili, tre di essi seguono un percorso educativo personalizzato, con prove differenziate rispetto alla classe, un altro allievo, invece, segue un percorso educativo personalizzato, con prove identiche alla classe. Per questi alunni sono state attuate tutte le strategie previste nel PEI (tempi più lunghi per le consegne, interrogazioni programmate, uso di sintesi e mappe concettuali). In relazione ai tre allievi con PDP, uno è stato individuato da C. d.C. come BES, mentre gli altri due hanno la certificazione di DSA. Anche per questi alunni sono state attuate tutte le strategie previste dal PDP, strumenti compensativi e misure dispensative: uso del Pc, programmi di videoscrittura con correttore ortografico, dispensa dalla lettura ad alta voce per gli alunni DSA, mappe concettuali, integrazione di libri di testo con appunti e schemi, interrogazioni programmate per tutti e tre gli allievi.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; 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. 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 e della capacità di orientarsi all'interno dei vari periodi della storia letteraria

## STORIA

**DOCENTE: Prof.ssa Filomena Muto**

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; 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 buono.

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

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

### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:**

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

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

### **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

la classe conosce:

- le linee essenziali di eventi storici dalla fine dell'800 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.
  - 1) PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.
  - 2) 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\2023**

**Il Docente: Prof.ssa. Filomena Muto**

## **INGLESE**

**DOCENTE : PROF. CAPOLONGO TONINETTA**

L'aspetto disciplinare appare vivace ma comunque gli alunni sono ben educati ed accettabili sono i livelli di socializzazione.

Essi hanno mostrato un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina e una partecipazione generalmente attiva e produttiva nelle diverse lezioni proposte.

Gli obiettivi finali sono abbastanza soddisfacenti e quasi tutti i contenuti della disciplina sono stati ampiamente trattati.

Gli alunni sono stati coinvolti in vere e proprie simulazioni di lavoro con gli argomenti trattati con i dialoghi inerenti i vari argomenti inerenti il settore della cucine e le ricette in Lingua Inglese.

Lo svolgimento del programma e il suo coordinamento con le altre discipline si è basato su lezioni frontali, la cui finalità è stata la verifica delle conoscenze degli argomenti trattati. In particolare modo, si è privilegiata la condivisione di video, power point e mappe concettuali. La maggior parte della classe ha partecipato attivamente alle lezioni essendo presente alle lezioni e consegnando i compiti assegnati. In relazione ai tre allievi con PDP, sono state attuate tutte le strategie previste dal PDP, strumenti compensativi e misure dispensative: uso del Pc, programmi di videoscrittura con correttore ortografico, dispensa dalla lettura ad alta voce per gli alunni DSA, mappe concettuali, integrazione di libri di testo con appunti e schemi, interrogazioni programmate. Per gli alunni diversamente abili, sono state adottate tutte le strategie previste dal PEI.

Non sono stati trascurati gli obiettivi generali stabiliti dai relativi consigli di classe.

Cicciano 15/05/2023

IL DOCENTE

Capolongo Toninetta



## **ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA**

**DOCENTE: PROF.LUIGI POLA**

La classe V sez C ristorazione assegnatami per l'insegnamento di ENOGASTRONOMIA-settore cucina è composta da n° 21 alunni di cui N°3 donne e n° 18 maschi tra cui sono presenti alcuni alunni portatori di handicap che sono stati seguiti da docenti di sostegno, alcuni alunni DSA e BES. Per questi ultimi alunni, durante lo svolgimento del programma, sono state adottate tutte le strategie previste dal PDP.

I discenti, corretti ma poco disciplinati, hanno partecipato al dialogo didattico educativo e tecnico pratico, evidenziando tra loro un buon affiatamento. Solo 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 rielaborativi 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. La classe per quanto concerne il percorso del PCTO è stata impegnata in alcuni eventi svolti a scuola ed ha partecipato ad eventi di varia natura compresi incontri di orientamento sia organizzati all'interno dell'istituto sia con visite in strutture universitarie.

### **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.

### 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 maggio 2023

Il docente:

POLA LUIGI

## **D.T.A.S.R.**

### **Docente: Prof. Francescantonio Galasso**

La classe **5 A Eno**, composta da 21 alunni (18 maschi e 3 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 sufficiente 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. In relazione ai tre allievi con PDP, sono state attuate tutte le strategie previste dal PDP, strumenti compensativi e misure dispensative : uso del Pc, programmi di videoscrittura con correttore ortografico, dispensa dalla lettura ad alta voce per gli alunni DSA, mappe concettuali, integrazione di libri di testo con appunti e schemi, interrogazioni programmate. 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 discreta.

Cicciano 15 Maggio 2023

Prof. Francescantonio Galasso

**RELIGIONE CATTOLICA**  
**DOCENTE : Prof.: Valter De Vito**

<b>Presentazione</b>	La classe ha mostrato sufficiente interesse per la disciplina, partecipando al dialogo educativo.	
<b>LIVELLO MEDIO DELLA CLASSE IN TERMINI DI</b>	<b>Impegno nello studio</b>	La classe ha mostrato un impegno sufficiente
	<b>Conoscenze e comprensione</b>	Sufficienti
	<b>Partecipazione alle lezioni</b>	Sufficienti
	<b>Abilità specifiche acquisite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di confronto tra le diverse opinioni</li> <li>• rispetto per le diverse posizioni in materia etica e religiosa</li> <li>• superamento di una religiosità infantile</li> </ul>
<b>METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussioni in classe</li> <li>• Analisi delle problematiche a partire da esperienze concrete (metodo induttivo)</li> <li>• Analisi dei documenti</li> <li>• Presentazioni in Power Point; Videolezioni asincrone caricate sul canale YouTube del docente;</li> </ul>	
<b>VARIAZIONI APPORTATE AL PROGRAMMA</b>	Il programma è stato rimodulato in relazione alla necessità di affrontare e discutere con la metodologia del circle time il vissuto esistenziale delle problematiche adolescenziali	
<b>ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE</b>	Le alunne e gli alunni hanno mostrato serietà, disciplina e correttezza nel comportamento, salvo qualche eccezione	
<b>MATERIALI E SUSSIDI DIDATTICI ADOPERATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Lavagna</li> <li>• Siti internet</li> <li>• Wikipedia</li> <li>• Videolezioni asincrone</li> <li>• Presentazioni in Power Point</li> </ul>	
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduità</li> <li>• Conoscenze</li> <li>• Rielaborazione</li> </ul>	

Cicciano, 15 Maggio 2023

IL DOCENTE

Valter De Vito

LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA FRANCESE  
DOCENTE: Prof.ssa TEDESCO STEFANINA  
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli allievi di lingua francese della classe V A Eno, sono stati vivaci, esuberanti, ma 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 naturalmente 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 soddisfacente. Nel gruppo classe sono inseriti alunni diversamente abili di cui tre seguono una programmazione differenziata, uno segue la programmazione di classe personalizzata con prove identiche alla classe e tre con il PDP; 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 turistici 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 2023*

La docente  
***Prof.ssa Stefanina Tedesco***

## MATEMATICA

**DOCENTE: Prof.ssa Ambrosio Angela**

### Conoscenze e livelli cognitivi

Le attività programmate nel piano di lavoro della classe V A durante l'a. s. 2022/2023 sono state svolte quasi interamente. Il primo quadrimestre è stato dedicato soprattutto all'utilizzo della simbologia e del linguaggio proprio della matematica, al confronto e alla verifica dei risultati di funzioni di 1° e 2° grado e la relativa rappresentazione in un piano cartesiano. Il secondo quadrimestre è stato dedicato allo studio grafico di funzioni algebriche razionali intere e fratte perfezionando l'uso delle tecniche e degli strumenti di calcolo algebrico.

### Contenuti disciplinari

#### I periodo (settembre – febbraio)

##### MODULO I – funzioni e limiti

- **Unità 1:** disequazioni di I e II grado, sistemi di disequazioni, disequazioni di grado superiore al II e disequazioni fratte.
- **Unità 2:** intervalli ed intorni dei numeri reali, funzione reale di una variabile reale, funzione costante lineare, razionale intera e fratta, irrazionale intera e fratta, funzione esponenziale (solo grafico).

#### II periodo (marzo fino alla fine dell'anno scolastico)

##### MODULO II – continuità e studio di una funzione

- **Unità 1:** limiti e continuità, funzioni continue.
- **Unità 2:** limiti: definizione e proprietà, limite finito ed infinito per una funzione in un punto, limite finito ed infinito per una funzione all'infinito, teoremi fondamentali sui limiti, operazioni con i limiti.
- **Unità 3:** Grafico probabile di una funzione.

### Metodi, procedimenti e materiali di sviluppo

Le lezioni sono state di tipo frontale, proprio per la necessità dell'utilizzo della lavagna. Ogni argomento è stato proposto secondo una sequenza ben precisa: spiegazione; esercitazione in classe attraverso una serie di esempi che presentavano un aumento graduale di difficoltà; studio a casa; verifica delle conoscenze acquisite e riscontro delle difficoltà incontrate attraverso esercitazioni non necessariamente considerate ai fini della valutazione.

Il lavoro è stato svolto con la seguente modalità:

lezione partecipata

lezione frontale

discussione guidata

**Criteri di valutazione**

Per le valutazioni delle verifiche sono state utilizzate le griglie concordate nel Dipartimento di Matematica ed approvate dal Collegio dei Docenti. Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che delle valutazioni intermedie, della partecipazione, dell'impegno, della frequenza, del metodo di studio e della progressione dell'apprendimento.

**Obiettivi effettivamente conseguiti**

Gli obiettivi più importanti conseguiti sono:

- Comprensione della materia agevolando gli alunni nello studio.
- Saper "matematizzare" situazioni problematiche di varia complessità utilizzando consapevolmente sia le tecniche di calcolo sia i metodi informatici.
- Conoscere i metodi di ragionamento di tipo deduttivo e induttivo e la loro applicazione in situazioni diverse

In merito alle finalità e agli obiettivi indicati, i livelli raggiunti sono accettabili: una piccola parte della classe ha raggiunto una buona autonomia operativa, padroneggiando gli argomenti anche dal punto di vista teorico e dotate di un efficace metodo di studi; l'altra parte ha raggiunto un livello appena sufficiente sia nelle conoscenze che nelle abilità possedendo un metodo di studio non completamente autonomo.

**Frequenza e presenza partecipativa**

La maggior parte degli alunni hanno frequentato in modo regolare partecipando al dialogo educativo e dimostrando interesse ad apprendere la materia; una piccola parte invece ha frequentato in modo discontinuo ed inoltre non ha dimostrato interesse alle lezioni anzi spesso ha disturbato la stessa.

Cicciano, 15 maggio 2023

Prof.ssa Ambrosio Angela

## SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCENTE: Prof.ssa Pamela Claudiani**

### **Situazione di partenza:**

La classe è composta da 21 alunni 18 maschi e 3 femmine. Quattro di questi, 3 ragazzi e una ragazza, sono seguiti dagli insegnanti di sostegno. Di questi, tre, due ragazzi e la ragazza, seguono un programma differenziato, mentre l'altro alunno è stato affiancato dal docente di sostegno in modo tale da acquisire un metodo di lavoro volto al raggiungimento degli obiettivi minimi. Altri tre alunni seguono un PDP perché BES e DSA. Essendo subentrata ad anno già inoltrato, nel mese di novembre, dopo una ripetizione dei contenuti già appresi, la docente ha avviato il programma dell'anno in corso.

### **Comportamento:**

La classe ha sempre dimostrato buone qualità dal punto di vista umano, ha sempre mantenuto, verso il docente, un comportamento rispettoso ed educato, poiché, sebbene in alcune circostanze siano stati un po' distratti ed inclini a chiacchierare e scherzare, sono sempre stati sensibili ai richiami della docente.

### **Partecipazione:**

La classe nell'insieme ha partecipato con entusiasmo e partecipazione alle lezioni, con interventi e domande, quasi tutti hanno lavorato con assiduità ed hanno risposto alle proposte didattiche con interesse e collaborazione, sempre in relazione all'impegno ed alla potenzialità di ciascun alunno.

### **Interesse:**

Gli alunni si sono sempre mostrati partecipi ed interessati alla disciplina in particolare con gli argomenti relativi all'educazione alimentare.

### **Impegno:**

Nel complesso il programma si è svolto con regolarità ed i risultati raggiunti possono essere considerati buoni.

### **Profitto:**

Complessivamente, la classe mostra un discreto interesse nei confronti della disciplina, essendo stimolati mediante vari tipi di approccio metodologico. Nel complesso, il gruppo classe è in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle. In particolare, alcuni alunni della classe manifestano capacità di discussione più approfondita, con una dovuta coerenza logica ed una padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare che emerge anche nella rielaborazione personale e nelle capacità di sintesi.

### **Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione:**

La maggior parte della classe ha raggiunto buone conoscenze. Tali conoscenze sono accompagnate da buone competenze in merito alle problematiche sollevate dallo studio teorico degli argomenti e dagli spunti di riflessione inerenti la disciplina. Una parte degli allievi, inoltre, evidenzia anche spiccate capacità critiche e/o di elaborazione in piena autonomia e pertinenti agli argomenti svolti. Nel complesso, gli alunni

hanno acquisito i concetti fondamentali della disciplina e sono stati in grado di comprendere e riferire adeguatamente i contenuti proposti.

**Modalità di lavoro:**

La lezione frontale, ovvero l'interazione tra classe ed insegnante, ha rappresentato l'approccio più comune e frequente. Le lezioni interattive effettuate con l'ausilio di supporti multimediali hanno affiancato il libro di testo; per potenziare la capacità di sintesi, inoltre, le tematiche sono state presentate anche con degli schemi riassuntivi; sono state fornite fotocopie ed articoli di approfondimento; il tipo di ragionamento utilizzato è il ragionamento deduttivo.

**MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI**

Libro di testo; altri testi didattici; fotocopie; appunti e schemi concettuali riguardanti le lezioni; lavagna tradizionale; computer portatile, LIM.

**Verifica e valutazione:**

Nelle lezioni da me svolte, è stato possibile instaurare un dialogo diretto con i singoli alunni ed è stato altresì possibile verificare i livelli di apprendimento di ciascuno. La valutazione è stata fatta in base agli obiettivi disciplinari e generali, al grado di conoscenza dei contenuti, alla capacità di comprensione, di sintesi, dell'utilizzo del linguaggio specifico, alla capacità di approfondimento e collegamento tra le varie problematiche affrontate. Per accertare il raggiungimento da parte degli alunni di conoscenze e competenze, sono state svolte interrogazioni orali, esercitazioni scritte delle simulazioni delle prove esami di Stato.

**Cicciano, lì 15 maggio 2023**

**IL DOCENTE**

Prof.ssa Claudiani Pamela

## **SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE: PROF. ANDREA CURCI**

**La classe Quinta A Enogastronomia** attualmente risulta piuttosto eterogenea per interessi, attitudini, livelli di preparazione e di partecipazione ,sono piu' che sufficienti , ma molto unita sul piano umano. , gli studenti risiedono nei comuni e frazioni limitrofe e sono conseguentemente pendolari nella classe sono inoltre presenti alunni disabili , il gruppo classe ha espresso un' ottima capacita relazionale , sono vivaci ed hanno dimostrato capacità di analisi critica nella disciplina. Indubbiamente alcuni alunni hanno fatto registrare una buona crescita dei livelli di competenza e di consapevolezza, maturando anche un buon spirito critico a questi se ne affiancano altri che non sono riusciti ad esprimere al meglio le proprie potenzialità , . Nel complesso, quindi, i livelli di competenza differiscono a seconda del soggetto in questione. Nel caso di una parte della classe, se pure minoritaria, discontinuità nell'impegno e nell'attenzione determinando difficoltà nell'elaborazione di strategie di apprendimento con strumenti compensativi e dispensativi mappe concettuali ,sintesi, correttori, . A fronte del gruppo di studenti sopra descritto, ve ne sono stati altri che si sono invece impegnati con diligenza ed applicazione per lo sviluppo di un metodo di studio efficace e per il consolidamento e l'arricchimento delle conoscenze e delle competenze acquisite.

Cicciano, 15/05/2023

IL DOCENTE

CURCI ANDREA

## Percorsi per le (PCTO) competenze trasversali e per l'orientamento

### RELAZIONE FINALE TUTOR

#### PREMESSA

I PCTO 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 (lifelong 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 dei pcto 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 è la capacità di ridisegnare il piano di studi ordinario in termini di competenze e di identificare in esso quelle che possono essere acquisite efficacemente in ambito aziendale. Tali competenze dovranno essere certificate secondo criteri tali da consentirne la riconoscibilità.



## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

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

## 2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

### 2.1 FINALITA'

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

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo

del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro quali associazioni di rappresentanza, camera di commercio, industria, artigianato, enti pubblici e privati;

d) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni professionali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

## 2.2 OBIETTIVI

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

tipologie:

### 2.2.1 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

### 2.2.2 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).

### 2.2.3 OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti

di carattere professionale.

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

#### FASI DEL PROCESSO

Classe	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
Anni Scolastici	2020/21	2021/22	2022/23	
Formazione Sicurezza	8			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	26			
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende del territorio	16		10	
		10		

<b>Orientamento</b>			<b>10</b>	
<b>Partecipazione eventi</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Numero Ore Totali</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>210</b>

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

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

Tra le altre attività previste dai PCTO :

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

Incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, con:

ristoratori, imprenditori, chef, maître, capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro

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

### **PCTO E DISABILITA'**

I PCTO non pensati dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dei PCTO è da considerarsi come una dimensione didattica a tutti gli effetti. Tale percorso ha una importante valenza formativa ed educativa che va ad operare sia nell'ambito cognitivo, che in quello sociale e dell'autonomia. Organizzati in maniera accurata, offriranno agli alunni l'inconsueta opportunità di sperimentarsi competenti in contesti lavorativi, migliorando così sia la motivazione all'apprendimento che la propria autostima, obiettivo principe nel caso di alunni con BES. Progettare e costruire il futuro degli studenti, di tutti gli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e i pcto sono una possibilità economica e di facile realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza.

Elemento importante di questa concreta collaborazione tra la scuola e la struttura che accoglie è l'individuazione di un tutor scolastico che possa seguire, soprattutto nelle prime fasi, lo studente nel percorso di alternanza scuola lavoro, individuabile nell'insegnante di sostegno per gli alunni diversamente abili e nel docente referente/tutor del C d C nel caso di alunni con DSA/BES. Il tutor, su delega del Consiglio di classe, collabora con la figura strumentale preposta a tale attività per individuare le attività che l'alunno può svolgere, per facilitare l'inserimento nell'attività di tirocinio e partecipare come tutor, se necessario. Il percorso diventerà parte integrante della formazione scolastica dell'alunno, pertanto i crediti formativi acquisiti nel percorso verranno inseriti nell'attestato di frequenza rilasciato alla fine dell'iter scolastico nel caso in cui non venga conseguito il Diploma di qualifica o conclusivo degli studi.

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

Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio. Il GT fissa le modalità più adeguate per costruire un percorso e le comunica alla figura strumentale. Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e lavorativo.

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

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

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

### **VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI**

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

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

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

La legge 107/2015 "BUONA SCUOLA" comma 8 , prevede espressamente che nel curriculum

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

## **RESOCONTO PCTO**

### **PCTO ANNO 2020 -2021**

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

Nell'anno scolastico 2020-21 a causa dell'Emergenza Sanitaria da Covid- 19, tutte le attività PCTO si sono svolte da remoto per 60 ore , stipulando convenzioni con associazioni di categoria su piattaforme fornite dalle stesse che hanno gestito i progetti come di seguito:

PROGETTO PCTO FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E FRATELLI CASOLARO HOTELLERIE S.P.A

STELLATI PER LA DAD IN MODALITÀ TELEMATICA PER 60 ORE

ATTRAVERSO WEBINAR E VIDEO-LEZIONI TENUTE DA ESPERTI FORMAZIONE FIC

### **PCTO ANNO 2021-22 CLASSI QUARTE**

- **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 ristorative sul territorio raggiungendo le 100 ore previste.

### **PCTO CLASSI QUINTE ANNO 2022- 23**

Durante l'anno corrente gli allievi hanno svolto i PCTO in varie modalità : Un gruppo di alunni è stato impegnato in attività nelle aziende sul territorio e un gruppo ha svolto attività di impresa simulata attraverso eventi e manifestazioni interni ed esterni all'istituto , orientamento con università , agenzie ed esperti del settore , visite guidate , convegni , per circa 60 ore. Strutture ricettive e ristorative sul territorio , Orientalife, Autogrill, Università Suor Orsola Benincasa , Università Parthenope, Campus Principe di Napoli, Grimaldi line, Teatro Umberto Nola , ecc.



## Valutazione complessiva del percorso

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

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

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

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

Cicciano 15\05\2023

IL TUTOR SCOLASTICO

LUIGI POLA

Cicciano, 15/05/2023

IL COORDINATORE DI CLASSE

**Prof.ssa Muto Filomena**

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
DE VITO WALTER	RELIGIONE	
MUTO FILOMENA	ITALIANO/STORIA	
AMBROSIO ANGELA	SCIENZE MATEMATICHE	
CAPOLONGO TONINETTA	LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	
TEDESCO STEFANINA	LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	
CLAUDIANI PAMELA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	
GALASSO FRANCESCANTONIO	DTSAR	
POLA LUIGI	LAB. SERV. CUCINA	
CURCI ANDREA	SCIENZE MOTORIE	
BELLOPEDE VINCENZO	SOSTEGNO	
CAPOLONGO MARIA	SOSTEGNO	
FOGLIA LUCIA	SOSTEGNO	
NAPOLITANO MARIO	SOSTEGNO	
SIMONETTI FRANCESCO	SOSTEGNO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO