



**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.ipsseoaccicciano.edu.it](http://www.ipsseoaccicciano.edu.it)

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO  
DELLA CLASSE V SEZ. C  
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>Griglia valutazione prova orale</b>	<b>pag. 4</b>
<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>pag. 5</b>
<b>1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA</b>	<b>pag. 6</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. 8</b>
2.1 Profili in uscita dell'indirizzo	
2.2 profilo in uscita enogastronomia e ospitalità alberghiera: servizi di sala bar e vendita	
2.3 individuazione e tempi dei percorsi interdisciplinari (gantt delle uda)	
2.4. piani di lavoro interdisciplinari per colloquio esame di stato	
2.5 attività' di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno	
2.6. metodologie di lavoro	
2.7. verifica e valutazione dei risultati didattici	
2.8 percorsi di ed. civica	
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	
<b>Elenco dei candidati</b>	<b>pag. 25</b>
Presentazione della classe	
<b>Strumenti e criteri di valutazione</b>	<b>pag. 30</b>
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
<b>Programmi</b>	<b>pag. 45</b>
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua francese	
Lingua inglese	
Lingua tedesca	
Laboratorio servizi enog. Settore sala e vendita	
Scienze e cultura dell'alimentazione	
DTASR	
Scienze fisiche e motorie	
Religione	
<b>Relazioni</b>	<b>pag. 62</b>
Italiano	
Storia	
Matematica	

Lingua francese  
Lingua inglese  
Lingua tedesca  
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita  
Scienza e cultura dell'alimentazione  
DTASR  
Scienze fisiche e motorie  
Religione

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) pag. 88**

Premesse generali  
Finalità  
Fasi del processo  
Valutazione  
Resoconto ASL

<b>SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA</b>	<b>pag. 98</b>
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA</b>	<b>pag.110</b>
<b>SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA</b>	<b>pag. 115</b>
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA</b>	<b>pag. 119</b>

**Allegato:**

**RELAZIONI FINALI ALUNNI CON DISABILITA' E DOCUMENTAZIONE DA FORNIRNE ALLA COMMISSIONE D'ESAME RISPETTANDO LE NORME DI TUTELA DELLA PRIVACY**

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE  
C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE

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

Allegato: Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato: Griglia di valutazione Seconda Prova

### 3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE	V C	INDIRIZZOSALA/VENDITA	
<b>Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso</b>			
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>		<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
ITALIANO/STORIA		FALCETTA SABRINA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		GRAZIANO FLAVIA	
MATEMATICA		VITALE CARMELA	
DTSAR		CRISCI CAROLINA FRANCESCA	
INGLESE		DE RIGGI STELLA	
FRANCESE		RUSSO ROMILDA	
TEDESCO		MAURIELLO MARIA CRISTINA	
LAB.SERV.ENOGASTRONOMIA		MOSCA LUCREZIA	
RELIGIONE		PETILLO ANTONIETTA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		NAPOLITANO GIULIANO	
SOSTEGNO		NAPOLITANO NELLINA	
SOSTEGNO		SODANO ANGELA	

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

<b>Composizione commissione Esame di Stato</b>	
<b>Commissario interno</b>	<b>Disciplina</b>
CRISCI CAROLINA FRANCESCA	DTSAR
GRAZIANO FLAVIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
MOSCA LUCREZIA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

## **1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA**

### **1.1. Popolazione scolastica**

La popolazione scolastica dell'IPSSCOA "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 socio-economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali 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 IPSEOA 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 IPSEOA.

## **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	
<b>I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE</b> 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	<b>SEP 23 (Servizi Turistici)</b> ADA.23.01.02 - ADA.23.01./02  <b>NUP</b> 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. 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>	

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

La prima fase del colloquio orale sarà incentrata sulla discussione interdisciplinare, si svolgerà dopo gli scritti e riguarderà anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Nell'ambito della discussione, il candidato esporrà, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di PCTO svolta nel percorso di studi. I docenti di classe, inoltre, hanno predisposto per ogni singolo allievo un piano di lavoro interdisciplinare che consentirà al discente di dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, di saperle collegare, di aver la capacità di argomentare in maniera critica e personale quanto acquisito in modo che possa essere il prodromo per creare un ambiente più disteso e propizio alla crescita e alla valorizzazione delle conoscenze degli studenti stessi.

<b>AMBITI PLURIDISCIPLINARI ED INTERDISCIPLINARI</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>TESTI E DOCUMENTI</b>
<b>Le “maschere” della società</b>	Italiano	Le “maschere” di Pirandello. Uno, nessuno e centomila
	Storia	Fascismo
	D.T.A.S.R	Marketing mix (comunicazione)  Pianificazione aziendale, le scelte strategiche di un’impresa;  Analisi SWOT
	Inglese	Allergies and intolerance
	Matematica	Studio delle funzioni
	Enogastronomia	Evoluzione della ristorazione: Catering e Banqueting
	Scienze degli alimenti	Anoressia e bulimia
<b>L’ORDINE NON E’UNA PRESSIONE IMPOSTA ALLA SOCIETA’ DAL DI FUORI MA UN EQUILIBRIO INSTAURATO DAL DI DENTRO”</b>	Italiano	Ungaretti - “Veglia”
	Storia	I Guerra Mondiale
	D.T.A.S.R	Le frodi alimentari- Pacchetto igiene/ STRATEGIE AZIENDALI- PORTER
	Enogastronomia	La qualità degli alimenti. Nuove metodologie di conservazione e di cottura
	Inglese	HACCPS- Safety at work
	Matematica	Studio delle funzioni: Abbattitore in cucina
	Scienze degli alimenti	Corretta alimentazione e salute. Influenza del cibo sul nostro benessere.
<b>IN FORMA...TI CON GUSTO COMBATTIAMO LE INTOLLERANZE</b>	Italiano	G. Ungaretti.Veglia
	Storia	Intolleranza alla guerra: I Guerra mondiale.

	D.t.a.s.r	L'ETICHETTATURA/ le diverse politiche di prezzo
	Inglese	Allergies and intolerances
	Matematica	Studio delle funzioni
	Enogastronomia	Le diverse tipologie di farine, il glutine, la celiachia
	Scienze degli alimenti	Allergie e intolleranze
<b>La famiglia</b>	Italiano	Pascoli, "X Agosto" (la famiglia come "nido")
	Storia	L'Italia nell'età giolittiana
	D.T.A.S.R	Gli effetti del marketing sul consumo delle famiglie/ Il ciclo di vita del prodotto
	Inglese	The Campanian region: typical dishes- street food
	Scienze degli alimenti	Lo svezzamento. La dieta nelle varie fasce d'età
	Enogastronomia	I marchi di qualità
	Matematica	Lo studio della funzione
<b>La vita è un'oscillazione tra una dipendenza e l'altra, pensando di essere liberi.</b>	Italiano	Decadentismo; Baudelaire. Da I fiori del Male: Corrispondenze.
	Storia	La seconda Rivoluzione industriale
	D.T.A.S.R	La sicurezza sul lavoro. MARKETING
	Inglese	Food and wine matching
	Scienze degli alimenti	Le dipendenze.
	Matematica	Studio della funzione
	Enogastronomia	Metodi di conservazione/ catering e legami
<b>Le nostre radici</b>	Italiano	Pascoli: X Agosto ( la famiglia come "nido")
	Storia	Il Fascismo ( il ruolo della famiglia durante il periodo fascista)
	Diritto	Gli effetti del marketing sul consumo delle famiglie. Il ciclo di vita del prodotto
	Inglese	The Mediterranean diet
	Matematica	Studio delle funzioni

	Enogastronomia	I marchi di qualità
	Scienze degli alimenti	La cucina del territorio. La dieta mediterranea
<b>Igiene e sicurezza nei processi alimentari</b>	Italiano	Pascoli: Novembre, il simbolismo
	Storia	L'età giolittiana
	D.T.A.S.R.	Sicurezza sul lavoro, marketing operativo
	Inglese	HACCP
	Enogastronomia	HACCP
	Matematica	Studio delle funzioni
	Scienze degli alimenti	Sicurezza igienica. Metodi di conservazione

<b>LE MALATTIE DEL BENESSERE</b>	Italiano	La coscienza di Zeno
	Storia	L'Europa dei nazionalismi, l'irredentismo italiano e la I Guerra Mondiale
	D. T.A.S.R.	Art. 32 Costituzione , il turismo , i fattori che influenzano il turismo
	Scienze degli alimenti	Alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche.
	Inglese	Allergies and intolerances
	Matematica	Studio delle funzioni
	Enogastronomia	Catering. I vari tipi di menù
<b>Il cibo come “ dolce mangiare” e paradigma dell'esistenza.</b>	Italiano	G. D'Annunzio( e il suo rapporto con il cibo) – Il Piacere: l'esteta e la sua crisi
	Storia	Fascismo, I Guerra Mondiale
	D.T.A.S.R.	Pacchetto Igiene, le frodi alimentari e controlli lungo la filiera
	Enogastronomia	Risotto alle rose, cottura per convenzione
	Inglese	.Food contamination and food preservation
	Matematica	Studio delle funzioni

	Scienze degli alimenti	Disturbi alimentari.
<b>La sicurezza come diritto fondamentale</b>	Italiano	Verga – Rosso Malpelo.
	Storia	Il Rivoluzione Industriale
	D.T.A.S.R	Costituzione art.32. Norme sulla sicurezza
	Scienze degli alimenti	Alimentazione e malattie in quel periodo. La dieta mediterranea
	Inglese	The Mediterranean diet
	Matematica	Studio delle funzioni
	Enogastronomia	Classificazione degli alimenti. Le gamme alimentari
<b>LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Italiano	Gabriele D'Annunzio e il suo rapporto con il cibo. Il Piacere: l'esteta e la sua crisi.
	Storia	I Guerra Mondiale. Fascismo
	D.T.A.S.R	I controlli sulla filiera agroalimentare Pacchetto igiene, frodi alimentare/ sicurezza sul lavoro
	Scienze degli alimenti	Le contaminazioni
	Inglese	Food contamination and food preservation
	Matematica	Studio delle funzioni
	Enogastronomia	Metodi di conservazione
<b>Mens sana in corpore sano</b>	Italiano	Pirandello: il pensiero e la poetica dell'umorismo. Il fu Mattia Pascal.
	Storia	Fascismo
	D.T.A.S.R	Rapporto tra pianificazione e programmazione, da quali fattori dipende la strategia dell'impresa.
	Scienze degli alimenti	Alimentazione e salute
	Inglese	The Mediterranean diet
	Matematica	Studio della funzione
	Enogastronomia	La qualità degli alimenti e le frodi alimentari

<b>L'inettitudine dell'uomo</b>	Italiano	La coscienza di Zeno
	Storia	Regimi totalitari
	D.T.A.S.R.	Costituzione art.32
	Inglese	Allergies and intollerances
	Enogastronomia	La classificazione degli alimenti. Le gamme alimentari
	Matematica	Studio delle funzioni
	Scienze degli alimenti	Alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche: anoressia e bulimia
<b>Sostenibilità</b>	Italiano	Verga. La famiglia Malavoglia
	Storia	La seconda Rivoluzione Industriale
	D.T.A.S.R.	Marketing green
	Inglese	PCTO
	Enogastronomia	Cucina sostenibile e idee innovative. L'idea del progresso
	Matematica	Studio delle funzioni
	Scienze degli alimenti	I cibi sostenibili

<b>Soldati</b>	Italiano	Ungaretti. Soldati. Pensiero/poetica
	Storia	I Prima Guerra Mondiale
	Inglese	The Mediterranean diet
	Matematica	Studio delle funzioni
	Enogastronomia	Spaghetti alla Ungaretti. I metodi di cottura
	Scienze degli alimenti	I principi della dieta mediterranea. La dieta mediterranea
	D.T.S.A.R	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. Pacchetto igiene e sicurezza alimentare



## 2.5. 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.

## 2.6. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

## 2.7. 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.

## 2.8. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

<b>COSTITUZIONE</b> <b>Istituzioni- legalità'-solidarietà</b> <b>Classe QUINTA</b>					
<b>EVIDENZE</b> <b>alleg. C</b> <b>D.M.35/2020</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b> <b>CHIAVE DI</b> <b>RIFERIMENTO</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>MONTE</b> <b>ORE</b>
Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa	-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	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h

del nostro Paese		loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica			
Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi.	La nascita dell'Unione Europea Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea L'euro	-Avere consapevolezza dell'essere cittadino  -Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.  -Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza  -Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé  -Esprimersi correttamente in una lingua straniera  Individuare, con l'analisi degli Statuti e dei documenti emanati, i valori e le ragioni che hanno ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO.		Storia  Inglese  Francese/Tedesco	2 h  3 h  3 h
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e	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

sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie					
<b>SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO Classe QUINTA</b>					
<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 Sala e Vendita</p>	<p>- I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.</p> <p>- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.</p> <p>-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.</p> <p>- Strutture e infrastrutture sostenibili.</p> <p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE</p>	<p>-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.</p> <p>- Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).</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>	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lab. Enogastr. Cucina</p> <p>Lab. Enogastr. Sala e Vendita</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>4 h*</p> <p>4 h*</p> <p>3 h</p> <p>2 h</p>

<p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<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, 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.).</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.</p> <p>Discipline concorrenti: tutte</p>	<p>TUTTE</p>	<p>2 h</p> <p>2 h</p>
<p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>•Solo Indirizzo Accoglienza turistica</p>	<p>-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.</p>	<p>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</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lab. Accoglienza Turistica</p>	<p>4 h*</p>

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.  Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.  Mostra interesse per le tematiche affrontate	INTERMEDIO	7/8
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.  Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.	BASE	6
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.  Non si interessa alle tematiche affrontate	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
CITTADINANZA DIGITALE	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.	Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.  Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.  È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.  È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo).  Distingue le fonti per la loro attendibilità.	AVANZATO	9/10
	Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.  Rafforzare la consapevolezza della privacy e del rispetto degli altri.	Ha partecipato con spirito critico.  Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato.  Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.  Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica	INTERMEDIO	7/8

		autonomamente la netiquette		
		Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE  
ESAME DI STATO A.S. 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	BRODA	ANTONIO
2	CIFIELLO	DESIREE LUCIA
3	CIMMINELLA	ERICA
4	DI PALMA	GIUSEPPE
5	GAGLIONE	FEDERICA
6	GUARINO	ANTONIO
7	IANNICELLI	ERSILIA MARIA
8	L'ERARIO	FEDERICA
9	LEONE	RAFFAELLA
10	NAPOLITANO	GIUSEPPINA
11	RUSSOLILLO	ALESSIA
12	SANTELLA	ANNA
13	SAVERIANO	GAIA
14	SENA	AGOSTINO
15	STRAMAZZO	SIMONE
16	TOSCANO	ALESSANDRA

## PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	5	Ripetenti	4	Allievi diversa nazionalità,	
Femmine	11	Ripetenti seconda volta		Allievi con diversa abilità	- PEI Obiettivi Minimi -0 Differenziata -1
				Allievi con DSA o con BES	PDP -1
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. C indirizzo Enogastronomia risulta composta da 16 alunni, di cui 5 maschi e 11 femmine che hanno sempre mostrato un comportamento adeguato e corretto durante l'anno scolastico sia nei confronti dei compagni di classe che dei docenti e di tutte le componenti dell'istituzione scolastica. Una delle alunne è diversamente abile ed ha seguito un percorso C differenziato per tutte le discipline ed un'altra è un'alunna con BES a causa dei problemi di salute e di relazione sociale che si sono accentuati nel corso del secondo periodo dell'anno scolastico per un lutto familiare che ha causato un aggravarsi della situazione personale.

La classe inoltre risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, adeguatamente collaborativa e interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico; la frequenza alle lezioni non è stata per tutti regolare. Per l'alunna con BES si sono poste in campo strategie diversificate e si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi indicati nel PDP per cui, nella seconda parte dell'anno, il dialogo didattico è molto migliorato. Nel primo quadrimestre, tuttavia, non è mancata, per qualche alunno, il perdurare di qualche lacuna, ma successivamente la partecipazione al dialogo educativo, anche se in misura differenziata, è stata più attiva e l'impegno, anche nel lavoro domestico, più proficuo.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Un esiguo gruppo di alunni, impegnati con continuità, sono in possesso di strumenti linguistici e capacità organizzative che permettono loro di muoversi con sicurezza nella disamina dei fatti letterari trattati; 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 un ristretto gruppo di alunni per cui i contenuti trattati hanno costituito un adeguato momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono corrette e, per alcuni, appropriate, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato buono.

Il consiglio di classe ritiene opportuno che, durante le prove d'esame, possa essere disposta l'assistenza degli insegnanti di sostegno, che hanno seguito l'alunna diversamente abile durante questi anni scolastici, al fine di creare condizioni favorevoli per affrontare l'esame con serenità. La relazione finale e tutta la documentazione relativa all'alunna è depositata agli atti della scuola e sarà consegnata in busta chiusa alla commissione degli esami di Stato. A livello comportamentale gli alunni sono vivaci e corretti, ma c'è stato sempre bisogno di costanti sollecitazioni per migliorare la motivazione, la partecipazione e l'interesse che non sempre sono risultati adeguati alle varie attività didattiche. La frequenza è stata regolare e solo in casi isolati è stato rilevato un maggior numero di assenze/ritardi opportunamente segnalati alle rispettive famiglie. In quest'ultimo anno scolastico, tenuto conto dei livelli di partenza e delle caratteristiche generali del percorso educativo, sono state seguite delle strategie didattiche dirette a migliorare la carente situazione di partenza di alcuni discenti poco inclini allo studio. I contenuti previsti nelle progettazioni curriculari sono stati adeguati alle reali possibilità di ognuno e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate per consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della progettazione di classe. Per colmare le carenze nelle singole discipline gli studenti hanno usufruito anche di corsi di recupero in itinere, svolti all'inizio dell'anno scolastico e a chiusura del primo quadrimestre. I percorsi di consolidamento e potenziamento hanno offerto agli studenti maggiori opportunità di crescita culturale. Tutto ciò ha dato risultati complessivi soddisfacenti, ma al tempo stesso differenziati e rapportati ai loro prerequisiti. È da rimarcare che quasi tutti gli allievi, grazie all'interesse e al costante impegno profuso nelle materie professionalizzanti, hanno raggiunto ottimi risultati, mostrando competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia. A conclusione del percorso formativo compiuto della classe, si ritiene di poter confermare che gli allievi, al di là dei risultati nel profitto, hanno realizzato una crescita culturale e umana complessivamente adeguata e positiva. Riguardo le competenze raggiunte possiamo ripartire la classe in tre gruppi di livello: Al primo gruppo appartengono alunni che si sono applicati nello studio con costante impegno ed interesse arrivando ad un buon livello di padronanza in tutte le discipline e sono in grado di organizzare le conoscenze a livello pluridisciplinare. Il secondo gruppo risulta formato da studenti che grazie alle strategie e metodologie applicate, sono riusciti a consolidare abilità e conoscenze nei vari settori dell'apprendimento scolastico, conseguendo un livello di competenze discreto. C'è infine un terzo gruppo, di pochi studenti, che ancora presenta lacune nella preparazione di base per un impegno saltuario e settoriale, ma che può comunque, essere in grado di sostenere le prove di esame, poiché grazie alle diverse strategie messe in atto dai docenti, hanno raggiunto alla fine dell'anno scolastico, un grado di preparazione nel complesso sufficiente. I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi e le modalità stabilite dalla scuola. In alcuni casi i genitori sono stati contattati più frequentemente in quanto c'è stata la necessità di comunicargli comportamenti poco idonei o carenze nel profitto. Il Consiglio di classe ha preso visione della Informativa su Curriculum Studente. I candidati sono stati tutti accreditati al sito ed hanno riportato nella terza parte del curriculum le attività extrascolastiche significative nel loro percorso di crescita e maturazione. Questo documento, che rappresenta la sintesi tra scuola e attività extrascolastiche, accompagnerà lo studente all'esame di Stato ed offrirà spunti personali nella conduzione del colloquio.

## PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

Dalle relazioni disciplinari dei singoli docenti si evincono sia le competenze e le abilità multidisciplinari acquisite, sia gli obiettivi generali e specifici concordati dal Consiglio di Classe a inizio d'anno e globalmente raggiunti, in riferimento alle linee essenziali del P.O.F. d'Istituto. Le verifiche dei risultati raggiunti hanno fatto registrare, nel complesso, un allineamento agli obiettivi concordati in sede di progettazione iniziale. La classe, come già detto, ha dimostrato a diversi livelli, di aver maturato le competenze e le conoscenze previste nelle varie discipline compreso educazione civica.

Gli **obiettivi educativi comportamentali** sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi e a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, far proprie, elaborare e applicare, anche in altri contesti,

le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite durante il corso di studi. Il C.D.C. ha considerato che gli alunni sono in grado di:

- Rispettare gli altri e le idee altrui, rispettare il diverso. Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto.
- Riguardo all'impegno e all'interesse gli alunni fanno.
- Collaborare alla soluzione dei problemi.
- Organizzare il proprio lavoro senza ledere i diritti altrui.

Per quanto riguarda gli **obiettivi didattici specifici** raggiunti si rinvia alle relazioni finali delle singole discipline.

In riferimento alle **competenze trasversali**, l'allievo ha acquisito:

- capacità espositive scritte e orali;
- competenze comunicative di base per un corretto uso del linguaggio, anche specifico disciplinare, corretta metodologia di studio individuale e di gruppo per raggiungere gli obiettivi didattici, utilizzando gli strumenti di conoscenza e di studio specifici nei diversi ambiti disciplinari;

Durante l'anno come **attività interdisciplinare**, per il raggiungimento degli obiettivi, è stato progettato e realizzato un percorso formativo per nuclei tematici unitari, basato su un metodo di lavoro collegiale sia da parte dei docenti che da parte degli allievi.

L'attività interdisciplinare è stata intesa come ricerca di temi-argomento o temi- problema attorno ai quali far convergere l'interesse e le competenze di tutte le discipline. Tale attività, è stata sviluppata

**UDA : Il valore dell'esperienza; Pennellate di gusto e sapore; Tutti a tavola; Il territorio:**

**Aromi e Colori.**

Per favorire **il potenziamento, il consolidamento e il recupero** è stata effettuata una pausa didattica alla fine del primo quadrimestre. Le iniziative di recupero e di sostegno sono state svolte con attività in itinere, con le seguenti modalità:

- Ripresa degli argomenti con spiegazione alternativa per tutta la classe;
- Organizzazione di gruppi di allievi per livelli differenti e per attività da svolgere in classe;
- Assegno e correzione di esercizi per casa.

Queste attività hanno curato con particolare attenzione gli aspetti metodologici volti ad acquisire autonomia, metodo di studio e la natura trasversale degli interventi.

Si fa presente, inoltre, che, a conclusione del percorso di recupero in itinere, è stato somministrato un testo scritto per valutare l'eventuale superamento delle lacune pregresse.

## STRUMENTI E MODALITÀ DI VERIFICA

L'attività di verifica degli obiettivi raggiunti è stata:

di tipo **“formativo”**, durante il processo di apprendimento per accertare eventuali carenze e a sanarle.

di tipo **“sommativo”**, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.

PROVE ORALI: Interrogazioni (anche brevi), colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo. PROVE

SCRITTE: Esercizi, soluzione di problemi, relazioni, questionari, mappe concettuali, parafrasi, riassunti, composizioni in lingua inglese e francese, traduzioni, testi di vario genere, compiti rispondenti alle tipologie delle prove d'esame.

o PRATICHE

**La Valutazione finale ha tenuto conto:**

- dell'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche;
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curriculari, extracurriculari, di recupero e di approfondimento;
- dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico;
- della crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. ( capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità);
- della frequenza assidua, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- della partecipazione assidua alle attività complementari ed integrative, extracurriculari e attività formative e professionalizzanti (stage).
- dei certificati validi ai sensi del DM 49/2000 (crediti formativi).
- della media dei voti.

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

## Metodologie e strategie didattiche

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

## PROGETTI e/o ATTIVITA' INTEGRATIVE (CULTURALI E PROFESSIONALIZZANTI) SVOLTI

Durante l'anno scolastico, gli allievi sono stati coinvolti nel PCTO e nelle attività di orientamento in uscita.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI			
Progetto / Attività	Docente proponente	Periodo	Numero studenti
PCTO	Mosca Lucrezia	I° e II° quadrimestre	Tutta la classe
Progetto Orientamento	Caccavale Antonio	I° e II° quadrimestre	Non tutta la classe

## RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

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

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

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

Le attività di orientamento in uscita si sono svolte ininterrottamente dal mese di ottobre 2022 a maggio 2023.

FINALITÀ:

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

Si riportano di seguito le principali attività di orientamento in uscita che hanno impegnato i nostri studenti delle classi V delle tre declinazioni Enogastronomia – Sale e Vendita- Accoglienza Turistica:



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

ATTIVITÀ	DATA	CLASSI
<b>ORIENTASUD – “Il salone delle opportunità”:</b> Convegni, conferenze, workshop. EFFETTUATI ONLINE	- 26 ottobre 2022 - 27 ottobre 2022 - 28 ottobre 2022	QUINTE
<b>ALMA – LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA</b> EFFETTUATO IN PRESENZA	-24 ottobre 2022	QUINTE

ATTIVITÀ	DATA	CLASSI
<b>ORIENTASUD – “Il salone delle opportunità”:</b> Convegni, conferenze, workshop. EFFETTUATI ONLINE	- 26 ottobre 2022 - 27 ottobre 2022 - 28 ottobre 2022	QUINTE
<b>ALMA – LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA</b>	-24 ottobre 2022	QUINTE
<b>Incontro Formativo: “SERVICE LEARNING -PROGETTO ORIENTALIFE”.</b> L’incontro è stato tenuto dal dott. Antonio Della Pietra, esperto designato dalla Regione Campania per la realizzazione del percorso formativo	L’incontro si è svolto il 20 aprile 2023, dalle ore 11.00 alle ore 13.00	- TERZA A Eno - TERZA E Eno
<b>Università agli Studi “Suor Orsola Benincasa” - Napoli</b> Orientamento Universitario	L’incontro si è svolto il 15 febbraio 2023, dalle ore 10.30 alle ore 12.00	- QUINTA B Tur. - QUINTA C Eno. - QUINTA C Sala - QUINTA D Eno. - QUINTA F Eno. - QUINTA B Eno.

<p><b>Campus “Principe di Piemonte” Agerola (NA):</b> Giornata di Orientamento strutturata in:</p>	<p>L'incontro si è svolto il 05 aprile 2023</p>	<p>- QUINTA C Eno - QUINTA B Sala - QUINTA D Eno</p>
<p><b>a.</b> Visita guidata delle aree interne (aule didattiche, laboratori ecc.) ed esterne adiacenti alla struttura. <b>b.</b> Presentazione dell'offerta didattica in Sala Conference ed incontro con gli orientatori; <b>c.</b> Incontro con il pastry chef residence Carmine De Stefano per il “COLOMBA DAY” – CLASS EXPERIECE. <b>d.</b> Master class con un'azienda di produzione locale.</p>		
<p><b>Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro” Università agli Studi di Napoli SUOR ORSOLA BENINCASA - IPSSEO A C. RUSSO</b> Il percorso si è articolato in CINQUE incontri, QUATTRO dei quali svolti presso la sede dell'istituto scolastico e UNO presso la sede dell'Ateneo. Ogni incontro è durato tre ore circa e si è svolto presso la sede Centrale, le attività sono state parte integrante del PCTO. MACRO-PROGETTAZIONE DEL PERCORSO: <b>MODULO 1</b> - Familiarizzazione con il lessico universitario. - Sviluppo della conoscenza del contesto della formazione superiore, del suo valore nella società della conoscenza, delle differenze con il contesto scolastico. - Autovalutazione delle proprie conoscenze (rapporto io/contesto). <b>MODULO 2</b> - Analisi, verifica e consolidamento delle proprie conoscenze e delle proprie risorse personali. <b>MODULO 3</b> - Riflessione sulla didattica disciplinare, condivisione delle esperienze, aspetti emotivo-affettivi e metodologici. <b>MODULO 4</b> - Conoscenza del mercato del lavoro, dei possibili sbocchi occupazionali, connessione fra questi e conoscenze e competenze sviluppate. - Competenze riflessive e trasversali per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e</p>	<p>Gli incontri si sono svolti dal 06 marzo 2023 al 19 aprile 2023</p>	<p>- TERZA A Acc. Tur. - QUARTA A Acc. Tur. - QUINTA A Acc. Tur. - TERZA B Acc. Tur. - QUARTA B Acc. Tur. - QUINTA B Acc. Tur. - QUINTA C Sala - QUINTA A Eno - QUINTA A Sala - QUINTA C Eno</p>

professionale.		
<b>Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro”</b>	L'incontro si è svolto il 12 maggio2023	- TERZA A Acc. Tur. - QUARTA A Acc. Tur. - QUINTA A Acc. Tur.
<b>Università agli Studi di Napoli Suor OrsolaBenincasa - IPSSEO A C. RUSSO</b>  <b>MODULO 5</b> - OPEN DAY in Ateneo		- TERZA B Acc. Tur. - QUARTA B Acc. Tur. - QUINTA B Acc. Tur. - QUINTA C Sala - QUINTA A Eno - QUINTA A Sala - QUINTA C Eno
<b>Università agli Studi di Napoli PARTHENOPE: incontro di orientamento universitario</b>	L'incontro si è svolto il 28 aprile2023	-QUINTE

**CICCIANO, 15 MAGGIO 2023**

**Prof. Antonio Caccavale**

# 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</li> </ul>

	nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
<b>6</b>	<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>
<b>5</b>	<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>
<b>4 o minore</b>	<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.
			Competenze	Analisi ampie, precisione e sicurezza nell’applicazione. Buon livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di



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

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

	2/1		Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).
--	-----	--	--

## PROVE ORALI

### INDICATORI

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

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

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

### INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

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

### SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

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

### DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

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

### BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

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

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

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

**CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**

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

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

# PROGRAMMI

## ITALIANO

PROF.SSA SABRINA FALCETTA

### LA SCAPIGLIATURA

Il contesto socio-economico e i modelli della Scapigliatura. I caratteri del movimento. Gli esponenti.

### NATURALISMO E VERISMO

Il Naturalismo francese: i fondamenti teorici; i precursori; la poetica di Zola; il ciclo dei Rougon-Macquart.

G. Flaubert: *Madame Bovary*, dalla vicenda alla costruzione narrativa.

Scrittori italiani nell'età del Verismo: la diffusione del modello naturalista; la poetica di Capuana e di Verga; l'assenza di una scuola verista e l'isolamento di Verga.

### GIOVANNI VERGA

La vita, la formazione e i romanzi d'esordio. I romanzi preveristi e la svolta verista: *Rosso Malpelo*.

La poetica. Le tecniche narrative: l'eclisse dell'autore, la regressione del punto di vista, lo straniamento.

La visione della realtà e la concezione della letteratura.

Il Ciclo dei Vinti.

I Malavoglia: l'intreccio; l'irruzione della storia; il contrasto tra tradizioni e progresso; realismo e idealizzazione; l'impianto corale e la costruzione bipolare.

Da Vita dei campi:

*Rosso Malpelo*

Da I Malavoglia:

*I vinti e la fiumana del progresso* (Prefazione)

*Il mondo arcaico e l'irruzione della storia*

*La conclusione del romanzo: l'addio al mondo premoderno*

Dalle Novelle rusticane:

*La roba*

### IL DECADENTISMO

Il superamento del Positivismo. Significato del termine e periodizzazione. Caratteri della sensibilità decadente. Temi e figure. Confronto tra Decadentismo e Romanticismo.

C. Baudelaire: la poetica.

Da I fiori del male:

*Corrispondenze*.

Le correnti del Decadentismo. Il Simbolismo: i precursori, i caratteri e i "poeti maledetti". L'Estetismo.

### GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita. Le opere, dagli esordi all'Estetismo e alla sua crisi. La fase della "bontà" e i romanzi del superuomo. Le opere drammatiche. Le opere in versi: le *Laudi*. Il pensiero e la poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo.

Da Il Piacere:

*Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti.*

Da Alcyone:

*La pioggia nel pineto.*

GIOVANNI PASCOLI

La vita. La visione del mondo. La poetica del fanciullino e la poesia “pura”. L’ideologia politica. I temi della poesia pascoliana e l’innovazione stilistica. Le raccolte poetiche.

Da Myricae:

*X Agosto*

*Novembre*

*Il lampo.*

*Temporale*

ITALO SVEVO

La vita. Il pensiero e la poetica: la formazione culturale, tra influenze filosofiche, politiche e letterarie. Il rapporto con la psicoanalisi. Le opere: Una vita e Senilità(vicende e impostazione narrativa).La coscienza di Zeno :la struttura, i contenuti e le tecniche narrative.

Da La coscienza di Zeno:

*Il fumo*

LUIGI PIRANDELLO

La vita. La visione del mondo: il vitalismo e la critica dell’identità individuale: la “trappola” della vita sociale; il relativismo conoscitivo e l’incomunicabilità. Il “forestiere della vita”. La poetica dell’Umorismo. I romanzi: trame e temi.

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

*La costruzione della nuova identità e la sua crisi*

L’ERMETISMO

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

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita. La poetica e le innovazioni stilistiche. L’itinerario delle opere: *Il porto sepolto; L’allegria di naufragi; L’allegria; Sentimento del tempo; Il dolore; La terra promessa; Taccuino del vecchio.* Struttura e temi delle raccolte poetiche.

Da L’allegria:

*Veglia*

*Soldati.*

Cicciano 15 maggio 2023

La Prof.ssa \_\_\_\_\_

I Rappresentanti degli Studenti \_\_\_\_\_

# STORIA

DOCENTE: PROF.SSA SABRINA FALCETTA

## **I PROBLEMI DELL'ITALIA POSTUNITARIA: DESTRA E SINISTRA A CONFRONTO**

I problemi economici, sociali e culturali dopo l'unificazione

La politica della Destra storica

La terza guerra d'indipendenza

L'annessione di Roma e la caduta della Destra

L'età umbertina e i governi della Sinistra storica

## **LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE**

I caratteri

Dall'invenzione del telegrafo senza fili all'acciaio, "metallo perfetto"

La chimica al servizio dell'industria alimentare, i progressi della medicina e i miglioramenti nell'igiene.

## **COLONIE E IMPERI**

La ripresa del colonialismo

Dal colonialismo all'imperialismo

La Conferenza di Berlino

La guerra dell'oppio in Cina e la dominazione inglese in India

L'imperialismo degli Stati Uniti in America Latina

## **LA BELLE EPOQUE**

Un mondo in trasformazione

Il "taylorismo" e la catena di montaggio

Suffragio universale, partiti di massa e sindacati

I movimenti per l'emancipazione delle donne

La società di massa

## **L'ITALIA GIOLITTIANA**

La politica interna tra socialisti e cattolici

La legislazione sociale di Giolitti e lo sviluppo industriale dell'Italia

La politica estera e la guerra in Libia

## **L'EUROPA VERSO LA GUERRA**

Le ambizioni imperialistiche della Germania

Il revanscismo francese, lo stato d'allarme in Inghilterra, l'arretratezza della Russia

L'Impero austro-ungarico e la questione balcanica

L'irredentismo italiano

## **LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

Le cause della guerra

1914: il fallimento della guerra-lampo

L'entrata dell'Italia nel conflitto

1915-1916: la guerra di posizione  
Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra  
I trattati di pace

### **LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN**

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

### **IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO**

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

### **LA CRISI DEL '29 E IL NAZISMO**

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

### **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

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

Cicciano 15 maggio 2023

La Prof.ssa \_\_\_\_\_

I Rappresentanti degli Studenti \_\_\_\_\_



## MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Vitale Carmela

### 1. Richiami

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

### 2. FUNZIONI

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

### 3. LIMITI

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

### 4. FUNZIONI CONTINUE

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

CICCIANO, lì 15/05/2023

LA DOCENTE  
Prof.ssa Carmela Vitale

## FRANCESE

**Programma di lingua Francese**  
**Classe VC Enogastronomia**  
**Anno scolastico 2022/2023**  
**Docente prof.<sup>ssa</sup> Russo Romilda**

### **Uda N.1 IL valore dell'esperienza**

**Offre d'emploi, opportunités de travailler à l'étranger et en Italie, le C V et le contrat de travail**

- ❖ Le travail en cuisine : organisation et précautions pour la sécurité alimentaire
- ❖ HACCP
- ❖ Conservation des aliments
- ❖ Allergies et Intolerances
- ❖ Je propose ma candidature. Entretien d'embauche

### **Uda N.2 Pennellate di paesaggi: gusto e sapori**

**Cibo e natura**

**Parcours à travers quelques régions Françaises : Champagne, Alsace, Bretagne, Normandie e Provence. Traditions gastronomiques, attraits touristiques**

**La cuisine Française à travers les siècles**

**Du XVI siècle au XX siècle**

### **UDA N.3: Opportunità di crescita umana e professionale**

- ❖ TUTTI A TAVOLA : Mon expérience de travail
- ❖ Les nouveaux régimes diététiques : Végétariens, Végétaliens, Frutariens. Modifier son comportement
- ❖ Les saveurs de Naples : les spécialités culinaires.

## **Uda N.4 Il territorio: cultura, aromi, colori e sapori**

- ❖ Itinéraires de voyage et de gout en Italie : Puglia e Campania,
- ❖ Terroirs et vignobles
- ❖ Nouvelles formes de restauration

**Cicciano 15 maggio 2023**

Gli Alunni

LA DOCENTE  
RUSSO ROMILDA

## **INGLESE**

### **Programma di lingua inglese**

**Classe V c Eno.      A.S 2022-23      Teacher: De Riggi Stella**

- 1) The kitchen brigade and uniform**
- 2) Types of bars**
- 3) Types of restaurants**
- 4) Sustainability: Slow Food Movement**
- 5) Food intolerances and allergies**
- 6) Safety at work, main risks at work**
- 7) Food safety, Haccp system,**
- 8) Food Contamination**
- 9) Food Preservation**
- 10) Italian enogastronomic tour:  
Campania, Apulia, Sicily and Emilia Romagna**
- 11) Food and religion**
- 12) The Mediterranean diet**
- 13) Alternative diets**
- 14) Street food**
- 15) Food and wine paring**

**Cicciano 15 maggio 2023**

**Students**

**Teacher**

**DE RIGGI STELLA**

# TEDESCO

## PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA – A.S. 2022/2023

**CLASSE: VC Eno**

**Prof.: M. CRISTINA MAURIELLO**

### TESTI UTILIZZATI:

- 1) AA.VV. *Paprika Neu Extra*, vol.unico, Hoepli
- 2) AA.VV. *Kochkunst Neu*, vol. unico, Loescher
- 3) AA.VV. *Ganz Genau*, vol.1 Zanichelli

### Da Paprika Neu:

#### **Nicht nur Frühstück:**

Mahlzeiten und Essgewohnheiten; Speisen und Getränke;  
den Gast mit dem geeigneten Register ansprechen; nach Wünschen fragen; Bestellungen entgegennehmen.

#### **In der Küche:**

Vorbereitungsmethoden; Zerkleinerung; Garmethoden;  
Gerichte beschreiben; Rezepte erklären;  
den Kellner um etwas bitten; den Gast bedienen; um Beurteilung bitten.

#### **Zu Tisch:**

Italienische Gastronomie; Deutsche Gastronomie. Vorspeisen.

#### **Rezepte:**

Nudeln mit Bologneser Sauce; Gefüllte Paprika; Schweinebraten; Wiener Schnitzel; Kirschentorte; Sachertorte auf Wiener Art.

#### **Ernährung, Diät und Menü:**

Lebensmittel; Inhaltsstoffe von Lebensmitteln; Ernährungsformen; Diät; Vegetarier und Veganer;  
die Nahrungspyramide.

### Da Kochkunst Neu:

Italienische Küche und italienische Gaststätte: Restaurant, Trattoria, Osteria, Pizzeria.  
Deutsche Essgewohnheiten: Beim Imbiss essen; Joe's Wirtshaus zum Löwen in Berlin.  
Die Werbung: Anzeige und Situationen.

### Grammatik:

Da *Ganz Genau*, vol.1: Einheiten 1-2

I pronomi interrogativi. I pronomi personali. La negazione. Uso di "man".

Verbi regolari e irregolari. Verbi separabili e inseparabili. Präsens. Perfekt. Passiv.

La costruzione della frase. Principali e secondarie: la causale.

### Educazione Civica:

1957, die Geburtsstunde der Europäischen Union.

### Landeskunde:

Deutschland: das Staatssystem; die Nordsee; Berlin.

### **Video e Audio da libri di testo e youtube.**

Cicciano 15 maggio 2023

**La docente**

M.Cristina Mauriello

## LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

### PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico: 2022-2023

MATERIA : LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE  
CUCINA

CLASSE: V SEZ. C

DOCENTE : LUCREZIA MOSCA

- **Corretta prassi igienico-sanitaria: il piano H.A.C.C.P.**

Normativa igienicosanitaria e procedura di  
autocontrollo HACCP

- **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

tipologie di intolleranze alimentari  
Piatti e menu per soggetti con  
intolleranze alimentari.

- **IL CIBO SOSTENIBILE (agricoltura biologica, la riduzione delle emissioni di anidride carbonica legata al cibo)**

Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi  
menù in funzione al contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

- **QUALITÀ, CERTIFICAZIONE E ALIMENTI MODERNI**

-Marchi di qualità e tutela dei  
prodotti tipici  
-Il significato di prodotto  
biologico  
gli alimenti e alimenti moderni  
la qualità alimentare

- **IL CATERING**

le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante. La ristorazione commerciale e collettiva. La produzione dei pasti nella ristorazione. Il catering e la ristorazione viaggiante

- **IL BANQUETING**

Le caratteristiche del banqueting; La gestione operativa,  
l'organizzazione e la pianificazione di banqueting ed altri servizi esterni; La comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio

- **IL BUFFET**

• L'organizzazione di un  
banchetto, di un buffet o di un  
evento.

• La presentazione dei piatti, le

#### ATTIVITÀ PRATICHE DI LABORATORIO SVOLTE

- Gli impasti

Pane , panini, pizza, focaccia.

- La pasta fresca all'uovo . Tagliatelle, fettuccine, ravioli . Impiatto di paste ripiene , timballi
- Gâteaux di patate
- Rustico napoletano , danubio salato
- Pan di spagna , torta Chantilly
- Pasta frolla , crostate biscotti
- Pasta choux . Zeppole di San Giuseppe, l'éclairs crema limone , cioccolato ,choux cioccolato
- Le uova , maionese , insalata russa
- Arancini, crocchè ,
- Primi piatti e condimenti vari
- Salmone con contorno di patate e crema di ceci
- I risotti

Cicciano 15 maggio 2023

GLI ALUNNI

LA DOCENTE  
LUCREZIA MOSCA

## **SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

**A.S. 2022/23**

**Relazione finale di Alimenti e alimentazione**

**Classe V enogastronomia sez C**

**Prof. Flavia Graziano**

La classe V<sup>C</sup> (articolazione enogastronomia) è formata da 16 alunni, 11 femmine e 5 maschi, una delle allieve segue una programmazione differenziata. Tutti gli allievi hanno frequentato in modo regolare le lezioni.

Nell'ambito degli obiettivi non cognitivi, la classe si è dimostrava vivace, a volte forse in modo eccessivo, ma nel complesso corretti ed in possesso di un livello soddisfacente di socializzazione. Nel complesso gli studenti hanno dimostrato una partecipazione ed un interesse quasi sempre accettabile, tenuto conto degli anni pregressi e delle difficoltà che, oggettivamente, abbiamo avuto a causa della pandemia. Alcuni allievi si sono mostrati particolarmente interessati alla disciplina, raggiungendo livelli più che sufficienti di preparazione, altri invece hanno mostrato un interesse discreto, per alcuni invece, si è evidenziato un atteggiamento meno attento e poco propositivo. In generale l'impegno scolastico è stato adeguato per alcuni allievi, per la maggior parte, invece, finalizzato al raggiungimento di obiettivi sufficienti. In alcuni casi l'impegno profuso è stato minimo. L'impegno domestico non sempre è stato adeguato. Il metodo di lavoro, inteso come capacità di ascolto, puntualità nel prendere appunti, esecuzione del lavoro assegnato secondo le indicazioni dell'insegnante, appare produttivo ed apprezzabile solo per alcuni allievi.

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

Buona parte degli allievi ha partecipato in modo proficuo alle lezioni, le verifiche sono state per lo più orali, e le prove scritte sono state svolte utilizzando tipologie diverse di compiti. La programmazione non ha subito comunque variazioni notevoli, tenuto conto delle lezioni non svolte a causa di impegni della classe con attività esterne

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

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

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



malattie da contaminazione biologica

### **Dietetica ed alimentazione**

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

### **Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo**

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

## **COMPETENZE**

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

## **CAPACITA' – ABILITA'**

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

## **CRITERI METODOLOGICI**

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

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

## **MATERIALI E STRUMENTI**

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

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato svolto in itinere, fino agli inizi di marzo 2023 con ripetizione delle unità didattiche e con esercizi guidati di lettura e di scrittura finalizzati allo sviluppo di una migliore comprensione e rielaborazione di testi .

## **FORME DI VERIFICA**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

**Cicciano 15 maggio 2023**

**La docente prof. Flavia Graziano**

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: prof.ssa Carolina Francesca Crisci**

### **Modulo A**

Il mercato turistico  
Gli organismi e le fonti normative internazionali  
Il mercato turistico internazionale  
Gli organismi e le fonti normative interne

### **Modulo B**

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

### **Modulo C**

La pianificazione e la programmazione aziendale  
Il budget  
Il businnes plan

### **Modulo D**

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

Sviluppo sostenibile  
Agenda 2030/goal n 12 consumo responsabile  
Art. 9 e 41 Costituzione modificati  
Economia lineare e circolare

**Cicciano 15 maggio 2023**

**Prof.ssa Carolina Francesca Crisci**

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

## **RELIGIONE**

### **DOCENTE: PROF.ANTONIETTA PETILLO**

1. Accoglienza della classe
2. Genesi 1-2, la Creazione.
3. L'uomo creato ad immagine e somiglianza di Dio.
4. Genesi 3 – Il peccato originale.
5. Io nella società: io e gli altri e la forza dell'amicizia
6. Io nella società: individuo e persona – il concetto di libertà per un adolescente
7. Genesi 4-La Morte entra a far parte della vita dell'uomo: Caino uccide Abele
8. La morte assistita
9. Suicidio assistito ed eutanasia
10. L'aborto
11. L'accanimento terapeutico
12. La pena di morte nel mondo
13. La giornata della memoria
14. La particolarità del popolo ebreo
15. la giornata contro la violenza sulle donne
16. la diversità e la disabilità intese come valori
17. l'adolescenza e le sue problematiche
18. bullismo e bullismo on line
19. il valore dell'educazione civica a scuola
20. il concetto di legalità
21. il senso di fiducia in un tempo musicale composto in classe
22. il senso del perdono

**Cicciano 15 maggio 2023**

**Prof.ssa Antonietta Petillo**

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

## **SCIENZE MOTORIE**

### **PROF. NAPOLITANO GIULIANO**

#### **IN PALESTRA**

##### **Esercizi pratici:**

esercizi di respirazione  
esercizi coordinativi  
esercizi di potenziamento  
esercizi di abilità

##### **TEORIA**

Conoscenza del corpo umano  
Sistema scheletrico (traumi e patologie)  
Sistema muscolare (traumi)  
Apparato cardio-circolatorio  
I gruppi sanguigni

##### **ALIMENTAZIONE**

alimentazione dello sportivo  
disturbi alimentari (anoressia, bulimia)  
indice di massa corporea  
La piramide alimentare

##### **Sport di squadra**

pallavolo (regole, fondamentali, schemi)  
calcio-tennis

##### **Sport individuali:**

corsa veloce  
corsa di resistenza  
circuiti

##### **Problematiche giovanili:**

dooping, alcol e droghe  
fair-play  
educazione alla salute e alla prevenzione

##### **Cenni storici**

Le Olimpiadi-Educazione fisica nelle varie epoche storiche

**Cicciano 15 maggio 2023**

**Prof. Giuliano Napolitano**

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

## RELAZIONE FINALE

### ITALIANO

DOCENTE: PROF.SSA FALCETTA SABRINA

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. C indirizzo Enogastronomia risulta composta da 16 alunni, di cui 5 maschi e 11 femmine che hanno sempre mostrato un comportamento adeguato e corretto durante l'anno scolastico sia nei confronti dei compagni di classe che dei docenti e di tutte le componenti dell'istituzione scolastica. Una delle alunne è diversamente abile ed ha seguito un percorso C differenziato per tutte le discipline ed un'altra è un'alunna con BES a causa dei problemi di salute e di relazione sociale che si sono accentuati nel corso del secondo periodo dell'anno scolastico per un lutto familiare che ha causato un aggravarsi della situazione personale.

La classe inoltre risulta eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, adeguatamente collaborativa e interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico; la frequenza alle lezioni non è stata per tutti regolare. Per l'alunna con BES si sono poste in campo strategie diversificate e si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi indicati nel PDP per cui, nella seconda parte dell'anno, il dialogo didattico è molto migliorato. Nel primo quadrimestre, tuttavia, non è mancata, per qualche alunno, il perdurare di qualche lacuna, ma successivamente la partecipazione al dialogo educativo, anche se in misura differenziata, è stata più attiva e l'impegno, anche nel lavoro domestico, più proficuo.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Un esiguo gruppo di alunni, impegnati con continuità, sono in possesso di strumenti linguistici e capacità organizzative che permettono loro di muoversi con sicurezza nella disamina dei fatti letterari trattati; 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 un ristretto gruppo di alunni per cui i contenuti trattati hanno costituito un adeguato momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono corrette e, per alcuni, appropriate, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. 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. Per la necessità di modulare le lezioni in modo da potenziare il metodo di studio e

le competenze linguistiche di base, l'ultima UDA è stata svolta in parte; i risultati delle verifiche sono complessivamente positivi.

#### OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

#### OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

#### COMPETENZE E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;
- Riassumere oralmente e per iscritto i contenuti;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Comprendere le relazioni di un testo con altri testi dello stesso autore o di autori diversi;
- Costruire percorsi interdisciplinari;
- Produrre diverse tipologie testuali;
- Riconoscere i nuclei tematici e gli elementi formali di un testo.

#### CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

## MATERIALI E STRUMENTI:

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

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero si sono svolte in itinere. Dopo una prima pausa didattica, prevista dal calendario annuale d'Istituto, si è provveduto alla verifica e relativa certificazione dell'estinzione del debito. Riguardo alle iniziative di 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 trattata, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio utilizzato.

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

**La docente**

**Prof.ssa Sabrina Falcetta**

**STORIA**



DOCENTE: PROF.SSA FALCETTA SABRINA

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Pochi alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano una soddisfacente 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 alcuni studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. La maggior parte degli 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 alla prima metà del '900;

#### COMPETENZE E ABILITA':

Gli alunni sono in grado di:

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

#### CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

**MATERIALI E STRUMENTI:**

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

**ATTIVITÀ DI RECUPERO**

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

**FORME DI VERIFICA:**

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

**CRITERI DI VALUTAZIONE:**

- Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione orale dell'allievo, nonché della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.
- Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari periodi storici dell'800 e del '900 trattati, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

La docente  
Prof.ssa Sabrina Falcetta

**Matematica**  
**Prof.ssa Vitale Carmela**

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si presenta alquanto eterogenea sia sotto il profilo didattico che sotto quello disciplinare; è presente un'alunna diversamente abile che segue una programmazione differenziata ed un'alunna BES per la quale è stato predisposto un PDP. Per quanto riguarda l'attenzione, l'interesse e l'impegno, una parte degli alunni ha mostrato apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e senso di responsabilità, vi è poi un altro gruppo per i quali risultano insoddisfacenti i livelli di partecipazione, di attenzione, impegno e di studio giornaliero. Il profitto è stato vario: alcuni hanno raggiunto risultati buoni, altri discreti o sufficienti, ma altri ancora, sia per scarso impegno ed interesse, sia per lacune pregresse, mai del tutto recuperate, hanno raggiunto un livello ai limiti della sufficienza. Alcuni studenti hanno acquisito una sufficiente autonomia nell'esposizione e nell'applicazione dei concetti appresi, altri hanno evidenziato una preparazione frammentaria ed è necessario guidarli nelle verifiche, specialmente quando devono affrontare esercizi che richiedono un'organizzazione concettuale più complessa.

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

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

**COMPETENZE**

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

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

### SAPERI ESSENZIALI: CONOSCENZE E ABILITÀ

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

Saperi Essenziali	Abilità	Conoscenze	Raggiunti da
<b>1. Equazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di equazione e le relative definizioni. I principi di equivalenza. I concetti di intervallo e di insieme delle soluzioni.</li> <li>- Equazione della retta, in forma esplicita e in forma implicita e relazione tra i coefficienti dell'equazione e la posizione della retta.</li> <li>- Definizione di parabola e la sua rappresentazione nel piano cartesiano. Equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse y.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equazioni di primo e di secondo grado</li> <li>- La retta</li> <li>- La parabola</li> </ul>	Tutti ✓
			Magg. <input type="checkbox"/>
			Alcuni <input type="checkbox"/>
<b>2. Disequazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il concetto di disequazione.</li> <li>- Saper risolvere disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte.</li> <li>- Saper risolvere sistemi di disequazioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disequazioni algebriche di primo e secondo grado, intere e fratte.</li> <li>- Sistemi di disequazioni.</li> </ul>	Tutti ✓
			Magg. <input type="checkbox"/>
			Alcuni <input type="checkbox"/>
<b>3. Funzione reale di variabile reale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere e classificare una funzione.</li> <li>- Saper determinare il dominio delle funzioni.</li> <li>- Saper determinare gli zeri di una funzione.</li> <li>- Saper determinare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</li> <li>- Saper determinare gli intervalli di positività di una funzione razionale.</li> <li>- Saper individuare le proprietà specifiche di alcune funzioni (pari dispari, crescenti, decrescenti, ecc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzioni lineari. Funzioni quadratiche.</li> <li>- Funzioni costanti, iniettive, suriettive, biettive.</li> <li>- Dominio e condominio di una funzione.</li> <li>- Funzioni reali di variabile reale; zeri di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti; funzioni pari e dispari.</li> <li>- Classificazione delle funzioni reali di variabile reale.</li> <li>- Immagine di un elemento del dominio di una funzione analitica.</li> <li>- Calcolo del dominio di funzioni razionali e irrazionali.</li> <li>- Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</li> </ul>	Tutti <input type="checkbox"/>
			Magg. ✓
			Alcuni <input type="checkbox"/>
<b>4. Limite di una funzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper calcolare i limiti di funzioni polinomiali e fratte in un punto e all'infinito.</li> <li>- Saper calcolare gli asintoti di una funzione algebrica razionale fratta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolo di limiti di funzioni polinomiali in un punto e all'infinito.</li> <li>- Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte in un punto e all'infinito; forme indeterminate <math display="block">+\infty - \infty; \frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty};</math> </li> </ul>	Tutti <input type="checkbox"/>
			Magg. <input type="checkbox"/>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolo degli asintoti di una funzione razionale fratta.</li> <li>- Calcolo del dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli del dominio partendo dal grafico di semplici funzioni</li> </ul>	Alcuni ✓
--	--	---	-------------

## CRITERI METODOLOGICI

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

La metodologia di lavoro ha assunto modalità diversificate, utilizzando: a) la lezione partecipata, per costruire un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero; b) la lezione frontale per la presentazione di percorsi e per trasmettere definizioni, concetti o tecniche nuove; c) la discussione guidata in classe per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e problemi, per confrontare

diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti; d) il coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo - didattico in vario modo (domande, interventi, riflessioni critiche, ecc...), per cercare di far loro acquisire spontaneamente un atteggiamento indagatore e per l'acquisizione di un sapere non riproposto passivamente, ma riorganizzato autonomamente; e) esercitazioni guidate per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l'interesse e l'attenzione dei discenti; f) l'utilizzo di reti e strumenti informatici per attività di studio, ricerche e approfondimento.

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

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

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

## FORME DI VERIFICA

L'attività di verifica degli obiettivi raggiunti è stata svolta mediante somministrazione di prove scritte ed orali sugli argomenti di indirizzo trattati. Le prove scritte sono state di vario tipo: test a risposta multipla e compiti di tipo tradizionale. Le prove orali sono state principalmente interrogazioni, esposizione degli argomenti trattati e interventi da posto. In tal

modo, se ne è potuta constatare le capacità di ragionamento, l'attività personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni: la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo; la seconda di tipo sommativo, che si è collocata al termine di ogni UdA, un segmento didattico sufficientemente lungo, che è servita per verificare le “padronanze” che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

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

Cicciano, lì 15 Maggio 2023

La Docente

Prof.ssa Carmela Vitale

## **FRANCESE**

### **LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA FRANCESE**

**DOCENTE: PROF. ssa Romilda Russo**

**RELAZIONE FINALE V C Enogastronomia**

**Anno Scolastico 2022/2023**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Il gruppo di allievi della classe VC enogastronomia di lingua francese si è mostrato interessato e partecipativo agli argomenti oggetto di studio. L'impegno è stato costante per quasi tutti gli alunni, solo per qualcuno è stato altalenante. Nel corso dell'anno, il lavoro è stato svolto in un clima di grande serenità e responsabilità, l'interesse per la disciplina non è mai venuto meno. L'alunna diversamente abile con programmazione differenziata e seguita dalla docente di sostegno, è stata una risorsa in più per l'intera classe. Ben inserita e circondata dall'affetto e dall'attenzione delle compagne, ha lavorato con serenità.

La frequenza scolastica è stata generalmente regolare per quasi tutti gli alunni. L'impegno dei singoli alunni ha naturalmente evidenziato differenze in termini di attitudini, assiduità, responsabilità, autonomia nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Il profitto degli alunni, pertanto, risulta buono per alcuni, discreto o quasi per i restanti alunni.

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

Il programma è stato sviluppato in considerazione delle UDA previste ad inizio anno scolastico, dando particolare spazio all'approccio comunicativo e funzionale. Le quattro abilità di base sono state sviluppate nella loro integrità, ogni argomento è stato proposto, illustrato, approfondito e fatto oggetto di discussione, pareri, opinioni. Molto spazio è stato dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore ristorativo. Gli alunni hanno operato in maniera diversa ottenendo risultati differenti, secondo il proprio ritmo di apprendimento e le abilità individuali. Il livello raggiunto è nel complesso discreto, anche se alcuni alunni utilizzano la lingua orale in maniera non sempre fluida.

### **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 un gruppo di alunni; 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 sui prodotti dell'attività ristorativa, 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 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 ha 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 e di ristorazione ivo, dizionario cartaceo e multimediale, sussidi audiovisivi, ricerche individuali e di gruppo, lavagna multimediale interattiva, computer e internet.

### **• ATTIVITA' 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 Romilda Russo**

## **INGLESE**

### **LINGUA STRANIERA INGLESE** **DOCENTE: PROF.SSA DE RIGGI STELLA** **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe VC ENO è composta da 16 alunni, provenienti da zone limitrofe e con background familiari e sociali differenziati. La maggior parte degli alunni è sempre stata educata ed ha sempre rispettato le regole scolastiche, anche se vivaci, non hanno mai mostrato atteggiamenti poco consoni al contesto scolastico né dal punto di vista delle azioni né sul piano verbale. Buona parte degli alunni, invece, ha partecipato al dialogo didattico educativo impegnandosi con entusiasmo per le diverse argomentazioni affrontate, facendo emergere un vivo interesse per lo studio della disciplina; altri hanno seguito un percorso formativo abbastanza regolare tale da poter raggiungere gli obiettivi fondamentali previsti dalla programmazione.

Il livello generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento, per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Nel gruppo classe sono presenti un' alunna diversamente abile che si è ben integrata e segue una programmazione differenziata.

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

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

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

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

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

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

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

**Il docente**  
**DE RIGGI STELLA**

# TEDESCO

IPSSEOA “C. RUSSO” – CICCIANO

RELAZIONE FINALE

CLASSE: V C Eno

a.s.2022/2023

MATERIA: TEDESCO

PROF.: M. CRISTINA MAURIELLO

La classe di Tedesco che ho preso in carico quest'anno a partire dal 12 novembre scorso, è composta da 9 alunni, 6 femmine e 3 maschi. Gli alunni, pur molto vivaci, hanno mostrato da subito un comportamento corretto e hanno partecipato quasi tutti con interesse ed impegno al dialogo educativo raggiungendo nella fase finale risultati che posso ritenere soddisfacenti nella media, e buoni per alcuni, compresa l'alunna con BES.

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

Relativamente ai livelli di competenze e conoscenze acquisiti, la classe manifesta, nel suo insieme, conoscenze linguistiche di base, tali da consentire un livello minimo di comunicazione ordinaria e di elaborazione guidata dei contenuti culturali appresi; soltanto qualche alunno evidenzia conoscenze un po più approfondite delle tematiche e ha acquisito migliori livelli di conoscenze e competenze.

Gli obiettivi posti alla base della programmazione di quest'anno, già inizialmente rimodulati sulla base delle verifiche iniziali, sono stati in gran parte raggiunti, seppure numerose attività didattiche integrative e di orientamento abbiano fatto registrare un ulteriore rallentamento nello svolgimento del programma.

A inizio del percorso si è ritenuto necessario consolidare le basi, riprendendo anche le strutture grammaticali e sintattiche nel tentativo di colmare lacune pregresse.

Successivamente pur non trascurando l'aspetto morfologico della lingua, si è inteso mirare soprattutto al potenziamento della competenza comunicativa nell'ottica dei futuri impieghi lavorativi degli studenti, rafforzando le capacità di comprensione, analisi e sintesi di testi scritti e orali. I testi scelti, incentrati soprattutto sul confronto tra la cultura e le tradizioni italiane e quelle dei paesi di lingua tedesca, sono stati affrontati attraverso attività di carattere comunicativo, condotte in lingua tedesca, per permettere agli alunni di esercitare le abilità linguistiche di base con esercizi di conversazione.

Accanto ai libri di testo, che hanno costituito la fonte primaria di documentazione ed attività didattica, si è fatto uso di Internet, di video reperibili su *youtube* e di esercizi interattivi su applicazioni specifiche.

Le prove di verifica scritta hanno riguardato, per il primo quadrimestre, test di grammatica e sintassi. Successivamente sono state predisposte secondo le disposizioni stabilite dal dipartimento di lingue. La valutazione sommativa di ogni singolo alunno, scaturisce dalla media delle verifiche scritte con le puntuali e costanti verifiche orali, tenendo conto della progressione nell'apprendimento, delle capacità individuali, ma anche dell'interesse e della partecipazione dimostrati nel corso dell'anno scolastico.

Cicciano, 15/05/2023

Prof.ssa M. Cristina Mauriello

## LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA

RELAZIONE FINALE DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA  
CLASSE: 5 SEZ. C ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

### FORMAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni : 11 femmine e 5 maschi . E' presente 1 alunna diversamente abile.

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI PREVISTE NEL PIANO DI STUDI: 6

### METODOLOGIA UTILIZZATA

- Lezioni frontali interattive e discussioni organizzate (che hanno stimolato l'interesse e la curiosità

degli alunni).

- Dialogo e confronto diretto (che hanno favorito e incrementato la partecipazione e il

coinvolgimento degli allievi e hanno consentito loro di avanzare serenamente richieste di chiarimenti e approfondimenti).

- Coinvolgimento attivo degli studenti nel discorso educativo-didattico in vario modo (domande,

interventi, riflessioni critiche, ecc.), suscitando in loro curiosità e spirito critico.

- Esercitazioni guidate: poiché l'esercizio dà la possibilità di controllare il grado di assimilazione e di

possesso dei contenuti sono stati proposti agli allievi esercizi, per stimolare il loro interesse e la loro attenzione e per sviluppare le loro capacità di intuito.

- Cooperative learning. Lavoro di gruppi. Far lavorare gli allievi in gruppi di lavoro quindi discutere ,

valutare opzioni, assumersi responsabilità, decidere , gestire conflitti ecc.

### VALUTAZIONE

La valutazione ha avuto essenzialmente due funzioni:

- la prima di tipo formativo, utile per controllare la modalità in cui si andava sviluppando il

processo di apprendimento ed è, spesso, servita a far emergere necessità di rinforzo;

- la seconda di tipo "sommativo", che si è collocata al termine di un segmento didattico

sufficientemente lungo, che è servita per verificare le "abilità e/o competenze" che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

### VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE

ORALI- PRATICHE 1°- 2° quadr.: 2

### TIPOLOGIE DI VERIFICA UTILIZZATE

- Colloqui dal posto o alla lavagna
- Prove pratiche
- Osservazione del lavoro fatto in laboratorio
- Le verifiche orali sono state volte soprattutto a valutare le capacità di ragionamento, l'attività

personale di studio, i progressi raggiunti e le proprietà di linguaggio e terminologia professionale.

#### METODOLOGIA UTILIZZATA

- Cooperative learning
- Lavoro in piccoli gruppi in modalità asincrona
- Lezione frontale
- Lezioni asincrone (trasmissione “ragionata” di materiali didattici assegnati agli studenti: audio,

video, file, esercitazioni, mappe concettuali, ecc)

- Attività di ricerca

#### MODALITÀ DI VERIFICA DEL LAVORO SVOLTO

- Restituzione del compito
- Domande e risposte pertinenti/non pertinenti
- Interventi pertinenti/non pertinenti
- Risposte a sollecitazione dell’insegnante che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione

critica e personale

- Discussione di compito di realtà
- Interrogazioni in sincrono
- Prodotti digitali (realizzazione di ricette con immagini )
- Partecipazione/ interesse/impegno/relazione

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE La verifica degli apprendimenti è stata costante e accompagnata da puntuali valorizzazioni del lavoro svolto, da continue indicazioni sul come procedere con azioni di recupero, consolidamento, attività di ricerca, il tutto in un’ottica di personalizzazione che ha mirato a responsabilizzare quanto più possibile gli allievi. Sono state utilizzate le seguenti prove di verifica:

- Esercitazioni Pratiche con compiti di realtà ( elaborazione di ricette)
- Schede di lavoro , test con quesiti
- Interazioni orali con colloqui guidati.

#### INDICAZIONI SINTETICHE SUI RISULTATI DIDATTICO/DISCIPLINARI DELLA CLASSE

##### VALUTAZIONE SOMMATIVA - COMPETENZE RAGGIUNTE

La valutazione finale ha tenuto conto dell’andamento dei risultati nelle prove di verifica, del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità), del possesso dei linguaggi specifici, del metodo di studio conseguito, della partecipazione alle attività didattiche in ogni sua forma, dell’interesse e dell’impegno dimostrati, del confronto tra la situazione iniziale e quella finale, dell’intero processo di apprendimento nell’arco dell’anno scolastico, della crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. ( capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione del lavoro , impegno e assunzione di responsabilità).

- Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell’anno, la classe:

è complessivamente migliorata X è rimasta stabile  è stata complessivamente deludente

è peggiorata

- Autonomia e/o responsabilità di lavoro nei confronti dell’esperienza scolastica e dello studio nelle

sue diverse forme

adeguate  nel complesso adeguate  per un gruppo di alunni non adeguate

- Le competenze disciplinari sono state perseguite giungendo a un livello complessivo:

avanzato  intermedio  base  non base

- La preparazione complessiva è:

soddisfacente  accettabile  globalmente eterogenea  complessivam. accettabile

non ancora accettabile

SVOLGIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE

È stata svolta in modo regolare . Si allegano i programmi svolti.

Data

CICCIANO, 15 maggio 2023

Il docente  
Prof.ssa Lucrezia Mosca

## **SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

IPSSEOA "C.RUSSO" Cicciano (NA)

**A.S. 2022/23**

**Relazione finale di Alimenti e alimentazione**

**Classe V enogastronomia sez C**

**Prof. Flavia Graziano**

La classe V<sup>C</sup> (articolazione enogastronomia) è formata da 16 alunni, 11 femmine e 5 maschi, una delle allieve segue una programmazione differenziata. Tutti gli allievi hanno frequentato in modo regolare le lezioni.

Nell'ambito degli obiettivi non cognitivi, la classe si è dimostrava vivace, a volte forse in modo eccessivo, ma nel complesso corretti ed in possesso di un livello soddisfacente di socializzazione. Nel complesso gli studenti hanno dimostrato una partecipazione ed un interesse quasi sempre accettabile, tenuto conto degli anni pregressi e delle difficoltà che, oggettivamente, abbiamo avuto a causa della pandemia. Alcuni allievi si sono mostrati particolarmente interessati alla disciplina, raggiungendo livelli più che sufficienti di preparazione, altri invece hanno mostrato un interesse discreto, per alcuni invece, si è evidenziato un atteggiamento meno attento e poco propositivo. In generale l'impegno scolastico è stato adeguato per alcuni allievi, per la maggior parte, invece, finalizzato al raggiungimento di obiettivi sufficienti. In alcuni casi l'impegno profuso è stato minimo. L'impegno domestico non sempre è stato adeguato. Il metodo di lavoro, inteso come capacità di ascolto, puntualità nel prendere appunti, esecuzione del lavoro assegnato secondo le indicazioni dell'insegnante, appare produttivo ed apprezzabile solo per alcuni allievi.

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

Buona parte degli allievi ha partecipato in modo proficuo alle lezioni, le verifiche sono state per lo più orali, e le prove scritte sono state svolte utilizzando tipologie diverse di compiti. La programmazione non ha subito comunque variazioni notevoli, tenuto conto delle lezioni non svolte a causa di impegni della classe con attività esterne

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

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

Principali Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Virus, batteri, spore  
malattie da contaminazione biologica



## **Dietetica ed alimentazione**

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

## **Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo**

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

## **COMPETENZE**

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

## **CAPACITA' – ABILITA'**

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

## **CRITERI METODOLOGICI**

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

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

## **MATERIALI E STRUMENTI**

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

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato svolto in itinere, fino agli inizi di marzo 2023 con ripetizione delle unità didattiche e con esercizi guidati di lettura e di scrittura finalizzati allo sviluppo di una migliore comprensione e rielaborazione di testi .

### **FORME DI VERIFICA**

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

**La docente prof. Flavia Graziano**

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: PROF.SSA CAROLINA FRANCESCA CRISCI**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Gli alunni durante l'attività didattica si sono mostrati generalmente attenti, ma l'impegno non è stato uguale per tutti, buona parte dei discenti ha partecipato al dialogo didattico-educativo, impegnandosi con entusiasmo per le diverse argomentazioni affrontate, facendo emergere un vivo interesse per lo studio della disciplina; altri hanno seguito un percorso formativo abbastanza regolare tale da poter raggiungere gli obiettivi fondamentali previsti dalla programmazione.

Il livello generale risulta eterogeneo per capacità, per metodo di lavoro, per ritmo di apprendimento, per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità.

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

La frequenza è stata generalmente regolare, dal punto di vista didattico alcuni allievi si sono mostrati, sin dai primi giorni assidui ed hanno partecipato in modo costante e puntuale al dialogo educativo rispettando le scadenze fissate. Tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, il livello di raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è mediamente più che discreto. In particolare un gruppo di alunni si è mostrato da subito interessato ed attento agli argomenti trattati, studiando in modo continuo e fruttuoso, raggiungendo un buon livello di apprendimento. Un'altra parte della classe, pur partecipando attivamente alle lezioni, ha raggiunto un livello sufficiente.

Gli argomenti sono stati proposti non solo attraverso la lezione frontale ma anche utilizzando metodologie attive quali: cooperative Learning, gruppi di lavoro, role playing, discussioni dialogate, analisi e riflessioni su video proposti, immagini. È stata utilizzata anche la condivisione di documenti utili per approfondimenti e la realizzazione di PPT.

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

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

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

#### **1. Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze**

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, gli obiettivi di base sono stati raggiunti, anche se in misura diversa, da quasi tutti gli allievi.

#### **2. Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze**

Relativamente alle competenze, gli obiettivi sono stati conseguiti in modo omogeneo poiché molti alunni hanno mostrato di aver acquisito egual livello di autonomia.

#### **3. Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità**

Buona parte degli allievi risulta capace di analizzare, elaborare e sintetizzare i contenuti, cogliere gli elementi importanti dei vari argomenti.

### **3.METODOLOGIE**

Lo svolgimento del programma curricolare è stato affrontato mediante lezioni frontali, dialogate e partecipate, il cooperative learning ed il tutoring. Gli studenti sono stati costantemente sollecitati a intervenire in merito alle spiegazioni fornite dall'insegnante al fine di verificarne l'attenzione, il processo di apprendimento e l'uso appropriato del linguaggio specifico della disciplina.

#### **4 . MATERIALI DIDATTICI**

- Libri di testo
- Internet
- Sussidi audiovisivi
- Mappe concettuali

#### **5. ATTIVITÀ DI VERIFICA**

- Verifiche orali e scritte

#### **ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO**

Interventi di sostegno e/o di recupero sono stati attuati in itinere ogni qualvolta sono emerse difficoltà e, in particolare, dopo le valutazioni quadrimestrali sono state effettuate attività di recupero in orario curricolare secondo le seguenti modalità:

- riepilogo di parti del programma attraverso strategie diverse (Cooperative learning e tutoring);
- rappresentazione degli argomenti mediante mappe concettuali e quadri di sintesi.

Le competenze degli alunni più capaci, invece, sono state potenziate attraverso interventi mirati ad approfondire i temi studiati.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri utilizzati hanno valutato conoscenze di contenuti, abilità di comprensione e di rielaborazione, utilizzo del linguaggio specifico. Gli elementi che sono stati oggetto di valutazione sommativa sono stati non solo le verifiche orali, ma anche l'attiva partecipazione al dialogo didattico-educativo. Si è, inoltre, tenuto conto dell'impegno e della costanza profusi nello studio dall'inizio dell'anno scolastico e dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza.

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

**Prof.ssa Carolina Francesca Crisci**

## RELIGIONE

Documento finale delle attività didattiche svolte nella classe

V<sup>a</sup> CK

Anno scolastico:

2022/23

Disciplina: Religione

Prof.:

A

<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 in presenza</li><li>• Presentazioni in classe;</li></ul>	
<b>VARIAZIONI APPORTATE AL PROGRAMMA</b>	Nessuna	
<b>ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE</b>	Le alunne e gli alunni hanno mostrato serietà, disciplina e correttezza nel comportamento, salvo qualche eccezione.	

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

<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>• Presentazioni in classe</li></ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assiduità</li><li>• Conoscenze</li><li>• Rielaborazione</li></ul>

Cicciano,15/05/2023

**IL DOCENTE**  
**Antonietta Petillo**

## **SCIENZE MOTORIE**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera  
**CARMINE RUSSO**

Classe **V** Sezione **C**- Indirizzo **ENOGASTRONOMIA**

Docente Prof. **Napolitano Giuliano**

Disciplina d'insegnamento: **SCIENZE MOTORIE**

### RELAZIONE FINALE

La classe è costituita da 11 femmine e 5 maschi di cui una con programma differenziato e una PDF (per motivi di salute e lutto familiare). La classe, ad inizio anno scolastico, presentava già un notevole interesse alle attività didattiche e un atteggiamento partecipativo alle lezioni. La classe si è dimostrata molto disponibile ad accogliere le sollecitazioni e le strategie fondate su un sereno, attento, impegno e capacità di rispondere alle proposte in modo assolutamente soddisfacente. Si è posta verso il Docente e i suoi metodi con serenità e convinzione per l'intero anno scolastico permettendo il completo raggiungimento degli obiettivi prospettati. L'impegno profuso nello svolgimento del lavoro durante la lezione è risultato generalmente positivo ed ha fornito elementi utili all'analisi delle competenze acquisite e degli obiettivi raggiunti. Sono state utilizzate essenzialmente lezioni pratiche e frontali con insegnamento individualizzato e di gruppo con metodo globale ed analitico. Le lezioni pratiche sono state integrate da lezioni o brevi interventi teorici di spiegazione e contestualizzazione, allo scopo di mantenere vivi l'interesse, la motivazione e la partecipazione. La valutazione è stata effettuata con continuità, all'interno ed al termine dei vari moduli, non necessariamente per tutti gli allievi contemporaneamente, ma solo quando questi dimostravano di aver acquisito le competenze minime per poter affrontare una serena valutazione. Le valutazioni finali hanno tenuto conto dell'impegno dimostrato, della partecipazione attiva, dell'interesse alla disciplina, dei rapporti relazionali con i compagni e il Docente, delle capacità e delle competenze raggiunte. La classe nel complesso ha raggiunto sufficienti livelli di conoscenza, competenze e capacità, differenziate dalle diverse potenzialità, dall'applicazione individuale e dal percorso scolastico di ciascun alunno. L'impegno e la frequenza non sono stati nel complesso costanti. Il programma è stato svolto regolarmente. Gli alunni, nel corso dell'anno scolastico, hanno mantenuto un comportamento generalmente corretto.

Cicciano, 15/05/2023

Il Docente  
Giuliano Napolitano

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

**A.S. 2022-2023**

### **PREMESSA**

**I PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO)** sono una modalità didattica-formativa con l'obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi. Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente ( life long learning , opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica ed all'esperienza di lavoro. L'alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione ed al lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un'immediata ricaduta nel contesto operativo e personale. L'esperienza del tirocinio formativo in Asl, rappresenta una sorta di prova per poter capire i propri limiti e le proprie potenzialità, i punti deboli e quelli di forza, potendo sviluppare maggior coscienza critica che possa rappresentare il presupposto di obiettivi futuri, in ambito lavorativo, chiari, limpidi e ben distribuiti e distinti, che possano valicare la frase..."Troverò qualcosa da fare", ma che possano permettere , invece, di raggiungere una posizione lavorativa che sia appagante sia dal punto di vista remunerativo ma soprattutto da quello personale. L'alternanza costituisce una modalità innovativa del processo di apprendimento rispetto alle prassi tradizionali della secondaria superiore. Essa nasce da una concezione pedagogica precisa, vale a dire dal riconoscimento della pluralità e della complementarità dei diversi approcci nell'apprendimento e dei diversi stili cognitivi. "Pensare" e "fare" sono sicuramente processi complementari che permettono di puntualizzare la valenza formativa di temi come: insegnamento e apprendimento contestualizzato, apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra



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

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

L'ASL è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo dicompetenze 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, utilizzandole 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	
Orientamento		10	10	
Partecipazione eventi	20	30	30	
Numero Ore Totali	60	100	50	210

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 effettuate a norma della legge 5 febbraio 1992, n. 104, con l'obiettivo prioritario di riconoscerne e valorizzarne il potenziale, anche ai fini dell'occupabilità.

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

E' da ricordare che la normativa prevede che i PCTO siano oggetto di verifica e valutazione da parte dell'istituzione scolastica o formativa. L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor esterno, valuta gli apprendimenti degli studenti e certifica, su apposito modello, le competenze da questi acquisite, che costituiscono crediti, sia al fine della prosecuzione del percorso scolastico, sia per gli eventuali passaggi nei percorsi di apprendistato. L'istituzione rilascia dunque una certificazione relativa alle competenze acquisite nei periodi di 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

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

PROGETTO PCTO AIBM Project IN MODALITÀ TELEMATICA

Si è svolto attraverso video - lezioni di alta formazione tenute dagli esperti barman di circa 3 ore ciascuna a cadenza settimanale

In collaborazione con AIBM Project ed il Progetto Rete

Titolo: La miscelazione e la degustazione dei cocktails. Viaggio tra vino, arte e territorio.

37 ore in diretta su ZOOM e 50 ore in modalità asincrona (totale 87 ore)

1 in orario pomeridiano.

2 Il progetto realizzato sul canale ZOOM

### CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

WEBINAR RELATIVI ALLE AGENZIE DI VIAGGIO FISICHE E ONLINE

WEBINAR COLLEGATI AL CORRIERE DELLA SERA

SONO STATE TRATTATE TEMATICHE RELATIVE AL PATRIMONIO DELL'UNESCO DELLA REGIONE CAMPANIA

### 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.

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

- 

durante il quarto anno con il persistere dei problemi legati alla pandemia, l'Istituto ha aderito ad un progetto a distanza chiamato **La miscelazione avanzata ed il Grande libro del cocktail**, tenuto dal prof. Luigi Manzo.

Le lezioni sono state distribuite in 50 ore, in orario pomeridiano, alcune in diretta su Zoom ed altre in modalità asincrona, in maniera tale da poterla rivedere anche in un secondo momento. Inoltre, sono stati previsti dei quiz di **verifica** per ripassare le nozioni, con l'ausilio della piattaforma Kahoot. Il calendario è stato strutturato su due (massimo tre) pomeriggi a settimana. Per le dirette, si è usata la piattaforma ZOOM, per la modalità asincrona invece le lezioni si potevano vedere (o rivedere) su Youtube, su link riservato. Le comunicazioni per gli studenti, con orari e link, sono state date attraverso un canale Telegram riservato. Gli allievi hanno svolto inoltre 50 ore di eventi interni all'istituto raggiungendo in totale le 100 ore previste.

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

Gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate, in strutture ricettive e agenzie turistiche 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 maggio 2023**

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

**Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.**

**PROPOSTA A1**

**TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto  
scampanell  
aretremulo  
di cicale!  
Stridule pel  
filare  
moveva il  
maestrale le  
foglie  
accartocciat  
e.

Scendea tra gli  
olmi il solein  
fascie  
polverose:  
erano in ciel  
due sole  
nuvole,  
tenui, róse<sup>1</sup>:  
due bianche  
spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di  
melogran  
o,fratte  
di

tamerice<sup>2</sup>  
, il  
palpito  
lontano  
d'una  
trebbiatri  
ce,  
l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero?  
Le  
campane  
mi dissero  
dov'ero,  
piangendo,  
mentre un cane  
latrava al  
forestiero,  
che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotta dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

### Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

## Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

### **TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

#### **PROPOSTA A2**

**Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.**

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste.

Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un

passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio dicontadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>6</sup> *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

### **Interpretazione**

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

#### **La fatica di leggere e il piacere della lettura**

*da un articolo di Annamaria Testa <https://nuovoutile.it/fatica-di-leggere/>*

La fatica di leggere è reale. Per questo il piacere della lettura è una conquista preziosa. Lo è perché leggere arricchisce la vita. E lo è doppiamente proprio perché leggere è anche un'attività del tutto innaturale. I lettori esperti tendono a sottovalutare questo fatto. O se ne dimenticano.

Comunicare è naturale. Come ricorda Tullio De Mauro, la capacità di identificare, differenziare e scambiarsi segnali appartiene al nostro patrimonio evolutivo e non è solo umana: la condividiamo con le altre specie viventi, organismi unicellulari compresi.

Leggere, invece non è naturale per niente. Ed è faticoso. La fatica di leggere è sia fisica (i nostri occhi non sono fatti per restare incollati a lungo su una pagina o su uno schermo)

sia cognitiva: il cervello riconosce e interpreta una stringa di informazioni visive (le lettere che compongono le parole) e le converte in suoni, e poi nei significati legati a quei suoni.

Poi deve ripescare nella memoria il significato delle singole parole che a quei suoni corrispondono, e a partire da questo deve ricostruire il senso delle frasi, e dell'intero testo.

Tutto in infinitesime frazioni di secondo, e senza pause.

È un'operazione impegnativa, che coinvolge diverse aree cerebrali e diventa meno onerosa e più fluida man mano che si impara a leggere meglio, perché l'occhio si abitua a catturare non più le singole lettere, ma gruppi di lettere (anzi: parti di gruppi di lettere. Indizi a partire dai quali ricostruisce istantaneamente l'intera stringa di testo). Un buon lettore elabora, cioè riconosce, decodifica, connette e comprende tra le 200 e le 400 parole al minuto nella lettura silenziosa. [...]

Tra saper decifrare un testo semplice, si tratti di un sms o di una lista della spesa, e saper agevolmente leggere e capire un testo di media complessità al ritmo di centinaia di parole al minuto c'è un abisso.

Prima di interrogarsi sulle strategie per colmarlo bisognerebbe ... farsi un'altra domanda: che cosa può motivare le persone che leggono poco a leggere di più (e, dunque, a imparare a leggere meglio? In altre parole: che cosa compensa *davvero* la fatica di leggere? [...]

C'è, credo, un'unica cosa che può pienamente compensare l'innaturale fatica di leggere, ed è il piacere della lettura: il gusto di lasciarsi catturare (e perfino possedere) da una storia, o il gusto di impadronirsi di un'idea, una prospettiva, una competenza nuova attraverso un testo. [...]

Ma è un piacere difficile perfino da immaginare finché non lo si sperimenta, arduo da evocare e raccontare [...] e impossibile da imporre. Per questo, credo, è così tremendamente importante leggere a voce alta ai bambini più piccoli. È l'unico modo per renderli partecipi del piacere della lettura prima ancora di sottoporli alla fatica di leggere. Se sanno qual è la ricompensa e l'hanno già apprezzata, affronteranno più volentieri la fatica. E, leggendo, a poco a poco poi se ne libereranno. Ma gli insegnanti e gli addetti ai lavori sono per forza di cose lettori più che esperti, ormai estranei alla fatica di leggere. A loro, l'idea di regalare un po' del (contagioso!) piacere di leggere a chi non sa sperimentarlo attraverso la lettura ad alta voce può sembrare un'idea strana, antiquata o bizzarra. Eppure a volte le idee antiquate o bizzarre danno risultati al di là delle aspettative.

## 1. Analisi

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo, indicando i punti salienti delle argomentazioni dell'autore
- 1.2 Evidenzia la tesi dell'autore concernente la complessità del "leggere"
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno della propria tesi
- 1.4 Evidenzia il ruolo che l'autore attribuisce agli insegnanti nello sviluppare il gusto per la lettura
- 1.5 Il testo presenta una sintassi prevalentemente paratattica, utilizzando periodi brevi.

Ritieni efficace questo stile per affrontare un tema così problematico?

## 2. Commento

Elabora un testo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione affrontata nel testo e sulle riflessioni dell'autore, anche alla luce della personale esperienza di lettore, svolta sia nel tuo percorso di studio sia in riferimento alle tue scelte personali.

### PROPOSTA B2

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei.

I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.



Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell’arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp, 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l’analogia proposta, nell’ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

### Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all’attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B3**

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

2021, pp. 25-27.

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

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non

erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regalie di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità.

C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

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

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

### **PROPOSTA C1**

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

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, Il, Sansoni,  
Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamopossano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

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

### **PROPOSTA C2**

[...] Nelle nostre società, la popolazione non manca di desideri di consumo: questi sono immensi e continuamente alimentati dalla pubblicità; sono i mezzi finanziari degli individui che mancano per accedere ai divertimenti disponibili. La rivendicazione dei salariati, che si esprime molto più in domanda di salario che in domanda di riduzione di tempo di lavoro, può essere interpretata in questo modo: essi vogliono più denaro per meglio utilizzare il tempo libero. [...] I fortunati che hanno un bilancio sufficiente al consumo normale di

questi svaghi non per questo se la caveranno a buon mercato perché avranno a loro disposizione beni ludici concepiti per strati sociali che dispongono di redditi più elevati. Proveranno anch'essi un sentimento di frustrazione per non poterli consumare a loro volta. [...] Il paradosso è proprio quello che segue: si dispone di possibilità di accesso ai beni del tempo libero tanto maggiori quanto più si lavora. [...] Questa società del tempo libero, così come ci è promessa, ha un prezzo talmente alto in termini di consumo di ricchezza che resta confinata alle classi medie dei paesi ricchi. Il che vieta la possibilità di realizzare il sogno del secolo dei Lumi: l'accesso di tutti gli uomini ai beni comuni. [...]

D. MOTHÉ, *L'utopia del tempo libero*, Bollati Boringhieri, Torino 1998, pp. 32-33, 68-69, 92.

La citazione proposta, tratta dal saggio di D. Mothé *L'utopia del tempo libero*, presenta alcuni dei paradossi della fruizione del tempo libero nella società contemporanea. Rifletti su queste tematiche e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

### Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -</b>	<b>5</b> testo ben organizzato e pianificato,	<b>4</b> testo organizzato e pianificato	<b>3</b> testo schematico, ma nel complesso organizzato	<b>2</b> poco organizzato	<b>1</b> gravemente disorganico		<b>5</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10-9</b> elaborato ben articolato.	<b>8-7</b> elaborato coerente e organico	<b>6</b> elaborato lineare	<b>5-4</b> elaborato confuso	<b>3-1</b> elaborato incoerente e disorganico		<b>10</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale -</b>	<b>10-9</b> lessico ricco, appropriato ed efficace	<b>8-7</b> lessico corretto e appropriato	<b>6</b> lessico complessivamente corretto	<b>5-4</b> lessico generico.	<b>3-1</b> lessico scorretto		<b>10</b>
<b>Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>20-17</b> piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	<b>16-14</b> correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	<b>13-11</b> limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	<b>10-8</b> vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	<b>7-1</b> numerosi e gravi errori		<b>20</b>
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>5</b> conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	<b>4</b> conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	<b>3</b> conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	<b>2</b> conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	<b>1</b> conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		<b>5</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<b>10-9</b> argomentata, coerente, originale	<b>8-7</b> pertinente e abbastanza originale	<b>6</b> essenziale e/o generica	<b>5-4</b> poco significativa e superficiale	<b>3-1</b> non presente e/o non pertinente		<b>10</b>
<b>INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)</b>							
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	<b>10-9</b> completo	<b>8-7</b> quasi completo	<b>6</b> sufficiente con qualche imprecisione	<b>5-4</b> parziale o molto limitato	<b>3-1</b> scarso/assente		<b>10</b>
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	<b>10-9</b> comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	<b>8-7</b> buona comprensione del testo	<b>6</b> comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	<b>5-4</b> comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	<b>3-1</b> comprensione molto scarsa /assente.		<b>10</b>
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica,</b>	<b>5</b> completa e approfondita a tutti i livelli	<b>4</b> completa.	<b>3</b> parziale.	<b>2</b> carente rispetto alle richieste	<b>1</b> scarsa o gravemente carente		<b>5</b>

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

stilistica e retorica (se richiesta)	richiesti						
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>

**Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

INDICATORI						pti	pti max
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -</b>	<b>5</b> testo ben organizzato e pianificato	<b>4</b> testo organizzato e pianificato	<b>3</b> testo schematico, ma nel complesso organizzato	<b>2</b> poco organizzato	<b>1</b> gravemente disorganico		<b>5</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10-9</b> elaborato ben articolato	<b>8-7</b> elaborato coerente e organico	<b>6</b> elaborato lineare	<b>5-4</b> elaborato confuso	<b>3-1</b> elaborato incoerente e disorganico		<b>10</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale -</b>	<b>10-9</b> lessico ricco, appropriato ed efficace	<b>8-7</b> lessico corretto e appropriato	<b>6</b> lessico complessivamente corretto	<b>5-4</b> lessico generico	<b>3-1</b> lessico scorretto		<b>10</b>
<b>Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>20-17</b> piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	<b>16-14</b> correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	<b>13-11</b> limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	<b>10-8</b> vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	<b>7-1</b> numerosi e gravi errori		<b>20</b>
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>5</b> conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	<b>4</b> conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	<b>3</b> conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	<b>2</b> conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	<b>1</b> conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		<b>5</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<b>10-9</b> argomentata, coerente, originale	<b>8-7</b> pertinente e abbastanza originale	<b>6</b> essenziale e/o generica	<b>5-4</b> poco significativa e superficiale	<b>3-1</b> non presente e/o non pertinente		<b>10</b>
<b>indicatori specifici (max 40 punti)</b>							
<b>Individuazione di tesi e argomenti presenti nel testo proposto</b>	<b>10-9</b> puntuale e completa	<b>8-7</b> individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	<b>6</b> individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	<b>5-4</b> individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	<b>3-1</b> errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo		<b>10</b>
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</b>	<b>20-17</b> argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	<b>16-14</b> argomentazione e sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	<b>13-11</b> argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	<b>10-8</b> argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	<b>7-1</b> argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze e nell'uso dei connettivi		<b>20</b>



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

<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<b>10-9</b> numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	<b>8-7</b> pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	<b>6</b> pertinenti ma limitati	<b>5-4</b> talvolta inappropriati	<b>3-1</b> scarsi		<b>10</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>

**Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

INDICATORI						pti	pti max
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -</b>	<b>5</b> testo ben organizzato e pianificato	<b>4</b> testo organizzato e pianificato	<b>3</b> testo schematico, ma nel complesso organizzato	<b>2</b> poco organizzato	<b>1</b> gravemente disorganico		<b>5</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10-9</b> elaborato ben articolato	<b>8-7</b> elaborato coerente e organico	<b>6</b> elaborato lineare	<b>5-4</b> elaborato confuso	<b>3-1</b> elaborato incoerente e disorganico		<b>10</b>
<b>Ricchezza padronanza lessicale -</b>	<b>10-9</b> lessico ricco, appropriato ed efficace	<b>8-7</b> lessico corretto e appropriato	<b>6</b> lessico complessivamente corretto	<b>5-4</b> lessico generico.	<b>3-1</b> lessico scorretto		<b>10</b>
<b>Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>20-17</b> piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	<b>16-14</b> correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	<b>13-11</b> limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	<b>10-8</b> vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	<b>7-1</b> numerosi e gravi errori		<b>20</b>
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>5</b> conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	<b>4</b> conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	<b>3</b> conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	<b>2</b> conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	<b>1</b> conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		<b>5</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<b>10-9</b> argomentata, coerente, originale	<b>8-7</b> pertinente e abbastanza originale	<b>6</b> essenziale e/o generica	<b>5-4</b> poco significativa e superficiale	<b>3-1</b> non presente e/o non pertinente		<b>10</b>
<b>indicatori specifici (max 40 punti)</b>							
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	<b>15-14</b> coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	<b>13-11</b> coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	<b>10-8</b> non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	<b>7-5</b> superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	<b>4-1</b> lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		<b>15</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>15-14</b> esposizione perfettamente ordinata e lineare	<b>13-11</b> esposizione complessivamente ordinata e lineare	<b>10-8</b> esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	<b>7-5</b> esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	<b>4-</b> esposizione disorganica e incongruente		<b>15</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10-9</b> conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	<b>8-7</b> conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	<b>6</b> conoscenze e riferimenti culturali essenziali	<b>5-4</b> conoscenze e riferimenti culturali non significativi	<b>3-1</b> conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		<b>10</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					/5		<b>20</b>

## **Simulazione II prova esame di stato**

### **DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA B**

L'area professionale ristorativa ha sempre costituito un settore impegnativo e dinamico, caratterizzato da intense attività quotidiane che richiedono una profonda conoscenza del settore al fine di garantire la massima efficienza ed efficacia nello svolgimento delle attività.

In questo contesto operativo, sono presenti diverse problematiche che possono influire in modo significativo sulle prestazioni dell'organizzazione. Tuttavia, con una corretta analisi e soluzione delle problematiche, è possibile migliorare la qualità del servizio e ottenere una maggiore soddisfazione dei clienti.

### **DESCRIZIONE DEL NUCLEO N. 8**

L'ospitalità è un settore che richiede una particolare attenzione nei confronti del cliente, in quanto il servizio offerto deve essere in grado di soddisfare le esigenze e le aspettative di ogni singolo ospite. La comunicazione e il customer care sono elementi fondamentali per garantire un'esperienza di ospitalità positiva e memorabile

### **DOCUMENTO N. 1**

### **SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI**

L'ambito Sostenibilità e qualità delle filiere agroalimentari si propone di contribuire alla definizione di traiettorie di sviluppo dei sistemi agricoli e forestali che combinino i tre pilastri dello sviluppo sostenibile: economico (sviluppo di settori competitivi), sociale (garantire la coesistenza di diverse tipologie di soggetti, aziende e territori) e ambientale. Tra i temi affrontati emerge quello della qualità delle filiere agroalimentari con particolare attenzione ai sistemi di regolamentazione pubblica e di certificazione volontaria tra cui l'agricoltura biologica, o gli standard richiesti dagli operatori privati. La questione della qualità e sicurezza alimentare è oggi un tema centrale nel dibattito internazionale affrontato da una molteplicità di organizzazioni internazionali quali la FAO o l'Organizzazione mondiale della Sanità e si ripercuote sugli scambi e sugli accordi che li regolano. Lo sviluppo di modelli sostenibili e di garanzia della qualità richiede modifiche nella struttura e organizzazione delle supply chain (associazioni di produttori, integrazione verticale, organizzazione di reti) e politiche che accompagnino questi processi garantendo un'equa distribuzione del valore. Una reputazione di alta qualità è sempre più necessaria per sostenere la competitività e la redditività dell'agricoltura europea e, in particolare, di quella italiana che non potendo contare su

grandi economie di scala, ha sempre puntato sull'eccellenza delle proprie produzioni. Allo stesso tempo, i consumatori sempre più richiedono prodotti autentici ottenuti con metodi specifici e tradizionali. Sistemi di etichettatura affidabile e denominazioni d'origine sono alcuni degli strumenti utilizzati per comunicare le caratteristiche del prodotto e le modalità di produzione agli acquirenti e i consumatori. Un sistema di regole, controlli e sanzioni efficaci è necessario per proteggere consumatori e produttori rispetto a pratiche commerciali sleali. Ciò spiega l'impegno del Centro, all'interno di quest'ambito di ricerca, in un'attività di studio finalizzata a offrire un contributo tecnico-scientifico per migliorare l'efficacia del sistema dei controlli di qualità delle filiere agroalimentari.

<http://antares.crea.gov.it>

## **DOCUMENTO N. 2**

### **L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ**

#### **Premessa**

La forza della ristorazione italiana sta dentro due concetti: qualità e segmentazione. Qualità perché è indiscutibile il prestigio raggiunto dalla nostra ristorazione nel mondo. Segmentazione perché può contare su una molteplicità di formule adatte alle esigenze e alle tasche dei milioni di consumatori che ogni giorno la frequentano. Limitandoci alle tradizionali espressioni dell'offerta non crediamo di esagerare affermando che in nessun altro Paese al mondo convivono migliaia di piccole trattorie legate alla cultura agro-alimentare del territorio e centinaia di grandi ristoranti "stellati" che della reinterpretazione di quella cultura hanno fatto il proprio punto di forza. Ma la ristorazione italiana, si sa, è ristorazione di territorio a testimonianza del filo che la lega alla cultura contadina di cui rappresenta una chiara estensione. Nel caso della ristorazione di qualità, tuttavia, il territorio non è uno spazio semplicemente contiguo al luogo nel quale il ristorante è collocato ma un mondo di conoscenza, di valori e di tradizioni ben più ampio. Il ristorante di qualità è aperto alla sperimentazione e all'innovazione senza mai abbandonare la propria storia. E' così anche per le "stelle" della ristorazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità Premessa 4 E la ristorazione italiana è soprattutto ristorazione di prodotto. Anche nelle cucine dei ristoranti di qualità competenze e tecnica raffinate sono sempre rispettose dei "valori" del prodotto. Ma prima della trasformazione c'è la delicatissima fase dell'approvvigionamento che richiede un elevato numero di competenze: merceologiche, economiche, geografiche, produttive e commerciali. Garantire al ristorante la necessaria disponibilità di prodotto, standard qualitativi adeguati al livello dell'offerta, condizioni economiche sostenibili è una sfida che quasi quotidianamente i ristoranti di qualità si trovano a dover affrontare. Sull'argomento c'è poca letteratura, anzi non ce n'è affatto. Da questa consapevolezza nasce l'idea di avviare un'indagine sulle politiche di approvvigionamento delle materie prime da parte della ristorazione di qualità con l'obiettivo di capire quali i prodotti utilizzati, quanto costano, dove vengono acquistati e quali i problemi che si incontrano. Un'indagine complessa per l'ampio assortimento delle "referenze"

acquistate dalla ristorazione e, soprattutto, per la diversificazione dei canali che, come si vedrà appresso, è piuttosto spinta. Questa attività ha l'ambizione di costruire le basi per andare oltre le intrinseche finalità conoscitive costituendo un punto di partenza volto a favorire migliori relazioni di filiera tra agricoltura e ristorazione per rafforzarne l'integrazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità premessa 5 La consapevolezza che i cambiamenti intervenuti nel modello alimentare vedono crescere il ruolo della ristorazione impone a tutti i protagonisti della filiera ed anche alle istituzioni di valorizzare la ristorazione per valorizzare la filiera e il territorio.

[https://www.fipe.it/files/ricerche/2012/19-06-12rapporto\\_ISMEA](https://www.fipe.it/files/ricerche/2012/19-06-12rapporto_ISMEA)

### DOCUMENTO N. 3

#### “ENOGASTRONOMIA E CULTURA: DUE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA”

AUTRICE: Roberta Garibaldi

L'enogastronomia è oramai considerata un fatto culturale e l'evoluzione del fenomeno procede in una direzione positiva: il turista enogastronomico è alla ricerca non solo della conoscenza del prodotto ma anche del territorio di produzione, nel quale cerca un'esperienza di vita a contatto con identità e risorse.

Per questo, è disposto a coprire distanze maggiori che in passato per raggiungere la destinazione, non è più solo e necessariamente intenditore o appassionato ma si diversifica in vari segmenti di domanda, viaggia nei territori di produzione anche in estate (occasione in cui la visita enogastronomica diventa un plus della vacanza o tappa di ritorno) e opta per una ricettività sempre più varia. [In un mio precedente contributo ho cercato di delineare **profilo e differenziazioni dei turisti enogastronomici**].

La destinazione rappresenta per il turista enogastronomico una componente essenziale, nella quale identifica il cibo e il vino quali espressioni della cultura del luogo visitato, che diventa pertanto attrazione turistica.

#### **Il turismo enogastronomico è una forma di turismo culturale**

Il turismo enogastronomico si è candidato a rappresentare a tutti gli effetti una forma di turismo culturale. Difatti, proprio attraverso la conservazione e la valorizzazione dei territori agricoli e vitivinicoli destinati a delineare la cornice naturale, esso propone un nuovo modo di vivere la vacanza, associando la degustazione di vini, prodotti tipici e talvolta di piatti locali alla visita ad aziende vinicole e agroalimentari.

Grazie alla partecipazione diretta agli usi e alle abitudini dei territori rurali visitati, il turista entra pienamente in contatto con la realtà del luogo e partecipa a un'esperienza di vita che lo arricchisce. Il turismo enogastronomico prende così la forma del turismo culturale: **il turista è alla ricerca del cibo locale da abbinare alla cultura del luogo** e l'enogastronomia diviene così sottocategoria della cultura della destinazione poiché **unisce la volontà di acquisire familiarità con nuove culture alla partecipazione ad eventi e attrazioni culturali**.

Gli eventi culturali, i festival e le sagre svolgono oggi un ruolo importante nella formazione e nel potenziamento del turismo culturale ed enogastronomico. Infatti, offrono ai turisti ulteriori motivi

per visitare una destinazione al di là del prodotto culturale regolarmente offerto e danno modo di affiancare i valori sociali, locali e paesaggistici alla buona gastronomia depositaria della cultura del luogo.

“Enogastronomia e cultura sono quindi due facce della stessa medaglia: il turista enogastronomico-culturale è colui che presta attenzione all’aspetto culturale sia di una destinazione sia di un artefatto e che ritrova nel cibo quella parte di esperienza e dimensione culturale.”

<https://www.formazioneturismo.com/>

**Sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi, il candidato analizzi i documenti sopracitati e descriva:**

- a) l’organizzazione di un evento enogastronomico/culturale ambientato nella propria città di residenza;
- b) uno o più Prodotti Agroalimentari Tipici (P.A.T.) da proporre agli ospiti, il menù proposto con annessa indicazione di eventuali prodotti allergizzanti o potenzialmente non tollerati;
- c) le modalità organizzative e di realizzazione del servizio ristorativo e la gestione del Food Cost;
- d) le materie prime necessarie di uno dei piatti proposti, le modalità di approvvigionamento e di produzione tenendo in considerazione la sostenibilità dello stesso.

**Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghier**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0,50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1,50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2,50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**DATA 15 MAGGIO 2023**

**IL COORDINATORE DI CLASSE**

**DE RIGGI STELLA**



### IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>FALCETTA SABRINA</b>	<b>ITALIANO/STORIA</b>	
<b>VITALE CARMELA</b>	<b>MATEMATICA</b>	
<b>RUSSO ROMILDA</b>	<b>FRANCESE</b>	
<b>DE RIGGI STELLA</b>	<b>INGLESE</b>	
<b>MAURIELLO MARIA CRISTINA</b>	<b>TEDESCO</b>	
<b>MOSCA LUCREZIA</b>	<b>LABOR. CUCINA</b>	
<b>FLAVIA GRAZIANO</b>	<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	
<b>CRISCI CAROLINA FRANCESCA</b>	<b>DTASR</b>	
<b>NAPOLITANO GIULIANO</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>	
<b>PETILLO ANTONIETTA</b>	<b>RELIGIONE</b>	
<b>NAPOLITANO NELLINA</b>	<b>SOSTEGNO</b>	
<b>SODANO ANGELA</b>	<b>SOSTEGNO</b>	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO