



**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. A  
DECLINAZIONE  
SALA E VENDITA  
CODICE ATECO 55**

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Sabrina CAPASSO

## **SOMMARIO**

### **Composizione del Consiglio di Classe**

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

- 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

#### **2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO**

- 2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO
- 2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:  
Servizi di Enogastronomia
- 2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:  
Servizi di sala bar e vendita
- 2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:  
Servizi di accoglienza e promozione del territorio
- 2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)
- 2.6 PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO
- 2.7 ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO
- 2.8 METODOLOGIE DI LAVORO
- 2.9 VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI + SIMULAZIONI I E II PROVA
- 2.10 PERCORSI DI ED. CIVICA

#### **3. DESCRIZIONE / SITUAZIONE CLASSE**

- 3.1 Elenco dei candidati**
- 3.2 Presentazione della classe
- 3.3 Strumenti e criteri di valutazione**
- 3.4 Valutazione del comportamento
- 3.5 Valutazione degli apprendimenti e delle prove orali
- 3.6 Criteri di attribuzione del credito scolastico

#### **4 PROGRAMMI**

- Italiano
- Storia
- Matematica
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Scienze motorie e sportive
- Scienze degli alimenti
- Laboratorio Sala
- DTSAR
- IRC
- Relazioni**
- Italiano
- Storia
- Matematica
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Scienze motorie e sportive

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

Premesse generali  
 Finalità  
 Fasi del processo  
 Valutazione  
 Resoconto ASL

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE**

**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle 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 collegare 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 sconnesso 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 avvertito 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		INDIRIZZO
<b>Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso</b>		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
ITALIANO	Carmelina Lapetina	
STORIA	Carmelina Lapetina	
MATEMATICA	Grasso Domenico	
LINGUA INGLESE	Capolongo Filomena	
LINGUA FRANCESE	De Angelis Mara Rita	
SCIENZE MOTORIE	Silverio Pietro	
SCIENZE ALIMENTI	Claudiani Pamela	
LAB.SALA E VENDITA	Cutolo Francesco	
DTSAR	Angellilo Simona	
IRC	De Vito Valter	
SOSTEGNO	Esposito Ornella	
SOSTEGNO	Ambrosio Saveria	
SOSTEGNO	Siciliano Francesco	

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

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Claudiani Pamela	SCIENZE ALIMENTI
Cutolo Francesco	LABORATORIO SALA
Angellilo Simona	DTSAR

# 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 socioeconomico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curriculari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socioculturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico-professionali e di cittadinanza digitale.

## 1.2. Territorio e capitale sociale.

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 IPSSCOA

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

### **1.3. 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.

### **1.5. Relazione tra scuola e territorio**

L'Istituto "C. Russo" insiste su un territorio a vocazione agrituristica. La popolazione scolastica proviene per la maggior parte da province limitrofe, scarsamente collegate soprattutto da un punto di vista sociale con la comunità del territorio. Sussistono quindi difficoltà di comunicazione e di interazioni anche in termini professionali tra comunità e Scuola che l'Istituto tenta di superare attraverso canali di interazione con gli Enti locali e le Associazioni.

### **1.6. Collaborazione tra scuola e territorio**

Nella consapevolezza dell'importanza dell'interazione scuola, lavoro e territorio l'offerta formativa dell'Istituto si prefigge di rendere gli alunni sempre partecipi alle innovazioni che si avviano nel mercato locale e globale. La relazione con il territorio si esplicita attraverso numerose visite tecniche presso moderne e aggiornate strutture ricettive, la collaborazione a progetti e manifestazioni esterne, in partenariato con gli Enti Locali, (Provincia, Comune, Regione), le Associazioni di settore (Camera di Commercio, FIC Federazione italiana Cuochi, AIBM Project - Associazione Italiana Bartender & Mixologist, ADA Associazione Direttori d'Albergo, Wedding Planner, CONFAO, Tribunale di Nola).

## **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 SALA BAR e VENDITA

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

CODICI ATECO	
<b>56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE</b> <b>MOBILE</b> 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.3 - BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING <b>I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE</b> <b>55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI</b> 55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI	<b>SEP 23 (Servizi Turistici)</b> <b>NUP</b> 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante



## 2.3 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>	IL VALORE DELL'ESPE RIENZA									
<b>2 U.D.A.</b>			PENNELATE DI GUSTI E DI SAPORI							
<b>3 U.D.A.</b>					INCONTRO CON IL TERRITORIO					
<b>4 U.D.A.</b>							TERRITORIO: AROMI E COLORI			

## 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 prodromo per creare un ambiente più disteso e propizio alla crescita e alla valorizzazione delle conoscenze degli studenti stessi.

\*

## 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.

In più sono state svolte due simulazioni, quella della I prova scritta in data 09/05/2023 e il giorno dopo, il 10/05/2023, della II prova scritta. Si allegano, a tal uopo, i testi e le relative griglie.

**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 scampanellare  
tremulo di cicale!  
Stridule pel filare moveva il  
maestrale le foglie  
accartocciate.

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 melograno,fratte  
di tamerice<sup>2</sup>, il palpito  
lontano d'una  
trebbiatrice,  
l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campanemi  
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 prodotto 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 di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, 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.

## Comprensione e Analisi

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 della frase, 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 tre 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 saperagevolmente 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 cominciarono 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 regali e 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 domande proposte.

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

### **Produzione**

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

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

**PROPOSTA C1**

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

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

Firenze 1988, p. 4518,3

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

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

**PROPOSTA C2**

[...] 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.



## 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)

#### GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

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

snodi tematici e stilistici	degli aspetti formali			generale del testo			
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>5</b> completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	<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>
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	<b>15-14</b> ampia e approfondita.	<b>13-11</b> corretta, pertinente, precisa	<b>10-8</b> complessivamente corretta e pertinente.	<b>7-5</b> limitata, frammentaria.	<b>4-1</b> errata.		<b>15</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>



## 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.ipssseoaccicciano.edu.it](http://www.ipssseoaccicciano.edu.it)

#### a. Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

	efficace	complessivamente adeguato		eta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	incoerenza e nell'uso dei connettivi		
<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>





## 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.ipseoaccicciano.edu.it](http://www.ipseoaccicciano.edu.it)

#### b. Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

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

<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

### TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

**NUCLEO N. 8:** Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

**Competenze abbinare, di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 allegato 2:**

- **Competenza in uscita n. 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;
- **Competenza in uscita n. 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;
- **Competenza in uscita n. 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;
- **Competenza in uscita n. 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;
- **Competenza in uscita n. 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.



## 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)

## 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 supplychain (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.

## 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 sotto-categoria 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 alberghiera  
(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA</b>				
<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
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 condifficoltà	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 un' trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in un' 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>				



## 2.10 PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

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

		ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovrnazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO.			
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

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

<b>EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>MONTE ORE</b>
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente e agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.  - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.  -Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.  - Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina  Lab. Enogastr. Sala e Vendita  Scienze e Cultura dell'Alimentazione  Scienze Motorie e Sportive	4 h*  4 h*  3 h  2 h
*Solo Indirizzo Enogastronomia	- Strutture e infrastrutture sostenibili.				
*Solo Indirizzo Sala e Vendita	- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.  - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	-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.)			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi.  -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.  - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza.  Competenza imprenditoriale  Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h  2 h
	-Il concetto di patrimonio	Accrescere il senso di	Competenza in materia	Lab.	4 h*

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

## 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.  Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.  Promuovere le regole del vivere civile e democratico sancite anche dalla nostra Costituzione.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.  Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10
		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
		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.  Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.  Rafforzare la consapevolezza della privacy ed il rispetto degli altri.	Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.  Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.  È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.  È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo).  Distingue le fonti per la loro attendibilità.  Ha partecipato con spirito critico.	AVANZATO	9/10
		Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato.  Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.  Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6

DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE  
ESAME DI STATO A.S. 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 BASE NON RAGGIUNTO</p>	1/5
<p>SVILUPPO SOSTENIBILE 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 DELLA CLASSE

#### 3.1 ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	AGRILLO	SALVATORE
2	AMENDOLA	ALESSIA
3	BALSAMO	DOMENICO
4	CASTIELLO	SAVERIO
5	DRAGONE	GIULIO
6	ESPOSITO	FORTUNATO
7	FATIGATI	TOMMASO
8	GOELDLIN	MARIO
9	SARNATARO	DOMENICO
10	SILVESTRE	CLAUDIO
11	TALIERCIO SANDULLI	SALVATORE
12	TORTORA	PASQUALE

### 3.2 PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

<b>COMPOSIZIONE</b>					
Maschi	<b>11</b>	Ripetenti	<b>0</b>	Allievi con diversa abilità	<b>1</b> - PEI con <b>obiettivi comuni</b> <b>minimi</b> <b>1</b> -PEI <b>DIVERSIFICATO</b>
Femmine	<b>1</b>	Ripetenti seconda volta	<b>0</b>	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da diversi anni.	<b>0</b>
			<b>0</b>	Allievi con DSA o con BES	<b>2</b>
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno			<b>0</b>		

La quinta A Sala e Vendita è composta da 12 allievi, 1 ragazza e 11 ragazzi.

All'interno della scolaria sono inseriti due alunni diversamente abili. Un discente ha seguito un percorso didattico personalizzato riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali e con prove identiche alla classe; ha usufruito di un totale di 13 ore settimanali di sostegno equamente distribuite in tutti gli ambiti disciplinari.

L'altro allievo ha seguito un percorso didattico differenziato in funzione di obiettivi formativo-didattici non riconducibili ai programmi ministeriali ed ha usufruito di un totale di 18 ore settimanali di sostegno con l'apporto di un assistente alla comunicazione per sei ore settimanali. Per tali alunni il consiglio di classe ritiene opportuno che, durante le prove d'esame, possa essere disposta l'assistenza della docente specializzata che li ha seguiti durante i cinque anni scolastici, al fine di creare condizioni favorevoli per affrontare l'esame con serenità. Tutta la documentazione relativa ai suddetti allievi è depositata agli atti della scuola e sarà consegnata in busta chiusa al presidente della commissione costituita per lo svolgimento degli esami di Stato. pertanto al presente documento si allegano due buste contenenti dati sensibili e riservate alla commissione d'esame.



Vista la normativa che stabilisce la facoltà dei Consigli di Classe di individuare gli alunni per i quali sia opportuna e necessaria l'adozione di una personalizzazione della didattica e di una progettazione calibrata sui livelli minimi attesi per le competenze in uscita, considerato il periodo di osservazione di inizio anno dei due allievi che seguono il P.D.P. e dalle informazioni acquisite dalle famiglie, preso atto della documentazione agli atti della Scuola, vengono disposti gli interventi educativi specifici e l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalla Legge 170/2010. Nel corso del triennio la classe si è dimostrata abbastanza unita riuscendo a creare un buon clima per lo studio e si è dimostrata altresì accogliente anche verso l'alunno speciale che ha trovato, sin da subito, un clima favorevole. Il rapporto con gli insegnanti è stato sempre corretto e rispettoso, sempre disponibili a partecipare alle iniziative proposte dalla scuola. Il percorso formativo si è svolto, globalmente, secondo le linee programmate.

Se pur ben disposti nei confronti dei docenti alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico non hanno mostrato un impegno ed una partecipazione costante e adeguata; tuttavia, va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di elementi che ha seguito con interesse il discorso formativo, applicandosi con continuità e senso di responsabilità. Tutti, comunque, hanno dimostrato di aver acquisito competenze trasversali e professionali spendibili nel settore di indirizzo. Durante le collaborazioni, i servizi, le attività di PCTO, gli alunni, hanno avuto l'opportunità di mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei tutor aziendali. Il profitto della classe si attesta su livelli globalmente più che sufficienti. Gli studenti maggiormente coinvolti e attivi hanno dimostrato di possedere conoscenze e competenze più che adeguate e di riuscire a centrare pienamente gli obiettivi di apprendimento.

La frequenza nel complesso non è stata del tutto regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, dimostrando maturità e serietà nel lavoro, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con assenze ripetute e prolungate, per motivi personali o di salute (in parte certificate).

### **3.3 STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

### **3.4 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:

2. la valutazione del comportamento avviene in sede di scrutinio intermedio e finale. Il voto, su proposta del docente coordinatore, è attribuito collegialmente dal CdC;
3. 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;

---

<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.

4. 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»;
5. 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);
6. 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;
7. 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
10	<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>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>· Frequenza costante.</li><li>· Equilibrio nei rapporti con gli altri.</li><li>· Buona partecipazione alle lezioni.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>
8	<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>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza quasi regolare.</li> <li>• Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche.</li> <li>• Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe.</li> <li>• Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati.</li> <li>• Osservazione non regolare delle norme scolastiche.</li> <li>• Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe.</li> <li>• Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate.</li> <li>• Assenze strategiche.</li> <li>• Occasionali rientri in classe tardivi.</li> <li>• Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto.</li> <li>• Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.</li> </ul>
6	<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>• Abituali 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>
5	<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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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.

### 3.5 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 giudizi e nell’autovalutazione.
	7	Discreto	Conoscenze	Corrette, ordinate, connesse nei nuclei fondamentali.
			Abilità	Esposizione chiara, per lo più precisa,

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

				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.

### 3.6 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



## 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.

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 in quattro nuclei tematici.

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 fino ai primi di marzo, 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.**

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 in quattro nuclei tematici.

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 fino ai primi di marzo, 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.**

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

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

ATTIVITÀ INTEGRATIVE EXTRACURRICULARI		CURRICULARI	ED
Progetto / Attività	Docente proponente	Periodo	Numero studenti
Alternanza scuola-lavoro	CUTOLO FRANCESCO	I° quadrimestre	Tutta la classe
Progetto Orientamento	Caccavale Antonio	I° /II° quadrimestre	Tutta la classe

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

<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
	Prova pratica di laboratorio	<b>X</b>	Prodotti multimediale
	Altro:		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.

### Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe:

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

## FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:

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

### RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

Il progetto di Orientamento ha inteso promuovere negli studenti la presa di coscienza delle proprie attitudini, aspirazioni, inclinazioni e motivazioni al fine di favorire sia la maturazione dell'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 nostristudenti delle classi V delle tre declinazioni Enogastronomia – Sale e Vendita- Accoglienza Turistica:

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

ITALIANA.		
EFFETTUATO IN PRESENZA		
<b>ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA:</b> nell'ambito del percorso di orientamento e inserimento nel mondo del lavoro dal titolo: <b>"Laboratorio Orizzonte Lavoro"</b> con l'intento di coinvolgere gli studenti in attività di placement finalizzata ad acquisire conoscenze di base sui principali strumenti di Politica Attiva del lavoro attraverso laboratori tematici al fine di acquisire consapevolezza e conoscenza dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	- 06 febbraio 2023 - 15 marzo 2023 - 14 aprile 2023	QUINTE
<b>ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: JOB MEETING</b> Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per un'eventuale azione di RECRUITING mirata alla selezione e inserimento di potenziali candidati nelle stesse.	-19 maggio 2023	QUINTE
<b>Progetto Orientalife – Didattica Orientativa</b> TRE laboratori sui seguenti temi: - raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni; - raccordo con le Università e con la formazione terziaria non accademica; - didattica orientativa.	- 08/02/2023 Laboratorio <i>"Orientamento alle transizioni"</i> - 17/03/2023 Laboratorio <i>"Orientamento al lavoro"</i> - 08/05/2023 Laboratorio <i>"Orientamento agli ITS e pillole del Sistema Duale"</i> Gli incontri si sono svolti dalle ore 09.00 alle ore 12.00	- QUINTA A Eno. - QUINTA A Sala - QUINTA A Acc. Tur.
<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 EXEPERIECE. <b>d.</b> Master class con un’azienda di produzione locale.</p>		
<p><b>Orientamento nell’ambito della missione 4</b></p>		
<p>– <b>Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro”</b> <b>Università agli Studi di Napoli SUOR ORSOLA BENINCASA - IPSEOA 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 professionale.</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>
<p><b>Orientamento nell’ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro”</b></p>	<p>L’incontro si è svolto il 12 maggio 2023</p>	

<b>Università agli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa - 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 aprile 2023	-QUINTE

CICCIANO, 15 MAGGIO 2023

**Antonio Caccavale**



## ORIENTAMENTO FORMATIVO

### PERCORSO FORMATIVO PER NUCLEI TEMATICI UNITARI

La relazione dovrà essere declinata secondo i seguenti indicatori:

- OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI
- OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI
- OBIETTIVI TRASVERSALI
- METODOLOGIE
- MEZZI E STRUMENTI
- ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI
- ATTIVITÀ DI RECUPERO
- PROGETTI, ATTIVITÀ INTEGRATIVE (CULTURALI E PROFESSIONALIZZANTI), VIAGGI E VISITE DI ISTRUZIONE
- STRUMENTI E MODALITÀ DI VERIFICA

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

# **PROGRAMMI**

## **ITALIANO**

**DOCENTE: PROF. ssa C. Lapetina**

- **REALISMO**
- **POSITIVISMO**
- **NATURALISMO E VERISMO**
- **IL NATURALISMO FRANCESE**
- **IL VERISMO ITALIANO**

## **GIOVANNI VERGA**

- **La vita**
- **Le prime opere**
- **La poetica e la tecnica narrativa**
- **La visione della realtà e la concezione della letteratura**
- **Storia di una capinera**
- **Vita dei campi – Rosso Malpelo**
- **Il ciclo dei Vinti**
- **I Malavoglia – Il mondo arcaico e l'irruzione della storia**
- **Le novelle rusticane – La roba**
- **Il Mastro-don Gesualdo – La morte di Gesualdo**
- **La lupa**
- **Le ultime opere**

## **IL DECADENTISMO**

- **Società e cultura**
- **Storia della lingua e fenomeni letterari**
- **Il romanzo decadente**

## **GABRIELE D'ANNUNZIO – la vita e le opere**

- **Il piacere**
- **Il conte Andrea Sperelli**
- **Le vergini delle rocce – il programma del superuomo**
- **Alcyone**
- **La sera fiesolana**
- **La pioggia nel pineto**

## **GIOVANNI PASCOLI**

- **La vita**
- **La visione del mondo**
- **La poetica**
- **L'ideologia politica**
- **I temi della poesia pascoliana**
- **Le soluzioni formali**
- **Le raccolte poetiche**
- **Il fanciullino – il fanciullino che è in noi**
- **Myrica e analisi delle poesie “ X Agosto” – “L'assiuolo”**
- **I Canti di Castelvecchio**

## **IL PRIMO NOVECENTO**

- **Società e cultura**
- **La stagione delle avanguardie**

## **LUIGI PIRANDELLO**

- **La vita**
- **La visione del mondo**
- **La poetica**
- **Le poesie e le novelle**

- **I romanzi**
- **Il fu Mattia Pascal**  
La costruzione della nuova identità e la sua crisi
- **Uno, nessuno e centomila**
- Il treno ha fischiato

## **ITALO SVEVO**

- **La vita**
- **La cultura di Svevo**
- **Il primo romanzo: Una vita**
- **Senilità**
- **La coscienza di Zeno**  
Il ritratto dell'inetto  
Il fumo

**Cicciano, 15/05/2023**

**La PROF. ssa  
Carmela Lapetina**

## **STORIA**

**DOCENTE: PROF. SSA C. Lapetina**

**Conflitti e rivoluzioni nel primo '900**

**Le grandi potenze all'inizio del '900**

**Trasformazione di fine secolo**

**Un difficile equilibrio**

**L'Italia e l'età giolittiana**

**La questione d'oriente e gli imperi multinazionali**

**La Prima guerra mondiale**

**Da un conflitto locale alla guerra mondiale**

**Le ragioni profonde della guerra**

**La guerra di logoramento**

**L'Italia in guerra**

**La svolta del 1917 e la fine della guerra**

**Il dopoguerra e i trattati di pace**

### **L'EUROPA DEI TOTALITARISMI 1917-1939**

**La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin**

**Mussolini, "inventore" del fascismo**

**1929: la prima crisi globale**

**Il nazismo**

### **IL CROLLO DELL'EUROPA 1939-1949**

**La seconda guerra mondiale**

## **EDUCAZIONE CIVICA**

**LA NASCITA DELL'UNIONE EUROPEA**

**TRATTATO DI MAASTRICHT – TRATTATO DI SCHENGEN**

**I PAESI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'EURO**

**Cicciano, 15/05/2023**

**LA PROF. SSA**

**CARMELA LAPETINA**

## Sc. e Cul. dell'alimentazione

**DOCENTE: PROF. Pamela Claudiani**

### **QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

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

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

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

### **La contaminazione biologica degli alimenti**

- Le malattie trasmesse di origine virale: epatite di tipo A, gastroenteriti
- Le malattie a trasmissione alimentare di origine batterica: intossicazioni, tossinfezioni, infezioni
- Le parassitosi alimentari: da protozoi, da metazoi
- Le nuove patologie infettive di origine alimentare: BSE, l'influenza aviaria

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

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

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

#### **Il fabbisogno energetico**

- Il fabbisogno energetico
- il Metabolismo basale
- il bilancio energetico
- il peso teorico e l'IMC
- Larn e dieta equilibrata
- la dieta equilibrata
- i fabbisogni nutrizionali
- i LARN e le "Linee guida per una sana alimentazione italiana"

#### **Tipologie dietetiche**

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

## **L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

### **La ristorazione di servizio**

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

## **LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

### **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

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

## **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

### **Malattie del benessere o malnutrizioni da eccesso**

#### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

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

## **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- Celiachia
- Allergie, intolleranze

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

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

- I tumori

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

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

##### **Filiera agroalimentare:**

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

##### **Nuovi prodotti alimentari**

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

#### **ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE**

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

**IL DOCENTE**  
**Prof. Pamela Claudiani**



## **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**PROF. DOMENICO GRASSO**

**CLASSE V SEZIONE A\_S**

### **DISEQUAZIONI**

**Disequazioni di primo grado**

**Disequazioni di secondo grado**

**Disequazioni fratte**

**Sistemi di disequazioni**

### **LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETÀ**

**Funzioni e loro caratteristiche**

**Dominio naturale di una funzione**

**Zeri e segno di una funzione**

**Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche**

**Proprietà delle funzioni**

### **LIMITI**

**Il concetto di limite**

**Calcolo dei limiti**

**Forme indeterminate**

**Funzioni continue**

**Asintoti**

### **DERIVATE**

**Derivata di una funzione**

**Derivate fondamentali**

**Calcolo delle derivate**

**Punti di non derivabilità**

### **STUDIO DELLE FUNZIONI**

**Funzioni crescenti e decrescenti e derivate**

**Massimi, minimi, flessi orizzontali e derivata prima**

**Flessi e derivata seconda**

**Studio di una funzione**

**Il Docente  
Prof. Domenico Grasso**

**PROGRAMMA INGLESE**

**DOCENTE: PROF.SSA CAPOLONGO FILOMENA**

**A/S 2022/2023**

**CLASSE V A SALA E VENDITA**

**UDA 1: The value of experience**

**The professional figure**

**The UK vs Italy**

**The British education system vs the Italian education system**

**The qualities of a good waiter**

**Personal hygiene – grooming: rules and regulations**

**The uniform**

**The waiter's duties**

**The Restaurant Brigade: members and tasks**

**The figure of the barman**

**Cocktails and their preparation**

**UDA 2: Brushes of taste and flavours**

**Knowledge means safety**

**Special diet requirements: food allergies and intolerances**

**The Celiac disease**

**EU regulation on food information to consumers- labelling and traceability –allergen labelling**

**Hygiene and food safety – HACCP**

**Food contamination: bacteria, viruses, parasites, harmful chemicals**

**UDA 3: Encounter with the territory**

**Culture, traditions, old and new**

**Enogastronomy – food ways – cross-cultural diversity – new trends**

**The quality labels**

**Organic food - bio products**

**0 km products**

**Genetically modified organisms**

**Sustainability**

**Food systems: global industrialized food system vs local sustainable food system**

**UDA 4: Culture and Traditions**

**Italian enogastronomic tour**

**Campania and its typical food products and wines**

**The Slow Food Movement: principles and goals**

**CIVICS**

**The EU: history and composition**

**The EU institutions**

**The EU values**

**LA PROF.SSA  
CAPOLONGO FILOMENA**

## **Anno scolastico 2022-2023**

### **Classe 5° A Sala**

#### **PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA**

##### **UNITA' DI APPRENDIMENTO**

**Titolo modulo: Contenuti Obiettivi**

##### **1. IL VALORE DELL'ESPERIENZA**

- **Alla scoperta dell'altro/a: conoscenza e amicizia tra gli adolescenti**
- **Test di ingresso**
- **Irc: un'ora di cultura Conoscenze:**
- **Interrogativi universali dell'uomo, risposte del Cristianesimo, confronto con le altre religioni.**
- **Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;**
- **Le radici ebraiche del Cristianesimo e la singolarità del Dio Uno e Trino in confronto con le altre religioni.**
- **Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;**
- **Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi;**
- **Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.**
- **Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana;**

**Competenze:**

- **considerare il fatto religioso nella sua dimensione storica e oggettiva**
- **colmare dubbi o obiezioni nate da una mancata o lacunosa informazione.**
- **utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.**
- **Scoprire i tratti peculiari della morale cristiana in relazione alle problematiche emergenti.**

**Abilità:**

- **Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;**
- **Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.**
- **Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.**
- **Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.**
- **Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero**

- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- Riconoscere il valore delle dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;
- 2. PENNELLATE DI GUSTI E DI SAPORI
  - Il conflitto Russia-Ucraina
  - Dall'Impero Russo al crollo dell'USSR
  - Putin: dal KGB alla Presidenza della Russia
  - Yalta e la Guerra fredda
  - Dall'Holodomor all'indipendenza dell'Ucraina
  - Le "rivoluzioni" a Piazza Maidan
  - Dall'annessione della Crimea all'invasione del 24/02/2022
- 3. INCONTRO CON IL TERRITORIO
  - L'Ebraismo: storia
  - I libri sacri dell'Ebraismo
  - I pilastri dottrinali dell'Ebraismo
  - Oggetti liturgici dell'Ebraismo
  - Feste principali e cucina Kosher
  - Le correnti nell'Ebraismo
- 4. TERRITORIO: AROMI E COLORI
  - Biografia di Siddartha Gautama
  - Le 4 nobili verità e l'ottuplice sentiero
  - I Libri sacri e la dottrina buddista
  - La concezione della morte e dell'aldilà

**Il docente**

**Prof. De Vito Valter**

**PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE**  
**CLASSE V A SALA E VENDITA A.S.2022 -2023**  
Prof.ssa De Angelis Mara Rita

**LE RESTAURANT**

- La restauration sociale et commerciale
- Le classement des restaurants
- Les nouvelles tendances: le street food

**LE SERVICE EN SALLE**

- La brigade de restaurant
- La tenue professionnelle
- L'accueil
- La mise en place
- Le menu

**LE VIN**

- Le service des vins
- Appellation des vins français
- La dégustation
- Accord mets-vins

**LES APÉRITIFS**

- Classer les apéritifs
- Apéritif dessert

**ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE**

- La pyramide alimentaire
- Les matières grasses
- Le régime crétois
- Les repas de la journée

**HYGIÈNE ET SÉCURITÉ**

- Les aliments à risque
- H.A.C.C.P
- La conservation et le stockage
- Hygiène et sécurité des locaux et des équipements

**RÉGIMES DIÉTÉTIQUES**

- Régime végétarien
- Régime végétalien
- Intolérances alimentaires: maladie coeliaque

**LES PRODUITS DU TERROIR**

*Domenico Bobone*  
*Audrea Sibestre*

*Prof.ssa Mara Rita De Angelis*

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

**anno scolastico 2022/2023**

**DOCENTE: prof.ssa Simona Angelillo**

**classe V A Sala e Vendita**

➤ **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**

**La normativa del settore turistico-ristorativo**

**La normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro**

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

➤ **Ed. Civica**

**Costituzione Italiana, nascita e principi fondamentali.**

**La tutela del lavoro nella Costituzione Italiana: art.1,4,35,36,37,38,39,40**

**Cicciano 15 maggio 2023**

**La docente  
Prof.ssa Simona Angelillo**

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**  
**DOCENTE: SILVERIO PIETRO**

**CLASSE: V A SALA**

**PROFILO DELLA CLASSE**

Le relazioni fra gli allievi sono sempre state caratterizzate da un atteggiamento amichevole e collaborativo. Nei confronti del corpo docente e dell'Istituzione il comportamento è stato sempre corretto e costruttivo.

La maggior parte della classe ha sempre mostrato un certo impegno ed una apprezzabile partecipazione alle attività programmate ed attuate.

Nella globalità, la dominante preparazione si attesta tra un buono e distinto raggiungimento di livello di conoscenze e competenze per quanto riguarda la materia di Scienze Motorie e Sportive.

Il profitto riflette l'impegno degli alunni. Le lezioni pratiche e teoriche si sono avvicendate secondo la programmazione prevista.

Facendo un bilancio una buona parte degli allievi possiede buone capacità di controllo motorio e posturale sia in situazioni statiche che dinamiche e le abilità specifiche proprie dei giochi sportivi (controllo dell'attrezzo, passaggi, ricezione) e delle attività ginniche e atletiche svolte ed è in grado di utilizzare efficacemente le conoscenze e gli strumenti per ideare, progettare e realizzare attività finalizzate.

Le Conoscenze acquisite: - conosce i benefici derivanti dalla pratica corretta e regolare d'attività fisica; - conosce le diverse declinazioni della forza, i tipi di contrazione muscolare ed i metodi d'allenamento della forza; - conosce i metodi di allenamento della resistenza; - conosce, dal punto di vista teorico, il doping (definizione e pratiche dopanti); - conosce i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro; - conosce esercizi utili a tonificare la muscolatura.

Le Capacità acquisite: - sa ideare un programma d'allenamento mirato allo sviluppo della forza e della resistenza; - sa mantenere l'allineamento del corpo.



Le Competenze acquisite: - è capace di effettuare collegamenti interdisciplinari con storia e con situazioni d'attualità; - è capace di utilizzare efficacemente le conoscenze e gli strumenti per ideare, progettare e realizzare attività finalizzate al mantenimento di un buono stato di salute.

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

### OBIETTIVI GENERALI

- Favorire un produttivo recupero delle competenze motorie di base, al fine di migliorare il rendimento complessivo medio degli studenti, non strettamente limitata alla sfera motoria, ma estesa all'intera area cognitiva.
- Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente aiutandolo a superare difficoltà e contraddizioni tipiche dell'età.
- Acquisire abitudini allo sport come costume di vita.
- Promuovere attività sportive e favorire situazioni di sano confronto agonistico, tenere in campo e fuori un comportamento leale e sportivo.
- Adottare principi igienici e scientifici essenziali per mantenere l'efficienza fisica.

## CONTENUTI TRATTATI

### ARGOMENTI SVOLTI

#### **LE OLIMPIADI ANTICHE E MODERNE**

#### **L'EDUCAZIONE FISICA NEL PERIODO FASCISTA**

#### **TEORIA GENERALE DELL'ALLENAMENTO**

- La Sindrome di adattamento
- l'addestramento tecnico
- l'allenamento funzionale

#### **FISIOLOGIA DELL'ESERCIZIO MUSCOLARE**

- Le sorgenti energetiche della contrazione
- Meccanismi della contrazione muscolare
- Come avviene la contrazione muscolare

#### **GLI OBIETTIVI DELL'ALLENAMENTO**

#### **CAPACITÀ FISICHE FONDAMENTALI**

- Forza
- Velocità
- Resistenza
- Mobilità articolare

#### **LO SPORT: TEORIA E PRATICA**

- Atletica leggera
- Pallavolo
- Calcio a cinque
- Pallacanestro

#### **EDUCAZIONE ALLA SALUTE**

- Attività fisica
- La postura della salute: paramorfismi e dismorfismi
- Educazione alimentare e alimentazione dello sportivo
- Primo soccorso

## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

L'approccio è avvenuto attraverso la valutazione di semplici test d'ingresso che hanno consentito di programmare il lavoro dell'anno scolastico e di predisporre interventi in itinere per consentire agli alunni di effettuare un'attività motoria adeguata alle reali possibilità di ciascuno.

Le attività proposte sono avvenute mediante:

- con lezioni frontali,
- con lavori di gruppo e assegnazione dei compiti,
- con osservazione diretta finalizzata,

- secondo il principio della complessità crescente articolando il percorso dal semplice al complesso, dal facile al difficile,
- con un approccio globale, limitando gli interventi di tipo analitico alle situazioni di maggior complessità o quando si presentino particolari difficoltà da parte di singoli alunni o di piccoli gruppi,
- attraverso forme di gioco codificato e/o non codificato che, per il loro contenuto ludico, creano situazioni stimolanti e motivanti per l'apprendimento, facilitando così il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

### MATERIALI

La parte teorica è stata supportata dall'uso del testo in adozione, slide e presentazioni video create *ad hoc* per approfondire gli argomenti teorici.

### SPAZI

Per la parte pratica ci si è serviti dei locali della palestra; la parte teorica, propedeutica e finalizzata alla pratica, è stata svolta in classe e nelle aule multimediali.

### TEMPI

La scansione del programma annuale è stata quadrimestrale.

La disciplina di scienze motorie prevede un monte ore di 66, la classe fino al 15 maggio ha svolto N° 53 ore, presumibilmente ne svolgeranno fino a fine anno scolastico 58 ore in totale.

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione relativa all'area motoria sono state individuate alcune prestazioni tra quelle che indicavano il possesso e il livello delle capacità e delle acquisizioni di tipo motorio e sportivo il più possibile correlate con l'obiettivo prefissato. La valutazione motoria ha tenuto presente:

- l'aspetto coordinativo generale, per mezzo di prove che evidenziavano soprattutto il possesso di determinate abilità e di controllo del movimento,

- l'aspetto tecnico-sportivo, attraverso l'esecuzione di gesti e movimenti propri di una determinata disciplina sportiva.

Si è tenuto conto inoltre del livello di partenza e di quello finale di ciascun alunno dando così particolare importanza ai progressi ottenuti.

Per quanto riguarda la valutazione del comportamento socio-relazionale, si è ricorsi all'osservazione sistematica dei singoli alunni sui seguenti aspetti:

- partecipazione alle attività proposte,
- interesse per le attività proposte,
- rispetto delle regole,
- collaborazione con compagni.

Per la valutazione della teoria si è ricorsi infine alle prove scritte e/o orali.

Le prestazioni pratiche hanno inevitabilmente risentito delle esperienze pregresse e dell'attività fisica praticata in contesto extra-scolastico. Nella valutazione finale sono stati pertanto considerati l'impegno, la costanza nella partecipazione attiva, l'autonomia di lavoro, le conoscenze teoriche acquisite, il metodo di studio e le competenze acquisite e pregresse rispetto alla situazione iniziale.

Cicciano, 15/05/2023

**DOCENTE**

**IL PROF. SILVERIO PIETRO**

PROGRAMMA DI ESERCITAZIONI E PRATICA OPERATIVA DI SALA/ VENDITA

CLASSE V Sez. A.

A .S. 2022/2023

- Flambè: dagli antipasti, primi, secondi, dolce
- Prodotti tipici regionali e nazionali: formaggi
- La Birra
- Il vino, i vini DOCG Campani, i vini nazionali
- Abbinamento enogastronomico
- Champagne, Spumanti
- La Relazione con i clienti: prenotazione, accoglienza, comanda e vendita, prodotti e servizio, pagamento, commiato.
- Cercare un lavoro con aziende del settore
- Breakfast,catering e banqueting :creare un evento
- Bar: il caffè, caffetteria: caffè, cappuccino, cioccolata, THE,
- Come creare un cocktail,COCKTAIL
- I Distillati
- Principali eventi
- Liquori , Amari,grappe, ron
- I vini nazionali e francesi
- PCTO:C/O Strutture del territorio

IL DOCENTE  
Prof. Francesco Cutolo

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**  
**PROF. DOMENICO GRASSO**  
**CLASSE V SEZIONE A\_S**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 12 studenti, è stata affidata al sottoscritto per la prima volta nel corrente anno scolastico. Fin da subito essa è apparsa di livello mediocre; le conoscenze e le competenze possedute da quasi tutti gli studenti si sono rivelate inadeguate ed insufficienti per affrontare i nuovi contenuti disciplinari solo alcuni alunni si sono mostrati disponibili a seguire le indicazioni impartite dall'insegnante e a collaborare reciprocamente per pervenire a risultati accettabili. Sebbene non siano emersi problemi gravi di carattere disciplinare, le lezioni non sempre si sono svolte in un clima di tranquillità anzi più volte il docente ha dovuto richiamare all'ordine qualche gruppo di allievi che continuava a distrarsi durante le attività didattiche. La mancanza di un lavoro sistematico e lo studio saltuario, per diversi allievi, nonché il loro atteggiamento superficiale a cui si aggiungono le lacune pregresse, non hanno consentito di vedere (se non in qualche singolo caso) miglioramenti apprezzabili, nonostante le continue sollecitazioni da parte del docente e l'utilizzo di strategie diversificate. Qualche allievo, invece, ha sfruttato in maniera costruttiva il momento della lezione e si è impegnato con continuità. Si fa presente che, dato il livello mediocre della classe, la trattazione è stata semplificata e più volte nel corso dell'anno scolastico si sono dovuti riprendere i concetti basilari della disciplina.

**OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI – OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI –  
COMPETENZE E ABILITÀ**

**OBIETTIVI GENERALI**

Finalità della scuola è la formazione dell'uomo e del cittadino, nella sua dimensione nazionale ed europea, per rispondere sia ai bisogni educativi individuali, sia alle nuove esigenze poste dallo sviluppo culturale, economico e sociale. r tanto le finalità educative generali sono state così identificate:

- sviluppo di capacità di armonica convivenza con gli altri: educazione alla vita comune, al dibattito, al confronto, al rispetto delle opinioni;
- sviluppo e potenziamento dei valori umani, civili e morali nello spirito della democrazia;

- sviluppo di una coscienza europea e, quindi, di una maggiore responsabilità civile e collettiva, mirata anche all'accettazione della diversità;
- promozione di comportamenti responsabili nell'ambito dell'istituzione scolastica ed all'esterno sviluppando il senso dell'ordine, il rispetto della vita umana e dei beni, l'educazione alla salute;
- maturazione della consapevolezza civica;
- promozione dell'interesse per i problemi emergenti dell'umanità.

### OBIETTIVI DIDATTICI

In una società caratterizzata da complessità e da molteplicità di modelli e di valori, si è reso necessario porre, come prioritarie, le seguenti finalità didattiche:

- favorire nello studente l'individuazione, la chiarificazione e la consapevolezza delle proprie capacità ed attitudini, al fine anche di un corretto orientamento scolastico e professionale;
- favorire lo sviluppo di una identità personale, in grado di interagire criticamente con l'ambiente;
- fornire gli strumenti per fare scelte di valori, che possano essere validi riferimenti per il futuro;
- consentire agli alunni di costruirsi un autonomo ed articolato sistema di riferimenti culturali, anche attraverso il superamento e l'ampliamento degli specifici campi di esperienze e metodologie, nell'ottica della integralità e della unitarietà del sapere.

Dovendo tutto questo concretizzarsi, comunque, attraverso specifici strumenti disciplinari, la programmazione didattica ha favorito:

- Il potenziamento della capacità critica del percorso disciplinare, attraverso il possesso motivato delle conoscenze;
- lo sviluppo e il consolidamento delle capacità di comprensione, di analisi, di sintesi e di rielaborazione e valutazione personale del sapere;
- lo sviluppo del rigore logico e della coerenza nei ragionamenti;
- lo sviluppo dello spirito critico e dell'autonomia di giudizio;
- l'acquisizione di un idoneo metodo di lavoro;
- l'acquisizione di un linguaggio chiaro e corretto per potere comunicare le personali esigenze, esperienze, conoscenze.

### COMPETENZE

1. Operare con il simbolismo matematico riconoscendo le regole sintattiche di trasformazione di formule;
2. affrontare situazioni problematiche di varia natura avvalendosi di modelli matematici atti alla loro rappresentazione;
3. costruire procedure di risoluzione di un problema;
4. risolvere semplici problemi geometrici nel piano.

<u>ABILITÀ/CAPACITÀ</u>	<u>CONOSCENZE</u>
<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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studiare le proprietà di una funzione</li> <li>• Verificare il limite di una funzione</li> <li>• Studiare la continuità di una funzione</li> <li>• Calcolare il limite di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I grafici delle funzioni elementari</li> <li>• Le proprietà di una funzione: pari, dispari, crescente, decrescente</li> <li>• Gli intorno di un punto</li> <li>• Il limite destro e sinistro di una funzione</li> <li>• Il limite finito o infinito di una funzione e la sua interpretazione</li> <li>• La continuità di una funzione in un punto e in un intervallo</li> <li>• I punti di discontinuità di una funzione</li> <li>• Gli asintoti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare la derivata di una funzione</li> <li>• Saper operare con le derivate</li> <li>• Saper tracciare il grafico di funzioni elementari</li> <li>• Saper tracciare il grafico di semplici funzioni razionali</li> <li>• Saper interpretare il grafico di funzioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La derivata di una funzione in un punto e la sua interpretazione geometrica</li> <li>• La funzione derivata e le derivate successive</li> <li>• La continuità e la derivabilità</li> <li>• Le derivate delle funzioni potenza</li> <li>• Grafico di funzioni</li> </ul>



## **LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREVISTI – ATTIVITÀ DI RECUPERO**

Gli studenti hanno conseguito gli obiettivi cognitivi prefissati; solo per qualche allievo, i risultati vanno al di là della sufficienza, negli altri casi sono appena accettabili. La maggior parte degli allievi applica le procedure più in modo ripetitivo e mnemonico che ragionato e qualcuno utilizza in maniera rigorosa la terminologia specifica. Si segnala che le difficoltà derivano da lacune pregresse ma, a ciò si aggiunga che buona parte della classe non ha sfruttato le possibilità offerte nel processo di insegnamento–apprendimento, ha mostrato un impegno inadeguato, superficiale e discontinuo e un metodo di studio approssimativo. Quanto agli obiettivi comportamentali, si fa presente che, nel corso dell'anno scolastico, è stato mantenuto sempre un atteggiamento rispettoso ed educato nei confronti del docente; si segnala, inoltre, che solo qualcuno ha acquisito una discreta capacità organizzativa e l'abitudine a lavorare in modo continuo e responsabile, ed ha evidenziato un comportamento serio sfruttando le possibilità di recupero offerte. Soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico alcuni allievi hanno seguito le indicazioni impartite per i lavori assegnati; comunque, diversi non utilizzano ancora correttamente strumenti e metodi di lavoro e/o studio.

Viste le disposizioni normative in materia di debiti scolastici nel corso del secondo quadrimestre agli allievi che allo scrutinio del primo quadrimestre sono risultati insufficienti è stata data la possibilità di recuperare l'insufficienza attraverso il recupero in itinere e la pausa didattica di tre settimane nel mese di febbraio; n.4 allievi su 4 hanno recuperato le carenze formative relative al primo quadrimestre.

## **METODI MATERIALI E STRUMENTI**

Al fine di promuovere la partecipazione attiva degli studenti ad ogni fase del processo educativo si sono ricercate le strategie di volta in volta più adeguate, cercando innanzitutto di motivare l'introduzione dei singoli argomenti, inquadrandoli in un contesto problematico generale. Durante la pausa didattica e il recupero in itinere gli studenti interessati si sono impegnati per superare le proprie carenze e difficoltà.

Ciascun concetto è stato introdotto in modo graduale, ricorrendo ad un linguaggio semplice anche se, al tempo stesso rigoroso ed illustrando ogni caso con opportune esemplificazioni. Sotto la guida del docente gli studenti sono stati direttamente coinvolti per giungere a conclusioni di carattere generale, a partire dall'analisi di semplici casi. Ampio spazio è stato dedicato all'esecuzione di

problemi/esercizi svolti in classe, inizialmente da parte dell'insegnante con la collaborazione degli allievi; in un secondo tempo si è sollecitato l'intervento degli alunni, sia alla lavagna che da posto, con proposte risolutive. In tal modo si è inteso anche condurre lo studente ad acquisire la capacità di autocorreggersi, abituandolo a valutare le proprie capacità di operare autonomamente. È stato necessario riprendere daccapo concetti svolti gli anni precedenti e soffermarsi per tempi più lunghi del previsto sui nuovi argomenti affrontati. Costante è stato il controllo dell'operato degli studenti, anche per quanto concerne lo svolgimento dei compiti assegnati a casa. Si è purtroppo notato il permanere, in molti allievi, di una situazione precaria, non avendo seguito le indicazioni impartite dal docente, sia nel lavoro in classe sia per quanto concerne lo studio e l'applicazione individuale.

Per la trattazione degli argomenti previsti ci si è attenuti ai manuali in adozione e dispense del docente. Si è comunque fatto in modo che lo studente acquisisse l'abitudine a prendere appunti durante le spiegazioni, nonché a sintetizzare quanto appreso mediante schemi, enucleando i concetti-chiave degli argomenti trattati.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE – FORME DI VERIFICA**

I momenti di verifica hanno costituito tappe importanti nell'ambito del processo di insegnamento–apprendimento. Allo scopo si sono utilizzate prove di varie tipologie: verifiche scritte per appurare i vari livelli di preparazione degli studenti (quali, ad es. il grado di conoscenza e l'acquisizione dei contenuti, le capacità di applicare le conoscenze teoriche, di utilizzare metodi e procedure risolutive, il raggiungimento dell'autonomia operativa, le capacità logico–deduttive); colloqui individuali allo scopo di controllare principalmente le capacità logiche, l'assimilazione dei concetti trattati, le capacità espressive, la correttezza del linguaggio specifico e di verificare il grado di partecipazione al dialogo educativo.

Gli elementi che si sono valutati negli studenti sono stati:

- il profitto culturale;
- lo sviluppo di capacità, attitudini, atteggiamenti inerenti all'evoluzione della personalità anche nelle sue interazioni col gruppo;
- l'impegno personale, l'interesse e la partecipazione propositiva;
- l'esecuzione dei lavori assegnati;
- la partecipazione alle forme di recupero offerte dall'istituzione scolastica per coloro che abbiano manifestato carenze nella disciplina.

Sulla base di questi elementi si è arrivati alla valutazione finale, fondata sul confronto tra le informazioni relative alla situazione iniziale in ordine agli obiettivi

predisposti e quelle relative alla situazione finale (al grado, cioè, di raggiungimento degli obiettivi medesimi, che preventivamente sono stati organizzati in livelli progressivi).

Cicciano 15/05/2023

Il Docente  
Prof. Domenico Grasso

**RELAZIONE FINALE DI LINGUA FRANCESE  
PROF.SSA DE ANGELIS MARA RITA  
CLASSE V A SALA E VENDITA  
A.S. 2022-2023**

Gli alunni alquanto vivaci hanno necessitato di tanto in tanto di richiami al rispetto delle regole comunitarie.

Fin dall'inizio dell'anno scolastico la gran parte di essi hanno mostrato un comportamento non sempre costante sul piano della partecipazione allo scambio dialogico; anche la consegna è stata talvolta disattesa; sollecitati a maggiore partecipazione ed impegno raggiungono risultati sufficienti. Un piccolo gruppo si è distinto per motivazione all'apprendimento e applicazione allo studio, con risultati finali discreti.

La progettazione del percorso conoscitivo e formativo da seguire è stata organizzata in nuclei tematici ciascuno raggruppante argomenti di collegamento con le varie discipline di indirizzo. Molto spazio è stato dato ad attività tendenti al riutilizzo del materiale linguistico proposto in forme di produzioni più possibilmente autonome finalizzate all'acquisizione di un adeguata competenza comunicativa sia sul piano generale che su quella tecnico-professionale.

Gli argomenti sono stati continuamente esercitati, ripetuti, approfonditi e sottoposti a verifiche.

Per la valutazione si è fatto riferimento alle griglie prefissate dal dipartimento linguistico. Si è inoltre tenuto conto dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza del singolo alunno, dell'impegno nello studio, della partecipazione alla vita di classe.

Prof.ssa di francese

MARA DE ANGELIS

## RELAZIONE FINALE

**Classe: V sez.: A sala e vendita**

**DOCENTE:** Prof.ssa Pamela Claudiani

**MATERIA:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione

**ANNO SCOLASTICO:** 2022-2023

**Testi adottati:** "Alimentazione oggi" (5° anno) per i servizi di enogastronomia / di sala e vendita; Autore: Silvano Rodato; Editore: Clitt

### **Situazione di partenza:**

La classe è composta da 12 alunni 11 maschi e 1 femmina. Due di questi, seguiti da una insegnante di sostegno seguono il primo, un programma differenziato, mentre l'altro alunno è affiancato dalla docente di sostegno in modo tale da acquisire un metodo di lavoro volto al raggiungimento degli obiettivi minimi. Essendo subentrata ad anno già inoltrato, nel mese di novembre, dopo una ripetizione dei contenuti già appresi, la docente ha avviato il programma dell'anno in corso

### **Comportamento:**

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

### **Partecipazione:**

La classe nell'insieme ha mantenuto un comportamento piuttosto vivace, tuttavia ha partecipato con entusiasmo e partecipazione alle lezioni, con interventi e domande. A causa delle numerose assenze, quasi tutti hanno lavorato con assiduità ed hanno risposto alle proposte didattiche con interesse e collaborazione, sempre in relazione all'impegno ed alla potenzialità di ciascun alunno. Grazie, infatti, alle continue sollecitazioni dell'insegnante, gli alunni hanno utilizzato più o meno adeguatamente le proprie capacità nello svolgimento delle attività didattiche, conseguendo le conoscenze e le competenze programmate in modo positivo o comunque accettabile.

### **Interesse:**

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

### **Impegno:**

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

### **Profitto:**

Per quanto riguarda i risultati raggiunti rispetto agli obiettivi di apprendimento programmati alcuni alunni della classe manifestano capacità di discussione più approfondita, con una dovuta coerenza logica ed una padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare che emerge anche nella rielaborazione personale e nelle capacità di sintesi. La restante parte, per motivi legati prevalentemente ad uno studio incostante e alquanto superficiale, ha ottenuto risultati di profitto più che sufficienti.

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

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

### **Modalità di lavoro:**

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

### **MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI**

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

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCOSO FORMATIVO**

Le lezioni frontali sono state alternate con lavori individuali o di gruppo per contribuire ad educare alla complessità. Nello svolgimento del programma, ogni volta che si rendeva possibile, si è cercato di operare continui ed opportuni collegamenti con le altre discipline, soprattutto quelle professionalizzanti. Gli argomenti e le attività proposte sono state organizzati in UDA e affrontati, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo della

capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione. È stato privilegiato l'uso del libro di testo in adozione con integrazione da altre fonti come appunti opportunamente preparati dall'insegnante, mappe concettuali e sussidi audiovisivi. Le verifiche orali sono state effettuate in modo sistematico e integrate con prove scritte.

### **MODALITA' DI INTERVENTO PER IL RECUPERO**

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

### **Verifica e valutazione:**

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

**Cicciano, lì 15 maggio 2023**

**IL DOCENTE**

Prof.ssa Claudiani Pamela

**RELAZIONE FINALE RELATIVA ALLA CLASSE 5 SEZ A  
SALA-BAR**

La classe è formata da alunni vivaci. Inizialmente essa ha necessitato di una ripetizione degli argomenti trattati negli anni precedenti, ma col tempo una rivalutazione della materia e uno sviluppo di conoscenza del settore, hanno determinato un miglioramento da parte degli stessi.

Superate le difficoltà iniziali si è passati alla progettazione ed all'impostazione delle attività pratiche, e U.D.A. Durante il primo quadrimestre il lavoro è stato svolto con continuità e passione da parte dei frequentanti. Purtroppo, a causa dell'improvvisa pandemia, abbiamo dovuto adottare strategie differenti per promuovere attività di verifica che potessero dare adito a valutazioni.

Durante lo svolgimento del programma, la classe, si è distinta ed ha mostrato vivo interesse per la materia, evidenziando abilità nell'esposizione oltre che nel settore pratico per cui posso dire di aver raggiunto risultati soddisfacenti che hanno portato gli allievi ad operare nelle aziende del territorio.

Il programma ha avuto il suo normale svolgimento e globalmente il profitto è da considerarsi più che sufficiente.

Cicciano, 15 MAGGIO 2023

IL DOCENTE  
Francesco Cutolo



**DISCIPLINE: ITALIANO E STORIA**  
**DOCENTE: Prof. ssa C. Lapetina**  
**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V A Sala e Vendita è costituita da dodici alunni. Provengono da diversi paesi limitrofi. L'ambiente socio-culturale da cui provengono è vario e, nella maggior parte dei casi, il livello culturale è apparso mediocre; una parte, seppur non numerosa, comunque, è risultata essere incline all'arricchimento culturale.

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

Per ciò che concerne il profilo disciplinare, la classe è risultata scolarizzata in maniera sufficiente. Dalle verifiche iniziali, il livello della stessa è apparso, però, mediocre; si è resa necessaria, pertanto, una impostazione didattica atta al recupero delle lacune pregresse e al potenziamento delle capacità individuali.

Gli obiettivi proposti sono stati raggiunti in maniera quasi globale. La classe ha rilevato alcune difficoltà nella composizione di testi scritti in modo grammaticalmente corretto e secondo una logica sequenziale; per ciò che concerne l'esposizione orale, espone in maniera non troppo articolata, convincente e precisa.

I contenuti sono stati articolati in base a una scansione per nuclei tematici (quattro). Lo svolgimento del programma ha subito, nel corso dell'anno, alcuni rallentamenti e per tale motivo, gli stessi sono stati snelliti di qualche argomento, ma comunque svolti nelle loro linee fondamentali con lezioni in presenza in cui gli allievi hanno partecipato con impegno e partecipazione fino al termine delle lezioni, mostrando un buon livello di maturità e responsabilità.

Il metodo utilizzato è stato di tipo induttivo-deduttivo, basato cioè sul passaggio dal particolare al generale e viceversa, nell'intento di stimolare, in tal modo, l'operatività e la ricerca personale. L'apprendimento è proceduto in due modi: la fruizione, attraverso l'ascolto e la lettura di vari tipi di messaggi; e la produzione di testi orali e scritti.

Per il controllo dei risultati raggiunti dagli allievi nel processo di apprendimento, sono state effettuate verifiche iniziali, in itinere e finali (sia scritte sia orali) che hanno condotto alla realizzazione di lezioni di recupero e di sostegno per coloro i quali hanno mostrato svantaggi e difficoltà.

Per la valutazione, è stato considerato ogni elemento concorrente alla determinazione di un giudizio di valore, tale da riconoscere l'impegno, la frequenza, la partecipazione, i progressi realizzati rispetto ai livelli di partenza e le condizioni psico-fisiche di ciascun alunno.

In relazione ai criteri sopramenzionati, si conclude che in italiano risultati soddisfacenti e un buon livello di preparazione sono stati raggiunti da pochi alunni, che hanno mostrato impegno e partecipazione costanti. La maggior parte della classe, comunque, ha raggiunto una sufficiente preparazione scolastica; soltanto pochissimi alunni, infine, hanno raggiunto gli obiettivi minimi della disciplina in maniera parziale, alunni per i quali, già alla fine del primo quadrimestre, sono stati attivati dei corsi di recupero con attività in itinere. I risultati raggiunti per gli alunni in questione sono stati sufficienti alla fine del corso di recupero e gli stessi sono riusciti a mantenere costante lo stesso impegno durante il secondo

quadrimestre. Ne consegue che, grazie all'impegno mostrato dai succitati alunni, gli stessi sono riusciti a recuperare le lacune pregresse.

Lo stesso dicasi per ciò che concerne la disciplina Storia, per le stesse motivazioni addotte in precedenza per l'Italiano.

CICCIANO, 15 maggio 2023

L'insegnante C. Lapetina

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

**DOCENTE: PROF.SSA SIMONA ANGELILLO**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V sez. A Sala è composta da 12 alunni. Durante le attività didattiche l'impegno non è stato uguale per tutti, una parte dei discenti ha partecipato al dialogo didattico-educativo con interesse e impegno costante altri, invece, 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 e per interessi culturali. Per i risultati conseguiti la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Nella classe sono presenti due alunni in situazione di disabilità, ben inseriti nel gruppo classe e con un buon rapporto con tutto il corpo docente. In collaborazione con i docenti di sostegno sono stati posti in essere tutti gli strumenti per far raggiungere agli allievi gli obiettivi esplicitati nel PEI. Nella classe, inoltre, sono presenti due alunni DSA per i quali sono stati predisposti i PDP e messi in atto tutti gli strumenti dispensativi e compensativi per far raggiungere agli stessi il successo formativo.

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

La frequenza è stata generalmente regolare, eccezione fatta per alcuni le cui ripetute assenze hanno inciso sul rendimento scolastico e sull'acquisizione delle competenze.

Dal punto di vista didattico alcuni allievi si sono mostrati, sin dai primi giorni, assidui nello studio ed hanno partecipato in modo costante e puntuale al dialogo educativo rispettando le scadenze fissate. Tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà iniziali, riscontrate in alcuni discenti, il livello di raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è mediamente discreto. In particolare, un gruppo di alunni si è mostrato da subito interessato ed attento agli argomenti trattati, studiando in modo continuo e raggiungendo un discreto livello di apprendimento. Un'altra parte della classe, ha partecipando al dialogo educativo in maniera incostante raggiungendo un livello di apprendimento sufficiente.

Gli argomenti sono stati proposti sia attraverso lezioni frontali che con l'utilizzo di metodologie attive quali: cooperative learning, gruppi di lavoro, discussioni dialogate, analisi e riflessioni su video proposti, immagini, utilizzo e produzione di ppt. E' stata utilizzata anche la condivisione di documenti utili per eventuali 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.

## **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI**

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

### **Area socio- relazionale**

- riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria;
- sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività;
- sviluppare adeguate capacità organizzative;
- elaborare opinioni personali motivando le proprie scelte;
- sviluppare una cultura fondata sulla solidarietà, la tolleranza, la valorizzazione delle differenze, i valori del pluralismo e della libertà.

### **Area operativa**

- saper programmare le proprie scelte di vita e di lavoro;
- saper lavorare in gruppo in ambito progettuale,
- rispettare gli spazi e gli strumenti di lavoro;
- saper classificare ed organizzare dati;
- affrontare e risolvere, con intelligenza ed equilibrio, nella vita e nel lavoro le diverse problematiche;
- correlare e integrare i dati culturali proposti, per decodificare i messaggi che giungono dalle più diverse fonti;
- affinare le capacità di comprensione, interpretazione, sintesi;
- acquisire strumenti di giudizio critico per operare scelte autonome e motivate.

Gli obiettivi perseguiti risultano conseguiti in misura molto diversificata, pertanto il grado di attuazione degli stessi è relativo alle eterogenee personalità e alle predisposizioni individuali di ciascun allievo.

## **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

Rispetto ai contenuti teorici ed applicativi della disciplina ci si è posto l'obiettivo di concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso didattico, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi ; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici, utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

### **COMPETENZE E ABILITÀ**

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento
- Operare scelte di marketing strategico
- Utilizzare le leve di marketing mix e web marketing
- Realizzare un piano di marketing in semplici situazioni.
- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget.
- Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.
- Individuare e applicare norme e procedure relative alla costituzione dell'impresa, individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti delle imprese ristorative e ricettive.

### **Valutazione e verifica**

La ricaduta dell'azione didattica, in ogni caso messa in atto nel rispetto degli stili e nei ritmi di apprendimento di ciascuno, opportunamente testati, è stata verificata con prove scritte e orali al fine di prevedere correttivi e/o riprogettare le attività programmate. La valutazione è stata svolta secondo modalità scritte tenendo conto della griglia valutativa approvata durante il Collegio docenti e verifiche orali tenendo conto della comprensione, organizzazione e rielaborazione dei contenuti, della partecipazione al dialogo educativo e dell'interesse mostrato. La valutazione in quanto mera misurazione ha avuto lo scopo di verificare il percorso di crescita di ogni singolo allievo, in un rapporto che integri i processi di apprendimento/ insegnamento, come auspicabile nella scuola dell'autonomia. Le verifiche sono state svolte in itinere attraverso interrogazioni individuali volte al monitoraggio, al recupero di conoscenze, competenze e abilità mediante un feedback continuo, in modo da migliorare l'esposizione e l'argomentazione.

### **CRITERI METODOLOGICI**

L'approccio formativo ha tenuto conto della specificità dell'alunno e delle sue reali risorse. Si è cercato di adottare, sia un metodo induttivo che, dall'analisi di casi 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, per apprendere la strategia di risoluzione di esercizi e casi aziendali,

per confrontare diverse strategie tra loro, per valutare i risultati ottenuti; d) il “Problem solving” (comprensione, previsione, pianificazione, monitoraggio, valutazione); e) 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; f) esercitazioni guidate, per affrontare gli esercizi in modo critico e per stimolare l’interesse e l’attenzione dei discenti.

### **MATERIALI E STRUMENTI**

I materiali didattici utilizzati sono stati il libro di testo, dispense, mappe concettuali, slides in Power Point , uso della LIM.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

Dopo i risultati del primo quadrimestre sono stati attivati interventi di recupero, incisivi e mirati, nel mese di Marzo, in orario curriculare. Ma durante tutto l’anno scolastico ciascun allievo è stato guidato attraverso un piano formativo individualizzato che ha previsto interventi personalizzati in itinere: la lezione quotidiana è stata infatti il momento migliore per risolvere i dubbi, per chiarirsi le idee e, anche con l’aiuto dei compagni, capire bene quali erano gli obiettivi e quali erano le forze da spendere per raggiungerli.

Poiché l’apprendimento collaborativo e in piccoli gruppi, risultano altamente produttivi per attivare negli studenti il conflitto cognitivo e la ricerca collettiva di risultati alle varie problematiche, le attività didattiche sono state condotte per gruppi eterogenei attraverso il cooperative learning, in cui è risultata strategica la relazione interpersonale tra studenti e il senso di responsabilità di ciascuno, o attraverso il peer-tutoring, che, essendo basato su un approccio cooperativo dell'apprendimento, è risultato molto efficace per lo scambio di informazioni e di abilità.

### **FORME DI VERIFICA**

La verifica del raggiungimento degli obiettivi è stata fatta mediante prove semistrutturate, compiti di tipo tradizionale, presentazioni di casi aziendali, colloqui dal posto o alla lavagna, discussioni collettive, osservazione del lavoro fatto in classe (di gruppo/individuale) o a casa. 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 tecnico-economico. Le verifiche scritte hanno consentito un maggior tempo di riflessione ed elaborazione.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione è stata improntata nell’ottica di una “valutazione per l’apprendimento”, seguendo una logica orientata ad osservare lo sviluppo della competenza da parte dell’allievo e accrescendo la sua consapevolezza della propria esperienza di apprendimento.

Essa si fonda sui seguenti principi d’azione:

– essere centrale nell’attività didattica, non solo al momento finale del processo di insegnamento/apprendimento;

- stimolare la motivazione ad apprendere attraverso la valorizzazione dei progressi e feedback costruttivi;
- aiutare gli allievi a capire come migliorare;
- sviluppare autovalutazione e auto-riflessione, rafforzando la responsabilità verso il proprio apprendimento;
- riconoscere i risultati degli allievi in rapporto alle loro potenzialità.

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 “padronanze” che ogni singolo alunno era in grado di mostrare, rielaborando ed applicando quanto appreso.

Nel giudizio complessivo si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze dei contenuti, della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi proposti, dell’attenzione e puntualità nel lavoro svolto, della capacità di valutazione critica dei dati acquisiti, della capacità di approfondimento della capacità di esprimere giudizi motivati, della capacità di argomentazione e di rielaborazione personale, ma soprattutto della partecipazione alle attività didattiche, dell’interesse mostrato e dei progressi registrati durante l’intero percorso di studi.

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

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



**IPSSEOA**  
"Carminè Russo"



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via G. Bruno, 1° Trav. - 80033 Cicciano (NA) - Tel 081.8261661 Fax 081.0146344

### PCTO

#### (Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

#### RELAZIONE FINALE

- 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 del 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 dal percorso di PCTO troviamo:

- 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 dell'ASL.

In riferimento agli incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, questi possono essere organizzati, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, 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'**

L'alternanza non è pensata dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dell'alternanza 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. Organizzata in maniera accurata, offrirà 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 l'alternanza è 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 CdC 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 di alternanza scuola-lavoro 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**

#### **• CLASSE TERZA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

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

STELLATI PER LA DAD IN MODALITÀ TELEMATICA PER 60 ORE

ATTRAVERSO WEBINAR E VIDEO-LEZIONI TENUTE DA ESPERTI FORMAZIONE FIC

## **PCTO ANNO 2021-22 CLASSE QUARTA**

- **CLASSE QUARTA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

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

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 hanno 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 partecipato 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 , inoltre hanno acquisito competenze e abilità come: cooperazione e saper lavorare in gruppo doti relazionali orientamento al cliente, saper lavorare con pazienza e spirito d'osservazione. buona manualità, precisione.

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

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

Cicciano, 15/05/2023

**il tutor**  
**FRANCESCO CUTOLO**

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE		INDIRIZZO
<b>Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso</b>		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
<i>ITALIANO</i>	<i>Carmelina Lapetina</i>	
<i>STORIA</i>	<i>Carmelina Lapetina</i>	
<i>MATEMATICA</i>	<i>Grasso Domenico</i>	
<i>LINGUA INGLESE</i>	<i>Capolongo Filomena</i>	
<i>LINGUA FRANCESE</i>	<i>De Angelis Mara Rita</i>	
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	<i>Silverio Pietro</i>	
<i>SCIENZE ALIMENTI</i>	<i>Claudiani Pamela</i>	
<i>LAB. SALA E VENDITA</i>	<i>Cutolo Francesco</i>	
<i>DTSAR</i>	<i>Angellilo Simona</i>	
<i>IRC</i>	<i>De Vito Valter</i>	
<i>SOSTEGNO</i>	<i>Esposito Ornella</i>	
<i>SOSTEGNO</i>	<i>Ambrosio Saveria</i>	
<i>SOSTEGNO</i>	<i>Siciliano Francesco</i>	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO