



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

## ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2022-23

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ. E DECLINAZIONE: ENOGASTRONOMIA CODICE ATECO 55

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

## SOMMARIO

<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>pag. 4</b>
<b>1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA</b>	<b>pag. 5</b>
1.1. Popolazione scolastica	
1.2. Territorio e capitale sociale	
1.3. Risorse economiche e materiali	
1.4. Caratteristiche principali della scuola	
<b>2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO</b>	<b>pag. 7</b>
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.4. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.5. ATTIVITÀ DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.6. METODOLOGIE DI LAVORO	
2.7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI	
2.8. PERCORSI DI ED. CIVICA	
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	
<b>Elenco dei candidati</b>	<b>pag. 17</b>
Presentazione della classe	
<b>Strumenti e criteri di valutazione</b>	<b>pag. 22</b>
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
<b>Programmi</b>	<b>pag. 31</b>
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua tedesca	
Scienze fisiche e motorie	
DTSAR	
Scienza e cultura dell'alimentazione	
Lab. Serv. di enogastronomia	
Religione	
Sostegno	
<b>Relazioni</b>	<b>pag. 48</b>
Italiano	

Storia  
Matematica  
Lingua inglese  
Lingua tedesca  
Scienze fisiche e motorie  
DTSAR  
Scienza e cultura dell'alimentazione  
Lab. Serv. di enogastronomia  
Religione  
Sostegno

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) pag. 66**

Premesse generali  
Finalità  
Fasi del processo  
Valutazione  
Resoconto PCTO

**SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA CON GRIGLIA DI VALUTAZIONE pag. 76**

Simulazione Prima Prova  
Simulazione Seconda Prova  
Griglia di valutazione Prima Prova  
Griglia di valutazione Seconda Prova  
Griglia di valutazione esame orale

**ALLEGATI:**

- Relazione finale alunno con disabilità e documentazione da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>CLASSE 5 SEZ. E</b>		<b>INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA</b>
<b>Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso</b>		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
ITALIANO	BERARDESCA LUCIA	
STORA	BERARDESCA LUCIA	
LINGUA INGLESE	ARIOLA ELVIRA	
LINGUA TEDESCA	VILLANI ANTONIETTA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'ELIA ANTONIO	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA	REGA DOMENICO	
DTSAR	GALASSO FRANCESCANTONIO	
MATEMATICA	VACCHIANO SALVATORE	
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	
RELIGIONE	CONTI RAFFAELLA	
SOSTEGNO	MIELE ROMINA	

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

<b>Composizione commissione Esame di Stato</b>	
<b>Commissario interno</b>	<b>Disciplina</b>
D'ELIA ANTONIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GALASSO FRANCESCANTONIO	DTSAR
REGA DOMENICO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA

## 1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

### 1.1. Popolazione scolastica

La popolazione scolastica dell'IPSSEOA "C. Russo" è costituita da alunni provenienti, sia dai comuni limitrofi sia da paesi più distanti, per tali ragioni e, considerato che i diversi plessi sono ubicati in zona periferica rispetto al centro cittadino, risulta abbastanza alto il tasso di pendolarismo nell'Istituto. L'Istituto è articolato su tre sedi, non distanti tra loro, rese facilmente raggiungibili da mezzi di trasporto, grazie ad una navetta gratuita, messa a disposizione dall' EAV, da pochissimo, che collega la stazione con i plessi dislocati sul territorio dei comuni di Cicciano e Comiziano. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento (PON, FESR, progetti MOF, PCTO e stage) e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione di istituto). E' in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria ADA (Associazione Direttori d'Albergo) , FIC (Federazione Italiana Cuochi), AIBM Project (Associazione Italiana Bartender & Mixologist), con le reti del territorio locale nazionale RENAIA, si significa nella formazione di menti d'opera e professionalità richieste dal mercato del lavoro in un contributo che vorrebbe essere risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%). La popolazione scolastica nell' area Obiettivo Convergenza si connota per indicatori di basso status socioeconomico familiare ESCS in un territorio ad alto tasso ISTAT di deprivazione materiale (25,3% ex Rapporto 23<sup>^</sup> ed.), alta inoccupazione e frammentazione sociale (38,6 % Br). Il quadro di riferimento della comunità scolastica, con bassa percentuale di studenti con cittadinanza non italiana (1,52%) rileva una diffusa condizione di pendolarismo per l'incidenza numerica di studentesse e studenti provenienti dai comuni limitrofi. Lo svantaggio socio-economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche 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 IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA, FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale. Il territorio - completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali - si configura come area territoriale Ob. Convergenza. Gli indici di criticità - rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a: \* inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera; \* inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare; \* inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT. Vincoli di miglioramento sono azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEOA.

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

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

Vista la Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 816 dell'04.12.2018: "Modifiche all'organizzazione della rete scolastica e all'offerta formativa regionale" nel nostro istituto è stato approvato, per l'A.S. 2019/2020, il CORSO SERALE IP settore Servizi, Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera- Estremi del Provvedimento Amministrativo: Deliberazione 309 del 19/10/2018 della Città metropolitana di Napoli.

## 2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

### 2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

### 2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA:

#### Servizi di Enogastronomia

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



<b>CODICI ATECO</b>	
<b>I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE</b> 55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI 56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING	<b>SEP 23 (Servizi Turistici)</b> ADA.23.01.02 - ADA.23.01./02  <b>NUP</b> 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilate

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

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

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

Il consiglio di classe, in previsione della prova orale dell'esame di Stato, ha svolto con gli allievi dei piani di lavoro interdisciplinari a partire dalla presentazione iniziale di un piatto con allegato powerpoint illustrativo.

### 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 ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici, ha effettuato le proprie verifiche scegliendo tra le seguenti tipologie:

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

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

## 2.8. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

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

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

ne amministrativa del nostro Paese		modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica			
Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi.	La nascita dell'Unione Europea Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea L'euro	<p>-Avere consapevolezza dell'essere cittadino</p> <p>-Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</p> <p>-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</p> <p>-Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</p> <p>-Esprimersi correttamente in una lingua straniera</p> <p>Individuare, con l'analisi degli Statuti e dei documenti emanati, i valori e le ragioni che hanno ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO.</p>		Storia  Inglese  Francese/Tedesco	2 h  3 h  3 h

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

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h
--	---	---	---------------------------------------	----------	-----

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

<b>EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>MONTE ORE</b>
<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>*Solo Indirizzo Enogastronomia</p> <p>*Solo Indirizzo Sala e Vendita</p>	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina	4 h*
	- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.	- 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...).		Lab. Enogastr. Sala e Vendita	4 h*
	-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.	- Ricercare anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone		Scienze e Cultura dell'Alimentazione	3 h
	- Strutture e infrastrutture sostenibili.			Scienze Motorie e Sportive	2 h
	- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.				
	- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE				

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

		(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

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

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

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

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
--	------------	-------------	---------	------

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

COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
		Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.	BASE	6
		Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.		
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
		Non si interessa alle tematiche affrontate		
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 del rispetto degli altri.	Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.	AVANZATO	9/10
		Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. 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.		
		Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato.	INTERMEDIO	7/8
		Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.		

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

	Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette		
	Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6
	<p>Saltuariamente e solo se guidato ricerca fonti e informazioni e utilizza i supporti di base.</p> <p>Non applica i vari aspetti della netiquette.</p> <p>Non ha mostrato interesse per le tematiche affrontate.</p>	<p>LIVELLO</p> <p>BASE NON RAGGIUNTO</p>	1/5



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

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

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	ADDEO	PIETRO
2	BALZANO	DANIELE
3	CAPOZZOLI	ALESSANDRO
4	D'AFIERO	FRANCESCO
5	DE RIGGI	ANTONIO
6	LIPPIELLO	ANDREA
7	LOMBARDI	FRANCESCO
8	LONGOBARDO	MARIANNA
9	MANGANIELLO	PAOLINO
10	MARANO	FABIO
11	PIRRO	FRANCESCO PIO
12	PIZZA	VINCENZO
13	RUOTOLO	ARMANDO
14	RUSSO	ANTIMO
15	SALVADORI	RICCARDO
16	SILVESTRI	ANTONIO
17	SPAMPANATO	EMANUELE
18	TUFANO	ANTONIO
19	ZARULLI	MATTIA

## PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	18	Ripetenti	/	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	/
Femmine	1	Ripetenti seconda volta	/	Allievi con diversa abilità <b>PEI</b> Obiettivi Minimi	1
				Allievi con DSA o con BES	/
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno					/

La classe V sezione E è composta da diciannove allievi, diciotto di sesso maschile, di cui uno diversamente abile che segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi, e una di sesso femminile. Tutti gli allievi provengono dalla precedente quarta. Il consiglio di classe ha cercato dall'inizio dell'anno di creare un rapporto di collaborazione tra gli allievi, facilitando l'interazione tra i diversi livelli culturali degli studenti. A tale scopo si sono rese necessarie strategie comuni da parte dei docenti, rivolte in particolare ad un esiguo numero di allievi poco attivi nel processo di apprendimento. Considerato anche l'intero percorso educativo e didattico, la risposta degli allievi si è attestata su livelli così differenziati:

- Alcuni allievi, dotati di un ottimo ritmo di apprendimento, ha partecipato con impegno costante alle attività proposte, raggiungendo risultati, nel complesso, ottimi in tutte le discipline;
- La maggioranza degli allievi, con discrete potenzialità ha raggiunto nell'impegno risultati, nel complesso, discreti;
- Un piccolo gruppo di allievi, per carenze di base pregresse, per un metodo di studio poco efficace e per scarso impegno e volontà, hanno conseguito risultati sufficienti in alcune discipline.

Dal punto di vista disciplinare, gli allievi hanno mantenuto, per tutto l'anno, un comportamento corretto, rispettoso delle regole scolastiche, sono stati sempre uniti, collaborativi e disponibili

all'ascolto. Alcuni di loro sono già entrati nel mondo del lavoro, esperienza, questa, che li ha resi più maturi e responsabili. Dal punto di vista didattico, permangono ancora alcune incertezze, ma una forte determinazione e volontà li ha aiutati a superare parte delle difficoltà iniziali. Tutti i docenti hanno dedicato la parte iniziale dell'anno scolastico ad attività di consolidamento delle abilità e delle conoscenze, dal momento che non pochi alunni evidenziavano difficoltà non superate nella preparazione di base. Solo un esiguo gruppo si è distinto per impegno, volontà e costanza, riportando risultati ottimi. Per quanto riguarda l'alunno diversamente abile ha seguito un percorso didattico personalizzato riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali e con prove identiche alla classe come da PEI agli atti della segreteria. L'alunno è stato seguito per 18 ore di sostegno equamente distribuite in tutti gli ambiti disciplinari. Durante l'esame di Stato saranno utilizzati strumenti dispensativi e/o compensativi in tutte le discipline e, quindi, per le due prove scritte dell'Esame di Stato l'uso del computer con la somministrazione di prove telematiche. Inoltre sia per le prove scritte che per il colloquio orale si richiede la presenza della docente di sostegno, che farà da mediatore nello svolgimento delle prove, così come accaduto durante l'anno scolastico, per dare un supporto morale.

## 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.

### OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

Le finalità (D.L. 226/2005) delle scuole del secondo ciclo di istruzione sono:

- a) La crescita educativa, culturale e professionale dei giovani.
- b) Lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio dei discenti.
- c) La capacità di esercizio della responsabilità personale e sociale.

### OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Realizzare il pieno diritto all'apprendimento e promuovere il successo formativo di tutte le studentesse e gli studenti, in base ai principi di uguaglianza, imparzialità, accoglienza, inclusione e integrazione;

- ➔ Accompagnare le studentesse e gli studenti nella crescita, favorendo la realizzazione e la crescita personale, la cittadinanza attiva e l'integrazione insieme alla capacità di inserimento professionale;
- ➔ Realizzare il pieno ed integrale sviluppo delle studentesse e degli studenti prevenendo il disagio giovanile;
- ➔ Sviluppare le competenze cognitive, operative e relazionali adeguate alle aspirazioni professionali delle studentesse e degli studenti;
- ➔ Sviluppare conoscenze e competenze tecnico-professionali che rendano le studentesse e gli studenti capaci di affrontare un impegno lavorativo.

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

- Formare tecnici del settore amministrativo-aziendale e del settore alberghiero ristorativo e turistico, che sappiano inserirsi in contesti aziendali o di lavoro autonomo con competenza;
- Potenziare le competenze comunicative nelle forme scritte, orali e grafiche, anche attraverso gli strumenti digitali;
- Potenziare le competenze logico-matematiche e, più in generale, le capacità di utilizzare il metodo matematico-scientifico per comprendere e interpretare la realtà;
- Acquisire conoscenze e competenze professionali attraverso le diverse attività laboratoriali;
- Sviluppare la motivazione e contrastare l'insuccesso, anche attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei percorsi;
- Innovare la didattica mediante l'integrazione delle discipline negli Assi culturali e lo sviluppo di competenze-chiave di cittadinanza;
- Far conoscere il valore aggiunto delle nuove tecnologie e della Rete e insegnare a utilizzarli con consapevolezza critica e responsabilità;
- Incentivare le eccellenze e sostenere percorsi di recupero;
- Valorizzare le discipline "strategiche" nell'ottica della formazione permanente;
- Valorizzare lo studio delle lingue straniere e i contatti tra le culture di diversi Paesi;
- Avvicinare alla lettura, in particolare a quella letteraria, per sviluppare il senso critico e la capacità di riflettere sul mondo e sugli altri;
- Aggiornare i percorsi formativi delle diverse discipline in sintonia con le nuove figure professionali;
- Rinforzare la formazione storico-civica e culturale, oltre che professionale, e sottolineare le competenze trasversali ai due ambiti;
- Promuovere progressivamente l'autonomia per la risoluzione dei problemi;
- Valorizzare i servizi alla persona per un'armoniosa crescita globale: curare l'orientamento, sviluppare la consapevolezza di sé e l'educazione alla salute.

## **METODOLOGIE**

- Lezioni frontali;
- Conversazioni e discussioni mediate in classe;
- Esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina dell'Istituto;
- Ricerche personali;
- Approfondimenti su documenti e testi non scolastici;
- Partecipazione ad esperienze e Progetti dell'istituto, manifestazioni e concorsi;
- Interventi di esperti;

**USCITE DIDATTICHE:** La classe ha partecipato ad incontri dedicati all'orientamento universitario con una serie di conferenze tenute in modalità online e in presenza presso le varie università della regione Campania con finalità orientanti per il proseguimento degli studi.

## **MEZZI E STRUMENTI**

Libri di testo, manuali in adozione, fotocopie fornite dall'insegnante, dizionari, articoli di giornale, computer, internet, lettore cd, lavagna, laboratori di cucina, LIM.

### ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

Sono stati svolti nuclei tematici

### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Per tutte le discipline, il recupero è avvenuto in itinere attraverso esercitazioni di ripasso e la reiterazione delle verifiche risultate insufficienti.

### STRUMENTI E MODALITÀ DI VERIFICA

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

### PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi ed i modi stabiliti dalla scuola: per circa la metà degli alunni si sono limitati ai due incontri annuali, mentre con altri genitori i contatti sono stati più frequenti in quanto si sono dovuti comunicare loro comportamenti poco idonei, carenze nel profitto o scarsa frequenza. Le **attività di recupero** sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberate dal Collegio dei Docenti.

### ATTIVITÀ DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO

Le attività di recupero/approfondimento sono state svolte in itinere, in orario curriculare.

### 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 e la riflessione. Sono state utilizzate le seguenti metodologie di lavoro: Lezione frontale, Discussione Guidata, Analisi di fonti e documenti, Simulazioni delle prove di esame.

### VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

Considerando le indicazioni ministeriali, ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici, ha effettuato le proprie verifiche scegliendo tra le seguenti tipologie:

- prove oggettive strutturate;
- prove oggettive semi strutturate;
- prove scritte;
- prove scritte guidate: analisi del testo, 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. Per gli obiettivi specifici delle singole discipline, si fa riferimento alle relazioni di ogni docente.

## STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

### VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

---

<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.

studio, poiché è indice di ripetute azioni di particolare e oggettiva gravità, disciplinati dal D.M. 5/2009;

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

### Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	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><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></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <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>• Abituale rientri in classe tardivi.</li> <li>• Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici.</li> <li>• Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità.</li> <li>• Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia.</li> <li>• Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari.</li> <li>• Comportamenti episodici che violano 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> <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>
4 o minore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale.</li> </ul> <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>

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

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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

<b>RUBRICA</b>	<b>VOTO</b>	<b>RENDIMENTO</b>	<b>INDICATORI</b>
----------------	-------------	-------------------	-------------------

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

ECCELLENTE	10/9	Ottimo	Conoscenze	Ampie, complete, senza errori, particolarmente approfondite.
			Abilità	Esposizione rigorosa, fluida, ben articolata. Sintesi critica, elaborazione personale, creatività, originalità. Sapiente uso del lessico specifico.
			Competenze	Analisi complesse, rapidità e sicurezza nell'applicazione. Autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione.
ADEGUATO	8	Buono	Conoscenze	Complete, corrette, approfondite.
			Abilità	Esposizione chiara, fluida, precisa ed articolata. Sintesi, apporti critici e rielaborativi apprezzabili, talvolta originali. Uso corretto e consapevole del lessico specifico.
			Competenze	Analisi ampie, precisione e sicurezza nell'applicazione. Buon livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione.
	7	Discreto	Conoscenze	Corrette, ordinate, connesse nei nuclei fondamentali.
			Abilità	Esposizione chiara, per lo più precisa, lineare. Sintesi parziale con alcuni spunti critici. Uso corretto del lessico specifico.
			Competenze	Analisi puntuali, applicazione per lo più sicura. Discreto livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione
BASE	6	Sufficiente	Conoscenze	Corrette, essenziali.
			Abilità	Esposizione semplificata, parzialmente guidata. Sintesi delle conoscenze se opportunamente guidate; analisi adeguata e corretta. Uso sostanzialmente corretto del

				lessico specifico.	
			Competenze	Applicazione guidata e senza errori.	
PARZIALE	5	Insufficiente in maniera lieve	Conoscenze	Incomplete e parzialmente corrette.	
			Abilità	Esposizione ripetitiva e imprecisa. Analisi modesta e generica. Uso impreciso del lessico specifico.	
			Competenze	Applicazione incerta, talvolta scorretta anche se guidata.	
	4/3	Insufficiente in maniera grave	Conoscenze	Frammentarie, lacunose, scorrettezza nelle articolazioni logiche.	
			Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.	
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.	
	2/1			Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).	

## PROVE ORALI

### INDICATORI

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

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

Conoscenze frammentarie e lacunose

Si esprime in modo confuso e scorretto

Capacità di rielaborazione e di collegamento inadeguate

### INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze superficiali e limitate

Si esprime in modo incerto e impreciso

Capacità di rielaborazione e collegamento parziali

### SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

Conoscenze minime

Si esprime in modo semplice e sufficientemente corretto

Riesce a rielaborare e a collegare gli aspetti principali

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

Conoscenze complete ma poco approfondite

Si esprime in modo corretto

Rielabora e collega le conoscenze con discreta autonomia

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

Conoscenze complete anche se non sempre approfondite

Si esprime in modo fluido e con un utilizzo corretto della terminologia specifica

Buona autonomia nella rielaborazione e nel collegamento delle conoscenze

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

Conoscenze complete e approfondite

Si esprime in modo fluido e appropriato

Rielabora le conoscenze in modo autonomo e critico e sa stabilire collegamenti pertinenti ed opportuni nell'ambito della stessa disciplina e a livello interdisciplinare.

**CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**

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

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

# PROGRAMMI

## ITALIANO

### DOCENTE: PROF.SSA BERARADESCA LUCIA

Libro di testo: BALDI, GIUSSO, RAZETTI, ZACCARIA- Le occasioni della letteratura- Ediz. nuovo esame di Stato. Cone-book. Con espansione online. Vol. 3

#### L'ETÀ POSTUNITARIA.

- Dall'unità d'Italia alla Prima Guerra Mondiale
- Il Positivismo: ragione, scienza e progresso
- La condizione degli intellettuali
- Darwin e l'evoluzionismo
- I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento
- Baudelaire e l'invenzione della poesia moderna

#### LA SCAPIGLIATURA.

#### NATURALISMO FRANCESE E VERISMO ITALIANO, SIMBOLISMO E DECADENTISMO.

- Il Naturalismo: un metodo scientifico per la letteratura
- Il Romanzo e la Novella tra Realismo, Naturalismo e Decadentismo

#### GIOVANNI VERGA.

- Cenni biografici e ritratto letterario: la formazione di Verga e i romanzi d'esordio
- Il periodo Milanese e la conversione al Verismo
- I romanzi e il progetto del *Ciclo dei Vinti: "I Malavoglia"*
- Il modo drammatico: il contrasto tra tradizioni e progresso
- *Da I malavoglia: I vinti e la fiumara del progresso*
- Il mondo arcaico e l'irruzione della storia
- Dalle novelle: *Rosso Malpelo*

#### LA POESIA ITALIANA TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E L'INIZIO DEL NOVECENTO.

- Oltre il Naturalismo
- Il simbolismo e il rinnovamento del linguaggio
- La lirica simbolista e i poeti maledetti
- Caratteri e genesi del decadentismo
- Confronto tra decadentismo e romanticismo
- Il decadentismo in Italia

- La poetica del decadentismo

#### **GABRIELE D'ANNUNZIO.**

- Vita, poetica
- Romanzi del superuomo
- Programma politico del superuomo
- L'Alcyone
- Sera fiesolana
- La pioggia nel pineto
- Meriggio

#### **GIOVANNI PASCOLI.**

- Vita, poetica
- Myricae
- Arano
- X agosto
- L'assiuolo
- Gelsomino notturno
- Lavandare
- Novembre
- Il Lampo
- Il Tuono
- Il Temporale

#### **IL CREPUSCOLARISMO E LA POESIA CREPUSCOLARE**

- Quadro generale, temi e poetica
- Gli intellettuali e la letteratura di fronte al fascismo
- La narrativa tra avanguardia e modernismo
- La narrativa dai primi del Novecento agli anni Quaranta
- La narrativa europea fino al 1925
- Il romanzo francese e inglese

#### **ITALO SVEVO**

- L'intellettuale di frontiera: il ritratto letterario
- Il ritratto dell'inetto
- La coscienza di Zeno
- Il fumo
- La morte del padre
- Profezia di un'apocalisse cosmica

#### **LUIGI PIRANDELLO.**

- vita, poetica



- Il fu Mattia Pascal
- Uno, nessuno, centomila
- Sei personaggi in cerca d'autore
- Enrico IV

## **LA POESIA DALLE AVANGUARDIE ALL'ERMETISMO**

La poesia in Italia e in Europa

La lirica in Europa tra gli anni venti e gli anni quaranta La poesia ermetica in Italia

### **GIUSEPPE UNGARETTI**

- Vita, poetica
- La formazione letteraria
- Lo stile
- Il porto sepolto
- Allegria
- Sentimento del Tempo
- Il Dolore
- La terra promessa
- Il taccuino del vecchio
- Veglia
- Mattina
- Soldati

**Cicciano , li 15 Maggio 2023**

**PROF.SSA BERARADESCA LUCIA**

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

## **STORIA**

**DOCENTE: PROF.SSA BERARADESCA LUCIA**

TESTO IN USO: BRUNO MONDADORI- STORIA IN CORSO, vol 3, PEARSON

### **LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO**

- Trasformazioni di fine secoloUn 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 mondialeLe ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramentoL'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerraIl dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

### **LA RIVOLUZIONE RUSSA**

- La Russia all'inizio del secoloLe due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civileLa nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

### **IL FASCISMO**

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potereI primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

### **LA CRISI DEL 29 E IL NEW DEAL**

- I ruggenti anni venti
- La crisi del 1929

- Il New Deal
- Gli «anni ruggenti»
- Il Big Crash
- Dalla crisi al New Deal

## **IL REGIME NAZISTA**

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di HitlerLa dittatura nazista
- La politica economica ed estera di HitlerLa guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

## **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- Verso la seconda guerra mondialeLa guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

**Cicciano , lì 15 Maggio 2023**

**PROF.SSA BERARADESCA LUCIA**

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

**LINGUA INGLESE**  
**DOCENTE: PROF.SSA ELVIRA ARIOLA**

- Italian Food Heritage and Quality Certification: DOP, IGP, STG.
- Italian Gastronomy Tour: Emilia Romagna, Abruzzo, Sicilia.
- Sustainability: Food Sustainability, Biodiversity, F2F: From Farm to Fork, Fish to Fork.
- Nutrition: Nutrients, New Food Pyramid.
- Food Allergies and Intolerances: Allergies VS Intolerances.
- Food Safety: Food Poisoning, Food Contamination.
- Food Safety Certification: HACCP in Catering.
- Food Preservation Systems: Ancient and Modern Preservation Methods, Refrigerated Storage Systems, Vacuum Cooking, Cold Storing.

**Cicciano , lì 15 Maggio 2023**

**PROF.SSA ELVIRA ARIOLA**

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

**LINGUA TEDESCA**  
**DOCENTE: PROF.SSA VILLANI ANTONIETTA**

TEDESCO 5 E ENO	Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien Die deutschen Spezialitäten  Bier und Speisen Oktoberfest Bier un Weinarten  Qualitätskategorien  Ernährungsformen  Diätformen  Typische produkte aus Italien  Das Olivenol, die Tomaten und die Mozzarella  Die regionale Küche in Italien  Auf der Suche nach Personal  Berufliche Kontakte  Der europäische Lebenslauf  Die Bewerbung  Das Vorstellungsgepräch  <b>Educazione Civica</b> Die Geburt der Europäischen Union
-----------------	--

Cicciano , lì 15 Maggio 2023

PROF.SSA ANTONIETTA VILLANI

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

**DTSAR**

**DOCENTE: PROF. GALASSO FRANCESCANTONIO**

**IL MERCATO TURISTICO**

**Il mercato turistico internazionale:**

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

**Gli organismi e le fonti normative internazionali:**

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

**Il mercato turistico nazionale:**

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

**Gli organismi e le fonti normative interne:**

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

**Le nuove tendenze del turismo:**

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

**IL MARKETING**

**Il marketing: aspetti generali**

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

**Il marketing strategico:**

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

**Il marketing operativo:**

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

**Il web marketing:**

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

**Il marketing plan:**

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

**PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

**La pianificazione e la programmazione:**

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?

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

### **Il Budget**

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

### **Il business plan**

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

## **LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

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

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

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

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



- Che cosa si intende per frode alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?
- Che cosa sono le normative volontarie ISO 9000?

**I Contratti delle imprese ristorative:**

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

**Educazione civica:**

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

**Cicciano , li 15 Maggio 2023**

**PROF. FRANCESCANTONIO GALASSO**

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

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

### **DOCENTE: PROF. D'ELIA ANTONIO**

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

#### **Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari**

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

#### **Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione**

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

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

- **Sistema HACCP e qualità degli alimenti**

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

#### **Alimentazione equilibrata**

- **Alimentazione equilibrata e LARN**

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

- **Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche**

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

- **Diete in particolari condizioni patologiche**

Obesità – Aterosclerosi - Ipertensione – Diabete Disturbi del comportamento alimentare – Alcolemia.

**Cicciano , lì 15 Maggio 2023**

**PROF. ANTONIO D'ELIA**

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

**LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA**  
**DOCENTE: PROF. DOMENICO REGA**

<b>IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ le contaminazioni chimiche degli alimenti</li><li>➤ la contaminazione fisica degli alimenti</li><li>➤ la contaminazione biologica degli alimenti</li><li>➤ la formazione degli alimentaristi</li><li>➤ l'applicazione dell'HACCP</li><li>➤ il piano di autocontrollo</li><li>➤ l'igiene delle mani, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, degli utensili.</li><li>➤ prevenzione antinfortunistica sul lavoro.</li><li>➤ obblighi riguardanti il datore di lavoro e dei lavoratori.</li><li>➤ i rischi nelle aziende ristorative.</li></ul>
<b>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ diete per allergie e intolleranze</li><li>➤ differenza tra allergia e intolleranza</li><li>➤ informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche</li><li>➤ allergia alle proteine dell'uovo</li><li>➤ la dieta del soggetto allergico alle uova</li><li>➤ allergia alle proteine del latte vaccino</li><li>➤ la dieta del soggetto allergico al latte vaccino</li><li>➤ allergia ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.</li><li>➤ la dieta del soggetto allergico ai legumi, alle arachidi, alla frutta secca, alla soia.</li><li>➤ intolleranza al lattosio, al glutine (celiachia),</li><li>➤ come preparare e somministrare un pasto privo di glutine.</li><li>➤ favismo</li><li>➤ la diffusione di allergie e intolleranze è in aumento, vediamo i motivi.</li><li>➤ come vivere con un'allergia alimentare</li><li>➤ test diagnostici.</li></ul>
<b>QUALITÀ CERTIFICAZIONE E ALIMENTI MODERNI.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ la qualità alimentare e le esigenze di garanzia.</li><li>➤ l'applicazione di standard volontari e certificabili.</li><li>➤ la certificazione.</li><li>➤ dop.</li><li>➤ igp.</li><li>➤ stg.</li><li>➤ pat.</li><li>➤ de.co.</li><li>➤ il disciplinare di produzione degli alimenti certificati.</li><li>➤ elementi del disciplinare.</li><li>➤ alimenti integrali, light e dietetici, fortificati, funzionali.</li><li>➤ ogm.</li><li>➤ etichettatura e tracciabilità degli ogm.</li><li>➤ tracciabilità.</li></ul>
<b>IL CATERING.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ la normativa, le caratteristiche, le modalità del catering.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ la distribuzione con il legume: fresco- crudo. fresco –caldo, refrigerato, surgelato.</li><li>➤ varie forme di catering.</li><li>➤ la ristorazione commerciale.</li><li>➤ la ristorazione aziendale.</li><li>➤ il ticket restaurant.</li><li>➤ la ristorazione viaggiante.</li><li>➤ il catering a domicilio.</li></ul>
IL BANQUETING	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ definizione di banqueting.</li><li>➤ il mercato del banqueting.</li><li>➤ il banqueting cerimoniale, aziendale, private, congressuale.</li><li>➤ banqueting manager.</li><li>➤ l'organizzazione di un evento</li><li>➤ la cucina ,l'approvvigionamento, la conservazione, l'elaborazione, il confezionamento, la finitura, la cottura.</li></ul>
IL BUFFET	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ definizione del buffet.</li><li>➤ servizi a buffet.</li><li>➤ le regole tecniche per preparare un buffet.</li></ul>

Cicciano , li 15 Maggio 2023

PROF. DOMENICO REGA

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

**MATEMATICA**  
**PROF. SALVATORE VACCHIANO**

**RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI**

Ripasso equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; disequazioni frazionarie.  
Equazioni e disequazioni esponenziali; equazioni e disequazioni logaritmiche.

**FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE**

Definizione di funzione e relativa classificazione; dominio e codominio di una funzione; funzioni iniettive, suriettive, biiettive; grafico delle funzioni elementari; funzioni monotone crescenti e decrescenti; simmetrie di una funzione; intersezione di una funzione con gli assi cartesiani; segno di una funzione.

**LIMITI DI FUNZIONE**

Concetto intuitivo di limite; operazioni coi limiti.

**STUDIO DI FUNZIONI**

Studio di una funzione razionale intera e fratta:

Campo di esistenza (dominio); eventuali simmetrie sia rispetto all'asse delle  $y$  sia rispetto all'origine. Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani; positività e negatività di una funzione; calcolo dei limiti agli estremi del campo di esistenza; rappresentazione approssimata di una funzione razionale sia intera che frazionaria.

**Cicciano, lì 15 Maggio 2023**

**PROF. SALVATORE VACCHIANO**

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

**SCIENZE MOTORIE  
PROF. ANDREA CURCI**

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

La contrazione muscolare

Il meccanismo di riproduzione energetica

L'ATP e le vie di riproduzione

**Educazione alimentare:**

L'alimentazione nell'attività sportiva

La malnutrizione: Obesità, Anoressia, Bulimia e Diabete

**Educazione alla Salute:**

droghe

**Primo soccorso** Ustioni, Ferite, Emorragie

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

**La Pallavolo :**

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

**Il Calcio:**

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

**Il Basket:**

Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra

**Esercitazioni pratiche** Pallavolo basket tennis tavolo

**Cicciano , li 15 Maggio 2023**

**PROF. ANDREA CURCI**

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

**RELIGIONE CATTOLICA**  
**PROF.SSA RAFFAELLA CONTI**

<p>UDA 1</p> <p>Vivere in modo responsabile: la persona umana tra libertà e valori.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Costruire un progetto di vita.</li><li>- Il valore delle relazioni umane.</li><li>-</li></ul>
<p>UDA 2 Dall'lo al Noi: essere giovani in una società globale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'etica sociale. I diritti umani. La Dichiarazione universale dei diritti umani. Pari dignità tra uomo e donna.</li><li>- La globalizzazione: nord e sud del mondo. L'interdipendenza tra i popoli e l'impegno per il bene comune.</li><li>- La giustizia sociale, la fame nel mondo, l'immigrazione, la guerra.</li><li>-</li></ul>
<p>UDA 3 Persone e cittadini &lt;&lt;respons-abili&gt;&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sulle regole. Educazione alla legalità. La coscienza, la legge, la libertà.</li><li>- Scegliere la legalità per essere liberi.</li></ul>
<p>UDA 4 Lo sviluppo sostenibile</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Un equilibrio delicato. Emergenza acqua. Una mentalità sostenibile.</li><li>- Uomo-ambiente: "Dominare o custodire la terra?"</li><li>- Cibo e salute: i paradossi dell'alimentazione "insostenibile".</li></ul>

**Cicciano , lì 15 Maggio 2023**

**PROF.SSA RAFFAELLA CONTI**

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

**RELAZIONE FINALE  
ITALIANO  
DOCENTE: PROF.SSA BERARDESCA LUCIA**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5 sezione E indirizzo Enogastronomia risulta composta da 19 alunni, di cui 1 femmina e 18 maschi, tutti regolarmente frequentanti fin dall'inizio dell'anno scolastico. Essa risulta non eterogenea nel comportamento e nell'attenzione, e ne molto collaborativa, mostrando poco interesse per tutte le attività proposte fin dalle prime lezioni, infatti il programma ha subito rallentamenti, nelle lezioni e nelle verifiche. Pertanto sono state utilizzate diverse strategie per la didattica con pochi risultati. Si è cercato di non interrompere l'operosità didattica, educativa e formativa nonché favorire la stimolazione alla riflessione e alle considerazioni personali. Per quanto riguarda l'allievo diversamente abile che segue una programmazione di classe con obiettivi minimi, sono state attuate tutte le strategie previste nel PEI.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; un altro gruppo di allievi possiede una preparazione discreta, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo, alquanto ristretto, ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e possesso di una piena e critica maturità di contenuti ed espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, sono state raggiunte da quasi tutti gli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati hanno costituito un particolare momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono apprezzabili, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. La classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato sufficiente.

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

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

**OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:**

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

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

**OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

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

- ➔ consolidare e migliorare le capacità di una corretta esposizione orale e di una più efficacia



produzione scritta;

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

### **COMPETENZE E ABILITA'**

Gli alunni sono in grado di:

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

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

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

### **FORME DI VERIFICA:**

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui;

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

La docente  
PROF.SSA BERARDESCA LUCIA

## RELAZIONE FINALE

### STORIA

**DOCENTE: PROF.SSA BERARDESCA LUCIA**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

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

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

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

#### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:**

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

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

#### **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

La classe conosce:

- ➔ le linee essenziali di eventi storici dalla fine dell'800 al '900;
- ➔ **COMPETENZE E ABILITA'** Gli alunni sono in grado di:
- ➔ Individuare il contesto storico, culturale e sociale in cui il testo si colloca;
- ➔ Esporre in forma chiara e coerente gli argomenti di studio;
- ➔ Riassumere oralmente e per iscritto contenuti;

#### **CRITERI METODOLOGICI**

- Si sono alternate diverse tecniche didattiche:
- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

#### **MATERIALI E STRUMENTI:**

- libro di testo

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

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

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

### **FORME DI VERIFICA:**

- ➔ Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di accertare eventuali carenze e sanarle;
  - ➔ Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- 1) PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.
  - 2) PROVE SCRITTE: mappe concettuali, questionari

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari periodi storici dell'800 e del '900, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

La docente  
PROF.SSA BERARDESCA LUCIA

## RELAZIONE FINALE

### DTSAR

**DOCENTE: PROF. FRANCESCANTONIO GALASSO**

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **5 E Eno**, composta da 19 alunni (18 maschi e 1 femmine ), ha generalmente assunto un comportamento rispettoso delle norme scolastiche contenute nel regolamento d'Istituto. La maggior parte, ha frequentato assiduamente le lezioni soprattutto nel corso del 2 quadrimestre. La classe, costituita da elementi con capacità intellettive più che sufficienti e con un livello di partenza globalmente sufficiente ha evidenziato una partecipazione alle attività proposte dallo scrivente. Quasi tutti gli allievi alla fine del percorso, hanno migliorato il metodo di studio che è risultato più organizzato ed efficace. Il lavoro didattico è stato il più possibile attivo e coinvolgente, lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociali di base è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella progettazione didattica. In relazione a tali obiettivi e ai contenuti sono state utilizzate diverse strategie operative, flessibili, adattabili alla reale situazione della classe. Poiché il traguardo formativo consisteva nel far acquisire agli allievi non solo conoscenze e tecniche, ma anche abilità e competenze in modo da sviluppare attitudini mentali volte alla risoluzione dei problemi e alla gestione di informazioni, il lavoro è stato finalizzato, in primo luogo, a stimolare la curiosità e l'osservazione, per poi a far seguire le necessarie generalizzazioni e formalizzazioni. Sono stati disposti ed attuati interventi per favorire l'integrazione degli allievi più deboli che sono stati continuamente spronati a migliorare il proprio rendimento scolastico. Inoltre, i genitori degli alunni sono stati informati dell'andamento didattico e disciplinare dei propri figli, sia durante i colloqui individuali docente - genitore che durante gli incontri scuola - famiglia.

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

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

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

La valutazione complessiva della classe è da ritenersi discreta.

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

Il docente

PROF. FRANCESCANTONIO GALASSO

**RELAZIONE FINALE LINGUA TEDESCA**

## LINGUA TEDESCA

**DOCENTE: ANTONIETTA VILLANI**

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

La classe 5 E Eno è formata da 19 alunni di cui 1 diversamente abile.

Gli alunni hanno mostrato un comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso durante le lezioni.

I temi proposti sono stati approfonditi, argomentati e rielaborati dagli alunni, stabilendo collegamenti appropriati e soprattutto stimolati ad una produzione orale.

#### CONOSCENZE ACQUISITE

- Le strutture e le funzioni che permettono l'interazione linguistica ad un livello di comunicazione quotidiana;
- il lessico indispensabile per comprendere e produrre i messaggi orali e scritti utili all'interazione e alla conversazione quotidiana e specifica del settore

#### COMPETENZE ACQUISITE

- Comprensione di semplici testi specifici e caratterizzanti delle varie situazioni affrontate
- Comprensione del linguaggio informatico
- Saper affrontare conversazioni in lingua straniera e saper redigere corrispondenze di tipo turistico-alberghiero

**CICCIANO, 15 maggio 2023**

La Docente

**PROF.SSA ANTONIETTA VILLANI**

## **RELAZIONE FINALE**

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

**DOCENTE: PROF. ANTONIO D'ELIA**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 19 alunni, di cui 1 alunno diversamente abile seguito dal docente di sostegno. In generale ha mantenuto un comportamento piuttosto vivace, ha evidenziato un certo interesse per la disciplina e ha dimostrato, ad eccezione di un gruppo, un impegno piuttosto costante nello studio. 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. Per quanto riguarda l'alunno con disabilità, perfettamente integrato nel contesto classe, gli obiettivi previsti dal PEI con obiettivi minimi sono stati nel complesso raggiunti.

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

Il programma è stato svolto secondo quanto preventivato nonostante la riduzione del monte ore curriculare di lezioni perse per vari motivi: pause didattiche per recupero, PCTO. Tale situazione ha, infatti, determinato alcune difficoltà circa i tempi di svolgimento dei nuclei tematici programmati. Per quanto riguarda i risultati raggiunti rispetto agli obiettivi di apprendimento programmati un buon numero di alunni, grazie al costante e scrupoloso impegno e alla buona padronanza dei prerequisiti, è riuscito a raggiungere risultati buoni. La restante parte, per motivi legati prevalentemente ad uno studio incostante e alquanto superficiale, ha ottenuto risultati di profitto sufficienti o discreti.

#### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI**

Gli obiettivi perseguiti sono stati:

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare il regolamento che disciplina la vita scolastica e convittuale.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto e civile.
- Collaborare alla soluzione dei problemi
- Partecipare al dialogo educativo (frequentare assiduamente e puntualmente le lezioni; portare gli strumenti necessari; eseguire i compiti assegnati in classe e a casa; sapersi assumere le responsabilità; saper mantenere gli impegni).

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

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

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

OBIETTIVI	RAGGIUNTI		
	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
<b>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli aspetti fondamentali degli alimenti funzionali;</li> <li>• Saper analizzare criticamente i benefici e i problemi correlati all'uso di integratori, alimenti arricchiti, alleggeriti e novel food.</li> </ul>		x	
<b>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali cause di contaminazione e di alterazione degli alimenti;</li> <li>• Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni;</li> </ul>		x	
<b>Certificazione di qualità e Sistema HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti alimentari scorretti nella trasformazione degli alimenti;</li> <li>• Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti</li> </ul>		x	
<b>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza, nell'allattamento e nello sport</li> <li>• Conoscere le caratteristiche e i vantaggi della dieta mediterranea</li> </ul>		x	

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

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL 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.

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

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

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

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

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

**CICCIANO, LI' 15 maggio 2023**

Il docente  
PROF. ANTONIO D'ELIA



## **RELAZIONE FINALE SCIENZE MOTORIE**

### **SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE: PROF. ANDREA CURCI**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

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

**CICCIANO, LI' 15/05/2023**

Il docente

PROF. CURCI ANDREA

**RELAZIONE FINALE**  
**MATEMATICA**  
**DOCENTE: PROF. SALVATORE VACCHIANO**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è formata da 19 alunni (18 maschi e 1 femmina); un allievo è diversamente abile e segue una programmazione semplificata con obiettivi minimi predisposta dall'insegnante di sostegno che lo segue per 18 ore settimanali.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha assunto un comportamento corretto, il dialogo didattico-educativo tra gli alunni e il sottoscritto può essere considerato complessivamente positivo in quanto gli alunni seppur vivaci sono stati sostanzialmente corretti sia nei miei confronti sia tra pari.

Per quanto riguarda l'apprendimento e l'impegno nello studio si evidenziano livelli non omogenei:

1. Per un gruppo si è rilevato assiduo, consapevole e costante; ciò ha permesso loro di conseguire ottimi risultati sia in termini di conoscenza che di competenze applicative;
2. Per un altro gruppo si evince un sufficiente livello di conoscenze e preparazione dovuto ad un impegno non sempre costante, un metodo di studio non del tutto efficace e a lacune pregresse.

Il programma preventivato, non è stato svolto interamente secondo le modalità e i tempi previsti in fase di progettazione iniziale sia per le difficoltà manifestate dagli alunni sia perché lo studio di alcuni argomenti è stato ripreso più volte per favorirne un migliore apprendimento da parte degli alunni stessi inoltre, visto il livello di partenza della classe, si è reso indispensabile e opportuno richiamare argomenti degli anni precedenti; tuttavia in termini di percentuale, il programma è stato svolto per il 70%. La frequenza è stata nel regolare per la maggior parte degli allievi.

**OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

Gli alunni sanno:

- definire e riconoscere i vari tipi di equazioni e disequazioni;
- definire una funzione reale di variabile reale;
- classificare le funzioni;
- definire dominio e codominio di una funzione;
- riconoscere dal grafico di una funzione le eventuali simmetrie;
- conoscere il concetto di limite;

**COMPETENZE/ABILITA' RAGGIUNTE**

Gli alunni sono in grado di:

- risolvere una disequazione numerica intera e fratta (I e II grado)
- saper calcolare il campo di esistenza (dominio) per ogni tipo di funzione;

- saper calcolare gli eventuali punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- saper individuare gli intervalli di positività e negatività di una funzione;
- saper tracciare il grafico probabile di una funzione.

## **METODOLOGIA ADOTTATA**

La metodologia didattica per il conseguimento degli obiettivi si è articolata attraverso lezioni frontali, lezioni dialogate ed esercitazioni in classe, specialmente in prossimità di verifiche, anche in gruppo. Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità partendo dai concetti più semplici verso quelli più complessi; si sono risolti esercizi diversificati per livello di difficoltà e si sono corretti gli esercizi assegnati per casa. Ogni verifica somministrata è stata, successivamente corretta e ampiamente commentata in classe.

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

- libro di testo.
- altri testi per gli esercizi.
- fotocopie
- filmati youtube
- materiale prodotto dall'insegnante e inviato tramite whatsapp o postati in bacheca Argo

## **ATTIVITA' DI RECUPERO**

Le attività di recupero sono state svolte "in itinere" a febbraio-marzo, sulla base delle necessità riscontrate nelle ore curricolari. Esse sono state effettuate con ripetizione di argomenti ed esercizi di ripasso guidati, a sostegno delle situazioni didatticamente più fragili, finalizzate non solo al recupero dei contenuti disciplinari ma anche all'acquisizione di un metodo di studio costante e sistematico; esse si sono concluse con una verifica scritta che ha dato risultati nel complesso positivi.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Ai fini della valutazione finale si è tenuto conto sia dei risultati conseguiti nelle prove scritte e orali di tipo tradizionale o in forma strutturata sia della partecipazione, dell'impegno e volontà mostrata e del progresso nell'apprendimento rispetto alla situazione iniziale in relazione agli obiettivi fissati. Come metro di misura per la valutazione ho tenuto conto dei criteri stabiliti collegialmente con i docenti dell'Istituto e della griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di matematica

**Cicciano 15/05/2023**

Il docente

PROF. SALVATORE VACCHIANO

## **RELAZIONE FINALE LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE: PROF. DOMENICO REGA**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V sez E ristorazione assegnatami per l'insegnamento di ENOGASTRONOMIA-settore cucina è composta da n° 19 alunni di cui N°1 donne e n° 18 maschi tra cui è presente un alunno portatore di handicap seguito dal docente di sostegno.

I discenti, corretti ma poco disciplinati, hanno partecipato al dialogo didattico educativo e tecnico pratico, evidenziando tra loro un buon affiatamento. Solo parte della classe ha affrontato lo studio con buona volontà e impegno. Alcuni discenti si sono distinti per la serietà con cui si sono dedicati allo studio, denotando buone capacità esecutive e rielaborative ed un organico metodo di studio. La programmazione didattica e gli obiettivi raggiunti nel corso dell'anno scolastico sono quelli definiti nella programmazione presentata all'inizio dell'anno. La classe per quanto concerne il percorso del PCTO è stata impegnata in alcuni eventi svolti a scuola ed ha partecipato ad eventi di varia natura compresi incontri di orientamento sia organizzati all'interno dell'istituto sia con visite in strutture universitarie.

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

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

### **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI**

Finalità formative ed obiettivi didattici raggiunti.

### **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

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

### **COMPETENZE E ABILITÀ**

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

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi
- di intolleranze alimentari.

- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

### **CRITERI METODOLOGICI**

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

### **MATERIALI E STRUMENTI**

libro di testo.

ricerche di materiale per una visione più ampia dell'argomento.

Fotocopie da testi e riviste specifiche.

### **ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)**

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

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

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

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

La classe è stata coinvolta in alcuni eventi ospitati all'interno dell'Istituto scolastico.

Ha partecipato ad uscite extra scolastiche a scopo didattico inerente il PCTO.

### **FORME DI VERIFICA**

Verifica orale e scritte

esercitazioni pratiche in laboratorio

test oggettivi come previsti dalla terza prova

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

**CICCIANO 15 maggio 2022**

Il docente

PROF. DOMENICO REGA

## RELAZIONE FINALE

### LINGUA INGLESE

#### PROF.SSA ELVIRA ARIOLA

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Quinta E Enogastronomia è composta da 19 alunni. Dal punto di vista disciplinare, gli allievi hanno mantenuto, per tutto l'anno, un comportamento corretto, rispettoso delle regole scolastiche, sono stati sempre uniti, collaborativi e disponibili all'ascolto.

##### a. CONOSCENZE

I ragazzi conoscono le regole per una corretta alimentazione, il sistema HACCP, le contaminazioni alimentari e le regole per evitarle, i metodi di conservazione dei cibi e i loro vantaggi. La sostenibilità. Il cibo in Italia, Cultura e Tradizioni..

##### b. COMPETENZE

In generale i ragazzi sanno spiegare le regole da seguire per mangiare in modo sano ed equilibrato tenendo presenti i vari gruppi della piramide del cibo. Nel campo delle diete sanno indicare gli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea. Sanno esporre le cause delle infezioni alimentari, le procedure per evitarle e i vari metodi usati per la conservazione dei cibi. Inoltre conoscono, in linea generale, la cultura e le tradizioni Italiane inerenti il cibo. La classe ha seguito le lezioni con attenzione e partecipazione; il livello di conoscenza degli argomenti trattati e la capacità di esposizione è accettabile, solo in qualche caso, più che buoni; permangono incertezze, per alcuni, nella comunicazione orale dovute soprattutto all'impegno non sempre continuo.

##### c. METODI DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento/apprendimento di L2 ha seguito l'approccio funzionale-comunicativo, di conseguenza obiettivo primario è stato il graduale sviluppo delle quattro abilità fondamentali (listening, speaking, reading and writing) accompagnato dal momento di riflessione sugli aspetti della lingua, per il raggiungimento dell'efficacia comunicativa e scioltezza del discorso. Lo schema delle UDA è stato il seguente: -presentazione -esercitazione -produzione da controllata a libera -verifica -valutazione

##### d. TECNICHE

-Problem-solving - pair-work; group-work - domande insegnante-allievo -uso dell'inglese in classe-ripetizione individuale e corale seguendo un modello dato-sussidi: libri di testo, registratore, lavagna interattiva.

##### e. ATTIVITA'

Griglie, mappe, moduli da completare, questionari, lettura intensiva, estensiva, esplorativa e silenziosa, dialoghi su traccia, appunti, schemi, riassunti, cloze tests, esercizi grammaticali contestualizzati. -presentazione -esercitazione -produzione da controllata a libera -verifica - valutazione

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

La tipologia delle prove è stata coincidente con gli esercizi utilizzati e corretti in classe. Gli ambiti che si sono valutati riguardano le quattro abilità fondamentali. Si sono effettuate prove oggettive e soggettive, in quanto le prime mettono in condizione di agire in modo autentico e spontaneo, mentre le seconde permettono di accertare, ad esempio, le conoscenze morfo-sintattiche fonologiche o il possesso del lessico. La valutazione quadrimestrale e finale non si è limitata alla misurazione dei dati forniti dalle varie verifiche (scritte e orali), ma ha incluso un esame di tutto il processo educativo-didattico nel suo punto di partenza in itinere e al termine.

Si è tenuto conto anche dei seguenti elementi:

- cammino intrapreso dal discente in relazione alle sue reali possibilità
- attenzione, partecipazione, interesse
- impegno a casa e in classe

**Cicciano, 15 Maggio 2023**

La docente  
PROF.SSA ELVIRA ARIOLA



**RELAZIONE FINALE  
RELIGIONE CATTOLICA  
PROF.SSA RAFFAELLA CONTI**

<b>Presentazione</b>	La classe ha mostrato un soddisfacente interesse per la disciplina, partecipando al dialogo educativo. I livelli rilevati presentano una conoscenza soddisfacente dei contenuti della religione cattolica, del valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo hanno offerto e continuano a offrire al patrimonio storico del popolo italiano.	
<b>LIVELLO MEDIO DELLA CLASSE IN TERMINI DI</b>	<b>Impegno nello studio</b>	Adeguito
	<b>Conoscenze e comprensione</b>	Sufficienti
	<b>Partecipazione alle lezioni</b>	Tutti gli allievi hanno partecipato alle lezioni mostrando interesse, disponibilità al dialogo ed al confronto diretto. L'intento di approfondire tematiche proposte è stato esplicitato dalle domande poste dalla platea, non sono mancati momenti di vivacità che sono stati opportunamente guidati dal docente.
	<b>Abilità specifiche acquisite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di confronto tra le diverse opinioni</li> <li>• rispetto per le diverse posizioni in materia etica e religiosa</li> <li>• superamento di una religiosità infantile</li> </ul>
<b>METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussioni in classe</li> <li>• Analisi delle problematiche a partire da esperienze concrete (metodo induttivo)</li> <li>• Analisi dei documenti</li> <li>• Presentazioni in Power Point; somministrazione di materiale: articoli, mappe concettuali.</li> </ul>	
<b>ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE</b>	Le alunne e gli alunni hanno mostrato serietà, disciplina e correttezza nel comportamento, salvo qualche eccezione.	
<b>MATERIALI E SUSSIDI DIDATTICI ADOPERATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Lavagna</li> <li>• Siti internet</li> <li>• Wikipedia</li> <li>• Presentazioni in Power Point</li> </ul>	
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiduità</li> <li>• Conoscenze</li> <li>• Rielaborazione</li> </ul>	

Cicciano, 15 Maggio 2023

La docente

PROF.SSA RAFFAELLA CONTI

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

**RELAZIONE FINALE TUTOR: PROF. DOMENICO REGA**

**CLASSE V SEZ. E IND. ENOGASTRONOMIA**

**A.S. 2022-2023**

### **PREMESSA**

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

apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra conoscenza, esperienza e conseguimento di determinate competenze, equilibrio fra scuola e formazione professionale intese come processi integrabili e non alternativi. Va però considerato che un elemento di fondamentale importanza per il successo del modello dell'alternanza è la formazione dei tutor (scolastici e aziendali) da intendere come principali attori del sistema. Inoltre, c'è da tener presente che il nodo cruciale per lo sviluppo dei percorsi in alternanza è la capacità di ridisegnare il

piano di studi ordinario in termini di competenze e di identificare in esso quelle che possono essere acquisite efficacemente in ambito aziendale. Tali competenze dovranno essere certificate secondo criteri tali da consentirne la riconoscibilità.

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

L'ASL è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo di competenze introdotta con il Dlgs. 77/2005, successivamente regolamentata con il DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87,88,89 (riordino degli istituti professionali) come metodologia innovativa di apprendimento che gli istituti possono scegliere di attuare. La L.107/2015 (La Buona Scuola) commi da 33 a 41, rilancia i percorsi di ASL, incrementando il numero di ore da compiere nel secondo biennio e quinto anno (400 ore per i professionali) con il dovere di concretizzare l'attivazione di percorsi di formazione in grado di cogliere le specificità del contesto territoriale attraverso processi di integrazione tra il sistema d'istruzione e il mondo del lavoro, cercando di divenire un deterrente contro i fenomeni di disagio e la dispersione scolastica. L'ASL è anche normata da altre fonti quali: L. 196/1997 art. 18 (promozione dell'occupazione), D.M 142/1998 (attuazione legge 196/97), L. 977/1967 (tutela dei minori), D.lgs. 81/ 2008 (sicurezza e salute dei luoghi di lavoro), D.L. 138/2011 art. 11 (misure a sostegno dell'occupazione), L.148/2011(attuazione DL138).

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

## 2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

### 2.1 FINALITA'

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

a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

c) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro quali associazioni di rappresentanza, camera di commercio, industria, artigianato, enti pubblici e privati;

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

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

## 2.2 OBIETTIVI

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

### 2.2.1 OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

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

### 2.2.2 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;

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

### 2.2.3 OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

#### Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.
- Conoscere le procedure.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.
- Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar.
- Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore.

- Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar.
- Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande.
- Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici.
- Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze.
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

#### FASI DEL PROCESSO

Classe	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
<b>Anni Scolastici</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>	<b>2022/23</b>	
<b>Formazione Sicurezza</b>	<b>8</b>			
<b>Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)</b>	<b>26</b>			
<b>Numero Ore in Azienda</b>		<b>60</b>		
<b>Visite in aziende del territorio</b>	<b>16</b>		<b>10</b>	
<b>Orientamento</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	
<b>Partecipazione eventi</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Numero Ore Totali</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>210</b>

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

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

Tra le altre attività previste dai PCTO :

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

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

ristoratori, imprenditori, chef, maître, capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro istituto, tour operator, guide turistiche, creatori di start-up e innovatori del settore etc.

## **PCTO E DISABILITA'**

I PCTO non pensati dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dei PCTO è da considerarsi come una dimensione didattica a tutti gli effetti. Tale percorso ha una importante valenza formativa ed educativa che va ad operare sia nell'ambito cognitivo, che in quello sociale e dell'autonomia. Organizzati in maniera accurata, offriranno agli alunni l'inconsueta opportunità di sperimentarsi competenti in contesti lavorativi, migliorando così sia la motivazione all'apprendimento che la propria autostima, obiettivo principe nel caso di alunni con BES. Progettare e costruire il futuro degli studenti, di tutti gli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e i pcto sono una possibilità economica e di facile realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza. Elemento importante di questa concreta collaborazione tra la scuola e la struttura che accoglie è l'individuazione di un tutor scolastico che possa seguire, soprattutto nelle prime fasi, lo studente nel percorso di alternanza scuola lavoro, individuabile nell'insegnante di sostegno per gli alunni diversamente abili e nel docente referente/tutor del C d C nel caso di alunni con DSA/BES. Il tutor, su delega del Consiglio di classe, collabora con la figura strumentale preposta a tale attività per individuare le attività che l'alunno può

svolgere, per facilitare l'inserimento nell'attività di tirocinio e partecipare come tutor, se necessario. Il percorso diventerà parte integrante della formazione scolastica dell'alunno, pertanto i crediti formativi acquisiti nel percorso verranno inseriti nell'attestato di frequenza rilasciato alla fine dell'iter scolastico nel caso in cui non venga conseguito il Diploma di qualifica o conclusivo degli studi. Nel GLH operativo e nel GLI si stabiliscono le modalità più adeguate per costruire un percorso di alternanza scuola-lavoro, che vengono riferite alla figura strumentale; si tiene conto della compartecipazione degli Enti locali (soprattutto per i casi più gravi). Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio. Il GT fissa le modalità più adeguate per costruire un percorso e le comunica alla figura strumentale. Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e lavorativo. Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5 Per i soggetti disabili i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono dimensionati in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro e risentono dell'idoneità delle strutture ospitanti che devono avere capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche. Valutazione, certificazione e riconoscimento dei crediti Art. 6 comma 3 La valutazione e la certificazione delle competenze acquisite dai disabili che frequentano i percorsi in alternanza sono effettuate a norma della legge 5 febbraio 1992, n. 104, con l'obiettivo prioritario di riconoscerne e valorizzarne il potenziale, anche ai fini dell'occupabilità.

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

E' da ricordare che la normativa prevede che i PCTO siano oggetto di verifica e valutazione da parte dell'istituzione scolastica o formativa. L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor esterno, valuta gli apprendimenti degli studenti e certifica, su apposito modello, le competenze da questi acquisite, che costituiscono crediti, sia al fine della prosecuzione del percorso scolastico, sia per gli eventuali passaggi nei percorsi di apprendistato. L'istituzione rilascia dunque una certificazione relativa alle competenze acquisite nei periodi di PCTO mediante esperienze lavorative in stage. La legge 107/2015 "BUONA SCUOLA" comma 8 , prevede espressamente che nel curriculum dello studente sino raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali, alle esperienze formative anche in PCTO e alle attività culturali, artistiche etc. svolte in ambito extrascolastico

### **RESOCONTO PCTO**

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



- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

Nell'anno scolastico 2020-21 a causa dell'Emergenza Sanitaria da Covid- 19, tutte le attività PCTO si sono svolte da remoto per **60** ore , stipulando convenzioni con associazioni di categoria su piattaforme fornite dalle stesse che hanno gestito i progetti come di seguito:  
PROGETTO PCTO FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E FRATELLI CASOLARO HOTELLERIE S.P.A  
STELLATI PER LA DAD IN MODALITÀ TELEMATICA PER 60 ORE  
ATTRAVERSO WEBINAR E VIDEO-LEZIONI TENUTE DA ESPERTI FORMAZIONE FIC

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

PROGETTO PCTO AIBM Project IN MODALITÀ TELEMATICA

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

In collaborazione con AIBM Project ed il Progetto Rete

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

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

1 in orario pomeridiano.

2 Il progetto realizzato sul canale ZOOM

- **CLASSI TERZE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

WEBINAR RELATIVI ALLE AGENZIE DI VIAGGIO FISICHE E ONLINE

WEBINAR COLLEGATI AL CORRIERE DELLA SERA

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

## PCTO ANNO 2021-22

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

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

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

Le lezioni sono state distribuite in 50 ore, in orario pomeridiano, alcune in diretta su Zoom ed altre in modalità asincrona, in maniera tale da poterla rivedere anche in un secondo momento. Inoltre, sono stati previsti dei quiz di **verifica** per ripassare le nozioni, con l'ausilio della piattaforma Kahoot.

Il calendario è stato strutturato su due (massimo tre) pomeriggi a settimana. Per le dirette, si è usata la piattaforma ZOOM, per la modalità asincrona invece le lezioni si potevano vedere (o rivedere) su Youtube, su link riservato. Le comunicazioni per gli studenti, con orari e link, sono state date attraverso

un canale Telegram riservato. Gli allievi hanno svolto inoltre 50 ore di eventi interni all'istituto raggiungendo in totale le 100 ore previste.

- **CLASSI QUARTE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

Gli allievi guidati dai tutor hanno svolto i PCTO attraverso eventi esterni e interni, visite guidate, in strutture ricettive e agenzie turistiche sul territorio raggiungendo le 100 ore previste

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

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

### **Valutazione complessiva del percorso**

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

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

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

- Autorizzazioni genitori
- Registri firme
- Convenzione stipulata con l'azienda;
- Progetto;
- Questionario di valutazione tutor aziendale;
- Questionario di valutazione dello studente;

- Diario di bordo
- Patti formativi;
- Relazione tutor interno;

**CICCIANO, 15 MAGGIO 2023**

TUTOR  
**PROF. DOMENICO REGA**

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA**

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

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

**PROPOSTA A1**

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

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto  
scampanellare  
tremulo di  
cicale!  
Stridule pel  
filare moveva  
il maestrà le  
foglie  
accartocciate.

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

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

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

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

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

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

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

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

### 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 tra le 200 e le 400 parole al minuto nella lettura silenziosa. [...]

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



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

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

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

## 1. Analisi

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

## 2. Commento

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

### PROPOSTA B2

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di

predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

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

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

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

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

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

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

### Comprensione e analisi

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

### Produzione

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

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

### **PROPOSTA B3**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

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

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

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

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

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?

3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### **Produzione**

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

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

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

### **PROPOSTA C1**

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

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

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

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

**PROPOSTA C2**

[...] 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.

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA

### 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.

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

### **DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA B**

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

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

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

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



## DOCUMENTO N. 1

### SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

L'ambito Sostenibilità e qualità delle filiere agroalimentari si propone di contribuire alla definizione di traiettorie di sviluppo dei sistemi agricoli e forestali che combinino i tre pilastri dello sviluppo sostenibile: economico (sviluppo di settori competitivi), sociale (garantire la coesistenza di diverse tipologie di soggetti, aziende e territori) e ambientale. Tra i temi affrontati emerge quello della qualità delle filiere agroalimentari con particolare attenzione ai sistemi di regolamentazione pubblica e di certificazione volontaria tra cui l'agricoltura biologica, o gli standard richiesti dagli operatori privati. La questione della qualità e sicurezza alimentare è oggi un tema centrale nel dibattito internazionale affrontato da una molteplicità di organizzazioni internazionali quali la FAO o l'Organizzazione mondiale della Sanità e si ripercuote sugli scambi e sugli accordi che li regolano. Lo sviluppo di modelli sostenibili e di garanzia della qualità richiede modifiche nella struttura e organizzazione delle supply chain (associazioni di produttori, integrazione verticale, organizzazione di reti) e politiche che accompagnino questi processi garantendo un'equa distribuzione del valore. Una reputazione di alta qualità è sempre più necessaria per sostenere la competitività e la redditività dell'agricoltura europea e, in particolare, di quella italiana che non potendo contare su grandi economie di scala, ha sempre puntato sull'eccellenza delle proprie produzioni. Allo stesso tempo, i consumatori sempre più richiedono prodotti autentici ottenuti con metodi specifici e tradizionali. Sistemi di etichettatura affidabile e denominazioni d'origine sono alcuni degli strumenti utilizzati per comunicare le caratteristiche del prodotto e le modalità di produzione agli acquirenti e i consumatori. Un sistema di regole, controlli e sanzioni efficaci è necessario per proteggere consumatori e produttori rispetto a pratiche commerciali sleali. Ciò spiega l'impegno del Centro, all'interno di quest'ambito di ricerca, in un'attività di studio finalizzata a offrire un contributo tecnico-scientifico per migliorare l'efficacia del sistema dei controlli di qualità delle filiere agroalimentari.

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

## DOCUMENTO N. 2

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

#### Premessa

La forza della ristorazione italiana sta dentro due concetti: qualità e segmentazione. Qualità perché è indiscutibile il prestigio raggiunto dalla nostra ristorazione nel mondo. Segmentazione perché può contare su una molteplicità di formule adatte alle esigenze e alle tasche dei milioni di consumatori che ogni giorno la frequentano. Limitandoci alle tradizionali espressioni dell'offerta non crediamo di esagerare affermando che in nessun altro Paese al mondo convivono migliaia di piccole trattorie legate alla cultura agro-alimentare del territorio e centinaia di grandi ristoranti "stellati" che della reinterpretazione di quella cultura hanno fatto il proprio punto di forza. Ma la ristorazione italiana, si sa, è ristorazione di territorio a testimonianza del filo che la lega alla cultura contadina di cui rappresenta una chiara estensione. Nel caso della ristorazione di qualità, tuttavia, il territorio non è uno spazio semplicemente contiguo al luogo nel quale il ristorante è collocato ma un mondo di conoscenza, di valori e di tradizioni ben più ampio. Il ristorante di qualità è aperto alla sperimentazione e all'innovazione senza mai abbandonare la propria storia. E' così anche per le "stelle" della ristorazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità

Premessa 4 E la ristorazione italiana è soprattutto ristorazione di prodotto. Anche nelle cucine dei ristoranti di qualità competenze e tecnica raffinate sono sempre rispettose dei "valori" del prodotto. Ma prima della trasformazione c'è la delicatissima fase dell'approvvigionamento che richiede un elevato numero di competenze: merceologiche, economiche, geografiche, produttive e commerciali. Garantire al ristorante la necessaria disponibilità di prodotto, standard qualitativi adeguati al livello dell'offerta, condizioni economiche sostenibili è una sfida che quasi quotidianamente i ristoranti di qualità si trovano a dover affrontare. Sull'argomento c'è poca letteratura, anzi non ce n'è affatto. Da questa consapevolezza nasce l'idea di avviare un'indagine sulle politiche di approvvigionamento delle materie prime da parte della ristorazione di qualità con l'obiettivo di capire quali i prodotti utilizzati, quanto costano, dove vengono acquistati e quali i problemi che si incontrano. Un'indagine complessa per l'ampio assortimento delle "referenze" acquistate dalla ristorazione e, soprattutto, per la diversificazione dei canali che, come si vedrà appresso, è piuttosto spinta. Questa attività ha l'ambizione di costruire le basi per andare oltre le intrinseche finalità conoscitive costituendo un punto di partenza volto a favorire migliori relazioni di filiera tra agricoltura e ristorazione per rafforzarne l'integrazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità

premesse 5 La consapevolezza che i cambiamenti intervenuti nel modello alimentare vedono crescere il ruolo della ristorazione impone a tutti i protagonisti della filiera ed anche alle istituzioni di valorizzare la ristorazione per valorizzare la filiera e il territorio.

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

## DOCUMENTO N. 3

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

AUTRICE: Roberta Garibaldi

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

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

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

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

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

Grazie alla partecipazione diretta agli usi e alle abitudini dei territori rurali visitati, il turista entra pienamente in contatto con la realtà del luogo e partecipa a un'esperienza di vita che lo arricchisce. Il turismo enogastronomico prende così la forma del turismo culturale: **il turista è alla ricerca del cibo locale da abbinare alla cultura del luogo** e l'enogastronomia diviene così 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;

le materie prime necessarie di uno dei piatti proposti, le modalità di approvvigionamento e di produzione tenendo in considerazione la sostenibilità dello stesso



## 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.ipssepacicciano.edu.it](http://www.ipssepacicciano.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	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

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

snodi tematici e stilistici	degli aspetti formali			generale del testo			
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>



## Ambito NA 19

### ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

#### SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

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

#### 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 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	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 argomentativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione e coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed	16-14 argomentazione e sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione e superficiale e/o incompiuta	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi		20

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

	efficace	complessivamente adeguato		eta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	incoerenze 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, 18 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.ipsseoaricciano.edu.it](http://www.ipsseoaricciano.edu.it)

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

INDICATORI	5	4	3	2	1	pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	testo ben organizzato e pianificato	testo organizzato e pianificato	testo schematico, ma nel complesso organizzato	poco organizzato	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 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

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

<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 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>



## Ambito NA 19

### I. P. S. S. E. O. A. "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)

### Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0,50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1,50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2,50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	

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

tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE**

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

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
ITALIANO	BERARDESCA LUCIA	
STORA	BERARDESCA LUCIA	
LINGUA INGLESE	ARIOLA ELVIRA	
LINGUA TEDESCA	VILLANI ANTONIETTA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'ELIA ANTONIO	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA	REGA DOMENICO	
DTSAR	GALASSO FRANCESCANTONIO	
MATEMATICA	VACCHIANO SALVATORE	
SCIENZE MOTORIE	CURCI ANDREA	
RELIGIONE	CONTI RAFFAELLA	
SOSTEGNO	MIELE ROMINA	

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
Prof.ssa Sabrina CAPASSO