



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1ª Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc.
NARH07000E

E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.edu.it

ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2022-23

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ. F 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

Composizione del Consiglio di Classe	pag. 4
1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	pag. 5
1.1 Popolazione scolastica	
1.2 Territorio e capitale sociale	
1.3 Risorse economiche e materiali	
1.4 Caratteristiche principali della scuola	
1.5 Relazione tra scuola e territorio	
1.6 Collaborazione tra scuola e territorio	
2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO	pag. 7
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di sala bar e vendita	
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di accoglienza e promozione del territorio	
2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.6 PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.7 ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.8 METODOLOGIE DI LAVORO	
2.9 VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI + SIMULAZIONI I E II PROVA	
2.10 PERCORSI DI ED. CIVICA	
3. DESCRIZIONE / SITUAZIONE CLASSE	
3.1 Elenco dei candidati	pag. 45
3.2 Presentazione della classe	
3.3 Strumenti e criteri di valutazione	pag. 47
3.4 Valutazione del comportamento	
3.5 Valutazione degli apprendimenti e delle prove orali	
3.6 Criteri di attribuzione del credito scolastico	
4 PROGRAMMI	pag. 64
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze motorie e sportive	
Scienze degli alimenti	
Laboratorio Cucina	
DTSAR	
IRC	
Relazioni	pag. 78
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze motorie e sportive	
Scienze degli alimenti	
Laboratorio Cucina	
DTSAR	
IRC	

Premesse generali
 Finalità
 Fasi del processo
 Valutazione
 Resoconto ASL

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegare tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, formando adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scrocco o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre concreto, 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 avvincente 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	
Punteggio totale della prova				



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

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

Allegato: Griglia di valutazione Prima Prova

Allegato: Griglia di valutazione Seconda Prova

CLASSE		INDIRIZZO
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
ITALIANO	Boccia Enrico Giuseppe	
STORIA	Boccia Enrico Giuseppe	
MATEMATICA	Trotta Maria	
LINGUA INGLESE	Esposito Carolina	
LINGUA FRANCESE	Biancardi Carmelina	
SCIENZE MOTORIE	Silverio Pietro	
SCIENZE ALIMENTI	Tortora Francesco	
LAB. CUCINA	Balbi Salvatore	
DTSAR	Morabito Felicia	
IRC	Petillo Antonietta	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina
Tortora Francesco	SCIENZE ALIMENTI
Balbi Salvatore	LABORATORIO CUCINA
Morabito Felicia	DTSAR

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

1.4. Caratteristiche principali della scuola

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

1.5. Relazione tra scuola e territorio

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

1.6. Collaborazione tra scuola e territorio

Nella consapevolezza dell'importanza dell'interazione scuola, lavoro e territorio l'offerta formativa

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

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

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

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

CODICI ATECO

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

2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di SALA BAR e VENDITA

CODICI ATECO**56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE****MOBILE**

56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

56.2 - FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 - BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI**

55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI

SEP 23 (Servizi Turistici)**NUP**

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione

5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

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

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

CODICI ATECO

55 - ALLOGGIO

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

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

79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

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

SEP (Settore Economico Professionale):

23 - Servizi Turistici

ADA (Area di Attività):

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

NUP/ISTAT (Nomenclatura delle Unità Professionali):

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

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

NUCLEO TEMATICO: INTERAZIONE CON IL TERRITORIO

Fasi	13 SETTEMBRE 2022-28 OTTOBRE 2022	PERSONALIZZAZIONE 03/11/2022-11/11/2022	14 NOVEMBRE 2022 - 31 GENNAIO 2023	PERSONALIZZAZIONE 01/02/2023-03/03/2023	06 MARZO 2023-14 APRILE 2023	PERSONALIZZAZIONE 17/04/2023-28/04/2023	2 MAGGIO 2023 - 12 MAGGIO 2023	PERSONALIZZAZIONE 15/05/2023-10/06/2023
1 U.D.A.	IL VALORE DELL'ESPERIENZA							
2 U.D.A.			PENNELATE DI GUSTI E DI SAPORI					
3 U.D.A.					INCONTRO CON IL TERRITORIO			
4 U.D.A.							TERRITORIO: AROMI E COLORI	

2.6 PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe che provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

A tal riguardo si allega prospetto dei nodi concettuali interdisciplinari:

- La religione
- La contaminazione
- La dieta
- Lo slow food
- Le nuove tendenze
- Il marketing
- L'Unione Europea
- Agenda 2030
- L'igiene
- La sicurezza
- L'offerta enogastronomica
- La sostenibilità
- L'ecosostenibilità
- L'alimentazione
- I disturbi alimentari

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

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti. Dopo la rilevazione delle valutazioni di fine periodo (primo trimestre), sono stati attivati corsi di recupero in itinere (flessibilità d'orario del 20%), in orario curricolare, per tutte le discipline, non sono stati attivati corsi di recupero pomeridiani per il protrarsi della situazione pandemica.

2.8 METODOLOGIE DI LAVORO

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

2.9 VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

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

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 dì d'estate.

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

Scendea tra gli olmi il sole in fascie
polverose:
erano in ciel due sole nuvole,
tenui, róse¹: due bianche
spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno, fratte
di tamerice², il palpito
lontano d'una trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

dov'ero? Le campanemi
dissero dov'ero,
piangendo, mentre un canelatrava
al forestiero,
che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

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

Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², 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 cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a 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 concio³ 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 casipola⁴, 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 cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *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 saperagevolmente leggere e capire un testo di media complessità al ritmo di centinaia di parole al minuto c'è un abisso.

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

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

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

1. Analisi

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

2. Commento

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

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.



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. **NARH07000E** E-mail :
narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, Pianificazione 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 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 abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completa	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 snodi tematici e stilistici	10-9 Comprensione completa Degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	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 generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10
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 scarso 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
					Totale		100
					/5		20



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. **NARH07000E** E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

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

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, Pianificazione e Organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e Coerenza Testuale	10-9 elaborato e articolato	8-7 elaborato e 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, ortografi 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 generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Individuazione di tesi e Argomentazioni presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione 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 coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinenti ed	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi	13-11 argomentazione completa, utilizzo di connettivi adeguato	10-8 argomentazione e superficiale e/o incompleta	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi		20

	efficace	complessivamente adeguato		eta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	incoerenze nell'uso dei connettivi		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
					Totale		100
					/5		20



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. **NARH07000E** E-mail :
narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

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

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato e articolato	8-7 elaborato e coerente 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 gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi	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, scarse e/o scorrette riferimenti interculturali		5

	riferimenti culturali pertinenti						
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
indicatori specifici (max 40 punti)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione e 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 o congruente parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica incongruente		15

Correttezza e articolazione delle conoscenze ed i riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarse o scorrette riferimenti culturali		10
						Totale	100
						/5	20



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1ª Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. **NARH07000E**
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

Simulazione II prova esame di stato

TIPOLOGIA B

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

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

Competenze abbinata, 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.

DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA B

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

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

DESCRIZIONE DEL NUCLEO N. 8

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

DOCUMENTO N. 1

SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

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

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

DOCUMENTO N. 2

L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

Premessa

La forza della ristorazione italiana sta dentro due concetti: qualità e segmentazione. Qualità perché è indiscutibile il prestigio raggiunto dalla nostra ristorazione nel mondo. Segmentazione perché può contare su una molteplicità di formule adatte alle esigenze e alle tasche dei milioni di consumatori che ogni giorno la frequentano. Limitandoci alle tradizionali espressioni dell'offerta non crediamo di esagerare affermando che in nessun altro Paese al mondo convivono migliaia di piccole trattorie legate alla cultura agro-alimentare del territorio e centinaia di grandi ristoranti "stellati" che della reinterpretazione di quella cultura hanno fatto il proprio punto di forza. Ma la ristorazione italiana, si sa, è ristorazione di territorio a testimonianza del filo che la lega alla cultura contadina di cui rappresenta una chiara estensione. Nel caso della ristorazione di qualità, tuttavia, il territorio non è uno spazio semplicemente contiguo al luogo nel quale il ristorante è collocato ma un mondo di conoscenza, di valori e di tradizioni ben più ampio. Il ristorante di qualità è aperto alla sperimentazione e all'innovazione senza mai abbandonare la propria storia. E' così anche per le "stelle" della ristorazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità Premessa 4 E la ristorazione italiana è soprattutto ristorazione di prodotto. Anche nelle cucine dei ristoranti di qualità competenze e tecnica raffinate sono sempre rispettose dei "valori" del prodotto. Ma prima della trasformazione c'è la delicatissima fase dell'approvvigionamento che richiede un elevato numero di competenze: merceologiche, economiche, geografiche, produttive e commerciali. Garantire al ristorante la necessaria disponibilità di prodotto, standard qualitativi adeguati al livello dell'offerta, condizioni economiche sostenibili è una sfida che quasi quotidianamente i ristoranti di qualità si trovano a dover affrontare. Sull'argomento c'è poca letteratura, anzi non ce n'è affatto. Da questa consapevolezza nasce l'idea di avviare un'indagine sulle politiche di approvvigionamento delle materie prime da parte della ristorazione di qualità con l'obiettivo di capire quali i prodotti utilizzati, quanto costano, dove vengono acquistati e quali i problemi che si incontrano. Un'indagine complessa per l'ampio assortimento delle "referenze" acquistate dalla ristorazione e, soprattutto, per la diversificazione dei canali che, come si vedrà appresso, è piuttosto spinta. Questa attività ha l'ambizione di costruire le basi per andare oltre le intrinseche finalità conoscitive costituendo un punto di partenza volto a favorire migliori relazioni di filiera tra agricoltura e ristorazione per rafforzarne l'integrazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità premessa 5 La consapevolezza che i cambiamenti intervenuti nel modello alimentare vedono crescere il ruolo della ristorazione impone a tutti i protagonisti della filiera ed anche alle istituzioni di valorizzare la ristorazione per valorizzare la filiera e il territorio.

https://www.fipe.it/files/ricerche/2012/19-06-12rapporto_ISMEA

DOCUMENTO N. 3

“ENOGASTRONOMIA E CULTURA: DUE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA”

AUTRICE: Roberta Garibaldi

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

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

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

Il turismo enogastronomico è una forma di turismo culturale

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

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

Gli eventi culturali, i festival e le sagre svolgono oggi un ruolo importante nella formazione e nel potenziamento del turismo culturale ed enogastronomico. Infatti, offrono ai turisti ulteriori motivi per visitare una destinazione al di là del prodotto culturale regolarmente offerto e danno modo di affiancare i valori sociali, locali e paesaggistici alla buona gastronomia depositaria della cultura del luogo.

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

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

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

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

**Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera
(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)**

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

2.10 Percorsi di Educazione Civica

COSTITUZIONE Istituzioni - legalità - solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/20 20	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
<p>Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese</p>	<p>-I principi della costituzione</p> <p>-Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.</p>	<p>-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica.</p> <p>-Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>DTSAR</p>	<p>8 h</p>
<p>Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi.</p>	<p>La nascita dell'Unione Europea</p> <p>Il Trattato di Maastricht</p> <p>Il Trattato di Schengen</p> <p>I paesi membri dell'Unione Europea</p> <p>L'euro</p>	<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</p>		<p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Francese/Tedesco</p>	<p>2 h</p> <p>3 h</p> <p>3 h</p>

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

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

EVIDENZE alleg. C D.M.35/20 20	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza a coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>*Solo Indirizzo Enogastronomia</p> <p>*Solo Indirizzo Sala e Vendita</p>	<p>-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.</p> <p>- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.</p> <p>-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.</p> <p>- Strutture e infrastrutture sostenibili.</p> <p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE</p>	<p>-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.</p> <p>- Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).</p> <p>-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lab. Enogastr. Cucina</p> <p>Lab. Enogastr. Sala e Vendita</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>4 h*</p> <p>4 h*</p> <p>3 h</p> <p>2 h</p>

		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	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

		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.).			
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	-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*
•Solo Indirizzo Accoglienza turistica					

CITTADINANZA DIGITALE
Classe QUINTA

EVIDENZE alleg. C D.M.35/20 20	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al	- 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.	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	MATEMATICA	2 h

sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.		- Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza			
				TOTALE	33

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

3. DESCRIZIONE / SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	BUONOCORE	GIUSEPPE
2	CAPORASO	CRISTIAN
3	CAPORASO	FELICE
4	COLAIANNI	ANTONIO
5	DE ROSA	ALESSANDRO
6	ESPOSITO	MARIO
7	FIGLIORE	DAIANA
8	GRAZIOLI	FEDERICA
9	INGINO	GIOVANNI
10	LIGUORI	MICHAEL
11	MATRISCIANO	ANELLA PIA
12	MATTEUCCI	ANTONIA
13	MOSELLA	GIUSEPPE
14	ROBERTO	FRANCESCO PIO

3.2 PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	10	Ripetenti	0	Allievi con diversa abilità	1 - PEI con obiettivi comuni minimi
Femmine	4	Ripetenti seconda volta	0	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da diversi anni.	0
			0	Allievi con DSA o con BES	0
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno			0		

La quinta F Enogastronomia è composta da 14 allievi, 4 ragazze e 10 ragazzi. Del gruppo fa parte un alunno, Caporaso Felice, che si avvale dell'ausilio dell'insegnante di sostegno; per quest'ultimo si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente nel PEI, integrato dalle relazioni finali. Nel corso del triennio la classe si è dimostrata abbastanza unita riuscendo a creare un buon clima per lo studio e si è dimostrata altresì accogliente anche verso l'alunno speciale che ha trovato, sin da subito, un clima favorevole. Il rapporto con gli insegnanti è stato sempre corretto e rispettoso, sempre disponibili a partecipare alle iniziative proposte dalla scuola. Il percorso formativo si è svolto, globalmente, secondo le linee programmate, nonostante le assenze, da parte di alcuni studenti e professori, abbiano imposto dei fermi didattici e la DAD, utilizzata prevalentemente nel terzo e parte del quarto anno, abbia reso necessario modificare metodologie, strumenti di lavoro e modalità di apprendimento. La classe si è approcciata a questa metodologia, cercando di seguire il più possibile, a volte creando gruppi di lavoro che hanno sviluppato maggiore coesione anche se alcuni alunni hanno evidenziato una certa demotivazione e stanchezza.

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

della classe si attesta su livelli globalmente più che sufficienti. Gli studenti maggiormente coinvolti e attivi hanno dimostrato di possedere conoscenze e competenze più che adeguate e di riuscire a centrare pienamente gli obiettivi di apprendimento. Altri, pur presentando buone potenzialità, non hanno saputo pienamente tradurle in atto, sia per un altalenante impegno casalingo, che per un atteggiamento non sempre costruttivo nel lavoro di classe. Pertanto i risultati, anche se limitati ad alcune discipline, si sono attestati su livelli inferiori alle attese. Un esiguo numero di studenti, infine, evidenzia alcune insicurezze, riferibili sia a carenze formative pregresse che a fragilità emotive, che ne hanno condizionato il processo di apprendimento e il rendimento; a fronte di ciò il Consiglio di Classe ha attivato mirate strategie didattico-educative, orientate al raggiungimento di risultati finali complessivamente sufficienti.

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

Per quanto concerne l'alunno con disabilità, Caporaso Felice, seguito durante il triennio dalla prof.ssa specializzata Vitale Carmela, lo stesso segue una programmazione curriculare e, pertanto, sosterrà le prove all'Esame di Stato uguali a tutti gli altri candidati, così come fatto durante gli anni scolastici.

3.3 STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

3.4 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Collegio dei docenti, tenuto conto della normativa vigente in materia di valutazione del comportamento delle studentesse e degli studenti¹ - la cui correttezza esprime senso di responsabilità, rispetto dell'altro e appartenenza civica a una comunità - adotta i seguenti criteri:

2. la valutazione del comportamento avviene in sede di scrutinio intermedio e finale. Il voto, su proposta del docente coordinatore, è attribuito collegialmente dal CdC;
3. il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente, fa media con quello delle altre discipline e influisce sul credito scolastico con l'attribuzione del punteggio inferiore della banda;
4. il comportamento di ogni studente è valutato in relazione all'osservanza dei doveri contemplati dallo Statuto delle studentesse e degli studenti, dal Regolamento di disciplina e dei laboratori dell'Istituto, dal Patto di corresponsabilità. In adesione al comma 2 dell'art. 3 del D.M. 5/2009, la valutazione non si riferisce mai a un singolo episodio, ma scaturisce da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente nel corso dell'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il CdC «terrà in debita [...] considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno»;
5. come prescrive la legge, la «valutazione del comportamento non può mai essere utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione di opinioni, correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità» (art. 2 D.M. 5/2009);

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

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

Valutazione del comportamento

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

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

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

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRITTORI
10	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza costante e assidua. · Ottima socializzazione. · Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. · Rispetto degli altri. · Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. · Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza costante. · Equilibrio nei rapporti con gli altri. · Buona partecipazione alle lezioni. · Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. · Costante adempimento dei doveri scolastici. · Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza regolare. · Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. · Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni. · Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.
7	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza quasi regolare. · Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. · Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. · Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. · Osservazione non regolare delle norme scolastiche. · Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe.

	<ul style="list-style-type: none"> • Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abitudinali rientri in classe tardivi. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. • Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione negativa all'interno del gruppo classe. • Rapporti problematici con gli altri • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Assiduo disturbo delle lezioni. • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...). • Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>
4 o minore	<ul style="list-style-type: none"> • Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. <p>*Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7</p>

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

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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

3.5 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

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

RUBRICA	VOTO	RENDIMENTO	INDICATORI	
ECCELLENTE	10/9	Ottimo	Conoscenze	Ampie, complete, senza errori, particolarmente approfondite.
			Abilità	Esposizione rigorosa, fluida, ben articolata. Sintesi critica, elaborazione personale, creatività, originalità. Sapiente uso del lessico specifico.

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

			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.

3.6 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

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

Gli **obiettivi educativi comportamentali** sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi e a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, far proprie, elaborare e applicare, anche in altri contesti, le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite durante il corso di studi. Il C.D.C. ha considerato che gli alunni sono in grado di:

- Rispettare gli altri e le idee altrui, rispettare il diverso.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Esprimere le proprie ragioni ed i propri diritti in modo corretto.

Riguardo all'impegno e all'interesse gli alunni sanno.

- Collaborare alla soluzione dei problemi.
- Organizzare il proprio lavoro senza ledere i diritti altrui.

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

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

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

Durante l'anno come **attività interdisciplinare**, per il raggiungimento degli obiettivi, è stato progettato e realizzato un percorso formativo per nuclei tematici unitari, basato su un metodo di lavoro collegiale sia da parte dei docenti che da parte degli allievi. L'attività interdisciplinare è stata intesa come ricerca di temi-argomento o temi- problema attorno ai quali far convergere l'interesse e le competenze di tutte le discipline. Tale attività, è stata sviluppata in quattro nuclei tematici.

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

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

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

Durante l'anno come **attività interdisciplinare**, per il raggiungimento degli obiettivi ,è stato progettato e realizzato un percorso formativo per nuclei tematici unitari, basato su un metodo di lavoro collegiale sia da parte dei docenti che da parte degli allievi. L'attività interdisciplinare è stata intesa come ricerca di temi-argomento o temi- problema attorno ai quali far convergere l'interesse e le competenze di tutte le discipline. Tale attività, è stata sviluppata in quattro nuclei tematici.

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

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

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

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

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

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

3 MODALITA' DI VERIFICA

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

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

Metodologie e strategie didattiche

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

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe:

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

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5:

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

RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA

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

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

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

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

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

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

FINALITÀ’:

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

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

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

<p>ITALIANA.</p> <p>EFFETTUATO IN PRESENZA</p>		
<p>ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: nell'ambito del percorso di orientamento e inserimento nel mondo del lavoro dal titolo: "Laboratorio Orizzonte Lavoro" con l'intento di coinvolgere gli studenti in attività di placement finalizzata ad acquisire conoscenze di base sui principali strumenti di Politica Attiva del lavoro attraverso laboratori tematici al fine di acquisire consapevolezza e conoscenza dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento</p>	<p>- 06 febbraio 2023 - 15 marzo 2023 - 14 aprile 2023</p>	<p>QUINTE</p>
<p>ANPAL SERVIZI E CENTRO PER L'IMPIEGO DI NOLA: JOB MEETING Gli studenti hanno incontrato una rappresentanza delle aziende di settore, per un'eventuale azione di RECRUITING mirata alla selezione e inserimento di potenziali candidati nelle stesse.</p>	<p>-19 maggio 2023</p>	<p>QUINTE</p>
<p>Progetto Orientalife – Didattica Orientativa TRE laboratori sui seguenti temi: - raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni; - raccordo con le Università e con la formazione terziaria non accademica; - didattica orientativa.</p>	<p>- 08/02/2023 Laboratorio <i>"Orientamento alle transizioni"</i> - 17/03/2023 Laboratorio <i>"Orientamento al lavoro"</i> - 08/05/2023 Laboratorio <i>"Orientamento agli ITS e pillole del Sistema Duale"</i> Gli incontri si sono svolti dalle ore 09.00 alle ore 12.00</p>	<p>- QUINTA A Eno. - QUINTA A Sala - QUINTA A Acc. Tur.</p>
<p>Incontro Formativo: "SERVICE LEARNING - PROGETTO ORIENTALIFE". L'incontro è stato tenuto dal dott. Antonio Della Pietra, esperto designato dalla Regione Campania per la realizzazione del percorso formativo</p>	<p>L'incontro si è svolto il 20 aprile 2023, dalle ore 11.00 alle ore 13.00</p>	<p>- TERZA A Eno - TERZA E Eno</p>
<p>Università agli Studi "Suor Orsola Benincasa" - Napoli Orientamento Universitario</p>	<p>L'incontro si è svolto il 15 febbraio 2023, dalle ore 10.30 alle ore 12.00</p>	<p>- QUINTA B Tur. - QUINTA C Eno. - QUINTA C Sala -QUINTA D Eno. - QUINTA F Eno. - QUINTA B Eno.</p>

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

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

professionale.		
Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro”	L'incontro si è svolto il 12 maggio 2023	- TERZA A Acc. Tur. - QUARTA A Acc. Tur. - QUINTA A Acc. Tur.

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

Università agli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa - IPSSEO A C. RUSSO MODULO 5 - OPEN DAY in Ateneo		- TERZA B Acc. Tur. - QUARTA B Acc. Tur. - QUINTA B Acc. Tur. - QUINTA C Sala - QUINTA A Eno - QUINTA A Sala - QUINTA C Eno
Università agli Studi di Napoli PARTHENOPE: incontro di orientamento universitario	L'incontro si è svolto il 28 aprile 2023	-QUINTE

CICCIANO, 15 MAGGIO 2023

Antonio Caccavale

4. PROGRAMMI

ITALIANO

DOCENTE: PROF. BOCCIA ENRICO GIUSEPPE

L'ETA' POSTUNITARIA

- Società e cultura
- Storia della lingua e fenomeni letterari
- La Scapigliatura
- Scrittori europei nell'età del Naturalismo

GIOVANNI VERGA

- La vita
- Le prime opere
- La poetica e la tecnica narrativa
- La visione della realtà e la concezione della letteratura
- Vita dei campi
- Il ciclo dei Vinti
- I Malavoglia
- Le novelle rusticane, Per le vie, Cavalleria rusticana
- Il Mastro-don Gesualdo
- Le ultime opere

IL

DECADENTISMO

1880-1900

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

GIOVANNI PASCOLI

- La vita
- La visione del mondo
- La poetica
- L'ideologia politica
- I temi della poesia pascoliana
- Le soluzioni formali
- Le raccolte poetiche
- Myricae e analisi delle poesie "Arano" – "Orfano" - " X Agosto"
- I Poemetti
- I Canti di Castelvecchio

IL PRIMO NOVECENTO 1901-1918

- Società e cultura
- La stagione delle avanguardie

ITALO SVEVO

- La vita
- La cultura di Svevo
- Il primo romanzo: Una vita
- Senilità
- La coscienza di Zeno

LUIGI PIRANDELLO

- La vita
- La visione del mondo
- La poetica
- Le poesie e le novelle
- I romanzi
- Il fu Mattia Pascal
- Uno, nessuno e centomila
- Gli esordi teatrali e il periodo “grottesco”
- La fase del metateatro
- Sei personaggi in cerca d'autore

TRA LE DUE GUERRE 1919-1945

- Storia della lingua e fenomeni letterari
- La narrativa straniera nella prima metà del Novecento

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita
- L'Allegria
- Fratelli – Veglia – San Martino del Carso – Mattina – Soldati

L'ERMETISMO

EUGENIO MONTALE

- La vita
- Ossi di seppia

- **Non chiederci la parola**
- **Spesso il male di vivere ho incontrato**
- **Il “secondo” Montale: Le occasioni**
- **Il “terzo” Montale: La bufera e altro**

Cicciano

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

STORIA

DOCENTE: PROF. BOCCIA ENRICO GIUSEPPE

- **L'EUROPA DEI NAZIONALISMI 1900-1915**

- 1) L'Italia industrializzata e imperialista
- 2) L'Europa verso la guerra
- 3) La Prima guerra mondiale
- 4) Una pace instabile

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

- 5) La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
- 6) Mussolini, "inventore" del fascismo
- 7) 1929: la prima crisi globale
- 8) Il nazismo

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

- 9) La seconda guerra mondiale
- 10) La "guerra parallela" dell'Italia
- 11) Il quadro internazionale del dopoguerra

- **IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E L'EPOCA MULTIPOLARE 1950-2015**

- 12) La "guerra fredda"

Cicciano, 15/05/2023

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

Sc. e Cul. dell'alimentazione

DOCENTE: PROF. TORTORA FRANCESCO

- **Contaminazione degli alimenti.** Generalità; contaminazioni chimiche da metalli, fertilizzanti, pesticidi, anabolizzanti e contenitori di alimenti; contaminazioni radioattive; contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti e muffe. Differenza tra infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. Salmonellosi, botulismo, tifo e paratifo, colera. Infezioni virali. Tenie ed Anisakis.
- **Prevenzione igienico – sanitaria.** Generalità. Cenni su igiene degli ambienti di lavoro ed igiene del personale. Sistema di controllo HACCP.
- **Qualità degli alimenti.** Generalità. Qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, organolettica. Prodotti certificati. Frodi alimentari.
- **Nuovi prodotti alimentari.** Alimenti alleggeriti o light, arricchiti o fortificati, funzionali, novel food, alimenti di nuova gamma, convenience food, alimenti per gruppi specifici, integratori alimentari, alimenti OGM, nanotecnologie, nutrigenomica e nutraceutica.
- **Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche.** Alimentazione equilibrata e fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN; peso teorico ed IMC; fabbisogno energetico; modelli alimentari: dalla piramide alimentare al piatto alimentare; tipi di dieta; dieta mediterranea e modelli alimentari italiani; la dieta nelle varie fasce di età ed in presenza di patologie: diabete, dislipidemie, ipertensione, obesità; alimentazione e tumori; disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia nervosa; differenza tra allergia ed intolleranza.
- **Alimentazione e grandi religioni.** Culture alimentari legate a induismo, buddismo, ebraismo, islamismo e cristianesimo.

Cicciano, 15/05/2023

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

MATEMATICA

CLASSE 5F – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: PROF.SSA TROTTA MARIA

- RICHIAMI SU EQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO
- RICHIAMI SU DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO
- METODO RISOLUTIVO
- DISEQUAZIONI FRAZIONARIE E SISTEMI
- DISEQUAZIONI CON VALORI ASSOLUTI
- DISEQUAZIONI IRRAZIONALI
- DISEQUAZIONI ESPONENZIALI
- INSIEMI NUMERICI
- FUNZIONI: DEFINIZIONE DI FUNZIONE, FUNZIONI MATEMATICHE, FUNZIONI PARI E FUNZIONI DISPARI
- FUNZIONI CRESCENTI E DECRESCENTI
- CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI MATEMATICHE: DETERMINAZIONE DEL DOMINIO DI UNA FUNZIONE MATEMATICA
- DETERMINAZIONE DEGLI INTERVALLI DI POSITIVITÀ DI UNA FUNZIONE
- DEFINIZIONE DI INTORNO DI UN PUNTO
- DEFINIZIONE DI LIMITE FINITO DI UNA FUNZIONE PER X CHE TENDE A UN VALORE FINITO
- DEFINIZIONE DI LIMITE FINITO DI UNA FUNZIONE PER X CHE TENDE ALL'INFINITO
- CENNI SU ASINTOTI VERTICALI
- DEFINIZIONE DI FUNZIONE CONTINUA E CONTINUITÀ DELLE FUNZIONI ELEMENTARI CON SEMPLICI CALCOLI DI LIMITI

Cicciano, 15/05/2023

LA PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

Lab. Serv. En. Cuc.

DOCENTE: PROF. BALBI SALVATORE

- La sicurezza nel processo produttivo dei piatti.
- Agricoltura biologica.
- Le tecniche di catering.
- L'arte del banqueting.
- Il cuoco e la qualità degli alimenti.
- I marchi di qualità.
- Apparecchi per il taglio, per la conservazione e per la cottura.
- Predisposizione di menu coerenti con le esigenze della clientela, in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Decorare e guarnire
- Haccp
- L'ecosostenibilità attraverso la cucina
- Gli stili di cucina

Cicciano

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA ESPOSITO CAROLINA

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES
- HYGIENE AND FOOD SAFETY
- FOOD CONTAMINATION
- FOOD AS ART
- SUSTAINABILITY; ORGANIC FOOD AND GMOs
- SLOW FOOD MOVEMENT
- FOOD PRESERVATION METHODS
- MOLECULAR GASTRONOMY
- FUSION CUISINE
- COFFEE BREAK, BUSINESS LUNCH, COCKTAIL PARTY, GALA DINNER
- ITALIAN ENOGASTRONOMY TOUR: CAMPANIA SICILY AND EMILIA ROMAGNA
- GRAMMAR REVISION
- UK: THE BREXIT.

Cicciano

LA PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa CARMELINA BIANCARDI

A.S. 2022/23

Libro di testo: " A table " di Arcangela De Carlo, editore Hoepli

Argomenti di ed. civica:

Le stage en entreprise

Le CV

La lettre de demande d'emploi

Le contrat de travail

Le gaspillage alimentaire

Le système politique en France

PROGRAMMA DI FRANCESE

Le monde de l'œnogastronomie

La ristorazione commerciale e sociale.

Les formules de restauration simples

Les restaurants gastronomiques

La brigade de cuisine

La tenue professionnelle

La carte et le menu

La composition d'un menu

L'équipement de la cuisine

Manger équilibré

Le régime crétois

La pyramide alimentaire

Les intolérances alimentaires

Les produits bio

Le régime végétarien et végétalien

La Provence: les produits typiques

La Champagne, le champagne, le service du champagne

La Bretagne, les crêpes , le cidre

Le service des vins,

Accord/mets/vins.

Les regions vinicoles françaises.

Les appellations des vins français

La méthode HACCP.

Les aliments à risque.

Les techniques de conservation

Cicciano 15/05/2023

LA PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

Rc o Attività alter.

DOCENTE: PROF.SSA PETILLO ANTONIETTA

- IRC: un'ora di cultura
- L'idea prende forma: Religione come relazione
- Genesi 1-2, la Creazione.
- L'uomo creato a immagine e somiglianza di Dio.
- Genesi 3 – Il peccato originale.
- Io nella società: io e gli altri e la forza dell'amicizia
- Io nella società: individuo e persona – il concetto di libertà per un adolescente
- Genesi 4 – La Morte entra a far parte della vita dell'uomo: Caino uccide suo fratello Abele.
- Genesi 6.9 – Alleanza tra Dio e L'uomo è persistente possibilità.
- Genesi 10 – L'uomo si sperimenta come autonomo ma necessità di etica morale (La Torre di Babele)
- Genesi 11-13; 18-19 – Gli ebrei come popolo prescelto da Dio: la figura di Abramo.
- Esodo 1-2 – La figura di Mosè.
- Esodo 2-3 – Mosè scelta come portavoce tra Dio e L'uomo e custode e divulgatore della sua legge
- Esodo 12-20 – Il concetto di convivenza attraverso la legge a partire dai 10 comandamenti
- Esodo 32, 37, 40 – Della costituzione del "Vitello d'oro " al concetto delle false idolatrie. Il Dio Danaro, Il Dio potere, vivere il piacere come fine a se stesso
- Dal comandamento non uccidere: la pena di morte nel mondo, l'aborto, l'eutanasia e il suicidio assistito.
- La giustizia sociale: uguali diritti per tutti
- L'integrazione e il razzismo
- Il bullismo
- Patologie in agguato fra i giovani: il Binge drinking, la ludopatia, l'abuso della tecnologia
- Il coraggio della fede e l'affidamento di se stesso verso l'altro

Cicciano

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE PROF. SILVERIO PIETRO

ARGOMENTI SVOLTI

LE OLIMPIADI ANTICHE E MODERNE

L'EDUCAZIONE FISICA NEL PERIODO FASCISTA

TEORIA GENERALE DELL'ALLENAMENTO

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

FISIOLOGIA DELL'ESERCIZIO MUSCOLARE

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

GLI OBIETTIVI DELL'ALLENAMENTO

CAPACITÀ FISICHE FONDAMENTALI

- Forza
- Velocità
- Resistenza
- Mobilità articolare

LO SPORT: TEORIA E PRATICA

- Atletica leggera
- Pallavolo
- Calcio a cinque
- Pallacanestro

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

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

- Primo soccorso

Cicciano, 15/05/2023

IL PROF.

I rappresentanti degli studenti _____

5. RELAZIONI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V F (indirizzo Enogastronomia)

DISCIPLINE: ITALIANO E STORIA

DOCENTE: Prof. Boccia Enrico Giuseppe

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V F, indirizzo Enogastronomia, è costituita da quattordici alunni di ambo i sessi. Del gruppo classe fa parte anche un alunno diversamente abile, Caporaso Felice, con programmazione curriculare con obiettivi minimi, seguito dalla docente specializzata Vitale. Provengono da diversi paesi limitrofi. L'ambiente socio-culturale da cui provengono è vario e, nella maggior parte dei casi, il livello culturale è apparso mediocre; una parte, seppur non numerosa, comunque, è risultata essere incline all'arricchimento culturale.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

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

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

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

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

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

CICCIANO, 15 maggio 2023

L'insegnante Boccia Enrico Giuseppe

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Classe V F Enogastronomia a.s. 2022/2023

DOCENTE: Prof. Tortora Francesco

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V F Enogastronomia, è costituita da quattordici alunni di ambo i sessi. Del gruppo classe fa parte anche un alunno diversamente abile, Caporaso Felice che segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi ed è seguito dalla docente specializzata, prof.ssa Vitale Carmela. L'ambiente socio-culturale da cui provengono è vario e, nella maggior parte dei casi, il livello culturale è apparso mediocre; una parte, seppur non numerosa, comunque, è risultata essere incline all'arricchimento culturale.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Per ciò che concerne il profilo disciplinare, la classe è risultata scolarizzata in maniera sufficiente. Dalle verifiche iniziali, il livello della stessa è apparso, però, più che mediocre, sia in considerazione del fatto che gli alunni hanno negli anni precedenti cambiato insegnante di Scienza dell'alimentazione e sia a seguito della pandemia ancora in corso che ha reso oltremodo complicato il recupero delle pregresse lacune, nonostante si sia posta in essere una impostazione didattica di tipo induttivo – deduttivo, basato cioè sul passaggio dal particolare al generale e viceversa, nell'intento di stimolare, in tal modo, l'operatività e la ricerca personale, metodo che ho ritenuto più adatto al recupero delle lacune pregresse e al potenziamento delle capacità individuali, mediante anche la produzione di elaborati sotto forma di presentazioni multimediali che li invogliassero ad una ricerca anche attraverso il web. Nella stesura degli elaborati ovviamente gli alunni hanno potuto contare sull'aiuto del docente. La maggioranza della classe, per ciò che concerne l'esposizione orale, espone in maniera non troppo articolata, convincente e precisa.

Lo svolgimento del programma ha comunque subito, nel corso dell'anno, alcuni rallentamenti, anche se tutto sommato i programmi sono stati svolti nelle loro linee fondamentali attraverso la didattica a cui quasi tutti gli allievi hanno partecipato con impegno e partecipazione, mostrando un buon livello di maturità e responsabilità.

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

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

In relazione ai criteri sopramenzionati, si conclude che risultati soddisfacenti e un buon livello di preparazione sono stati raggiunti da pochi alunni, che hanno mostrato impegno e partecipazione costanti. La maggior parte della classe invece ha raggiunto una sufficiente preparazione scolastica; soltanto pochi

alunni, infine, hanno raggiunto gli obiettivi minimi della disciplina in maniera parziale, alunni per i quali già alla fine del primo quadrimestre, è stato attivato un recupero in itinere.

CICCIANO, 15 maggio 2023

L'insegnante Tortora Francesco

RELAZIONE FINALE

Disciplina: MATEMATICA

Classe 5^a sez.F – IND. Enogastronomia - Anno Scolastico 2022- 2023

Docente: TROTTA MARIA

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a sez. F ind. Enogastronomia è composta da 14 alunni.

Dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno mostrato un buon livello di scolarizzazione rendendo facile il normale svolgimento delle lezioni. Sotto il profilo didattico, il gruppo-classe, sin dall'inizio, è risultato abbastanza diversificato nei suoi componenti, poco omogeneo nel modo di rapportarsi allo studio, nelle motivazioni e nell'impegno personale. Nel complesso la partecipazione è apparsa sufficiente: la maggior parte degli alunni si è mostrata disponibile all'apprendimento e ha profuso impegno anche se non sempre costante nello studio domestico. Nella classe è inserito un alunno diversamente abile: Caporaso Felice, seguito dalla docente di sostegno Carmela Vitale. L'alunno segue la programmazione della classe con obiettivi minimi.

Obiettivo prioritario è stato quello di risvegliare la motivazione in quegli alunni poco interessati, evidenziando la necessità di un impegno individuale più assiduo.

Si è reso necessario impostare il percorso didattico finalizzandolo al miglioramento del metodo di studio, della capacità di organizzare razionalmente le conoscenze e dell'acquisizione di un linguaggio specifico della materia. Oltre alla lezione frontale, sono state utilizzate numerose strategie: l'elaborazione di mappe concettuali e di schemi esemplificativi, con l'utilizzo di numerose esercitazioni.

A conclusione dell'anno scolastico, gli studenti hanno raggiunto un livello sufficiente di competenze: alcuni hanno colmato lacune pregresse e difficoltà nei ritmi di apprendimento; altri, invece, hanno manifestato un atteggiamento corretto ed un'applicazione costante nel corso dell'intero anno scolastico.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

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

2.1. Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze

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

2.2. Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze

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

2.3. Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità

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

3. METODOLOGIE

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

4. MATERIALI DIDATTICI

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

5. ATTIVITÀ DI VERIFICA

- Verifiche orali e scritte

6. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

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

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

6. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Cicciano, 15/05/2023

La docente

Prof.ssa Maria Trotta

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

CLASSE V SEZ.C- ENOGASTRONOMIA ANNO SCOLASTICO 2022-2023

DOCENTE: Prof. Balbi Salvatore

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Durante l'anno scolastico 2022/23, si è cercato di far comprendere agli allievi l'importanza del rispetto tra gli stessi e il valore dell'istruzione scolastica. La classe ha mostrato un discreto interesse per la materia. Rispetto agli obiettivi iniziali, sono stati ripetuti alcuni moduli didattici degli anni precedenti, per far sì che il livello di partenza fosse uguale per tutti. I contenuti previsti dal piano di lavoro sono stati svolti in maniera quasi completa, grazie ad una frequenza assidua e con poche assenze di massa, le lezioni si sono svolte con poche interruzioni ma con esercitazioni pratiche frequenti.

La classe è formata da 14 alunni, quattro femmine e dieci maschi, nella classe è presente un alunno che segue la programmazione curriculare con obiettivi minimi con tutte le strategie idonee al raggiungimento di una didattica inclusiva. Il contesto socio-culturale di provenienza è risultato abbastanza omogeneo, nella maggior parte dei casi si è raggiunto un alto livello di preparazione, grazie ad un impegno ed una partecipazione costante alle attività curriculare, in alcuni casi i risultati sono stati anche lodevoli; per alcuni allievi con una situazione di partenza non pienamente sufficiente si è verificato un positivo evolversi della situazione iniziale, arrivando a conseguire un'adeguata conoscenza dei contenuti proposti. La classe ha mostrato particolare interesse soprattutto verso quelle tematiche direttamente correlate con il mondo del lavoro, questo atteggiamento positivo ha consentito al docente di operare in un clima sereno e disteso, sempre stimolante e produttivo.

COMPETENZE

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi dell'enogastronomia, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di lavorazione;

essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un'offerta gastronomica e un servizio il più possibile personalizzato;

svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un menu di qualità;

contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del processo di produzione in laboratorio di cucina;

applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

ABILITA'

Caratteristiche di prodotti del territorio.

Tecniche di catering e banqueting.

Tipologie di attrezzatura in cucina

Classificazione del menu

Tecniche di presentazione del piatto

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Il menu

Certificazione alimentare

CRITERI METODOLOGICI

Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina, verifiche orali

MATERIALI E STRUMENTI

Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet.

Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante
Libro di testo

FORME DI VERIFICA

Verifiche orali, scritte e verifiche pratiche in laboratorio di cucina

CICCIANO, 15 maggio 2023

L'insegnante Balbi Salvatore

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

CLASSE: V F – Indirizzo: Enogastronomia A.S. 2022-2023

DOCENTE: Prof.ssa Esposito Carolina

La classe quinta F Eno. è di 14 alunni tutti regolarmente frequentanti. Durante l'anno scolastico la maggior parte della classe si è mostrata partecipe e soprattutto collaborativa, seppur con qualche eccezione.

I ragazzi si differenziano infatti, oltre che per estrazione sociale, anche per impegno e capacità di apprendimento. Dei quattordici alunni, uno segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi

Venendo nello specifico della disciplina gli alunni nel corso dell'anno scolastico hanno lavorato in modo costante dimostrando un discreto interesse per la materia, un impegno abbastanza adeguato e una partecipazione piuttosto attiva.

La classe ha evidenziato livelli diversificati quanto a capacità e abilità linguistiche. L'impegno e la frequenza sono stati, nel complesso, abbastanza regolari e il comportamento vivace ma corretto.

La risposta alle sollecitazioni didattiche-educative è da considerarsi, nel complesso buona.

Ovviamente la classe presenta una varietà di livelli, ma che ognuno degli studenti è riuscito a migliorarli.

CICCIANO, 15 maggio 2023

L'insegnante Esposito Carolina

RELAZIONE FINALE DI LINGUA FRANCESE

CLASSE V SEZ. F

DOC. BIANCARDI CARMELINA

A.S. 2022/23

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V F enogastronomia è formata da 14 allievi tutti regolarmente frequentanti. Nella classe è presente un alunno DA che ha seguito il PEI con obiettivi minimi. Il suddetto alunno adeguatamente seguito e guidato ha raggiunto sufficientemente gli obiettivi personalizzati. Durante l'anno, la classe ha partecipato con adeguato interesse, maturando gradualmente nell'impegno e nella partecipazione. Tutti sono riusciti a colmare le lacune iniziali e hanno raggiunto positivamente, seppure a diversi livelli, gli obiettivi prefissati. Un gruppo si è distinto per capacità, interesse e impegno costante conseguendo un buon livello di conoscenze, abilità e competenze.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Nell'anno scolastico in corso la progettazione disciplinare preventivata è stata svolta regolarmente, con la scansione temporale prevista. Lo studio della lingua francese, in una prospettiva globale dell'educazione linguistica, ha compreso l'aspetto formativo - culturale, quello comunicativo - relazionale e dell'ambito professionale. A conclusione del curriculum scolastico, gli alunni hanno potenziato la propria competenza comunicativa di base, hanno acquisito competenze professionali specifiche, e hanno conseguito una sufficiente autonomia operativa.

In termini specifici essi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- comprendono le idee principali e gli aspetti indicativi di testi orali e scritti su una varietà di argomenti di indirizzo professionale;
- Si esprimono su argomenti di carattere generale e professionale oralmente e per iscritto con adeguata correttezza morfosintattica e lessicale;

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

- Rispettare gli altri e le idee altrui.
- Rispettare gli arredi e le attrezzature.
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno.
- Rispettare le norme della democratica e civile convivenza.
- Avere consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino.
- Essere disponibili al lavoro di gruppo senza sopraffare né farsi sottomettere.
- Organizzare il proprio lavoro senza ledere i diritti altrui.
- Sapersi orientare all'interno del variegato mondo alberghiero. Socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- Riconosce i luoghi e i differenti tipi di ristorazione.
- Sa presentare un ristorante
- Sa comporre menù equilibrati secondo l'apporto calorico degli alimenti
- Sa ripartire gli alimenti nel corso della giornata

- Conosce i vini francesi e le fasi della degustazione.
- Sa presentare una regione francese e le caratteristiche della sua cucina e dei suoi vini.
- Consiglia i vini che si accordano bene ai piatti scelti.
- Sa distinguere le regole internazionali del metodo HACCP
- Conosce le condizioni di un contratto di lavoro
- Sa compilare un CV e una lettera di domanda di impiego

COMPETENZE: (livello B2 del Quadro Europeo di Riferimento):

- Padroneggia la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2.2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- Esprime ed argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- Comprende testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti di attualità di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali;
- Comprende globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore;
- Comprende idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Traspone in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro;
- Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CRITERI METODOLOGICI

- Lezione introduttiva.
- Lettura ed interpretazione del testo.
- Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema.
- Lavori di gruppo.
- Lezione dialogata,
Exposition des étudiants.

ATTIVITA' DI RECUPERO : Per gli alunni che alla fine del primo quadrimestre avevano raggiunto parzialmente gli obiettivi previsti, le attività di recupero sono state svolte in itinere, con le seguenti modalità:

Ripresa degli argomenti con spiegazione alternativa per tutta la classe; Organizzazione di gruppi di allievi per livelli differenti e per attività da svolgere in classe; Assegno e correzione di esercizi per casa. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente. Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; Recupero individualizzato; Recupero di argomenti con tutor esercizi semplificati su contenuti affrontati; Uso di schemi o mappe concettuali.

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

Tutte le attività progettate sono state interdisciplinari strutturate in UDA.

METODO DI STUDIO La maggior parte degli alunni si è sforzato, nel corso dell'anno, di modificare il proprio metodo di studio, migliorandolo e rendendolo più critico e meno mnemonico.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO La maggior parte degli alunni si è impegnata regolarmente facendo registrare validi miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. Altri meno costanti nell'impegno hanno raggiunto solo sufficientemente gli obiettivi previsti.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE. Si può ritenere che il livello medio di rendimento raggiunto dalla classe sia sufficiente e in alcuni casi buono o più che buono.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto costante ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base sono state usate in una varietà di situazioni adeguate alla realtà dello studente. La lingua è stata acquisita in modo operativo mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici, in cui essa è stata percepita dagli alunni come strumento e non come fine immediato di apprendimento.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE. Le verifiche sono state periodiche per dare la giusta misura della qualità e quantità di informazioni recepite, e per valutare i livelli di partenza, l'interesse, la partecipazione e la volontà di ogni singolo allievo di raggiungere una valida autonomia linguistica. Le verifiche sommative sono state intese come controllo finale del processo di apprendimento delle varie unità didattiche, attraverso interrogazioni, questionari, relazioni scritte e orali. La valutazione di fine periodo è stata soprattutto formativa, si è tenuto conto dei risultati delle varie prove svolte in itinere, dell'impegno, della partecipazione nonché della progressione rispetto ai livelli di partenza, senza tuttavia mai prescindere dal raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

STRUMENTI DIDATTICI – libro di testo- Oltre ai libri di testo sono stati utilizzati diversi materiali come fotocopie, schede di vario tipo, materiale autentico, attività sintetizzate, mappe concettuali, schede esplicative, e utilizzo della LIM.

Cicciano, 15/05/2023

Prof.ssa

Carmelina Biancardi

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: RELIGIONE

CLASSE: V F – Indirizzo: Enogastronomia A.S. 2022-2023

DOCENTE: Prof.ssa Petillo Antonietta

Presentazione	La classe ha mostrato sufficiente interesse per la disciplina, partecipando al dialogo educativo.	
LIVELLO MEDIO DELLA CLASSE IN TERMINI DI	Impegno nello studio	La classe ha mostrato un impegno sufficiente
	Conoscenze e comprensione	Sufficienti
	Partecipazione alle lezioni	Sufficienti
	Abilità specifiche acquisite	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di confronto tra le diverse opinioni • rispetto per le diverse posizioni in materia etica e religiosa • superamento di una religiosità infantile
METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE NEL PERCORSO FORMATIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Discussioni in classe • Analisi delle problematiche a partire da esperienze concrete (metodo induttivo) • Analisi dei documenti • Presentazioni in Power Point 	
VARIAZIONI APPORTATE AL PROGRAMMA	Il programma è stato condotto secondo il piano prestabilito	
ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE	Le alunne e gli alunni hanno mostrato serietà, disciplina e correttezza nel comportamento, quasi totalmente.	
MATERIALI E SUSSIDI DIDATTICI ADOPERATI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lavagna • Siti internet • Wikipedia • Presentazioni in Power Point 	

CRITERI VALUTAZIONE	DI <ul style="list-style-type: none">• Assiduità• Conoscenze• Rielaborazione
--------------------------------	---

CICCIANO, 15 maggio 2023

L'insegnante Petillo Antonietta

RELAZIONE FINALE DI SCIENZE MOTORIE

CLASSE V SEZ. F

DOCENTE: SILVERIO PIETRO

A.S. 2022/23

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

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

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

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Le attività proposte sono avvenute mediante:

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

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

MATERIALI

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

SPAZI

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

TEMPI

La scansione del programma annuale è stata quadrimestrale.

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

Cicciano, 15/05/2023

DOCENTE

PIETRO SILVERIO



IPSEDOA
"Carminio Russo"



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

PCTO

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

RELAZIONE FINALE

TUTOR : BALBI SALVATORE

CLASSE V SEZ. F IND. ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022-2023

PREMESSA

L'alternanza scuola lavoro è una modalità didattico-formativa con l'obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (lifelong learning, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro. L'alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli

strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un’opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un’immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

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

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

“Pensare” e “fare” sono sicuramente processi complementari che permettono di puntualizzare la valenza formativa di temi come: insegnamento e apprendimento contestualizzato, apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra conoscenza, esperienza e conseguimento di determinate competenze, equilibrio fra scuola e formazione professionale intese come processi integrabili e non alternativi. Va però considerato che un elemento di fondamentale importanza per il successo del modello 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'

L'ASL 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

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si pone 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 5°	TOT.
Anni Scolastici	2020/21	2021/22	2022/23	
Formazione Sicurezza	8			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	26			
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende del territorio	16		10	
		10		

Orientamento			10	
Partecipazione eventi	20	30	30	
Numero Ore Totali	60	100	50	210

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

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

Tra le altre attività previste dal percorso di ASL troviamo:

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

In riferimento agli incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, questi possono essere organizzati, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, con: ristoratori, imprenditori, chef, maître, capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro

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

ASL E DISABILITA'

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

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

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

Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio. Il GT fissa le modalità più adeguate per costruire un percorso di alternanza scuola-lavoro e le comunica alla figura strumentale.

Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e lavorativo.

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

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

La legge 107/2015 “BUONA SCUOLA” comma 8 , prevede espressamente che nel curriculum dello studente sino raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell’orientamento e dell’accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali, alle esperienze formative anche in PCTO e alle attività culturali, artistiche etc. svolte in ambito extrascolastico

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2020 -2021

• CLASSE TERZA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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

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

STELLATI PER LA DAD IN MODALITÀ TELEMATICA PER 60 ORE

ATTRAVERSO WEBINAR E VIDEO-LEZIONI TENUTE DA ESPERTI FORMAZIONE FIC

PCTO ANNO 2021-22 CLASSE QUARTA

• CLASSE QUARTA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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

PCTO ANNO 2022- 23

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

Valutazione complessiva del percorso

Nel triennio gli studenti hanno partecipato ad eventi e manifestazioni sia interni che esterni alla scuola. In tali occasioni hanno avuto la possibilità di sperimentare le funzioni di figure professionali. Attraverso l'esperienza pratica maturata sia nelle strutture ristorative e ricettive, sia durante i corsi gli allievi hanno

potuto consolidare le conoscenze acquisite nel corso degli studi e testare le proprie attitudini, arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, inoltre hanno acquisito competenze e abilità come: cooperazione e saper lavorare in gruppo doti relazionali orientamento al cliente, saper lavorare con pazienza e spirito d'osservazione. buona manualità, precisione.

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

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

Cicciano, 15/05/2023

IL TUTOR SCOLASTICO

Prof. Salvatore Balbi

Cicciano, 15/05/2023

IL COORDINATORE DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Boccia Enrico Giuseppe	ITALIANO/ STORIA	
Trotta Maria	MATEMATICA	
Esposito Carolina	LINGUA INGLESE	
Biancardi Carmelina	LINGUA FRANCESE	
Silverio Pietro	SCIENZE MOTORIE	
Tortora Francesco	SCIENZE ALIMENTI	
Balbi Salvatore	LAB. CUCINA	
Morabito Felicia	DTSAR	
Petillo Antonietta	IRC	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Sabrina CAPASSO