



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.ipseoacicciano.edu.it

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DELLA CLASSE V SEZ. B
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

Griglia di valutazione orale	pag. 3
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. 6
2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO	
2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di Enogastronomia	
2.3 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di sala bar e vendita	
2.4 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di accoglienza e promozione del territorio	
2.5 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)	
2.6. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	
2.7. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO	
2.8. METODOLOGIE DI LAVORO	
2.9. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI	
2.10. PERCORSI DI ED. CIVICA	
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
Elenco dei candidati	pag. 48
Presentazione della classe	
Strumenti e criteri di valutazione	pag. 52
Valutazione del comportamento	
Valutazione delle prove orali	
Criteri di attribuzione del credito scolastico	
Programmi	pag. 60
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze fisiche e motorie	
Scienze degli Alimenti	
Laboratorio di Cucina	
Relazioni	pag. 77
Italiano	
Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Scienze fisiche e motorie	
Scienze degli Alimenti	
Laboratorio di Cucina	
RELAZIONE ORIENTAMENTO IN USCITA	pag. 103

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, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo coerente e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo sciatto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre coerente, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo coerente utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e composizione 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

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE		INDIRIZZO
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Lingua e letteratura italiana	Della Pietra Giuseppe	
Storia	Della Pietra Giuseppe	
Laboratorio di cucina	Spinosa Antonio	
Diritto e tecnica amministrativa	Dell'Anno Nicola	
Inglese	Caplongo Filomena	
Francese	De Angelis Mara	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Piccolo Carolina	
Matematica	Vacchiano Salvatore	
Scienze Motorie	Romanini Stefano	
Religione	Petillo Antonietta	
Sostegno	Iacomino Maria Grazia	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Stato	
Commissario interno	Disciplina

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1. Popolazione scolastica

La popolazione scolastica dell'IPSSEOA "C. Russo" è costituita da alunni provenienti, sia dai comuni limitrofi sia da paesi più distanti, per tali ragioni e, considerato che i diversi plessi sono ubicati in zona periferica rispetto al centro cittadino, risulta abbastanza alto il tasso di pendolarismo nell'Istituto. L'Istituto è articolato su tre sedi, non distanti tra loro, rese facilmente raggiungibili da mezzi di trasporto, grazie ad una navetta gratuita, messa a disposizione dall' EAV, da pochissimo, che collega la stazione con i plessi dislocati sul territorio dei comuni di Cicciano e Comiziano. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento (PON, FESR, progetti MOF, PCTO e stage) e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione di istituto). E' in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria ADA (Associazione Direttori d'Albergo) , FIC (Federazione Italiana Cuochi), AIBM Project (Associazione Italiana Bartender & Mixologist), con le reti del territorio locale nazionale RENAIA, si significa nella formazione di menti d'opera e professionalità richieste dal mercato del lavoro in un contributo che vorrebbe essere risolutivo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%). La popolazione scolastica nell' area Obiettivo Convergenza si connota per indicatori di basso status socioeconomico familiare ESCS in un territorio ad alto tasso ISTAT di deprivazione materiale (25,3% ex Rapporto 23^a ed.), alta inoccupazione e frammentazione sociale (38,6 % Br). Il quadro di riferimento della comunità scolastica, con bassa percentuale di studenti con cittadinanza non italiana (1,52%) rileva una diffusa condizione di pendolarismo per l'incidenza numerica di studentesse e studenti provenienti dai comuni limitrofi. Lo svantaggio socio-economico compromette la possibilità di ampliare e migliorare i contenuti previsti dal curriculum. Purtroppo, la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica nelle attività formali ed informali, limita la sinergia scuola -famiglia. Tale condizione necessita di sensibile attenzione nella programmazione delle attività didattiche curricolari e di ampliamento dell'offerta formativa FSE-PON per l'organizzazione delle variabili spazio-tempo scuola ai fini della democratica ed efficace adesione alle opportunità formative. Rispetto al background socioculturale di basso indice ESCS e al numero di studenti BES, in una relazione di contrasto al disagio e povertà educativa, i laboratori si profilano di qualità inclusiva per dotazione tecnologica strumentale di supporto educativo allo sviluppo/rafforzamento delle competenze di base, tecnico-professionali e di cittadinanza digitale.

1.2. Territorio e capitale sociale.

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti . La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni PCTO attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON- FSE e FESR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEOA RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA , FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale. Il territorio - completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali- si configura come area territoriale Ob. Convergenza. Gli indici di criticità -

rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a: * inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera; *inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare; * inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT. Vincoli di miglioramento sono azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEOA.

1.2. Risorse economiche e materiali

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

1.4. Caratteristiche principali della scuola

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

2. Progetto educativo e didattico

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

Servizi di Enogastronomia

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

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

<p>55 - ALLOGGIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>79 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</p> <p>79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>SEP (Settore Economico Professionale):</p> <p>23 - Servizi Turistici</p> <p>ADA (Area di Attività):</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>NUP/ISTAT (Nomenclatura delle Unità Professionali):</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

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

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.



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

PROPOSTA A1

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

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

Scendea tra gli olmi il solein
fascie polverose:
erano in ciel due sole nuvole,
tenui, 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 cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.



*Ministero dell' Istruzione
e del Merito*

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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 roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a 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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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 frasi, e dell'intero testo.

Tutto in infinitesime frazioni di secondo, e senza pause.

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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

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

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

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

1. Analisi

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

2. Commento

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

PROPOSTA B2

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B3

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

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a

una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità.

C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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, II, Sansoni,

Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di "arte della felicità": secondo



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato,	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza Testuale	10-9 elaborato ben articolato.	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza Delle conoscenze e dei	5 conoscenze ampie e precise	4 conoscenze ampie e precise	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o		5

riferimenti culturali	precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	riferimenti culturali appropriati		significativi	scorretti riferimenti culturali		
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/onon pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PUNTI)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10

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



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

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

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

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

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazioni e coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinenti ed	16-14 argomentazioni e sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazioni e superficiale e/o incomp	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 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

d. 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-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

e. 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 E elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza padronanza lessicale -	10-9 E 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 scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei 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

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 di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in un'articolata trattazione	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in un'ampia e approfondita trattazione	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				

**ISTITUTO PROFESSIONALE DISTATO
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

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.

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

e) (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 di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

2.10 PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni - legalità - solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare con consapevolezza a i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzaz	-I principi della costituzione -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica. -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h

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

<p>promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie</p>					
<p>SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO Classe QUINTA</p>					
<p>EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</p>	<p>DISCIPLINE</p>	<p>MONTE ORE</p>
<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente e agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>*Solo Indirizzo Enogastronomia</p> <p>*Solo Indirizzo Sala e Vendita</p>	<p>-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.</p> <p>- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.</p> <p>-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.</p> <p>- Strutture e infrastrutture sostenibili.</p> <p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE</p>	<p>-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.</p> <p>- Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).</p> <p>-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lab. Enogastr. Cucina</p> <p>Lab. Enogastr. Sala e Vendita</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>4 h*</p> <p>4 h*</p> <p>3 h</p> <p>2 h</p>

<p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p>L'alunno conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.). 	<p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo.</p> <p>Discipline concorrenti: tutte</p>	<p>TUTTE</p>	<p>2 h</p> <p>2 h</p>
<p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>•Solo Indirizzo Accoglienza turistica</p>	<p>-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.</p>	<p>Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lab. Accoglienza Turistica</p>	<p>4 h*</p>

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	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.	INTERMEDIO	7/8
		Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.	BASE	6
		Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.		

		<p>Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.</p> <p>Non si interessa alle tematiche affrontate</p>	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
CITTADINANZA DIGITALE	<p>Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.</p> <p>Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.</p> <p>Rafforzare la consapevolezza della privacy ed il rispetto degli altri.</p>	<p>Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato.</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
		<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
		<p>Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.</p>	BASE	6

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

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

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

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

2.10. Percorsi di Educazione Civica

COSTITUZIONE Istituzioni- legalità'-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	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 Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea 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 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>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Francese/Tedesco</p>	<p>2 h</p> <p>3 h</p> <p>3 h</p>
<p>Perseguire con</p>	<p>Educazione alla legalità e</p>	<p>Ricostruire la</p>	<p>Competenza</p>	<p>ITALIANO</p>	<p>2 h</p>

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	contrasto del fenomeno mafioso	memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	in materia di cittadinanza		
---	--------------------------------	--	----------------------------	--	--

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

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>*Solo Indirizzo Enogastronomia</p> <p>*Solo Indirizzo Sala e Vendita</p>	<p>-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale.</p> <p>- I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy.</p> <p>-Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi.</p> <p>- Strutture e infrastrutture sostenibili.</p> <p>- Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità.</p> <p>- EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE</p>	<p>-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili.</p> <p>- Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...).</p> <p>-Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del</p>	Competenza in materia di cittadinanza	<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>

		territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h 2 h
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sancite anche dalla nostra Costituzione.	Mostra interesse per le tematiche affrontate		

		<p>Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa allavita di comunità.</p> <p>Mostra un interesse sufficiente per le tematiche affrontate.</p>	BASE	6
		<p>Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo.</p> <p>Non si interessa alletematiche affrontate</p>	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
CITTADINANZA DIGITALE	<p>Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.</p> <p>Promuovere laconsapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.</p> <p>Rafforzare laconsapevolezza della privacy edel rispetto degli altri.</p>	<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
		<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 epericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette</p>	INTERMEDIO	7/8
		<p>Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.</p>	BASE	6

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

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	BIANCHI	PARUL
2	CAMPETIELLO	SIMONE
3	DE CAPUA	MARTINA
4	DE FALCO	FRANCESCA PIA
5	DI BIASE	FRANCESCO
6	ESPOSITO	ANTONIO
7	ESPOSITO	GIOVANNI
8	IANCUSOR	ANDREEA CRISTINA
9	IANCUSOR	LAURA PAULA
10	MATRISCIANO	SALVATORE
11	MONTESARCHIO	SALVATORE
12	PICARDI	CARMINE
13	RICCIO	CIRO
14	RIVIECCIO	GIANLUCA
15	RONCO	ANTONIETTA
16	SAGLIOCCO	DOLORES ELISABETTA
17	VUOLO	PASQUALE MATTEO

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE				
Maschi 10		Ripetenti 0	Allievi diversa nazionalità, ma in Italia ormai da molti anni.	2
Femmine 7		Ripetenti seconda volta 0	Allievi con diversa abilità 1	- PEI Obiettivi Minimi oppure
			Allievi con DSA o con BES	
Studenti provenienti da altri Istituti nell'ultimo anno				

Presentazione della classe e rapporti con le famiglie

La classe V B (articolazione enogastronomia) è costituita da 17 alunni, di cui 10 maschi e 7 femmine. All'interno del gruppo classe si segnala la presenza di un'alunna diversamente abile, che segue la programmazione di classe per obiettivi minimi. La docente di sostegno la segue per 18 ore alla settimana. L'ambiente socio economico e culturale di provenienza è molto diversificato, molti allievi hanno sempre presentato particolari attitudini e propensione al mondo del lavoro, infatti, alcuni di loro sono già inseriti in contesti lavorativi del settore alberghiero. Anche se molto eterogenea per interessi ed attitudini, la classe risulta essere ben coesa, e si osservano dinamiche di collaborazione e di sostegno reciproco, sia sul piano della socializzazione che del lavoro scolastico. Dal punto di vista disciplinare la classe ha tenuto un comportamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica; i docenti hanno instaurato e maturato con gli allievi un rapporto basato sulla fiducia, sulla disponibilità e sulla cooperazione. Relativamente al profitto, all'interno della classe si possono individuare tre fasce di livello: la prima è costituita da alcuni allievi che si sono distinti per buone potenzialità, per rigore, per continuità di impegno, pertanto sono pervenuti a un'adeguata formazione culturale; la seconda fascia presenta un livello discreto per senso di responsabilità e capacità logico-linguistiche e ha raggiunto un livello quasi buono di conoscenze; c'è infine una terza fascia di alunni che ha assolto al dovere scolastico con una frequenza alterna e discontinua, con una partecipazione non sempre adeguatamente motivata.

Per l'alunna diversamente abile presente nella classe è rimasto come punto di riferimento il Piano Educativo Individualizzato. La docente di sostegno ha mantenuto un'interazione costante e continua con l'alunna e con gli altri docenti curricolari. La stessa ha avuto cura di monitorare, attraverso feedback periodici, lo stato di realizzazione del PEI in accordo e in collaborazione con tutti i docenti e la famiglia. I rapporti con le famiglie sono stati costanti ed improntati al dialogo e alla collaborazione.

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. La relazione dovrà essere declinata secondo i seguenti indicatori:

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

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

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Collegio dei docenti, tenuto conto della normativa vigente in materia di valutazione del comportamento delle studentesse e degli 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);
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:

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.



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.· 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.



	<ul style="list-style-type: none"> • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d’Istituto. • Abituale 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;



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

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

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

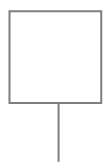


TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

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

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.
			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	



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

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

PROVE ORALI



INDICATORI

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

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

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

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

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

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

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

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

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

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

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

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

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

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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



CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

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

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



PROGRAMMI

ITALIANO

DOCENTE: PROF. Della Pietra Giuseppe

Anno scolastico 2022-2023

PROGRAMMA DI ITALIANO

classe V B ENO

Prof. Della Pietra Giuseppe

Naturalismo e Verismo:

Giovanni Verga: biografia ed ideologia

- da "I Malavoglia" - L'addio di N'toni
- da "Mastro Don Gesualdo" - La morte di Mastro don Gesualdo

Tra Realismo e Decadentismo:

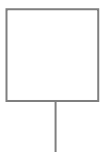
Giovanni Pascoli: biografia ed ideologia (il fanciullino)

- "E' dentro di noi un fanciullino"

- da "Myricae": X Agosto;

Lavandare.

- da "Canti di Castelvecchio": Il gelsomino notturno



Gabriele D'Annunzio: biografia ed ideologia

- La pioggia nel pineto;

Luigi Pirandello: biografia ed opere

- da "Novelle per un anno": La patente;

Ciaula scopre la luna;

Rosso Malpelo.

- da il " fu Mattia Pascal": La scoperta – L'ultima pagina.

Italo Svevo: biografia ed opere-

- da "La coscienza di Zeno ": L'ultima sigaretta;

La conflagrazione finale.

- Da "Senilità" : La morte di Amal

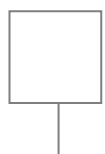
La poesia tra le due guerre:

Gli Ermetici:

Ungaretti- biografia ed opere

- da "Allegria" : -Veglia;

-San Martino del Carso;



- Mattina;

-Fratelli;

-Soldati.

Eugenio Montale-biografia ed opere:

da “Ossi di seppia”: -Merigiare pallido e assorto;

-I limoni;

-Spesso il male di vivere ho incontrato.

Lettura del libro di Alessandro Baricco “Seta”

PROGRAMMA DI STORIA CLASSE V°B ENO

Anno Scolastico 2022-2023

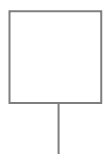
Prof. Giuseppe Della Pietra

Modulo 1: Il Novecento

Modulo 2: LA GRANDE GUERRA (1914-1918)

Modulo 3: IL TOTALITARISMO IN EUROPA

1. La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista-sovietico
2. Il fascismo
3. Il nazismo



Modulo 4: GLI ANNI RUGGENTI

Modulo 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE (1939-1942)

LA SECONDA GUERRA MONDIALE (1942-1945)

LE FOIBE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

C a r m i n e R u s s o

Via G. Bruno, 1ª Trav., 80033 Cicciano (NA)

Anno scolastico **2022/2023**

Programma svolto dal docente **STEFANO ROMANINI**

Disciplina **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

CLASSE **V** SEZ **B** cucina

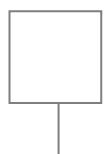
1. TECNICHE E REGOLAMENTI DI SPORT DI SQUADRA:

- **Calcio**
- **Pallavolo**
- **Tennis da tavolo**

2. STORIA DEL MOVIMENTO

3. SPORT INDIVIDUALI E OLIMPIADI

4. APPARATO DIGERENTE



5. ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO

6. ABBIGLIAMENTO DELLO SPORTIVO

7. IGIENE E SALUTE

8. DOPING E SOSTANZE STUPEFACENTI

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

A.S.2022 -2023

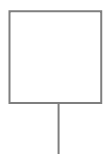
Prof.ssa De Angelis Mara Rita

LE RESTAURANT

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

LE SERVICE EN CUISINE

- La brigade de restaurant
- La tenue professionnelle
- Les ustensiles de cuisson
- Les méthodes de cuisson
- Accord mets-vins
- Le menu
- Hors-d'oeuvre; légumes
- Le plat principal: viande et poisson



-Les fromages

ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

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

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

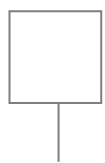
- Les aliments à risque
- H.A.C.C.P
- La conservation et le stockage
- Hygiène et sécurité des locaux et des équipements

RÉGIMES DIÉTÉTIQUES

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

LES PRODUITS DU TERROIR

- Produits typiques italiens
- Produits typiques français



SCIENZE DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: Prof. CAROLINA PICCOLO

Anno scolastico: 2022/2023

Classe: V B ENOGASTRONOMIA

UDA I

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.

Filiera agroalimentare.

Nuovi prodotti alimentari.

Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG.

Contaminazioni alimentari.

Malattie da contaminazione biologica degli alimenti.

Igiene nella ristorazione: ambienti di lavoro e personale (OSA).

Sistema HACCP.

Sicurezza sul lavoro.

UDA II – SAPERI E SAPORI

Alimentazione equilibrata: calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti.

I LARN.

Linee guida alimentari.

Dieta nelle varie fasce d'età.

Dieta nello sport.

UDA III – DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Le principali tipologie dietetiche.

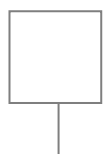
Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica,

Diete dimagranti: dissociate, iperproteiche; iperglucidiche.

Dieta in particolari condizioni patologiche

Obesità.

Sindrome metabolica.



Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione.

Diabete.

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

Allergie e intolleranze alimentari.

UDA IV – LA CUCINA: UN VIAGGIO INTERCULTURALE

Aspetti religioso-antropologici legati al cibo

Il cibo tra cultura e religione.

I consumi alimentari degli italiani.

PROGRAMMA DI MATEMATICA

anno scolastico 2022-2023

Classe VB Enogastronomico

Prof.Vacchiano Salvatore

RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI

Ripasso equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; disequazioni frazionarie.

Equazioni e disequazioni esponenziali; equazioni e disequazioni logaritmiche.

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

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

LIMITI DI FUNZIONE

Concetto intuitivo di limite; operazioni coi limiti.

STUDIO DI FUNZIONI

Studio di una funzione razionale intera e fratta:

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

PROGRAMMA



INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA CAPOLONGO FILOMENA

A/S 2022/2023

CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

**UDA 1: The value of experience
The professional figure**

The qualities of a good cook

Personal hygiene – grooming: rules and regulations

The uniform – innovation vs tradition

The Kitchen Brigade System: members and tasks

Types of bars and restaurants

The menu

**UDA 2: Brushes of taste and flavours
Knowledge means safety**

Special diet requirements: food allergies and intolerances

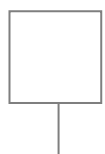
The Celiac disease

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

Hygiene and food safety – HACCP

Food contamination: bacteria, viruses, parasites, harmful chemicals

**UDA 3: Encounter with the territory
Culture, traditions, old and new**



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

The quality labels

Organic food - bio products

0 km products

Genetically modified organisms

Sustainability

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

UDA 4: Culture and Traditions

Italian enogastronomic tour

Campania and its typical food products and wines - recipes

The Slow Food Movement: principles and goals

CIVICS

The EU: history and composition

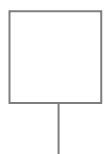
The EU institutions

The EU values

IPSEAO CARMINE RUSSO CICCIANO

Via Giordano Bruno,Cicciano (NA)

DIRITTO TECNICO E AMMINISTRATIVO



Prof. Nicola Dell'Anno

VB enogastronomia

Anno scolastico 2022\2023

Il mercato turistico internazionale:

Quali sono i caratteri del turismo?

Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

Gli organismi e le fonti normative internazionali:

Quali sono gli organismi internazionali?

Quali sono gli organi dell'unione europea?

Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

Il mercato turistico nazionale:

Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?

Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

Gli organismi e le fonti normative interne:

Quali sono gli organismi interni?

Quali sono le fonti normative interne?

Le nuove tendenze del turismo:

Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?

Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

Il marketing: aspetti generali

Che cos'è il marketing?

Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?

Che cos'è il marketing turistico?

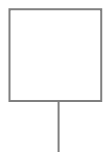
Il marketing strategico:

Quali sono le fasi del marketing strategico?

Quali sono le fonti informative?

Come si effettua l'analisi interna?

Come si effettua l'analisi della concorrenza?



Come si effettua l'analisi della domanda?

Che cos'è la segmentazione?

Che cos'è il target?

Che cos'è il posizionamento?

Come si determinano gli obiettivi strategici?

Il marketing operativo:

Quali sono le caratteristiche del prodotto?

Come si può utilizzare la leva del prezzo?

Quali sono i canali di distribuzione?

Che cos'è la comunicazione?

Il web marketing:

Che cos'è il web marketing?

Quali sono gli strumenti di web marketing?

Il marketing plan:

Che cos'è il marketing plan?

Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?

Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

La pianificazione e la programmazione:

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?

Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?

Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?

Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?

Che cos'è il vantaggio competitivo?

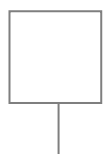
Il budget:

Che cos'è il budget?

Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?

Come si articola il budget?

Come viene redatto il budget degli investimenti?



Che cos'è il controllo budgetario?

Il business plan:

Che cos'è il business plan?

Qual è il contenuto del business plan?

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

Che cosa ripone il testo unico sulla salute sicurezza sul lavoro?

Di che cosa si occupa la normativa antincendi?

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

Di che cosa si occupa la normativa alimentare?

Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?

Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?

Che cosa si intende per frode alimentare?

Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?

Che cosa si intende per protezione dei dati personali?

I contratti delle imprese ristorative:

Quali sono i requisiti di un contratto?

Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità?

Quali sono i contratti del settore ristorativo?

Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?

Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?

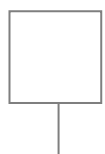
Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?

Qual è la responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti?

Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?

GLI ALUNNI

IL DOCENTE



DOCENTE: PROF.ANTONIETTA PETILLO
CLASSE V BK

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

Cicciano 16.05.2023

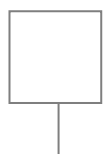
LA PROF.
Antonietta Petillo

I rappresentanti degli studenti _____

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina

Docente Antonio Spinosa



PROGRAMMA SVOLTO

- La sicurezza nel processo produttivo dei piatti.
- Allergie e intolleranze
- 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 08/06/2023

Docente

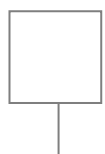
Antonio spinosa

Alumni

RELAZIONE FINALE CLASSE V SEZ.B ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina



Docente antonio spinosa

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 17 alunni, 7 femmine e 10 maschi, nella classe è presente una allieva diversamente abile con PEI seguita dal docente di sostegno, utilizzando strategie idonee al raggiungimento di una didattica inclusiva. Il contesto socio-culturale di provenienza è risultato abbastanza omogeneo, una piccola parte del gruppo classe ha raggiunto un buon livello di preparazione, grazie ad un impegno ed una partecipazione costante alle attività curricolare, 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 maggior parte della classe ha mostrato interesse soprattutto verso quelle tematiche direttamente correlate con il mondo del lavoro, questo atteggiamento positivo ha consentito al docente di operare in un clima collaborativo, 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:

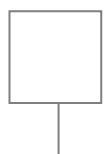
riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi dell'enogastronomia, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

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'

Corretta prassi igienico-sanitaria: il piano HACCP.

Allergie e intolleranze

Il cibo sostenibile

il catering

il banqueting

Classificazione del menu

Tecniche di presentazione del piatto

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 di comiziano da novembre 2022 a maggio 2023, verifiche scritte e orali

MATERIALI E STRUMENTI

Schede ed esercizi guidati Domande dirette o questionari Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet.

Libro di testo

FORME DI VERIFICA

Verifiche orali, scritte e verifiche pratiche in laboratorio di cucina

Cicciano 08/06/2023

Il Docente

Antonio spinosa



7. RELAZIONE FINALE

RELAZIONE FINALE ITALIANO

DOCENTE: Prof. Della Pietra Giuseppe

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

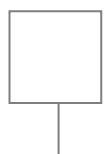
La classe V sez. B indirizzo ENO risulta composta da 17 alunni, 10 maschi e 7 femmine, di cui una diversamente abile che ha seguito il PEI, tutti regolarmente frequentanti fin dall'inizio dell'anno scolastico.

Essa risulta eterogenea per quanto riguarda, l'impegno, la partecipazione e la motivazione allo studio, sufficientemente collaborativa e interessata alle attività proposte fin dall'inizio dell'anno scolastico. Nella seconda parte dell'anno scolastico la classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato una maggiore partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. La preparazione della classe in relazione alle conoscenze, competenze e capacità si caratterizza in più livelli. Un gruppo ristretto di alunni, con una già positiva situazione di partenza, nell'esame di autori e correnti letterarie denota sicurezza, correttezza linguistica e rielaborazione delle informazioni; la maggior parte degli alunni ha acquisito una preparazione adeguata anche se a volte non del tutto precisa nei riferimenti e nell'espressione; un esiguo numero di alunni, meno costante, rivela una superficiale conoscenza e rielaborazione delle tematiche trattate.

Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato soddisfacente.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Per il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei contenuti è stato adottato un approccio comunicativo e funzionale per una didattica tesa a sviluppare le attese abilità e competenze letterarie. Molto spazio si è dato all'analisi del lessico e dei campi semantici in situazioni attinenti all'area del settore alberghiero e di accoglienza turistica. Gli alunni hanno seguito in maniera diversa e con differenti risultati il programma didattico- educativo e questo è stato, senza dubbio, determinato anche dal diverso ritmo di apprendimento e di sviluppo delle abilità che ciascun alunno ha evidenziato. Per la necessità di modulare le lezioni in modo da potenziare il metodo di studio e le competenze linguistiche di base, l'ultima UDA è stata svolta in parte; i risultati delle verifiche sono complessivamente positivi.



OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

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

COMPETENZE E ABILITÀ'

Gli alunni sono in grado di:

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

CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

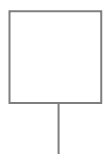
- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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



dell'estinzione del debito. Riguardo alle iniziative di potenziamento e consolidamento, gli alunni sono stati coinvolti in attività mirate a potenziare le competenze lessicali nonché le capacità di ascolto, lettura e comprensione di un testo.

FORME DI VERIFICA:

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

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui;

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

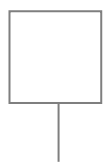
- Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale dell'allievo, nonché della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.

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

CICCIANO, 15 maggio 2023

Docente: Della Pietra Giuseppe

RELAZIONE FINALE DI STORIA



DOCENTE: Prof. Della Pietra Giuseppe

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI

SPECIFICI La classe

conosce:

- le linee essenziali di eventi storici dalla fine dell'800 alla prima metà del '900;

COMPETENZE E ABILITA':

Gli alunni sono in grado di:

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



CRITERI METODOLOGICI:

Si sono alternate diverse tecniche didattiche:

- lezione frontale e partecipata
- lezione interattiva
- discussione guidata

MATERIALI E STRUMENTI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

FORME DI VERIFICA:

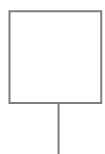
- Di tipo formativo, sono state effettuate costantemente al fine di accertare eventuali carenze e sanarle;
- Di tipo sommativo, alla fine del percorso educativo didattico e/o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.

PROVE ORALI: interrogazioni, colloqui.

PROVE SCRITTE: mappe concettuali, questionari.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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



responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

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

C a r m i n e R u s s o

Via G. Bruno, 1ª Trav., 80033 Cicciano (NA)

Classe **V** Sezione **B** – Indirizzo **CUCINA**

Docente Prof. **ROMANINI STEFANO**

Disciplina d'insegnamento: **SCIENZE MOTORIE**

RELAZIONE FINALE

La classe è costituita da 17 alunni, 10 maschi e 7 donne. È presente un allievo che segue la programmazione curricolare.

La classe, ad inizio anno scolastico, presentava già un notevole interesse alle attività didattiche e un atteggiamento partecipativo alle lezioni. La classe si è dimostrata molto disponibile ad accogliere le sollecitazioni e le strategie fondate su un sereno, attento, costruttivo dialogo comunicativo messo in atto dal Docente. Ha dimostrato impegno e capacità di rispondere alle proposte in modo assolutamente soddisfacente. Si è posta verso il Docente e i suoi metodi con serenità e convinzione per l'intero anno scolastico permettendo il completo raggiungimento degli obiettivi prospettati. L'impegno profuso nello svolgimento del lavoro durante la lezione è risultato generalmente positivo ed ha fornito elementi utili all'analisi delle competenze acquisite e degli obiettivi raggiunti.

Sono state utilizzate essenzialmente lezioni pratiche frontali con insegnamento individualizzato e di gruppo con metodo globale ed analitico. Le lezioni pratiche sono state integrate da lezioni o brevi interventi teorici di spiegazione e contestualizzazione, allo scopo di mantenere vivi l'interesse, la motivazione e la partecipazione.

La valutazione è stata effettuata con continuità, all'interno ed al termine dei vari moduli, non necessariamente per tutti gli allievi contemporaneamente, ma solo quando questi dimostravano di aver acquisito le competenze minime per poter affrontare una serena valutazione. Le valutazioni finali hanno



tenuto conto dell'impegno dimostrato, della partecipazione attiva, dell'interesse alla disciplina, dei rapporti relazionali con i compagni e il Docente, delle capacità e delle competenze raggiunte.

La classe nel complesso ha raggiunto sufficienti livelli di conoscenza, competenze e capacità, differenziate dalle diverse potenzialità, dall'applicazione individuale e dal percorso scolastico di ciascun alunno. L'impegno e la frequenza non sono stati nel complesso costanti. Il programma è stato svolto regolarmente. Gli alunni, nel corso dell'anno scolastico, hanno mantenuto un comportamento generalmente corretto.

Cicciano, 21/05/2023

Il Docente

Stefano Romanini

I.P.S.S.E.O.A "C. RUSSO" – CICCIANO

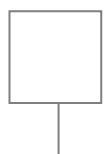
RELAZIONE FINALE DI LINGUA FRANCESE

PROF.SSA DE ANGELIS MARA RITA

CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022-2023

Gli alunni piuttosto esuberanti hanno necessitato di continui richiami al rispetto delle regole comunitarie. Eccezion fatta per qualcuno, i più partendo da modeste conoscenze di base per quasi tutto l'anno scolastico hanno mantenuto un atteggiamento di scarsa disponibilità, talvolta di insofferenza al dialogo educativo. Incessanti sono state le sollecitazioni ad una più costante partecipazione alle lezioni e continuo è stato il ricorso a strategie atte ad un coinvolgimento più proficuo ed un impegno più produttivo. I ritmi di apprendimento sono stati



pertanto alquanto lenti e difficoltosi; ciò malgrado gli alunni riescono a raggiungere risultati almeno sufficienti, in qualche caso discreti.

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

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

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

RELAZIONE FINALE

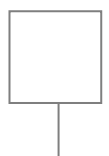
SCIENZE DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: PROF. PICCOLO CAROLINA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Anno Scolastico 2022/2023

Classe V B ENOGASTRONOMIA



La classe è composta da 17 alunni, 7 femmine e 10 maschi tutti regolarmente frequentanti. Nel gruppo classe, ben inserita, è presente una discente diversamente abile, che ha seguito una progettazione educativa curricolare. Gli allievi hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento inizialmente positivo poi la loro è stata una partecipazione non sempre attiva e costante. Gli studenti si sono dimostrati non tutti interessati e aperti al dialogo educativo e al confronto, non tutti hanno partecipato alle attività proposte mentre altri hanno mostrato sempre desiderio di apprendere per arricchire e migliorare le loro conoscenze. Per alcuni, soprattutto nel secondo quadrimestre, l'impegno dimostrato non è stato sempre adeguato a causa di uno studio discontinuo e impegno superficiale. Il percorso PCTO è stato effettuato tramite stage formativi in aziende operanti sul territorio. La preparazione della classe può ritenersi, alla fine dell'anno scolastico, discreta.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato declinato in UDA per assi culturali. Le unità sono realizzate tenendo presenti obiettivi formativi adatti e significativi, inoltre hanno sviluppato appositi percorsi di metodo e di contenuto. In questo modo sono stati valutati il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite, ancora è stata valutata il modo in cui gli studenti hanno maturato le competenze attese. Il programma previsto dall'inizio dell'anno scolastico è stato svolto con regolarità. A conclusione del curricolo scolastico, alcuni alunni hanno potenziato la competenza comunicativa di base, hanno acquisito competenze professionali specifiche, e hanno conseguito autonomia operativa. La lezione frontale, l'interazione tra la classe e l'insegnante hanno permesso di raggiungere buona parte degli obiettivi prefissati.

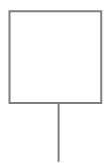
OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

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

- Rispettare le norme che disciplinano la vita scolastica e quella di gruppo;
- Ascoltare e intervenire al momento opportuno;
- Esprimere le proprie idee e rispettare le idee altrui;
- Socializzare attraverso la collaborazione e il confronto.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
- Collegare l'alimentazione alle tematiche ambientali, della sostenibilità, della popolazione.



- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentare
- Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata.
- Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana.
- Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea e del piatto alimentare (My Plate).
- Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell'anziano.
- Saper calcolare il fabbisogno dello sportivo e leggere la piramide motoria e dell'idratazione.

COMPETENZE E ABILITÀ

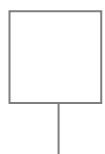
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
- Collegare l'alimentazione alle tematiche ambientali, della sostenibilità, della popolazione.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentare
- Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata.
- Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana.
- Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea e del piatto alimentare (My Plate).
- Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell'anziano.
- Saper calcolare il fabbisogno dello sportivo e leggere la piramide motoria e dell'idratazione.

• CRITERI METODOLOGICI

Lezioni frontali

MATERIALI E STRUMENTI

- Lezione frontale in aula.
- Uso del libro di testo.
- Dispense.
- Lavori di ricerca



- Discussioni guidate e colloqui in classe.
- Lavori di gruppo.
- Spiegazione approfondita e collegata al reale.
- Controlli mirati e verifiche periodiche.
- Verifiche orali e scritte

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI (EVENTUALI)

Sono state svolte attività di recupero per gli alunni con qualche difficoltà e attività di consolidamento-potenziamento per tutti quei discenti che hanno mostrato più senso del dovere.

FORME DI VERIFICA

- Sono state effettuate verifiche orali e scritte per quadrimestre.
- Interventi spontanei in classe
- Lavori a casa
- Colloqui orali di gruppo

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e per la loro descrizione analitica ho seguito le linee guida del PTOF d'Istituto e la griglia di valutazione elaborate dal dipartimento.

CICCIANO, 15/ 05/2023

**L'insegnante
Prof.ssa Carolina Piccolo**

**RELAZIONE FINALE
classe VB Enogastronomico
MATERIA: Matematica
DOCENTE: Prof. Vacchiano Salvatore**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 16 alunni(9 maschi e 7 femmine); un'allieva è diversamente abile e segue una programmazione differenziata predisposta dall'insegnante di sostegno che la segue per 18 ore settimanali ,inoltre nella classe è presente un alunno ripetente.



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

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

1. Un gruppo di allievi si è distinto per l'impegno assiduo, consapevole e costante; ciò ha permesso loro di conseguire ottimi risultati sia in termini di conoscenza che di competenze applicative;
2. Per l'altro gruppo si evince un sufficiente livello di conoscenze e preparazione dovuto ad un impegno superficiale e discontinuo (nonostante le continue sollecitazioni dell'insegnante) , un metodo di studio non del tutto efficace e a lacune pregresse.

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

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Gli alunni sanno:

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

COMPETENZE/ABILITA' RAGGIUNTE

Gli alunni sono in grado di:

- risolvere una disequazione numerica intera e fratta (I e II grado)
- saper calcolare il campo di esistenza (dominio) per ogni tipo di funzione;
- saper calcolare gli eventuali punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- saper individuare gli intervalli di positività e negatività di una funzione;
- saper tracciare il grafico probabile di una funzione.

METODOLOGIA ADOTTATA



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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

Cicciano(NA) 15/05/2023

L'insegnante

Vacchiano Salvatore

RELAZIONE FINALE

INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA Capolongo Filomena



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B enogastronomia è composta attualmente da 17 alunni, (10 maschi e 7 femmina); nella classe è presente un'alunna con disabilità che ha seguito un percorso didattico personalizzato con obiettivi minimi. La classe ha avuto continuità didattica nell'insegnamento della lingua inglese per gli ultimi due anni. La classe si presenta come un gruppo piuttosto eterogeneo in riferimento ai livelli di preparazione raggiunti, all'impegno e alla costanza dedicati al lavoro svolto sia in classe che a casa, alla motivazione e alle capacità e volontà di recupero. Per alcuni alunni, le gravi carenze espressive, le lacune nella conoscenza delle strutture di base della lingua, le assenze e un impegno saltuario hanno determinato difficoltà nell'acquisizione dei contenuti, nella loro utilizzazione e rielaborazione. Per questo gruppo risulta difficile riuscire a comunicare oralmente e per iscritto concetti di natura professionale, anche legati ad argomenti di altre discipline (Alimentazione, Enogastronomia), che comunque fanno parte del loro vissuto o dei loro studi, limitandosi ad una ripetizione mnemonica degli argomenti. Un secondo gruppo, grazie ad un impegno più costante, riesce ad orientarsi in un testo scritto, anche di micro - lingua del settore e a comunicare in modo sufficiente i contenuti studiati nei diversi testi. Solo pochi hanno acquisito le competenze che consentono uno studio approfondito e una esposizione fluente, riuscendo ad argomentare in modo personale e a fare collegamenti tra i contenuti.

Rispetto al piano di lavoro iniziale, il programma svolto durante l'anno scolastico ha subito qualche variazione dovuta soprattutto all'esigenza di ripetere e approfondire alcune tematiche più complesse ed ad alla necessità di una sua rimodulazione, a causa del bisogno di adattare contenuti, obiettivi e finalità sia alle esigenze degli studenti e sia alle altre numerose variabili legate al percorso didattico.

Relativamente al comportamento e nella relazione alunni-docenti l'atmosfera è stata generalmente distesa e il clima favorevole all'apprendimento. La maggior parte degli alunni, infatti, sono educati e corretti nelle relazioni tra loro e con gli insegnanti; tuttavia, si segnala l'atteggiamento poco corretto e talvolta irrispettoso di alcuni alunni durante lo svolgimento delle lezioni, atteggiamento che ha reso in alcuni momenti difficile il regolare svolgimento delle stesse.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato declinato in UDA per assi culturali, le quali sono partite da obiettivi formativi adatti e significativi, per sviluppare appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si sono valutati il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui gli studenti hanno maturato le competenze attese.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI



A causa dell'impegno discontinuo e dell'incerta preparazione linguistica di base, gli obiettivi cognitivi e linguistico-comunicativi specifici programmati in fase iniziale sono stati in parte ridotti e rimodulati, al fine di incoraggiare anche gli allievi più deboli e di facilitarne l'approccio ad una disciplina spesso percepita come difficoltosa e poco accessibile. Al termine del percorso, gli allievi della classe sono apparsi quasi tutti in grado di comprendere le informazioni principali di semplici testi inerenti le tematiche professionali trattate e di redigere piccole produzioni su traccia, utilizzando una fraseologia elementare ed un lessico di settore essenziale e generalmente appropriato, anche se con delle imperfezioni formali.

COMPETENZE E ABILITA'

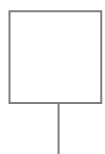
Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze ne deriva che quasi tutti gli allievi sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo in lingua sia orale che scritto, mentre un gruppo di alunni più motivati e partecipi riesce ad esprimersi con un linguaggio appropriato, evidenziando una buona competenza comunicativa. La maggior parte della classe mostra, invece, una certa difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite e necessita di guida da parte dell'insegnante. Sempre se guidati, sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sanno lavorare in team, redigere in modo semplice e sintetico relazioni tecniche, documentare le attività individuali, conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, attuare strategie di pianificazione, utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione.

CRITERI METODOLOGICI

- a. **Le metodologie didattiche utilizzate, in sintonia con le strategie condivise dal Dipartimento di Lingue Straniere, sono state: approccio comunicativo; lezione interattiva; group work; skills development; problem solving; guided summary; guided report. Al fine di promuovere un clima disteso e positivo, si è fatto costante ricorso alla "gentle correction" e si sono selezionati testi dai contenuti lineari e con coefficienti minimi di difficoltà linguistica. Inoltre, si è fatto ricorso alle nuove tecnologie per cui le metodologie e le strategie didattiche utilizzate sono state: e-learning, tutoring, ricerca-azione, problem solving, chat di gruppo, video lezioni, videoconferenze, trasmissione ragionata di materiale didattico (power point, mappe concettuali, riassunti, schemi) attraverso piattaforme digitali, registrazioni audio e video.**

MATERIALI E STRUMENTI

I sussidi utilizzati per lo svolgimento del percorso formativo programmato sono stati: libri di testo; lavagna; mappe concettuali; materiali estratti da Internet; classe virtuale. Per alcune tematiche sono stati forniti agli allievi approfondimenti ed integrazioni in fotocopia. Sono stati impiegati inoltre: il registro di classe in tutte le funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica, l'interazione su sistemi e App interattive educative digitali, piattaforme educative.



CRITERI DI VALUTAZIONE

- b. Sono stati proposti tests di varia tipologia (multiple choice, cloze test, guided summary writing, open questions) per le verifiche formative e sommative scritte; oral report e dialogue (question answer interaction) per le verifiche formative e sommative orali. La valutazione è stata misurata in base al raggiungimento degli obiettivi posti, anche in termini di crescita relativa ad ogni singolo studente e di partecipazione all'attività scolastica. Inoltre, essa è stata condotta secondo criteri di massima trasparenza ed oggettività. Ai criteri stabiliti collegialmente con i docenti dell'Istituto è stata affiancata la griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di lingue straniere. Inoltre in seguito alla nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 che ha ribadito già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo e confermato dal O.M. n°11 del 16 maggio 2020 affidando la valutazione alle competenze, alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare. La valutazione è stata ispirata ai principi del buon senso didattico, valorizzando il ruolo formativo di tale attività e di guida dello studente all'autovalutazione, all'acquisizione di consapevolezza nel rapporto alunno-docente, affinché potesse accrescere il senso di responsabilità, in particolare in interazioni contestualizzate nel momento di difficoltà contingente. Le prove di verifica sono state considerate come verifiche formative e le stesse hanno tenuto conto non soltanto del contenuto dei lavori svolti, ma anche dell'impegno, della partecipazione e della collaborazione mostrata dall'alunno. All'interno dell'attività didattica si sono configurati momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo (annotazioni di tipo valutativo, in forma numerica e/o di commento) quali:
- verifiche orali e prove scritte, incluse simulazioni di prove d'esame
 - colloqui
 - rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni
 - partecipazione e coinvolgimento individuale
 - puntualità nel rispetto delle scadenze
 - cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
- c.

Cicciano, lì 15 maggio 2023

La prof.ssa

Capolongo Filomena

RELAZIONE FINALE A.S. 22/23

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof. Nicola Dell'Anno

VB Enogastronomia



Situazione di partenza della classe

La classe si è dimostrata parzialmente disponibile alle sollecitazioni in classe ed alle consegne per casa. Alcuni allievi hanno evidenziato uno scarso livello di autonomia e sono stati seguiti guidati passo, passo lungo percorsi conosciuti nuovi, soprattutto se implicavano l'utilizzo di strumenti matematici.

L'attività programmata è iniziata riprendendo alcuni argomenti trattati nel secondo quadrimestre dell'anno precedente, approfondendone e ampliandone le tematiche in modo da introdurre gli allievi alle problematiche tipiche dell'impresa in vista della preparazione dell'Esame di Stato. Sono state proposte fin dai primi giorni di scuola, esercitazioni in classe e a casa, prove a domanda aperta che potevano ricalcare le indicazioni di una traccia d'esame, per spronare gli allievi ad esercitarsi in elaborazioni scritte. Gli obiettivi raggiunti sono stati parziali, a causa delle sostenute lacune pregresse.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La disciplina si è articolata sviluppando competenze per consentire agli studenti di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Lo svolgimento ha subito dei rallentamenti continui perché gli studenti si mostravano poco recettivi alle sollecitazioni continue e alle diverse strategie didattiche messe in campo.



OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

A) Comportamentali:

partecipare al lavoro scolastico in modo propositivo

assumere un atteggiamento collaborativo per poter lavorare in gruppo

B) Cognitivi:

saper decodificare un testo scritto

saper prendere appunti saper comunicare efficacemente utilizzando il linguaggio economico aziendale

valutare in modo consapevole

assumere un'ottica sistemica

eseguire i lavori assegnati

COMPETENZE DI ASSE

Asse storico-sociale:

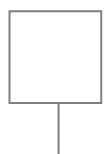
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Asse matematico

Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.



Analizzare dati ed interpretarli, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

COMPETENZE DISCIPLINARI

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ;

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;

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA

Competenze relative alla costruzione del sé:

Imparare ad imparare

Progettare

Competenze relative al rapporto del sé con la realtà

Risolvere problemi

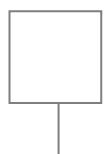
Individuare collegamenti e relazioni

Acquisire e interpretare le informazioni

Competenze relative alle interazioni produttive del sé con gli altri

Comunicare

Collaborare e partecipare



Agire in modo autonomo e responsabile

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Al termine del corso gli studenti :

Nell'articolazione Enogastronomia il percorso di apprendimento si è così sviluppato:

Conoscenze:

Conoscere e applicare le tecniche di marketing

Conoscere e applicare le tecniche di programmazione e di controllo budgetario.

Conoscere e applicare le tecniche di comunicazione aziendale e di marketing management delle imprese turistico alberghiere e ristorative.

Conoscere gli strumenti legati alla sicurezza alimentare, igiene e frodi.

Conoscere gli strumenti legati all'etichettatura dei prodotti ed ai marchi.

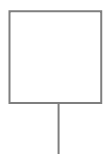
Conoscere le problematiche gestionali nelle imprese ristorative

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ;

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;

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.



COMPETENZE

valutare l'efficienza operativa e gestionale di un'impresa ristorativi.

saper riconoscere un contratto, individuandone gli elementi costitutivi

Saper analizzare la disciplina giuridica in modo macro

Individuare e distinguere i principali settori di intervento e i diversi tipi di finanziamenti

ABILITA'

Essere in grado di affrontare un problema od un caso semplice formulando in modo autonomo la traccia delle procedure per la sua soluzione

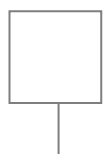
Essere in grado di affrontare utilizzando le capacità logico- l'attitudine a risolvere problemi.

Essere in grado di utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

CRITERI METODOLOGICI

Lezione frontale – lavori di gruppo- problemsolving.

Il lavoro didattico è diviso in percorsi di ampiezza diversa e strutturato in unità apprendimento. La struttura modulare consente una verifica in itinere del livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati e permette la modificazione di un'unità di apprendimento o del modulo stesso senza dover mettere in discussione l'intero piano. È infatti importante realizzare una gestione flessibile delle diverse situazioni formative proprio per adattare il percorso alle esigenze e agli interessi della classe e per creare itinerari differenziati.



Le varie tematiche saranno affrontate avvicinando gli allievi alla discussione sull'argomento partendo da esempi reali che possono stimolare l'apprendimento e successivamente il corretto approfondimento. Numerose saranno le verifiche formative e sommative per il controllo in itinere concorre nel far conseguire agli allievi i seguenti risultati di apprendimento. Tale patrimonio di base sarà finalizzato alla crescita delle capacità logico-espressive dell'allievo, e all'acquisizione progressiva di autonomia e sviluppo dell'attitudine ad affrontare e risolvere problemi.

Materiali e strumenti

Il metodo di lavoro si baserà:

lezione frontale dell'insegnante;

schemi riepilogativi o riassuntivi.

simulazioni di situazioni reali;

schede stimolo: lettura di quesiti e formulazione di una breve soluzione motivata;

esposizione guidata degli allievi:

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata.

FORME DI VERIFICA DEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Orali (n* 2 per quadrimestre)

scritte (di tipo tradizionale, test a risposte aperte e/o chiuse, mappe concettuali)

formative (verifica del livello di conoscenza in itinere a tale scopo verranno utilizzati esercizi strutturati e semistrutturati)



sommative (verifica del raggiungimento degli obiettivi al termine del modulo si farà uso sia di domande a risposta aperta (per le verifiche orali) sia di esercizi applicativi e di elaborazioni su traccia (per le verifiche scritte).

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione terrà conto, per l'attribuzione del voto e del giudizio, di quanto stabilito dal Consiglio di Classe.

L'insegnante si baserà comunque:

sui risultati delle verifiche sommative

sui risultati delle esercitazioni assegnate per casa

sui progressi rispetto alla situazione di partenza sulla partecipazione al lavoro scolastico

sulla capacità di organizzare lo studio

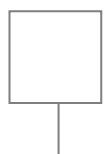
sul raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati

sui progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità dei livelli minimi di accettabilità per l'accesso alla classe successiva nelle riunioni di dipartimento.

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata

Attività Interdisciplinari: tutte le attività progettate sono state interdisciplinari e strutturate in 4 nuclei tematici. Il 3° nucleo tematico ha riguardato l'ASL.

Attività di recupero



Al termine di ogni prova sommativa sono state individuate le carenze, definite le modalità di recupero (attività di supporto e tutoraggio, recupero in itinere e non) e realizzate le attività di recupero (lezione dialogata, lavoro di gruppo, correzione lavori individuali).

Progetti, attività integrati

La classe ha partecipato a diverse iniziative di tipo integrativo soprattutto quelle previste per le attività di orientamento in uscita: partecipazione al “salone dello studente” Mostra d’oltremare Napoli;

Gli studenti incontrano l’amministratore delegato di Bakery& Love, ideatore della catena degli omonimi store.

FORME DI VERIFICA DEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Orali (n* 2 per quadrimestre)

scritte (di tipo tradizionale, test a risposte aperte e/o chiuse, mappe concettuali)

formative (verifica del livello di conoscenza in itinere a tale scopo verranno utilizzati esercizi strutturati e semistrutturati)

sommative (verifica del raggiungimento degli obiettivi al termine del modulo si farà uso sia di domande a risposta aperta (per le verifiche orali) sia di esercizi applicativi e di elaborazioni su traccia (per le verifiche scritte).)

La valutazione terrà conto, per l’attribuzione del voto e del giudizio, di quanto stabilito dal Consiglio di Classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE



I parametri ritenuti fondamentali per la valutazione sono i seguenti:

l'applicazione e il metodo di studio

l'acquisizione di contenuti

la capacità espositiva, critica e di analisi

il livello di informazione e formazione globale.

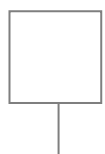
La valutazione e di fine periodo e di fine anno deve tenere conto dei seguenti fattori:

della progressione rispetto ai livelli di partenza in rapporto alle capacità del singolo dei livelli rilevati in partenza riferiti alla classe del percorso di apprendimento relativamente alle conoscenze acquisite e alle abilità raggiunte degli elementi non cognitivi: partecipazione, impegno, metodo di studio, eventuali difficoltà di salute e di rapporto dei livelli minimi di accettabilità per l'accesso alla classe successiva fissati nelle riunioni di dipartimento.

Per informazione più dettagliate si rimanda alla programmazione modulare allegata

Prof.

Nicola Dell'Anno



Documento finale delle attività didattiche svolte nella classe

V^a BK

Anno scolastico:

2022/23

**a. Antonietta
Patillo**

Disciplina: Religione

Prof.:

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

MATERIALI E SUSSIDI DIDATTICI ADOPERATI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Lavagna• Siti internet• Wikipedia• Presentazioni in classe
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• Assiduità• Conoscenze• Rielaborazione

IL DOCENTE

Antonietta Petillo

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 invitate nel nostro Istituto per illustrare la vasta gamma di possibilità che si offrono ai giovani in un momento tanto difficile e le opportunità di inserimento nel mondo del lavoro.

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

FINALITA':

- 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



ITALIANA.

EFFETTUATO IN PRESENZA

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	- 06 febbraio 2023 - 15 marzo 2023 - 14 aprile 2023	QUINTE
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	-19 maggio 2023	QUINTE

<p>stesse.</p> <p>Progetto Orientalife – Didattica Orientativa TRE laboratori sui seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni; - raccordo con le Università e con la formazione terziaria non accademica; - didattica orientativa. <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>Università agli Studi “Suor Orsola Benincasa” - Napoli Orientamento Universitario</p>	<p>- 08/02/2023 Laboratorio <i>“Orientamento alle transizioni”</i></p> <p>- 17/03/2023 Laboratorio <i>“Orientamento al lavoro”</i></p> <p>- 08/05/2023 Laboratorio <i>“Orientamento agli ITS e pillole del Sistema Duale”</i></p> <p>Gli incontri si sono svolti dalle ore 09.00 alle ore 12.00</p> <p>L’incontro si è svolto il 20 aprile 2023, dalle ore 11.00 alle ore 13.00</p> <p>L’incontro si è svolto il 15 febbraio 2023, dalle ore 10.30 alle ore 12.00</p>	<p>- QUINTA A Eno. - QUINTA A Sala - QUINTA A Acc. Tur.</p> <p>- TERZA A Eno - TERZA E Eno</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</p> <p>(NA):</p> <p>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.</p> <p>b. Presentazione dell’offerta didattica in Sala Conference ed incontro con gli orientatori;</p> <p>c. Incontro con il pastry chef residence Carmine De Stefano per il “COLOMBA DAY” – CLASS EXEPERIECE.</p> <p>d. Master class con una azienda di produzione locale.</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 - IPSEOA 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/contesto).

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 professionale.

Orientamento nell'ambito della missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.6 PNNR UNISOB (NA) “Immagini dal Futuro”

Gli incontri si sono svolti dal
06 marzo 2023 al 19 aprile 2023

- 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

L'incontro si è svolto il 12 maggio 2023

- TERZA A Acc. Tur.
- QUARTA A Acc. Tur. - QUINTA A Acc. Tur.

**Università agli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa -
IPSEOA C. RUSSO**

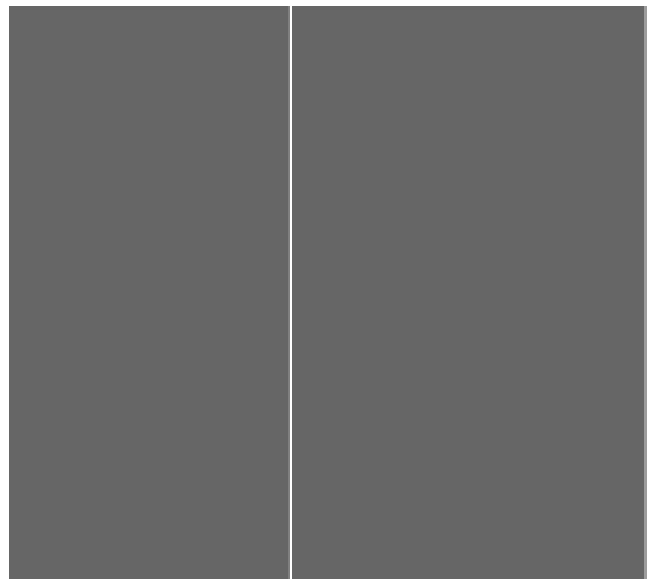
MODULO 5

- 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: L'incontro si è -QUINTE incontro di orientamento
universitario svolto il 28 aprile**

2023



CICCIANO, 15 MAGGIO 2023

Antonio Caccavale

PCTO

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

RELAZIONE FINALE

TUTOR : PROF SPINOSA ANTONIO

CLASSE V SEZ. B IND. ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022-2023

PREMESSA

I PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO) sono una modalità didattico-formativa con l'obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro,

dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di

base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

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

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

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

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

“Pensare” e “fare” sono sicuramente processi complementari che permettono di puntualizzare la valenza formativa di temi come: insegnamento e apprendimento contestualizzato, apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra conoscenza, esperienza e conseguimento di determinate competenze, equilibrio fra scuola e formazione professionale intese come processi integrabili e non alternativi. Va però considerato che un elemento di fondamentale importanza per il successo del modello dell’alternanza è la formazione dei tutor (scolastici e aziendali) da intendere come principali attori del sistema. Inoltre, c’è da tener presente che il nodo cruciale per lo sviluppo dei percorsi in alternanza è la capacità di ridisegnare il piano di studi ordinario in termini di competenze e di identificare in esso quelle che possono essere acquisite efficacemente in ambito aziendale. Tali competenze dovranno essere certificate secondo criteri tali da consentirne la riconoscibilità.

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

148/2011(attuazione DL138).

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

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

2.1 FINALITA'

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

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

- c) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro quali associazioni di rappresentanza, camera di commercio, industria, artigianato, enti pubblici e privati;
- d) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni professionali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

2.2 OBIETTIVI

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

2.2.1 OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

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

2.2.2 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze

comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;

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

2.2.3 OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

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

Competenze Tecnico Professionali

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

FASI DEL PROCESSO

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

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

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

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

Tra le altre attività previste dai PCTO :

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

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

ristoratori, imprenditori, chef, maître, capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di

catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro istituto, tour operator, guide turistiche, creatori di start-up e innovatori del settore etc.

PCTO E DISABILITA'

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

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

Nel GLH operativo e nel GLI si stabiliscono le modalità più adeguate per costruire un percorso di

alternanza scuola-lavoro, che vengono riferite alla figura strumentale; si tiene conto della compartecipazione degli Enti locali (soprattutto per i casi più gravi).

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

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

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

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

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

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

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

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

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

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

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

RESOCONTO PCTO

PCTO ANNO 2020 -2021 CLASSE TERZA B ENO

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 B ENO

Tutti gli allievi (tranne campetiello simone- di biase francesco-rivieccio gianluca-tuccillo aldo) guidati dal tutor hanno svolto i PCTO in aziende ristorative sul territorio raggiungendo le 90 ore totali previste.

PCTO ANNO 2022-23 CLASSE QUINTA B ENO

Durante l'anno corrente nonostante la mia attività di sensibilizzazione anche alle rispettive famiglie, gli allievi non hanno svolto nessuna delle attività programmate per lo svolgimento del PCTO .

Valutazione complessiva del percorso

Nel triennio gli studenti hanno svolto parzialmente i PCTO partecipando ad attività in aziende convenzionate del territorio . In tali occasioni hanno avuto la possibilità di sperimentare le funzioni di figure professionali. Attraverso l'esperienza pratica maturata nelle strutture ristorative gli allievi hanno potuto consolidare le conoscenze acquisite nel corso degli studi e testare le proprie attitudini e arricchire la formazione con l'acquisizione di:

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

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

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

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

Cicciano 11 maggio 2023

IL TUTOR SCOLASTICO

Prof Antonio Spinosa

I rappresentanti degli studenti _____

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Lingua e letteratura italiana	Della Pietra Giuseppe	
Storia	Della Pietra Giuseppe	
Laboratorio di cucina	Spinosa Antonio	
Diritto e tecnica amministrativa	Dell'Anno Nicola	
Inglese	Caplongo Filomena	
Francese	De Angelis Mara	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Piccolo Carolina	
Matematica	Vacchiano Salvatore	
Scienze Motorie	Romanini Stefano	
Religione	Petillo Antonietta	
Sostegno	Iacomino Maria Grazia	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO