



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

" Antonio Esposito Ferraioli"

CORSO MALTA 147 - NAPOLI

**Sede Centrale Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia Tel. 08119567052
Codice Meccanografico NARH17000B Sito Internet : www.ipsseoaferraioli.it**

e-mail: narh17000b@istruzione.it

Cod.Fisc. 95121270631

Prot . **4018/IV** del 12 maggio 2023

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

OM. n. 45 del 9 marzo 2023

Esame di Stato del secondo ciclo di Istruzione

Nota Garante 21 marzo 2017. Prot. 10719

Classe 5[^] Sez B

Servizi Sala e Vendita

Dirigente Scolastico:

Prof.ssa Rita Pagano

Coordinatore:

Prof.ssa Sandra Molinari

INDICE

INDICE	2
1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE SCHEDA INFORMATIVA DELL'ISTITUTO..	4
1.1 Presentazione dell'Istituto	4
1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza.....	4
1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza.....	5
2.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDIO	8
2.1 Il curricolo d'Istituto	8
2.2 Piano di studi.....	11
2.3 Profilo in uscita	12
2.3.1 Caratteri dell'indirizzo di studio.....	12
2.3.2 Profilo in uscita: Servizi di sala e vendita	14
2.4 Quadro Orario settimanale	16
3.DESCRIZIONE E SITUAZIONE CLASSE.....	18
3.1 Profilo della classe.....	18
3.2 Elenco candidati e provenienza degli alunni 5^ B Sala e Vendita	19
3.3 Composizione del Consiglio di Classe 5^B Sala e Vendita a.s. 2022/2023	20
3.4 Continuità docenti nel triennio	21
3.5 Presentazione della commissione	22
3.5 Libri di testo in adozione.....	22
4.L'INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI: PERCORSI, OBIETTIVI, FINALITÀ	24
4.1 Caratteristiche Generali	24
4.2 Il piano educativo individualizzato (PEI).....	24
4.3 Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa	25
4.4 Strategie e metodi per l'inclusione	27
5.INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DIDATTICA	29
5.1 Programmazione del Consiglio di Classe.....	29
5.2 Metodologie e Strategie didattiche	29
5.3 Criteri e strumenti per la valutazione	30
5.4 Criteri di attribuzione del voto di condotta.....	33
5.5 Partecipazione delle famiglie	33
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	34
6.1 Attività di recupero e potenziamento	34
6.2 Orientamento in uscita.....	34
6.3 Iniziative Commissione Elettorale e Legalità.....	34
6.3.1 Incontro Carabinieri (Sede Centrale).....	34
6.3.2 Incontro Guardia di Finanza	35
6.3.3 Incontro Esercito	35

6.3.4 Incontro NAS	36
6.4 Attività promosse dalla Commissione Educazione alla Salute	36
6.4.1 Progetto LILT	36
6.5 Attività svolte nell'ambito dell'Educazione Civica- Programmazione curriculare di Educazione Civica	37
7. L'ESAME.....	41
7.1 Criteri di Valutazione di fine percorso	41
7.2 Criteri di ammissione all'esame di stato	41
7.4 Prima prova scritta.....	43
7.5 Seconda prova scritta.....	47
7.6 Colloquio.....	50
7.8 Percorsi interdisciplinari.....	51
7.9 Criteri di attribuzione dei Crediti Scolastici.....	52
8.RELAZIONI FINALI E PERCORSI DIDATTICI	55
8.1 Italiano e Storia	55
8.2 Lingua straniera Inglese	62
8.3 Enogastronomia- Settore Cucina.....	66
8.4 Matematica	71
8.6 Enogastronomia Settore Sala e Vendita	79
8.7 Scienza e cultura dell'alimentazione	82
8.8 Diritto e tecniche amministrative	86
8.9 Scienze Motorie e Sportive	90
8.10 IRC	94
APPENDICE NORMATIVA.....	97
ELENCO ALLEGATI	98

1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE SCHEDA INFORMATIVA DELL'ISTITUTO

1.1 Presentazione dell'Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e per l'Ospitalità Alberghiera "A. Esposito Ferraioli" si presenta come un Istituto relativamente giovane essendo divenuto autonomo nell'anno scolastico 2009-2010 a seguito della scissione con l'Istituto "Duca di Buonvicino". Attualmente, l'Istituto dispone di due plessi vicini tra loro: la sede centrale in corso Malta 147, costituita da 27 aule disposte su quattro piani, e dotato di un'Aula Magna, due laboratori di ricevimento, due di sala, due di cucina, un laboratorio linguistico, un bar didattico, una palestra al chiuso e una palestra all'aperto; la sede di via Gorizia, recentemente sottoposta a lavori di ristrutturazione finanziati dalla Città Metropolitana che hanno consentito di raggiungere un adeguamento ottimale agli standard di sicurezza, con la creazione di ambienti ancora più ospitali e con un significativo miglioramento della funzionalità dei laboratori professionalizzanti, dispone di 22 aule, due laboratori di ricevimento, uno linguistico, quattro laboratori di cucina, tre di sala, uno di pasticceria, un bar didattico e due palestre una all'aperto e l'altra al chiuso.

L'Istituto rappresenta un'importante opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica della città di Napoli. Esso, risulta, comunque, già noto per la formazione professionale che eroga nell'ambito del settore turistico-alberghiero ed è proteso al raggiungimento di un adeguato livello di capacità, abilità e competenze dello studente, grazie ad una proficua integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale. Il livello di infrastrutture che si è raggiunto negli ultimi anni, aggiunto ai saperi innovativi e competitivi messi a disposizione da un personale dalle abilità tecniche, riconosciute a livello regionale e nazionale nei settori inerenti le attività di enogastronomia, di sala e di vendita e di accoglienza turistica, offre agli allievi un'immediata possibilità di occupazione e/o la possibilità di accedere a gradi di studio più elevati per il raggiungimento di traguardi professionali più ambiti.

1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza

Il contesto ambientale al quale si lega il nostro Istituto, presenta una struttura socio-economica medio-bassa. Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'I.P.S.S.E.O.A. "A. Esposito Ferraioli" si rileva che la maggior parte della popolazione scolastica proviene dall'antico quartiere di Poggioreale, che rientra nella quarta municipalità

e comprende Vicaria, San Lorenzo e zona industriale. E' un'area molto estesa che si colloca a ridosso del centro antico. Una parte della platea scolastica è rappresentata da utenti che provengono dai comuni della Città metropolitana (Casoria, Marano, Qualiano, Arzano, Casalnuovo, Acerra) collocati a nord e ad est della città. Si tratta di zone periferiche talvolta mal collegate e caratterizzate da un impianto urbanistico essenziale e spesso carente di infrastrutture. Scarsa è la provenienza dalle zone residenziali di Napoli. Purtroppo, il territorio presenta numerose carenze strutturali (assenza della Polizia municipale, scarsa o inesistente pulizia stradale e insufficiente decoro urbano, mancanza di un regolare sistema di trasporto pubblico), per cui dovrebbe ricevere maggiore attenzione da parte dei rappresentanti delle forze politiche locali e delle Istituzioni. L'inefficienza dei servizi essenziali ed in particolare l'assenza di mezzi pubblici che consentano ad alunni e personale di arrivare direttamente a scuola, uniti al cospicuo numero di ore curricolari, limitano la progettualità in termini di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto.

1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi articolata dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che il contesto familiare, generalmente privo di adeguate risorse economiche e culturali, limita una relazione didattico-educativa più ampia e proficua per il processo di crescita delle studentesse e degli studenti del nostro Istituto. Le famiglie partecipano in modo poco attivo alla vita scolastica e spesso risultano sprovviste di adeguati riferimenti pedagogici per il percorso di formazione e istruzione dei loro figli. Esiste, inoltre, una propensione a delegare all'istituzione scolastica sia l'educazione dei figli che la formazione e spesso il periodo di preparazione viene considerato non come un investimento, ma come un intrattenimento.

In relazione al profilo degli studenti si denota una disabitudine all'espressione in lingua italiana, una mancanza di fantasia e autonomia creativa e un disorientamento verso ogni stimolo culturale, associati, talvolta ad un comportamento non sempre rispettoso delle regole stabilite dall'Istituto.

La scelta da parte delle famiglie e degli studenti dell'IPSSEOA è generalmente effettuata per ottenere, in tempi rapidi, promozione sociale ed economica grazie ad un concreto avviamento al mondo del lavoro.

Vision e Mission dell'Istituto

Una ricca Offerta formativa caratterizza l'Istituto "A. Esposito Ferraioli" che opera in un contesto complesso e a tratti difficile. La scuola, cresciuta negli anni, offre ampie strutture per accogliere gli studenti e per offrire loro spazi sempre più adeguati a un tipo di didattica innovativa e di tipo laboratoriale, configurandosi come una vera e propria palestra educativa nella quale ciascun allievo si senta coinvolto e incluso attraverso attività prevalentemente tecnico/ pratiche. È in quest'ottica che sono previste ore di compresenza tra materie di area generale (LS1, LS2) e materie dell'area professionalizzante (laboratorio di enogastronomia, di sala, di accoglienza turistica, scienze dell'alimentazione), al fine di proporre agli alunni, sin dal biennio, una didattica sempre più incentrata sull'apprendimento per competenze e orientata ai profili in uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, previsti dal D.M. del 24 maggio 2018, n. 92.

Dall'anno scolastico 2022-23 è stato attivato il corso serale di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera ed un nuovo indirizzo di studi professionale, ovvero "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale". Inoltre, l'Offerta Formativa si integra con una progettualità inerente alla transizione ecologica e culturale e con attività previste in relazione al "Piano Nazionale Scuola-Digitale" (PNSD). Notevole impegno viene, inoltre, realizzato allo scopo di ottenere una scuola inclusiva e attenta ai bisogni educativi speciali. Infatti, considerevole è la percentuale di studenti disabili che si attesta sul 7% della popolazione scolastica, seguiti da un nutrito gruppo di docenti di sostegno che, di concerto, con i docenti curricolari si adoperano per far sì che la scuola sia un centro di autentica inclusione.

Particolare attenzione viene rivolta alla lotta per la dispersione scolastica promuovendo soprattutto una didattica di tipo laboratoriale ed esperienziale che favorisce la partecipazione ed il coinvolgimento degli alunni. Tale condizione, in associazione al grande lavoro dei docenti, in particolare quelli del biennio, coordinati dalla funzione strumentale per la dispersione scolastica, ha consentito di diminuire, progressivamente nel corso degli anni, la percentuale di "abbandono" scolastico.

Accanto a tale opera quotidiana vanno menzionate anche tutte le numerose iniziative che nel corso di questi anni hanno contribuito al raggiungimento di due importanti traguardi:

1. progressiva riduzione dell'insuccesso scolastico soprattutto nel biennio comune
2. progressivo miglioramento dei risultati a distanza, ovvero del numero di studenti che al termine del ciclo scolastico riescono a trovare lavoro.

A tale scopo sono state realizzate:

- iniziative di sinergia con Enti ed Istituzioni presenti sul territorio proposte agli alunni al fine di aumentare la loro consapevolezza nelle competenze chiave di cittadinanza

(incontri con le Forze dell'ordine, dei NAS, della Guardia di Finanza, dell'ASL, dell'Esercito e rappresentanti della Regione Campania).

- Progetti di prevenzione in collaborazione con l'ASL NA1 che includono programmi di educazione sessuale, di prevenzione del tabagismo, gioco d'azzardo, alcool e droghe.
- Un elevatissimo numero di progetti curricolari ed extra curricolari che sono stati, nel corso degli anni, realizzati sia in ambito scolastico che in rete con associazioni presenti sul territorio.

La scelta strategica di proporre agli alunni delle esperienze molto concrete e vicine al mondo lavorativo ha contribuito al raggiungimento, negli anni, di un importante traguardo, ovvero, l'aumento della percentuale di alunni che al termine del corso di studi riesce ad inserirsi bene nel mondo del lavoro.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) concorrono alla formazione piena delle studentesse e degli studenti offrendo loro una metodologia didattico-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti alla concreta realtà del lavoro. A questo proposito si segnala che, l'Istituto ha offerto, ed offre, per gli alunni delle classi III-IV e V dei percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali finalizzati al potenziamento delle competenze professionali mediante esperienze concrete nel reale mondo del lavoro, ma anche allo sviluppo e crescita individuali, con la scoperta di nuove realtà territoriali e culturali. Coadiuvati da tutor interni (docenti della scuola) ed esterni (referenti presso le strutture) che vengono coordinati dalla funzione strumentale, e in abbinamento ad attività preliminari di orientamento-formazione, gli alunni delle classi terze, quarte e quinte svolgono, nel corso dell'anno scolastico, un periodo di stage della durata di quattro settimane presso strutture ricettive esterne di "alto livello", dislocate su tutto il territorio nazionale, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Per gli studenti meritevoli della classi V sono stati realizzati nel corrente anno scolastico (2022-2023) anche stage all'estero (Germania). Gli alunni svolgono l'attività di apprendistato quale parte integrante dello staff della struttura ricettiva¹.

Le suddette iniziative e tutto il lavoro che hanno comportato sono alla base di quello che è uno dei successi maggiori della Scuola: l'aumento della percentuale di alunni che si inseriscono nel mondo del lavoro che risulta, secondo autorevoli fonti statistiche (fonte: Eudiscopio) tra le più alte della città metropolitana di Napoli.

1-Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 a causa della pandemia COVID-19 non è stato possibile effettuare stage formativi e l'istituto ha previsto progetti digitali proposti da aziende di categoria, che hanno investito in attività ben strutturate e innovative, in grado di sviluppare competenze certificabili.

2.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDIO

2.1 Il curricolo d'Istituto

Il curricolo di Istituto è espressione della libertà d'insegnamento e dell'autonomia scolastica e, al tempo stesso, esplicita le scelte della comunità scolastica e l'identità dell'Istituto.

Il Decreto Legislativo 61/2017 cambia di fatto il modello didattico dell'istruzione professionale e intende rendere riconoscibile l'identità degli Istituti Professionali. L'art. 1 del decreto legislativo 61/2017 stabilisce che: *“Il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilità”*. Lo stesso modello fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo per cui i contenuti didattici non sono definiti per singola disciplina ma vengono declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze, per rendere effettiva l'integrazione disciplinare all'interno degli Assi e tra gli Assi.

L'obiettivo che si pone l'Istituto è consentire agli allievi di sviluppare competenze disciplinari e di cittadinanza.

La **Didattica per competenze** costituisce un efficace criterio strategico- organizzativo perché l'alunno, sin dalle prime classi, acquisisce gradualmente un bagaglio di competenze trasversali, culturali e professionali tali da permettergli, alla fine del percorso scolastico, di vincere la sfida con la realtà lavorativa e di possedere tutti gli strumenti necessari per il pieno sviluppo della persona nella costruzione della propria identità, nel rapporto con gli altri e nella positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

È un nuovo modo di “fare scuola” che si propone di favorire apprendimenti “autentici” attraverso lo sviluppo di competenze trasversali indispensabili per affrontare la didattica degli assi culturali e il potenziamento e la valutazione di competenze disciplinari e professionali consistenti in quello che lo studente sa fare con ciò che sa. Tale diverso approccio alla didattica sicuramente mira a favorire quei discenti che, a causa di svantaggi educativi determinati da circostanze personali, sociali, culturali o economiche, necessitano di un sostegno particolare e quindi può, in qualche modo, ridurre la dispersione scolastica, ma non solo. La didattica per competenze ha l'intento di formare “persone competenti”, ovvero persone autonome e responsabili che hanno coscienza di se stesse e delle proprie potenzialità,

che hanno un approccio positivo con la propria esistenza e un rapporto sereno e produttivo con la realtà che li circonda e che sono in grado di fronteggiare con sicurezza e consapevolezza compiti e problematiche in maniera efficace.

La didattica per competenze presuppone ancora che l'apprendimento passi attraverso l'assimilazione di un contenuto pratico o teorico, giunga alla abilità/capacità di applicare il contenuto stesso ad un contesto cognitivo od operativo, ma prevede che alla fine si consegua un grado misurabile di "autonomia e responsabilità" che la persona sappia utilizzare anche fuori dal contesto scolastico e per tutta la vita, volta all'apprendimento permanente. La nuova metodologia comporta sia una valutazione capace di considerare molti aspetti dello studente e di meglio valorizzare le diverse intelligenze di ciascuno, sia una didattica interdisciplinare prevista dalla metodologia operativa degli assi culturali.

Progettare per assi culturali e pianificare la programmazione per UDA interdisciplinari, rappresenta attualmente una realtà strutturale all'attività di insegnamento della scuola, sostenendo una prassi operativa più attenta all'apprendimento induttivo della pratica laboratoriale, del *problemsolving* e del *cooperative learning*.

Le programmazioni, oltre alle competenze di base irrinunciabili, tengono conto delle "**Competenze chiave di cittadinanza**", necessarie a sostenere l'apprendimento permanente che è uno degli obiettivi prioritari dell'Unione Europea nel settore dell'istruzione. Si tratta di competenze essenziali che offrono agli alunni i mezzi per la comprensione del mondo contemporaneo, che contribuiscono alla formazione del futuro cittadino e che preparano i giovani alla vita adulta e lavorativa, fornendo allo stesso tempo la base per ulteriori occasioni di apprendimento.

Il quadro di riferimento delinea 8 competenze chiave (*Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018*)

:

- **Imparare ad imparare:** acquisire un efficace e appropriato metodo di studio; saper organizzare il proprio apprendimento scegliendo tra varie fonti e varie modalità di informazione in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie.
- **Progettare:** saper utilizzare le conoscenze apprese per prefiggersi obiettivi significativi e realistici, individuando le priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti e l'efficacia delle azioni progettate.
- **Comunicare:** saper comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative; saper comunicare in modo efficace; saper produrre messaggi selezionando i linguaggi più opportuni.
- **Collaborare e Partecipare:** saper interagire in un gruppo dimostrando sensibilità verso gli altri, comprendendo e rispettando i punti di vista diversi,

gestendo la conflittualità, mantenendo i rapporti sociali in un piano di reciproco rispetto e contribuendo alla realizzazione delle attività collettive.

- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo nella vita sociale; essere incline al rispetto delle regole comportamentali e riconoscerne il valore; acquistare consapevolezza dei propri diritti e doveri riconoscendo e rispettando quelli altrui; saper affrontare in maniera responsabile situazioni di conflitto cercando soluzioni; saper riconoscere e rispettare le cose altrui, comuni e dell'ambiente.
- **Risolvere problemi:** saper affrontare situazioni problematiche; saper focalizzare il problema; saper raccogliere le informazioni utili e le risorse adeguate alla risoluzione; saper scegliere e pianificare un percorso e saper portare a termine le attività pianificate.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** pervenire a collegamenti e relazioni tra fenomeni ed eventi, anche lontani nello spazio e nel tempo, e tra concetti diversi, anche appartenenti a differenti ambiti disciplinari; saper individuare analogie, differenze e nessi di causalità.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** saper accedere alle adeguate fonti per acquisire informazioni; comprenderne gli aspetti significativi; saper operare una selezione tra le informazioni acquisite ed una opportuna scelta in base all'attendibilità e all'utilità.

A queste si associano le 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente (*aggiornate dalla Raccomandazione Europea del 22 maggio 2018*):

- **Competenza alfabetica funzionale:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- **Competenza multilinguistica:** Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- **Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie:** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- **Competenza digitale:** Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare:** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.
- **Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza:** Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con

particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

- **Competenza imprenditoriale:** Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

2.2 Piano di studi

Il percorso di studi degli Istituti Professionali ha durata quinquennale e si conclude con il conseguimento del Diploma di istruzione secondaria superiore nel settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", secondo uno dei seguenti percorsi: "Enogastronomia", "Prodotti Dolciari artigianali e Industriali", "Servizi di Sala e vendita", "Accoglienza turistica", a cui sono stati assegnati i seguenti codici ATECO.

Codici ATECO

55.10.00 Alberghi e strutture simili	79.11.00 Attività delle agenzie di viaggio
56.10.03 Pasticcerie e gelaterie	79.12.00 Attività del Tour Operator
56.30.00 Bar ed altri esercizi simili	
56.10.11 Ristoranti ed attività di ristorazione	

I cinque anni del corso sono divisi in un biennio comune ed un successivo triennio, con distinte annualità del terzo, quarto e quinto anno (tale suddivisione è stata introdotta dal d.lgs 61/2017, a partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2018/2019).



TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO



Le ore di lezione sono 32 settimanali sia per biennio che per il 3, 4 e 5 anno.

2.3 Profilo in uscita

2.3.1 Caratteri dell'indirizzo di studio

Il Dlgs 61/17 definisce il profilo in uscita dei diversi indirizzi di istruzione professionale, standard formativi in uscita dal percorso di studio, caratterizzati da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato. I diversi indirizzi di studio vengono correlati a specifiche attività economiche referenziate ai codice ATECO, adottate dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali e di carattere economico.

A conclusione dei percorsi di Istruzione professionale, gli studenti sono in grado di:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
- Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

In particolare, il **Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** 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 (art. 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61).

L'intero percorso si articola in un biennio comune di carattere orientativo ed un successivo triennio, a sua volta articolato in terzo, quarto e quinto anno.

Biennio Comune

Il biennio costituisce un periodo irrinunciabile per l'alunno in vista dell'assolvimento dell'obbligo d'istruzione nonché per il raggiungimento delle competenze di cittadinanza ridefinite nella più recente normativa europea tramite la Raccomandazione del Consiglio

dell'UE del 22/05/2018. In tale quadro di riferimento, risulta ineludibile l'organizzazione in assi culturali che, in sostituzione della tradizionale organizzazione scolastica in discipline, intende favorire l'acquisizione di un sapere di carattere multiculturale e un più naturale accesso a livelli superiori di istruzione e al mondo del lavoro.

Durante il primo biennio viene svolta un'azione formativa di base, finalizzata a:

- elevare ed ampliare la preparazione culturale dell'allievo, in modo da sviluppare saperi e abilità trasversali essenziali in ogni professione e non solo nello specifico del campo ristorativo e alberghiero;
- far conoscere i nuclei delle competenze professionali in modo da consentire all'alunno di fare una scelta consapevole nella prosecuzione degli studi;
- proporre momenti di studio e di formazione che permettano all'alunno di colmare lacune e/o consolidare conoscenze e abilità acquisite.

Terzo, Quarto e Quinto anno

Il terzo, quarto e quinto anno proseguono in modo differenziato nei diversi percorsi per garantire un perfezionamento della preparazione culturale, tecnica e professionale degli studenti, con l'acquisizione di competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Sbocchi professionali e culturali

Il diploma finale, conseguito previo superamento degli esami di Stato, consente:

- di inserirsi nel mondo del lavoro;
- l'accesso agli istituti superiori e all'università;
- di intraprendere un'attività in proprio;
- di insegnare materie tecnico-pratiche negli istituti alberghieri.

2.3.2 Profilo in uscita: Servizi di sala e vendita

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di SALA E VENDITA, è un professionista di sala e bar che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando

l'abbinamento con i prodotti enogastronomici. Inoltre, presenta specifiche competenze tecniche, economiche e normative che gli consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, il diplomato specializzato in Sala e Vendita interviene nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Inoltre, promuove, sfruttando anche competenze digitali, i prodotti enogastronomici, le attrazioni e gli eventi del territorio per la promozione del Made in Italy.

Tale professionista è in grado di organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane, applicando le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Ha competenze nella predisposizione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Infine, nell'ambito delle strutture ricettive attiva sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici curando i rapporti con il cliente e utilizzando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e di specifiche esigenze.

Di seguito riportate le competenze riportate nell'Allega 2-G "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (Art.3, comma 1, lettera g del D.Lgs n.61/2017)

COMPETENZE PROFESSIONALI

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- 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
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- 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
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

2.4 Quadro Orario settimanale

Quadro orario settimanale Primo biennio		
	Primo anno	Secondo anno
Italiano	4	4
Storia	1	1
Matematica	4	4
Lingua straniera Inglese	3	3
Geografia	1	1
Diritto ed Economia	2	2
Scienze integrate (Biologia/Chimica)	2	3
Tecniche dell' informazione e della comunicazione	2	1
Scienze motorie	2	2
Religione	1	1
Seconda Lingua straniera	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. Cucina	2	2
Lab. Sala	2	2
Lab. Accoglienza Turistica	2	2
Totale ore settimanali	32	32

Terzo, Quarto e Quinto anno – Percorso Sala e Vendita			
Discipline di base	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua straniera inglese	2	2	2
Scienze motorize	2	2	2
Religione o discipline alternative	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	14	14	14
Area d'indirizzo			
Seconda lingua straniera (Francese/Spagnolo)	3	3	3
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Lab. Servizi di enogastronomia Settore Sala e Vendita	7*	5*	5*
Lab. Servizi di enogastronomia Settore Cucina	/	2	2
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO		18	18
Totale ore settimanali	32	32	32

ORE DI COMPRESENZA

*Sala e Vendita Compresenza con Scienza e Cultura dell'Alimentazione III e IV anno 1 ora, V anno 2 ore

3.DESCRIZIONE E SITUAZIONE CLASSE

3.1 Profilo della classe

La classe V BS deriva da un riordino determinato dalla suddivisione delle classi bilingue dell'Istituto per cui risulta composta sia da alcuni alunni provenienti dalla IV B sala che dalla IV A Sala dell'anno scolastico precedente. Questa riorganizzazione ha determinato un numero esiguo di studenti che, inizialmente corrispondevano a 10 allievi, di cui 4 femmine e 6 maschi, ridotti successivamente ad 8 in quanto due alunne (Omissis) non frequentanti. Nel gruppo classe è inserito anche un alunno con DSA certificata (discalculia) per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto un PDP.

Nell'arco del triennio si è registrata, per entrambi i gruppi di discenti, una continuità didattica solo in alcune discipline e la condizione creatasi al quinto anno, che ha comportato anche una separazione dai precedenti compagni di classe, ha sicuramente causato diverse difficoltà nel rendimento demotivando fortemente gli alunni. Questa condizione, protratta, anche se in forma sempre minore, per tutto l'anno scolastico ha determinato un rallentamento dell'attività didattica e dei ritmi di apprendimento, evidenziando spesso atteggiamenti di rifiuto e di incapacità a partecipare in maniera serena, corretta e costruttiva al dialogo educativo.

La frequenza scolastica, discontinua soprattutto per alcuni studenti per i quali è stata necessaria una continua sollecitazione da parte dell'intero Consiglio di Classe, ha causato ulteriori difficoltà per la realizzazione della programmazione prevista che ha, dunque subito un ridimensionamento reso necessario, tra l'altro, anche in relazione al periodo di PCTO realizzatosi a partire dal 10 gennaio all'8 febbraio. Bisogna precisare, tuttavia, che i percorsi trasversali per l'orientamento, rappresentano un momento formativo importante per gli allievi, sia per l'applicazione delle competenze acquisite sia, anche, da un punto di vista motivazionale, riportando in primo piano le abilità professionali che costituiscono, senza dubbio, la maggiore passione degli alunni dell'Istituto. Alcuni di essi sono stati indirizzati a strutture di alto livello sul territorio nazionale, altri, impossibilitati per ragioni personali, hanno svolto l'attività in strutture recettive partenopee o presso il bar didattico della scuola.

Sul piano degli esiti formativi si rileva in prima istanza che la preparazione di base si presenta comunque piuttosto essenziale per la maggior parte degli allievi e solo pochi presentano un livello di conoscenze, abilità e competenze valide. Pertanto, mentre alcuni studenti hanno evidenziato impegno e metodo di studio adeguati, per la maggior parte di essi non è positivo il giudizio sul rispetto di scadenze e consegne, sulla quantità e qualità del lavoro personale, spesso confinato in vista di verifiche e, talvolta, piuttosto mnemonico e/o superficiale.

Emergono, dunque, nel gruppo classe diversi profili didattici, risultando variegata le acquisizioni in termini di possesso e solidità delle conoscenze, abilità e competenze sia generali che tecnico-professionali, nonché delle competenze trasversali. Nel contesto è possibile affermare che la preparazione finale degli alunni risulta eterogenea essendo definita, purtroppo, solo da pochi allievi che, per l'intero corso di studi, hanno evidenziato motivazione e impegno costanti raggiungendo un'acquisizione completa e discreta di tutti i contenuti disciplinari trattati, mentre, per la maggior parte di essi si delinea un profilo caratterizzato da un impegno non sempre costante e sebbene non sia mancata, per alcuni, la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare. Coesistono, infine, nel gruppo classe, alcuni alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno richiesto una continua sollecitazione e motivazione al lavoro scolastico. Quest'ultimi mostrano, comunque, con qualche difficoltà, di sapersi orientare all'interno delle essenziali competenze disciplinari.

Al termine del corso di studi, dunque, gli alunni, anche se a livelli diversi, hanno raggiunto il profilo in uscita coerente a quello definito dalle indicazioni di indirizzo, ed hanno acquisito competenze civiche e sociali di base propedeutiche ad una costante crescita professionale e personale.

Le metodologie e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al consolidamento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi degli studenti. Le unità di lavoro sono state svolte attraverso lezioni il più possibile interattive finalizzate a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la loro volontà, l'impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

3.2 Elenco candidati e provenienza degli alunni 5^A B Sala e Vendita

Omissis Nota Garante 21 marzo 2017. Prot.10719

N.	COGNOME e NOME	PROVENIENZA
1	Omiissis	Proveniente dalla classe IV A sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22
2	Omiissis	Proveniente dalla classe IV A sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22
3	Omiissis	Proveniente dalla classe IV A sala dello stesso

		Istituto A.S. 2021/22
4	Omiissis	Proveniente dalla classe IV A sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22
5	Omiissis	Proveniente dalla classe IV D sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22
6	Omiissis	Proveniente dalla classe IV A sala dello stesso Istituto A.S. 2018/2019
7	Omiissis	Proveniente dalla classe IV B sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22
8	Omiissis	Proveniente dalla classe IV B sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22
9	Omiissis	Proveniente dalla classe IV A sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22
10	Omiissis	Proveniente dalla classe IV B sala dello stesso Istituto A.S. 2021/22

3.3 Composizione del Consiglio di Classe 5^AB Sala e Vendita a.s. 2022/2023

N.	Docente	Materia
1	Prof. Vietri Anna	Lingua e letteratura Italiana- Storia
2	Prof.ssa Somma Lucia	Matematica
3	Prof.ssa Abenante Maria Luisa	1 Lingua straniera Inglese
4	Prof.ssa Monti Giuliana	2 Lingua straniera Spagnolo
5	Prof. Doino Livio	Diritto e Tecniche Amministrative
6	Prof.ssa Sandra Molinari*	Scienza e cultura dell'alimentazione
7	Prof.ssa Picazio Claudia	RC o attività alternative
8	Prof. Diana D'Angiolella Bernardino	Scienze Motorie e Sportive
9	Prof. Esposito Francesco	Laboratorio di Sala e Bar
10	Prof. Cioffi Cristiano	Laboratorio di Cucina
11	Prof. Suarato Alessandro	Sostegno

* Docente coordinatore di classe

3.4 Continuità docenti nel triennio

In riferimento al riordino delle classi con bilinguismo realizzato nell'anno scolastico 2022/23, si è registrata una perdita della continuità didattica sia per gli alunni della classe IV B che IV A Sala e Vendita.

Riferendoci agli alunni provenienti dalla IV B Sala e Vendita si riportano i docenti del triennio nella seguente tabella:

Discipline	Prof. 3 [^] anno	Prof. 4 [^] Anno	Prof. 5 [^] anno
Italiano	R. D'Auria	A.Tagliatela	A. Vietri
Storia	R. D'Auria	A.Tagliatela	A. Vietri
Inglese	E. Nughes	E. Nughes	ML. Abenante
Spagnolo	P. Coppola	P. Coppola	G.Monti
Matematica	A. Zoumberaki	Petricciuolo	L. Somma
DTA	R. Maresca	R. Maresca	L. Doino
Lab.Enogastronomia	/	A.Mosca	C.Cioffi
Lab. Sala e vendita	M. Motta	F. Esposito	F. Esposito
Sc. Alimenti	MP. Sasso	MP.Sasso	S. Molinari
Sc. Motorie	MR. Andreotti	MR. Andreotti	B.Diana D'Angiolella
Religione	F. Colapietro	F. Colapietro	C. Claudia

Riferendoci agli alunni provenienti dalla IV A Sala e Vendita si riportano i docenti del triennio nella seguente tabella:

Disciplina	Prof. 3 [^] anno	Prof. 4 [^] anno	Prof. 5 [^] anno
Italiano	Del Castello	Del Castello	Vietri
Storia	Del Castello Antonio	Del Castello Antonio	A. Vietri
Inglese	P. Assolito	P. Assolito	ML. Abenante
Spagnolo	M. Saggese	M. Saggese	G.Monti
Matematica	I. Iermano	I. Iermano	L. Somma
DTA	M. R. D'Elia	G.Rosetti	L. Doino
Lab.Enogastronomia	/	M. Settembrale	C.Cioffi
Lab. Sala e vendita	A. Sorrentino	A. Sorrentino	F. Esposito
Sc. Alimenti	S. Molinari	S. Molinari	S. Molinari

Sc. Motorie	V. Picciano	V. Picciano	B. Diana D'Angiolella
Religione	R. Gallo	R. Gallo	C. Claudia

3.5 Presentazione della commissione

Come disciplinato dal D.Lgs. 62/2017 e dall'O.M. 11 del 25/01/2023, la commissione per gli esami di Stato anno scolastico 2022/2023 sarà composta da un presidente esterno, tre commissari esterni e tre commissari interni.

I commissari interni, come deliberato nel Verbale del Consiglio di classe N°3 del 07/02/2023, sono stati individuati nei Docenti:

N	DISCIPLINA	DOCENTE
1	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	Prof. ESPOSITO FRANCESCO
2	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. ssa MOLINARI SANDRA
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof. DOINO LIVIO

3.5 Libri di testo in adozione

MATERIA	LIBRI DI TESTO
Italiano	Carnero Roberto - Iannaccone Giuseppe I COLORI DELLA LETTERATURA Vol. 3 Giunti T.V.P. ISBN: 9788809788374
Storia	Gentile Ronga Rossi GUIDA ALLO STUDIO DELLA STORIA TRIENNIO 5 La Scuola ISBN: 9788835047698
Inglese	C.E. Morris with a. Smith MASTERING COOKING & SERVICE La Spiga – Eli – Plan ISBN: 9788853627629
Spagnolo	Marta Cervi, Simonetta Montagna AL GUSTO Lcescher Editore ISBN: 9788820136611
Matematica	Sasso Leonardo Fragni Ilaria COLORI DELLA MATEMATICA EDIZIONE BIANCA Petrini ISBN: 9788849423082

Laboratorio di Servizi Enogastronomici	Alma CHEF E PASTRY CHEF TRIENNIO Plan Edizioni ISBN: 9788894988314
Diritto e Tecniche Amministrative	De Luca Caterina – Fantozzi Maria Teresa Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica Liviana ISBN: 9788849471205
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Rodato Silvano. Alimentazione Oggi 2° Edizione Clitt ISBN: 9788808762948
Laboratorio Servizi di Sala Bar	Alma Sala e Vendita Per Cucina Plan Edizioni ISBN: 9788899059798
Educazione Civica	Cotena Susanna Nuova Agora - Educazione Civica SSSG Simone Per La Scuola ISBN: 9788891429223
Scienze Motorie e Sportive	Rampa – Salvetti Energia Pura – Wellness/Fairplay Juvenilia ISBN: 9788874855698
Religione Cattolica	Pasquali Simonetta – Panizzoli Alessandro Terzo Millennio Cristiano Volume Unico La Scuola Editrice ISBN: 97888835020905

4.L'INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI: PERCORSI, OBIETTIVI, FINALITÀ

4.1 Caratteristiche Generali

L'Istituto IPSSEOA "A. Esposito Ferraioli" da sempre è attento al riconoscimento e alla valorizzazione di ciascun discente, conscio delle potenzialità e dei valori di ciascuno di loro ma anche delle difficoltà e delle problematiche che ogni studente potrebbe incontrare nel proprio percorso scolastico, nell'assoluta consapevolezza dell'unicità di ogni individuo. Per queste ragioni la Scuola mette in atto aspetti organizzativi e gestionali nel percorso inclusivo di tutti gli studenti.

L'Istituto Ferraioli accoglie, supporta, orienta e forma ogni anno numerosi alunni diversamente abili, grazie ad un nutrito team di docenti di sostegno specializzati e dalla pluriennale esperienza; le linee guida di tale delicata azione didattica ed educativa, nonché le eventuali problematiche di volta in volta emerse, vengono discusse all'interno di un Dipartimento dedicato, denominato "Area Integrazione".

Gli allievi diversamente abili svolgono la maggior parte delle loro attività nella propria aula o nei laboratori, per favorire quanto più e' possibile l'interazione; il docente di sostegno esplica pertanto la propria azione didattica come insegnante partecipe dei problemi e delle dinamiche dell'intera classe e non del singolo alunno. I docenti curricolari, di concerto con quelli di sostegno, si adoperano per favorire l'interazione dei ragazzi diversamente abili con le diverse componenti del contesto scolastico, stimolandoli costantemente ad esprimere bisogni e problemi attraverso i canali comunicativi ad essi più congeniali. Per quanto riguarda gli alunni diversamente abili con deficit medio-grave che seguono una programmazione differenziata si attuano delle strategie che possono favorire l'inserimento nel mondo del lavoro, "incentivando" attività professionalizzanti svolte nel gruppo classe. La scuola, infine, individua e si prende cura anche degli studenti BES e con DSA, elaborando e aggiornando con regolarità i Piani Didattici Personalizzati.

4.2 Il piano educativo individualizzato (PEI)

Il cuore del progetto formativo degli alunni diversamente abili è costituito piano educativo individualizzato (PEI), redatto ogni anno dal Consiglio di Classe (sulla base dei suggerimenti e delle osservazioni del docente di sostegno), con la collaborazione della famiglia e del personale medico. Tale Piano è da considerarsi un vero e proprio progetto di vita, in quanto indica non solo gli interventi da mettere in atto e gli obiettivi da raggiungere in ambito didattico, ma suggerisce azioni e strategie per migliorare, laddove occorra, la comunicazione,

la relazione, il rapporto con gli adulti e con i pari, l'autostima, ecc... Esso costituisce pertanto uno strumento operativo fondamentale, per cui viene integrato e rivisitato periodicamente, sulla base delle esperienze realizzate e dei risultati effettivamente raggiunti.

Per gli alunni diversamente abili del primo anno, la proposta di PEI viene formulata a seguito di un periodo di attento monitoraggio in cui l'insegnante di sostegno ed i docenti curricolari osservano (nel modo meno invasivo possibile e favorendo nel contempo l'inserimento nel gruppo classe) le modalità relazionali, comunicative e di apprendimento dell'allievo, effettuando una prima valutazione delle sue difficoltà e potenzialità, sulla base delle quali delineare un percorso individualizzato di apprendimento. Nella successiva stesura del Piano Educativo Individualizzato si delineano quindi, ai sensi di legge, due percorsi possibili:

- **Ministeriale (curricolare o per obiettivi minimi)**

Tale percorso prevede programmi semplificati, adattati o ridotti, ma riconducibili nei loro nuclei essenziali di contenuti, obiettivi e finalità, ai programmi svolti dal resto della classe. In tal caso l'alunno effettuerà – con il dovuto supporto e messe in atto, ove necessario, le opportune misure compensative e dispensative – verifiche analoghe a quelle dei compagni e sarà valutato in relazione al raggiungimento degli obiettivi minimi. Per obiettivi minimi si intendono quei nuclei essenziali di saperi, conoscenze e competenze caratteristici delle varie discipline sia teoriche che pratiche, il cui possesso, da parte dell'allievo, è ritenuto imprescindibile; tali obiettivi, monitorabili e verificabili, vengono fissati attraverso il confronto e la discussione all'interno dei Dipartimenti afferenti le varie aree disciplinari e sono resi espliciti e comunicati alle famiglie all'interno del Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

- **Non ministeriale (programmazione differenziata o individualizzata)**

In tal caso si progetta un percorso che prevede la definizione di contenuti, finalità ed obiettivi specificamente pensati in relazione all'allievo, alle sue difficoltà ma soprattutto ai suoi punti di forza, con contenuti completamente o significativamente diversificati rispetto al resto della classe. Gli alunni con programmazione differenziata, ai sensi di legge, verranno quindi valutati in relazione al raggiungimento degli obiettivi specifici ed individualizzati indicati dal PEI.

4.3 Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa

Posto che, come sopra specificato, la chiave di un'efficace integrazione degli alunni

diversamente abili è l'intervento didattico ed educativo personalizzato, è possibile indicare alcune finalità ed obiettivi di massima:

- **Promuovere l'integrazione con il gruppo classe:** gli allievi diversamente abili, anche quelli con programmazione differenziata, svolgeranno la maggior parte delle loro attività nella propria aula o nei laboratori, per favorire quanto più è possibile l'interazione con il gruppo dei pari; il docente di sostegno esplicherà pertanto la propria azione didattica come insegnante partecipe dei problemi e delle dinamiche dell'intera classe e non del singolo alunno.
- **Sviluppare le abilità relative alla comunicazione, con gli adulti e con il gruppo dei pari:** qualora si presentino situazioni di timidezza, chiusura, impacci o addirittura blocchi relazionali, i docenti si adopereranno per favorire l'apertura e l'interazione dei ragazzi diversamente abili con le diverse componenti del contesto scolastico, stimolandoli costantemente ad esprimere bisogni, problemi e richieste attraverso i canali comunicativi ad essi più congeniali.
- **Favorire l'autonomia:** sia i docenti di sostegno che quelli curricolari, fatta salva la scrupolosa attenzione alla sicurezza e l'attenta vigilanza delle eventuali situazioni di pericolo, stimoleranno gli alunni ad eseguire, nell'ambito delle loro capacità e potenzialità, il maggior numero di azioni e compiti in maniera autonoma; laddove si presentino difficoltà, l'indispensabile supporto dell'insegnante di sostegno, dapprima più rilevante, andrà facendosi meno evidente man mano che l'allievo acquisisce sicurezza e fiducia nelle proprie capacità.
- **Consolidare il rispetto delle regole:** quest'obiettivo, che costituisce un cardine della formazione di tutti i ragazzi, con gli alunni diversamente abili andrà perseguito in maniera graduale e rispettosa della loro personalità, sforzandosi di comprendere e rimuovere gli eventuali ostacoli ad una loro serena convivenza con gli altri.
- **Rafforzare l'autostima e la sicurezza in sé stessi:** l'attento monitoraggio delle difficoltà di apprendimento dei ragazzi costituirà l'imprescindibile punto di partenza per scegliere strategie didattiche adeguate e proporre loro attività che siano stimolanti ma "abbordabili" in base alle loro capacità, con l'obiettivo fondamentale di gestire le frustrazioni ed acquisire una sempre maggiore fiducia in sé.
- **Aiutare a comprendere e delineare il proprio progetto di vita:** attraverso il dialogo costante con gli educatori, si mirerà a stimolare per quanto è possibile

nell'alunno diversamente abile momenti di riflessione sulle attività curriculari (ed extracurricolari) quotidianamente svolte, per cercare di renderlo più consapevole dei propri bisogni, delle proprie aspettative e inclinazioni, anche al fine di un futuro orientamento professionale.

- **Trasmettere e far introiettare i principi basilari dell'etica del lavoro; sviluppare la manualità e le abilità pratiche:** coerentemente con la vocazione e l'indirizzo dell'Istituto, ci si adopererà a stimolare una fattiva e corretta partecipazione degli allievi alle attività di laboratorio (sia curriculari che – eventualmente – extracurricolari), sostenendoli e incoraggiandoli perché le ore dedicate alle materie “di indirizzo” portino tangibili risultati in termini di maturazione, autonomia (personale e professionale), socializzazione e collaborazione con gli altri.

4.4 Strategie e metodi per l'inclusione

Partendo dal leggere le esigenze e i talenti degli alunni, ciascun docente del consiglio di classe ha lavorato per creare uno spazio educativo favorevole, ossia la progressiva creazione di un ambiente stimolante tale che ciascun alunno si sentisse a suo agio nel porre le sue peculiarità a servizio della sua crescita personale, ma anche di quella collettiva. Per farlo, sono state utilizzate forme di lezione e uno stile di comunicazione efficace adattato ai diversi livelli di abilità e ai diversi stili cognitivi presenti in classe.

Tra le strategie applicate:

- Apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi;
- Approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative);
- Dividere gli obiettivi di un compito in “sotto obiettivi”;
- Offrire anticipatamente schemi, mappe, grafici, formulari relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali;
- Privilegiare l'apprendimento esperienziale e laboratoriale per favorire l'operatività e allo stesso tempo il dialogo e la riflessione sulle proprie azioni.

. Nel caso di studenti con DSA

- **Predisporre e mettere in atto strategie compensative e misure dispensative:** in presenza di disturbi dell'apprendimento, è fondamentale dispensare l'allievo da compiti che gli risultano particolarmente ostici e frustranti, e al tempo stesso sostituirli con attività significative che

gli consentano di imparare nella maniera a lui più consona. Le più significative misure compensative e dispensative sono:

- Concordare le verifiche orali, su parti specifiche del programma.
- Esonerare dal leggere ad alta voce qualora tale attività risulti troppo difficile o stressante o imbarazzante per il ragazzo.
- Predisporre efficaci sintesi degli argomenti trattati, orientate sui concetti – chiave che si ritiene l'alunno debba possedere.
- Mettere a disposizione i supporti visivi che più si ritiene facilitino gli apprendimenti dell'allievo: mappe concettuali, grafici, linee del tempo, immagini e fotografie.
- Consentire agli alunni discalculici l'uso della calcolatrice.
- In caso di effettiva necessità, consentire tempi più lunghi per le verifiche scritte.

5.INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Programmazione del Consiglio di Classe

Il Consiglio di Classe della 5^a B Sala e Vendita ha impostato la propria programmazione didattico-educativa tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze, abilità e conoscenze previste nella programmazione stessa. In riferimento alle linee guida relative all'assetto didattico dei nuovi percorsi di istruzione professionale ridisegnati dal d.lgs. 61/2017 (cfr. paragrafo 2.1), la programmazione è stata realizzata anche attraverso UDA e nuclei interdisciplinari tenendo conto delle relative competenze sia di area generale che del profilo in uscita previste dal relativo decreto legislativo.

5.2 Metodologie e Strategie didattiche

Tra le metodologie e le strategie didattiche utilizzate sono state privilegiate:

- Approccio Comunicativo-Funzionale
- Lezione frontale con attività di tipo comunicativo
- Discussione guidata
- Peer Tutoring
- Cooperative Learning
- Ricerche personali di approfondimento
- Metodo induttivo-deduttivo
- Problem solving
- Simulazioni varie
- Esercizi di sostegno, espansioni e reimpiego
- Brainstorming
- Pair work
- Group work
- Problem Solving
- Videolezioni

Mezzi e Strumenti

Al fine di creare uno spazio educativo veramente favorevole, “una palestra del pensiero”, un laboratorio, luogo in cui si impara ad interagire con gli altri, favorendo processi cognitivi e di risoluzione dei problemi (problem solving), sono stati utilizzati tutti gli strumenti proposti dalla didattica inclusiva e innovativa utilizzando tutti i mezzi tecnologici messi a disposizione dalla scuola (LIM, internet, sussidi audio-visivi, computer, proiettori, etc) oltre ai mezzi tradizionali (libri

di testo, fotocopie). Sono stati, altresì sfruttati tutti gli spazi a disposizione dalla scuola per la maturazione delle competenze e abilità professionali richieste dal profilo di uscita previsto per ciascun percorso, in particolare, laboratori professionalizzanti, bar didattico e laboratori linguistici e di ricevimento.

Nello svolgimento dell'attività didattica, sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo;
- appunti forniti dal docente;
- fotocopie integrative secondo necessità,
- schede, tabelle e grafici;
- mappe concettuali,
- LIM e PC;
- Internet;
- video;
- Smartphone

Verifiche

Le prove scritte, previste per alcune discipline, sono state realizzate quando possibile con una frequenza di almeno due prove scritte per trimestre (produzione di testi scritti oppure prove strutturate e semi-strutturate, o ancora questionari, prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua).

Le prove orali sono state effettuate mediante colloqui tradizionali e di gruppo.

Tipologie di prove

- testi espositivi e argomentativi; saggio breve; articolo di giornale
- prove strutturate e semi-strutturate;
- colloquio tradizionale

Attività di recupero

È stata svolta in itinere da parte dei docenti nelle singole discipline.

5.3 Criteri e strumenti per la valutazione

La valutazione degli studenti nella scuola secondaria di secondo grado è regolata dalla Legge 107/2015, e dal successivo d.lgs 62/2017, che ha parzialmente modificato ed abrogato la precedente normativa, in particolare il DPR 122/2009.

Il d.lgs 62/2017 (art.1 comma 1) sottolinea come *“la valutazione ha per oggetto il processo formativo ed i risultati di apprendimento degli studenti, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti ed al loro successo formativo, documenta lo*

sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze". La valutazione tiene quindi conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico; ha un ruolo di valorizzazione del percorso educativo-didattico, oltre che di indicazione delle procedure di approfondimento, consolidamento oppure recupero, sempre nell'ottica della personalizzazione e della responsabilizzazione dell'alunno.

In linea con quanto previsto dal PTOF dell'Istituto "Antonio Esposito Ferraioli", per la valutazione degli studenti, sono stati adottati i criteri previsti dalla normativa vigente sugli scrutini e sull'attribuzione del credito scolastico agli alunni delle classi del III, IV e V anno. In particolare, la valutazione periodica e annuale degli apprendimenti degli alunni, secondo quanto disposto d.lgs 62/17, è stata espressa in decimi ed è stata integrata dalla descrizione del processo e del livello globale di sviluppo delle competenze e abilità raggiunte.

La valutazione complessiva e finale degli studenti, di competenza del Consiglio di Classe, ha tenuto conto di tutti gli elementi che concorrono al percorso formativo compiuto dagli alunni nel corso dell'intero anno scolastico in riferimento anche alla situazione di partenza. Infatti, la valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con prove di ingresso (**valutazione iniziale**) ed è proseguita in modo sistematico e frequente durante l'intero percorso (**valutazione formativa**), in modo da permettere di rilevare periodicamente la situazione degli studenti e di diagnosticare eventuali errori di impostazioni, modulando l'attività didattica allo scopo di poter realizzare il progetto educativo prefissato. Alla fine del percorso si è pervenuto al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento. D'altra parte la valutazione accompagna i processi di insegnamento/apprendimento e consente un costante adeguamento della programmazione permettendo ai docenti di offrire agli alunni il sostegno necessario al fine di favorire il superamento delle difficoltà che si presentano in itinere.

Nella valutazione da parte del Consiglio di Classe si è tenuto soprattutto conto dei seguenti criteri:

- Frequenza
- Partecipazione ed Interesse
- Puntualità ed impegno
- Competenze ed abilità disciplinari e professionali
- Evoluzione degli apprendimenti e progressione dello studente (per discipline di area generale)
- Perfezionamento delle abilità e miglioramento delle competenze tecnico-pratiche (per discipline tecnico-pratiche)

- Acquisizione del linguaggio specifico e dei contenuti (per discipline di area generale)
- Uso specifico della terminologia tecnico-professionale (per discipline tecnico-pratiche)
- Creatività, capacità operativa ed originalità nelle modalità di lavoro (per discipline di area generale)
- Abilità nelle attività di laboratorio (per discipline tecnico-pratiche)
- Capacità di autovalutare le proprie prestazioni e consapevolezza di punti di forza e di debolezza Autonomia e responsabilità Coscienza civile e sociale (cittadinanza e costituzione)

In particolare, allo scopo di procedere ad una valutazione omogenea degli studenti da parte dell'intero corpo docente sono di riferimento le griglie di valutazione riportate nel PTOF, relative sia alla:

- Valutazione delle competenze, abilità e conoscenze per UDA, in cui si procede considerando Asse dei Linguaggi, Asse Storico-Sociale, Asse Matematico, Asse Scientifico, tecnologico e professionale Scienze Motorie RC o attività alternative.
- Valutazione sommativa in cui si tiene conto dei seguenti criteri:
 - Acquisizione del linguaggio specifico: capacità di esprimere concetti utilizzando linguaggi appropriati agli insegnamenti.
 - Acquisizione dei contenuti: conoscenza dei contenuti specifici di ogni singolo insegnamento.
 - Capacità operative: abilità nell'utilizzare le conoscenze acquisite.
 - Metodo di lavoro: abilità nell'impostazione e nell'esecuzione del compito. Misura anche l'originalità della strategia usata.
 - Completezza dello svolgimento: considera lo svolgimento effettivo in relazione alle consegne.
- Valutazione delle competenze chiave dell'apprendimento permanente

Nel caso degli studenti con disabilità certificata ai sensi della legge n. 104 del 1992, la valutazione degli apprendimenti e del comportamento, è stata realizzata sulla base del piano educativo individualizzato (PEI). Mentre, per gli studenti con diagnosi di disturbo specifico di apprendimento ai sensi della legge n. 170 del 2010, la valutazione degli apprendimenti è coerente con il piano didattico personalizzato (PDP).

Come precedentemente riportato, la valutazione e la certificazione delle competenze si sono basate effettuando prove di differente tipologia, strutturate, non strutturate, e coerenti con le strategie

metodologiche-didattiche adottate dai docenti. Si è pervenuti, quindi, alla valutazione di ciascun alunno in considerazione delle rispettive capacità, dell'impegno profuso, ma soprattutto dei miglioramenti registrati rispetto alla situazione di partenza e alla partecipazione alle attività di formazione professionale.

5.4 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Per quanto concerne i criteri per l'attribuzione del voto di condotta, lo stesso sarà assegnato secondo i criteri riportati nel PTOF. In particolare, la condotta degli studenti avrà come parametri:

- rispetto degli spazi e delle strutture dell'Istituto;
- partecipazione al dialogo educativo e didattico;
- rispetto del Regolamento d'Istituto;
- rispetto delle consegne durante le attività di didattica;
- frequenza e puntualità.

Il voto di condotta incide sulla media per l'attribuzione del credito scolastico.

5.5 Partecipazione delle famiglie

Nel corso dell'anno scolastico, i docenti hanno dato disponibilità ai genitori per incontri sull'andamento didattico-disciplinare dei propri figli, previo appuntamento. A seguito della presa visione degli esiti degli scrutini intermedi del primo e secondo trimestre, le famiglie sono state convocate per la consegna dei pagellini. In tale contesto hanno avuto occasione di discutere con i docenti i risultati ottenuti.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

All'interno delle attività curricolari, extracurricolari ed integrative proposte dalla scuola, gli allievi hanno partecipato alle seguenti iniziative:

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Tutti i docenti hanno lavorato ad ogni livello per effettuare sia un recupero in itinere che potenziare le conoscenze acquisite.

6.2 Orientamento in uscita

Nel mese di novembre, nei giorni 16-17-18, sono state proposte attività d'orientamento universitario a UNIVExpò 2022, manifestazione regionale di orientamento universitario, svolte in presenza presso il complesso Universitario di Monte Sant'Angelo con un programma elaborato con gli atenei campani che per l'occasione hanno presentato oltre 150 corsi di laurea e stand informativi.

Nel mese di marzo, il 14, si sono svolte attività in presenza con l'Esercito Italiano, presso la Caserma Calò sita a Napoli in via Colonnello "Lahalle" finalizzate alla professione militare.

Sempre nel mese di marzo, il 24, è stato proposto un incontro di orientamento al lavoro con la "GI Group" multinazionale che opera la mediazione tra aziende del settore turistico e studenti.

Il giorno 19 maggio 2023, gli alunni saranno impegnati in un incontro con la Scuola di Alta Formazione "In cibum", dedicata alla formazione professionale nel settore Enogastronomico. Durante l'incontro verranno presentate varie iniziative riguardanti borse di studio e stage da realizzare, a fine percorso, nelle migliori strutture recettive del territorio nazionale. Durante l'incontro, inoltre, verranno presentate anche proposte per l'Erasmus.

6.3 Iniziative Commissione Elettorale e Legalità

La Commissione Legalità si propone gli obiettivi del rispetto e della solidarietà a tutti i livelli della vita sociale, attraverso percorsi volti a favorire la consapevolezza dei propri diritti e doveri allo scopo di promuovere una cittadinanza attiva e potenziare atteggiamenti positivi verso le istituzioni.

6.3.1 Incontro Carabinieri (Sede Centrale)

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti afferenti alla disciplina trasversale dell'educazione civica, è stato organizzato un incontro con i Carabinieri, tenutosi il giorno martedì 29 novembre 2022 presso il laboratorio linguistico della sede centrale.

Durante la prima parte dell'incontro, la relatrice Cap. Marzia La Piana, ha presentato un video

introduttivo sulla Storia e Specialità dell'Arma dei Carabinieri. Nella seconda parte, sono stati trattati dalla stessa i seguenti argomenti:

- Stalking e atti persecutori;
- Violenza domestica;
- Bullismo e cyberbullismo
- Stupefacenti ed uso personale conseguenze penali e sanzioni amministrative;
- Porto di armi ed oggetti ad offendere;
- conseguenze in caso di violazioni di normative penali e amministrative.

6.3.2 Incontro Guardia di Finanza

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti inerenti al tema della legalità, sono stati organizzati due incontri con la Guardia di Finanza sul tema della "Formazione alla Cultura della Legalità". Gli incontri, che hanno avuto luogo il giorno venerdì 25 novembre 2022 nel laboratorio linguistico della sede centrale ed il giorno lunedì 28 novembre 2022 nell'aula Confucio della sede succursale, sono stati tenuti dal Tenente Senatore Federico, Comandante della Terza Sezione Operativa del 2° Nucleo Operativo del Gruppo Pronto Impiego Napoli.

Il Tenente ha improntato la propria esposizione in maniera interattiva, illustrando anche, attraverso la proiezione di alcuni filmati, i molteplici settori di intervento del Corpo della Guardia di Finanza, suscitando vivo interesse negli alunni, i quali sono intervenuti in numerose occasioni.

Sono stati altresì trattati, argomenti su temi specifici sui quali la Guardia di Finanza opera quotidianamente, come il contrasto alla contraffazione, all'evasione fiscale, al traffico di sostanze stupefacenti ed al contrabbando di tabacchi.

6.3.3 Incontro Esercito

Nei giorni martedì 14 marzo 2023, venerdì 24 marzo 2023 e venerdì 31 marzo 2023, sono state organizzate uscite didattiche presso la caserma Carmine Calò – Comando Forze Operative SUD.

Durante la prima parte dell'incontro, il Maresciallo Marco Soliberto ha illustrato ai discenti le opportunità professionali offerte dal corpo militare mediante bandi concorsuali, nonché, con l'ausilio del programma "Infoteam", l'attività del 1° Reggimento Bersaglieri di Cosenza, denominata "Terra dei Fuochi", al fine di sensibilizzarli sul corretto smaltimento dei rifiuti.

Nella seconda parte dell'incontro, gli alunni hanno avuto modo di apprezzare l'esposizione dei lavori artistici degli studenti dell'Istituto Scolastico "Don Lorenzo Milani", relativi al rifacimento del monumento ai caduti della caserma stessa, realizzati per l'evento: "IDEE IN MOSTRA – DIFENDIAMO LA MEMORIA".

6.3.4 Incontro NAS

Allo scopo di accrescere negli studenti la cultura della Legalità e la consapevolezza dell'importanza della sicurezza, favorendo la conoscenza e il rispetto delle regole, l'Istituto ha aderito al progetto: **Divulgazione Scientifica Nazionale MEDEATERRANEA – PROGETTO MIUR – ARMA CARABINIERI- CULTURA DELLA LEGALITA'**.

Gli obiettivi della collaborazione sono i seguenti:

- promuovere l'interesse per la ricerca scientifica e tecnologica, per fini sociali sui temi dell'agroalimentare, della scienza, dell'ambiente e della sicurezza alimentare;
- approfondire la conoscenza reciproca dei rispettivi ambienti economici, culturali e sociali.

Nell'ambito di tale progetto, sono stati organizzati due incontri con i NAS, nei giorni giovedì 24 novembre 2022 e venerdì 28 aprile 2023, nell'aula Confucio della sede succursale dell'Istituto. Relatori degli Incontri: l'ingegnere Massimiliano Quintiliani, presidente dell'Accademia MedEATerranea e il Maresciallo Maggiore dei NAS Massimiliano Augliese.

Durante la prima parte degli Incontri, l'ing. Quintiliani ha presentato il progetto: la dieta mediterranea e il suo impatto con la salute umana, progetto di divulgazione, sensibilizzazione e informazione scientifica nelle istituzioni scolastiche nazionali, che ha come finalità lo sviluppo di interventi comunicativo, informativo e formativo all'interno del segmento della divulgazione delle buone prassi relative alla sicurezza alimentare e alla dieta mediterranea.

Nella seconda parte, il Mar. Magg. Augliese ha trattato argomenti, attinenti alla legalità, su temi specifici sui quali i NAS operano quotidianamente, come il contrasto alle frodi alimentari e l'importanza di una corretta conservazione del cibo.

6.4 Attività promosse dalla Commissione Educazione alla Salute

Nell'ambito dello sviluppo delle competenze chiave, sono state svolte alcune attività inerenti all'insegnamento trasversale di Educazione civica, promosse dalla Commissione Salute e Ambiente della scuola.

6.4.1 Progetto LILT

Partecipazione al progetto **“A Tavola con la LILT”**, redatto e organizzato dalla Commissione Salute dell'Istituto e guidato dalla Biologa Nutrizionista Dott.ssa Antonella Venezia della LILT (Sezione di Napoli). Il progetto, inserito nel programma della settimana *Nazionale della Prevenzione Oncologica della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori*, ha coinvolto gli studenti di tutte le classi V dell'Istituto, allo scopo di promuovere l'adozione di una sana alimentazione e

l'educazione all'impiego degli alimenti nel rispetto della sostenibilità ambientale. Dopo un percorso formativo sostenuto dai docenti di scienza e cultura dell'alimentazione, di enogastronomia e di sala e vendita, è stato realizzato, come evento finale, uno *show coking*, in data 22 marzo 2023, dal titolo: “ **Olio extravergine di oliva: caratteristiche, proprietà nutrizionali e benefici per la salute**”, a cui hanno partecipato oltre al Dirigente Scolastico Rita Pagano, diversi ospiti tra cui: Armida Filippelli-Assessore Formazione Professionale Regione Campania, Adolfo Gallipoli D'Errico-Presidente LILT Sezione di Napoli, Giuseppe Scialla-Garante dell' Infanzia e Adolescenza della Regione Campania e Antonella Venezia- Nutrizionista LILT. La manifestazione enogastronomica ha consentito di degustare un menù, preparato dagli studenti delle classi di enogastronomia (percorso cucina e pasticceria), definito da ricette aventi come protagonista l'olio extravergine di oliva, simbolo della benefica Dieta Mediterranea e testimonial della campagna di prevenzione. Impeccabile il servizio reso all'evento dagli studenti di Sala e Accoglienza che hanno, tra l'altro, allestito tavoli tematici in base al piatto presentato. Nel corso della manifestazione è stato presentato un power point di approfondimento sulla storia e le proprietà dell'olio extravergine di oliva dalla Dott.ssa Antonella Venezia e dalla Prof.ssa Sandra Molinari, mentre gli alunni, prima della degustazione, hanno illustrato il piatto preparato e le relative proprietà nutrizionali.

6.5 Attività svolte nell'ambito dell'Educazione Civica- Programmazione curricolare di Educazione Civica

La Programmazione curricolare di Educazione civica nasce dall'esigenza di favorire una formazione integrata, graduale e trasversale per competenze di cittadinanza attiva.

In ottemperanza della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica”, l'Istituto “Antonio Esposito Ferraioli” ha integrato il proprio curriculum con il nuovo insegnamento trasversale, al fine di sviluppare “*la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società*”. L'educazione civica, infatti, contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; inoltre favorisce, nelle istituzioni scolastiche, la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea per potenziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

I nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè quei contenuti ritenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi delle discipline. Per fare solo alcuni esempi, “l'educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità,

delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari” e la stessa Agenda 2030, cui fa riferimento l’articolo 3, trovano una naturale interconnessione con Scienza e Cultura dell’alimentazione e Sala e Vendita; l’educazione alla legalità e al contrasto delle mafie, oltre ad essere trattato da alcuni docenti, è stato potenziato da specifici incontri, allo scopo di far acquisire agli studenti i valori costituzionali, e la consapevolezza dei diritti inalienabili dell’uomo e del cittadino. Si tratta, dunque, di far emergere elementi latenti negli attuali ordinamenti didattici e di rendere consapevole la loro interconnessione. L’insegnamento dell’educazione civica, presentando, dunque, una valenza trasversale, consente di arricchire le singole discipline. Pertanto, sulla base della programmazione realizzata dal Consiglio di classe con la definizione preventiva dei traguardi di competenza e degli obiettivi/risultati di apprendimento, i docenti hanno proposto attività didattiche che hanno sviluppato conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali indicati dalle Linee guida del MIUR (Decreto 35 del 22/06/2020 e ai sensi dell’art. 3 della legge 20 Agosto 2019 n.92), prevedendo un percorso di almeno 33 ore da ripartire tra tutti i docenti.

Di seguito si riporta la tabella del percorso didattico della classe **5 B Sala e Vendita:**

NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	Adottare azioni nel rispetto dei valori della democrazia, perseguendo l’obiettivo del progresso socio-economico dell’intera collettività, indirizzando i propri comportamenti attuali e futuri, soprattutto alla tutela dei diritti universali dei popoli. Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento in particolare dell’ONU.	Il contesto storico in cui nasce la Costituzione Repubblicana. La struttura della Costituzione. Articolo 11 della Costituzione (collegato alla Seconda guerra mondiale). Articolo 52 (La difesa della Patria) I principi Fondamentali. Unione Europea. ONU. Salute e benessere: concomitanza di fattori. Regole di comportamento per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni. L’alcolismo e gli effetti dell’alcool sull’organismo.

		<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili sia nella sfera privata che lavorativa, nei confini delle norme e saper valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p>	<p>Educazione alla salute: comportamento corretto e responsabile nelle varie situazioni di vita (BED).</p> <p>COSCIENZA PROFESSIONALE: Avere consapevolezza che un comportamento sbagliato può causare gravi danni alla salute delle persone (Rafforzare l'etica professionale.).</p>
<p>SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p>	<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <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>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>	<p>Adottare comportamenti volti al contrasto ed alla riduzione degli sprechi nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale.</p> <p>Saper esercitare un consumo critico.</p> <p>Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione delle disuguaglianze e favorire una produzione e distribuzione dei diritti.</p> <p>Adottare comportamenti corretti in cucina ed evitare sprechi, utilizzando prodotti che rispettano e tutelano il territorio.</p>	<p>Agenda 2030</p> <p>Educazione alimentare: salute e benessere.</p> <p>Inquinamento ambientale, effetto serra.</p> <p>Città sostenibili e lotta allo spreco.</p> <p>I tre paradossi alimentari.</p> <p>Mens sana in corpore sano.</p> <p>Zero kilometres food</p> <p>Organic food</p> <p>Healthy eating</p> <p>Prodotti eco-compatibili, prodotti a km 0.</p> <p>Agricoltura Biodinamica e integrata.</p> <p>Spreco alimentare.</p> <p>Prodotti O.G.M.</p>

CITTADINANZA DIGITALE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	<p>Impiegare le tecnologie per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale.</p> <p>Orientarsi nella scelta degli strumenti tecnologici a disposizione finalizzando l'azione alla ricerca del progresso culturale e sociale.</p>	<p>Social media: l'incidenza sui comportamenti individuali e sociali</p> <p>Importanza delle fonti: analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali-</p> <p>Muro critico contro le fake news</p>
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

RIPARTIZIONE Ore educazione civica

ITALIANO	2 Nucleo tematico Costituzione
STORIA	3 Nucleo tematico Costituzione
MATEMATICA	2 Cittadinanza digitale
INGLESE	3 Nucleo tematico Costituzione/ Sostenibilità
SPAGNOLO	3 Nucleo tematico Costituzione/ Sostenibilità
DTA	4 Nucleo tematico Costituzione/Sostenibilità/Cittadinanza digitale
LAB. SALA E VENDITA	4 Nucleo tematico Sostenibilità/Costituzione
LAB. ENOGASTRONOMIA	2 Nucleo tematico Sostenibilità
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	6 Nucleo tematico Sostenibilità/Costituzione
SCIENZE MOTORIE	2 Nucleo tematico Sostenibilità
IRC	2 Nucleo tematico Costituzione
	TOTALE ORE 35

Valutazione

La valutazione del livello di profitto raggiunto nella disciplina viene espressa collegialmente dal Consiglio di Classe in seduta di scrutinio. Prima delle sedute il coordinatore di classe ha acquisito le valutazioni dei singoli docenti, e sulla base di queste, ha formulato una proposta di voto da sottoporre al consiglio di Classe.

7. L'ESAME

7.1 Criteri di Valutazione di fine percorso

Per la valutazione degli alunni per gli scrutini di fine anno, si darà seguito al dettato di Legge del D. Lgs 62/2017:

- *L'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, abilità e competenze proprie di ogni indirizzo di studi, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali, anche in funzione orientativa per il proseguimento degli studi di ordine superiore ovvero per l'inserimento nel mondo del lavoro.*
- *In relazione al profilo educativo, culturale e professionale specifico di ogni indirizzo di studi, l'esame di Stato tiene conto anche della partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro, dello sviluppo delle competenze digitali e del percorso dello studente di cui all'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015 n. 107.*
- *L'esame di Stato tiene altresì conto delle attività svolte nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», fermo quanto previsto all'articolo 1 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169.*

7.2 Criteri di ammissione all'esame di stato

L'ammissione agli Esami sarà deliberata, secondo quanto disposto dall' Art. 3 dell'OM 45 del 09/03/2023. **Ammissione dei candidati interni**

1. *Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni le studentesse e gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie.*
2. *L'ammissione all'esame di Stato e' disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe, presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. E' ammesso all'esame di Stato, salvo quanto previsto dall'articolo 4, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica del 24 giugno 1998 n. 249, la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti:*
 - a) *frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122;*

- b) *partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI, volte a verificare i livelli di apprendimento conseguiti nelle discipline oggetto di rilevazione di cui all'articolo 19;*
- c) *svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso. Nel caso di candidati che, a seguito di esame di idoneità, siano ammessi al penultimo o all'ultimo anno di corso, le tipologie e i criteri di riconoscimento delle attività di alternanza scuola-lavoro necessarie per l'ammissione all'esame di Stato sono definiti con il decreto di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo;*
- d) *votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.*

Pertanto, nel corso degli scrutini finali, il Consiglio di Classe decide l'ammissione o la non ammissione all'Esame di Stato, verificando la presenza dei seguenti requisiti:

- il voto delle singole discipline non deve essere inferiore a 6/10, nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline che concorrono ad un unico voto, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo
- il voto in condotta non deve essere inferiore a 6/10
- la frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122;
- la partecipazione alle prove Invalsi 2023.

A causa delle condizioni causate dalla pandemia, invece, il completamento del PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) non verrà considerato un requisito necessario all'ammissione.

7.3 Modalità di svolgimento dell'Esame

La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione si articolerà in due prove scritte e nel colloquio orale come disciplinato dal D.Lgs. 62/2017 e dall'O.M. 45 del 09/03/2023 (art. 17 co. 1,2,3,4).

7.4 Prima prova scritta

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Per l'anno scolastico 2022/2023 è prevista il giorno 21 giugno 2023 alle ore 8:30 e consiste nella redazione di un elaborato. I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse. Il Ministero mette a disposizione per tutti gli indirizzi di studio sette tracce che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale. Gli studenti possono scegliere, tra le sette tracce, quella che pensano sia più adatta alla loro preparazione e ai loro interessi.

La prova può essere strutturata in più parti, in modo tale da verificare competenze diverse, in particolare la comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che la riflessione critica da parte del candidato. Come indicato nell'ordinanza il punteggio della prima prova è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21 novembre 2019.

In particolare, per la prima prova scritta è prevista l'attribuzione di un massimo di 20 punti ed ha durata massima di 6 ore.

Di seguito riportate le griglie di valutazione della prima prova in rapporto alle diverse tipologie (Le stesse saranno riportate anche in allegato al documento) (Allegato D)

Griglia di valutazione della prima prova scritta tipologia A – analisi e interpretazione di un testo letterario italiano



IPSSCOA ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI
ESAME DI STATO 2022/2023
COMMISSIONE _____

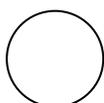
GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)			Voto attribuito
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a.	completa/esauriente/originaline	a. 20-17
	b.	appropriata e attinente	b. 16.-14
• Coesione e coerenza testuale.	c.	semplice e lineare	c. 13-12
	d.	imprecisa/frammentaria/incompleta	d. 11-8
	e.	carente	e. 7-4
	f.	gravemente lacunosa	f. 3-1

<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
Indicatori specifici (MAX 40 pt)			
<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). • Interpretazione corretta e articolata del testo. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	

LA COMMISSIONE.

IL PRESIDENTE _____



I COMMISSARI _____

Data _____

**Griglia di valutazione della prima prova scritta tipologia B –
analisi e produzione di un testo argomentativo**



IPSSEOA ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI
ESAME DI STATO 2022/2023
COMMISSIONE _____

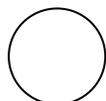
**GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B**

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)			Voto attribuito
<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
Indicatori specifici (MAX 40 pt)			
<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	

LA COMMISSIONE.

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____



Data _____

**Griglia di valutazione della prima prova scritta tipologia C –
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**



IPSSCOA ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI
ESAME DI STATO 2022/2023
COMMISSIONE _____

**GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA C**

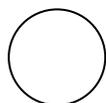
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)			Voto attribuito
<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
Indicatori specifici (MAX 40 pt)			
<ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	

LA COMMISSIONE.

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

Data _____



7.5 Seconda prova scritta

La seconda prova si svolge in forma scritta e, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, non verte su discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati (OM N. 45 del 09/03/2023 Art 20, Comma 3).

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con DM n. 164 del. 15 giugno 2022).
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

In quest'ottica, la parte ministeriale non sarà destinata direttamente ai candidati, ma alle commissioni che, entro questa cornice, svilupperanno la prova in rapporto alle specifiche competenze del profilo in uscita, con riferimento al codice Ateco. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova e le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. La prova di cui al comma 3 è *predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:*

- A. *Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.*
- B. *Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della*

prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento.

Per la seconda prova scritta è prevista l'attribuzione di un massimo di 20 punti ed ha durata massima di 6 ore.

Di seguito riportata la griglia di valutazione della seconda prova (La stessa sarà riportata anche in allegato al documento) (Allegato E)

IPSSCOA " Antonio Esposito Ferraioli" Napoli

Esame di Stato A.S.2022/2023

Griglia di Valutazione Seconda Prova Scritta

Enogastronomia, Sala Bar e Vendita, Prodotti dolciari artigianali e industriali

COMMISSIONE _____

Candidato/a _____ classe 5^a

sez. _____ Data _____

Tipologia

Punteggio attribuito _____ / 20

all'unanimità

a maggioranza

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	I	Scarsa comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	1	_____/3
	II	Parziale comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	1,5	
	III	Comprensione essenziale del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Buona comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	2,5	
	V	Piena comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	I	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento senza coerenza nelle argomentazioni	1	_____/6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con limitata coerenza ed argomentazioni non sempre adeguate	2/3	
	III	Utilizza in modo generalmente corretto le conoscenze dei nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	4	
	IV	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente.	5	
	V	Utilizza con padronanza e coerenza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo approfondito.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	I	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo inadeguato	1	_____/8
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo limitato, con parziale rilevazione delle problematiche e parziale elaborazione di soluzioni o di sviluppi tematici	2/3	
	III	Utilizza in modo generalmente corretto le competenze tecnico-professionali essenziali acquisite.	4/5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, collegandole in una trattazione articolata	6/7	
	V	Utilizza la piena padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, collegandole in una trattazione chiara e corretta	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un lessico inadeguato.	1	_____/3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un linguaggio del settore parzialmente adeguato.	1,5	
	III	Si esprime in modo generalmente corretto, utilizzando un linguaggio del settore adeguato.	2	
	IV	Si esprime in modo chiaro, utilizzando un lessico vario e articolato	2,5	
	V	Si esprime con piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico	3	
NOTA: per parametri inferiori a L1 (BASSO) il punteggio attribuito è 0 (NULLO)			TOTALE	_____/20

I COMMISSARI

Prof. _____ Prof, _____

Prof. _____ Prof, _____

Prof. _____ Prof, _____

Il Presidente

7.6 Colloquio

“Il colloquio è disciplinato dall’art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d’esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.” (OM 45 del 09/03/2023 Art 22 Comma 3).

Nel corso del colloquio, il candidato deve dimostrare di:

- a) aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le competenze e conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell’ambito del PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate nel terzo anno dall’emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d’Istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente 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 ai sensi del comma 5, ovvero 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”.*

La commissione cura l’equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse, in modo da favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

La griglia di valutazione delle prove orali è quella disposta dall’OM 45/2023-Allegato A e riportata come Allegato al documento. (Allegato F)

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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
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 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da

7.8 Percorsi interdisciplinari

Il C.d.C., in ottemperanza al D. Lsg 13 aprile 2017 n. 62 “Valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed Esame di Stato”, considerando il profilo educativo, culturale e professionale della classe, ha predisposto i seguenti percorsi orientativi trasversali allo scopo di promuovere l’integrazione delle varie discipline e un apprendimento attivo in cui le conoscenze e le competenze acquisite siano adeguatamente collegate tra loro.

NUCLEI TEMATICI:

- Qualità e Sicurezza
- Made In Italy
- Innovazione e tecnologia
- Sostenibilità

Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis

Per assegnare il punteggio massimo del range, il C.d.C. verifica se l'alunno ha conseguito nel corso del triennio un attestato di partecipazione a corsi extracurricolari previsti nel PTOF e PON o alla partecipazione attiva a manifestazioni e progetti scolastici.

MOTIVAZIONI ATTRIBUZIONE BANDA ALTA DEL CREDITO TERZO ANNO

ALUNNO	MEDIA VOTI 3° ANNO	CREDITO 3° ANNO	ESPERIENZE FORMATIVE
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis

MOTIVAZIONI ATTRIBUZIONE BANDA ALTA DEL CREDITO QUARTO ANNO

ALUNNO	MEDIA VOTI 4° ANNO	CREDITO 4° ANNO	ESPERIENZE FORMATIVE
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis

Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
Omissis	Omissis	Omissis	Omissis

Nel corso del Consiglio di classe avente ad oggetto “Documento del 15 Maggio”, in data 10/05/2023, è stata controllata l’esatta attribuzione dei crediti del terzo e quarto anno.

CREDITI SCOLASTICI QUINTO ANNO

Per l’attribuzione del Credito Formativo del quinto anno, il C.d.C., in sede di scrutinio finale, procederà al calcolo della media aritmetica dei voti in tutte le discipline, compreso quello di condotta, individuando il range di oscillazione dei punti di credito in base alla tabella sopra riportata (ALLEGATO A DEL D.LGS.62/2017). Per assegnare il punteggio massimo del range, il C.d.C. utilizzerà gli stessi criteri adottati per l’attribuzione del credito al III e IV anno.

Gli studenti delle classi quinte usciranno dagli scrutini finali con un credito finale che oscillerà da un minimo di 22 crediti scolastici su 40 ad un massimo di 40 su 40.

Il voto finale dell’Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo 40 punti per il credito scolastico
- massimo 20 punti per il primo scritto
- massimo 20 punti per il secondo scritto
- massimo 20 punti per il colloquio

8.RELAZIONI FINALI E PERCORSI DIDATTICI

8.1 Italiano e Storia



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E
DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"

Relazione Finale
Anno scolastico 2022.2023

DOCENTE: Anna Vietri

MATERIA: Lingua e Letteratura italiana /Storia

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE: V B Sala e vendita

Testi adottati:

Letteratura italiana: Roberto Carnero Giuseppe Iannaccone "I Colori Della Letteratura 3" Giunti Editore

Storia: Gianni Gentile, Luigi Ronga "Guida allo studio della storia 5" editrice La scuola

Situazione di partenza

La classe V B ad indirizzo sala e vendita è composta da 8 alunni, 2 femmine e 6 maschi.

La frequenza degli alunni è stata perlopiù incostante, soprattutto per i primi due trimestri scolastici, e ciò ha provocato continui rimandi e ripetizioni degli argomenti trattati, al fine di favorire l'apprendimento generale di tutti i discenti.

Il gruppo si è rivelato, alle prime osservazioni didattiche, costituito da rari alunni con buone potenzialità e da altri con impegno e capacità ancora incerti. Le competenze maturate apparivano in alcuni alunni lacunose, soprattutto, nella rielaborazione scritta, critica e autonoma dei contenuti. Il metodo di lavoro e l'impegno della maggior parte degli alunni risultava ad inizio anno molto scarso, fatta eccezione per alcuni discenti i quali, al contrario, mostravano maggiore autonomia nello studio.

Comportamento

Gli alunni hanno dimostrato inizialmente uno scarso interesse per le discipline oggetto di studio, mostrandosi spesso poco rispettosi anche delle regole d'ambito scolastico. Con fatica si è raggiunto un clima di maggiore partecipazione in classe, puntando sempre e comunque ad instaurare una sana relazione docente-allievo che potesse orientare il loro successo formativo.

Partecipazione ed interesse

L'interesse per le discipline è stato altalenante per alcuni, inadeguato per altri. Per alcuni alunni è apparsa evidente, inoltre, una certa immaturità nell'esecuzione dei propri compiti; pertanto, l'azione didattica è stata sempre improntata a consistenti interventi motivazionali. Al fine, invece, di stimolare la *curiositas* degli allievi è stata improntata la riflessione letteraria allo sguardo sul mondo circostante favorendo parallelismi, dibattiti e meditazioni personali che hanno permesso di rinsaldare le loro conoscenze e consentire un ponte con la realtà.

Impegno

L'impegno nello studio inizialmente carente è poco alla volta migliorato, raggiungendo per molti un livello adeguato, mentre per altri è rimasto scarso. Non sono mancati, infatti, discenti che si sono rivelati più deboli per costanza di impegno.

Profitto: conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione.

Il livello delle conoscenze per molti è soddisfacente, per altri sufficiente, per pochi ancora mediocre. La maggior parte degli alunni per lo più appare capace di comprendere i fenomeni letterari nei loro elementi fondamentali; un esiguo gruppo di discenti riesce, inoltre, ad inquadrare adeguatamente il fenomeno letterario nei dati di contesto storico culturale, artistico letterario, operando connessioni tra fenomeni culturali diversi e di diversi ambiti.

Il livello di padronanza della lingua scritta ed orale è risultato accettabile, tranne in rari casi di preparazione lacunosa.

Pochi alunni presentano ancora difficoltà nella comprensione dei fenomeni complessi e possiedono lessico essenziale. Per tutti gli alunni appaiono acquisite competenze linguistiche della comunicazione dei contesti lavorativi, seppure per alcuni discenti tali competenze risultano essere appena sufficienti.

Riguardo allo studio della storia, gli allievi hanno maturato generalmente un progressivo interesse per la disciplina e la capacità di correlare tra loro eventi politici, sociali, economici e le relazioni causa effetto tra fenomeni, anche se in modo, per alcuni discenti, essenziale.

Modalità di lavoro

Il metodo di lavoro acquisito è per un gruppo di discenti autonomo e critico, per altri ancora in via di maturazione, soprattutto nelle attività complesse, necessitando, dunque, di essere supportati e guidati.

Verifica e valutazione

Le verifiche degli apprendimenti hanno seguito tutto il percorso formativo, ponendosi durante lo svolgimento e al termine delle unità didattiche significative. La forma delle valutazioni ha percorso diverse tipologie con preferenza, per l'italiano, della rielaborazione in forma sia orale che scritta.

Prof.ssa Anna Vietri

Napoli, 8/05/2023

PERCORSO DIDATTICO: ITALIANO

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di Stato dal D.M. 62/2017 (attuativo della legge n. 107/15), come modificato dalla legge n.108/2018. • Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico – stilistici. • Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative, critiche ed estetiche.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di metrica. - Elementi di ortografia. - La struttura del testo argomentativo - Esercizi di analisi testuale guidati <p>Il secondo Ottocento, contesto storico - culturale Naturalismo e Simbolismo Il contesto socio – economico L'età del Positivismo e la Scapigliatura La cultura La letteratura</p> <p>Dal Verismo al Decadentismo La cultura La letteratura</p> <p>GIOSUE' CARDUCCI Vita e personalità Parafrasi, commento e analisi metrico-stilistica di: “Pianto antico”, <i>Rime nuove</i> “San Martino”, <i>Rime nuove</i></p> <p>GIOVANNI VERGA La vita, le opere, pensiero e la poetica “La roba ”, <i>Novelle rusticane</i> “La morte di Gesualdo”, da <i>Mastro-don Gesualdo</i> "Il commiato definitivo di 'Ntoni", da <i>I Malavoglia</i></p> <p>GIOVANNI PASCOLI La vita, le opere, il pensiero e la poetica</p>

Lettura, parafrasi e commento
di:

“Italy”, *Primi poemetti*

"I tre grappoli", *Myricae*

“Temporale” *Myricae*

“Lampo” *Myricae*

Lettura de: Il tuono, *Myricae*

GABRIELE D’ANNUNZIO

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

L’olio, *Alcyone*

‘A vucchell: lettura, traduzione e commento.

Il piacere: trama e significato dell’opera

ITALO SVEVO

La Vita, le opere, il pensiero e la poetica

“Il vizio del fumo” (da *La coscienza di Zeno*)

LUIGI PIRANDELLO

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

Il sentimento del contrario, da *Umorismo*

Il fu Mattia Pascal: trama e significato dell’opera

“Tutto per un naso”, da *Uno, nessuno e centomila*

“L’uomo dal fiore in bocca”, *Novelle per un anno*

IL FUTURISMO

FILIPPO TOMMASO MARINETTI E IL MANIFESTO

“Fondazione e manifesto del Futurismo” (da il primo Manifesto - parte centrale)

La cucina futurista.

DALLA POESIA PURA ALL’ERMETISMO

LA POESIA E LA GUERRA

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita, Le opere, il pensiero e la poetica

“Veglia” (da *L’allegria* - sez. Il porto sepolto)

"San Martino del Carso" (da *L’allegria* - sez. Il porto sepolto)

“Mattina” (da *L’allegria* - sez. Naufragi)

“Per i morti della Resistenza”, *Nuove*

EUGENIO MONTALE

La vita, le opere, il pensiero, la poetica

“Spesso il male di vivere ho incontrato” (da *Ossi di seppia*)

“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale” (da *Satura*)

SALVATORE QUASIMODO

La vita, le opere, il pensiero, la poetica

"Ed è subito sera" da *Acque e terre*

	<p>MODULO DI ED. CIVICA Perché il 25 aprile?: “Per i morti della Resistenza”, Ungaretti (<i>Nuove</i>)</p> <p>LA TRAGEDIA DELLA SHOAH PRIMO LEVI La vita e le opere "Se questo è un uomo", da <i>Se questo è un uomo</i></p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiana del secondo Ottocento, e del primo Novecento • contestualizzare i testi letterari • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiano del secondo Ottocento al primo dopoguerra, identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal primo al secondo Novecento; identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione dialogata e partecipata, esercizi di analisi e comprensione.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone <i>I colori della letteratura (vol. 3)</i> Giunti editore; Materiale ed appunti forniti dal docente

PERCORSO DIDATTICO: STORIA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: STORIA</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper instaurare rapporti temporali, spaziali e causali tra gli avvenimenti. • Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'ALBA DEL VENTESIMO SECOLO <ol style="list-style-type: none"> 1. La seconda rivoluzione industriale 2. Le Bella epoque; 3. I caratteri generali dell'età Giolittiana 4. L'età giolittiana tra successi e sconfitte: la conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana • LA GRANDE GUERRA <ol style="list-style-type: none"> 1. Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione 2. L'intervento dell'Italia in guerra; interventisti e neutralisti 3. La grande guerra: dal 1915 alla fine del conflitto 4. I trattati di pace MODULO DI ED. CIVICA "Facciamo la pace?" Articolo 11 e 52 della Costituzione; le regole della guerra ONU, i principali diritti umani. • IL DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929 <ol style="list-style-type: none"> 1. La crisi del dopoguerra in Italia 2. La crisi economica e politica in Europa 3. Gli Stati Uniti degli anni Venti 4. Dalla grande depressione al <i>New Deal</i> • L'ITALIA FASCISTA <ol style="list-style-type: none"> 1. La nascita del Fascismo 2. Il Fascismo: le leggi fascistissime, i patti Lateranensi, la propaganda, economia e società 3. La politica economica e la politica estera di Mussolini 4. La mimica teatrale di Mussolini, il dizionario fascista, l'uomo nuovo. • LA RIVOLUZIONE RUSSA <ol style="list-style-type: none"> 1. L'impero russo nel XIX 2. la rivoluzione del 1917 in Russia

	<p>3. La nascita dell'URSS 4. Da Lenin a Stalin</p> <p>● LA GERMANIA NAZISTA</p> <p>1. La Repubblica di Weimar e l'ascesa di HITLER 2. La persecuzione degli Ebrei 3. gli anni trenta, nazionalismo, autoritarismo e dittatura 4. La politica estera di Hitler 5. Una razza superiore: Il caso di Jesse Owens.</p> <p>● LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>. Dalle cause della guerra alla battaglia di Stalingrado . Dalla battaglia di Stalingrado alla Repubblica di Salò . La vittoria degli Alleati e la fine della guerra . La fine della guerra in Italia</p> <p>● IL DIFFICILE DOPOGUERRA</p> <p>1. La guerra fredda</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Comparare fenomeni storici nazionali con fenomeni a livello globale. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica e i vari contesti socio – economici – politici.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione dialogata e partecipata
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	2 verifiche orali a trimestre.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: Gianni Gentile – Luigi Ronga, Guida allo studio della storia 5, editrice LA SCUOLA • Schemi, mappe ed appunti forniti dalla docente.

8.2 Lingua straniera Inglese



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVI DELL'ENOGASTRONOMIA E
DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
Relazione finale
Anno scolastico 2022.2023**

DOCENTE: Prof.ssa Maria Luisa Abenante

MATERIA: Lingua straniera Inglese

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE: 5 B Sala e Vendita

MONTE ORE ANNUO: 66

TESTO ADOTTATO : C.E.Morris, " WELL DONE! Cooking ", ed ELI

Situazione di partenza

Il gruppo classe, composto da 10 alunni (2 ragazze non frequentanti, 2 ragazze e 6 ragazzi), risulta nel complesso abbastanza omogeneo sebbene sia stato formato dall'accorpamento di studenti frequentanti sia la sede succursale che quella centrale. La docente ha conosciuto solo quest'anno la classe, per questo ha ritenuto opportuno proporre dei test orali ad inizio anno per capire i livelli raggiunti. I risultati sono stati tuttavia appena sufficienti. L'analisi della situazione di partenza ha evidenziato i prerequisiti di ciascun studente, ma ha fatto anche emergere una conoscenza pregressa lacunosa e disomogenea tanto che si è mostrato necessario recuperare alcuni argomenti trattati negli anni precedenti.

Comportamento

Gli studenti hanno sempre dimostrato un buon livello di scolarizzazione e una buona interiorizzazione delle regole scolastiche, infatti non si sono mai presentati problemi disciplinari. Tuttavia gli alunni non hanno sempre partecipato in modo attivo alle lezioni nonostante le opportune sollecitazioni didattico-educative offerte dalla docente che ha dovuto infatti rimodulare la programmazione iniziale ridimensionandola a causa di interventi di rinforzo atti a migliorare le conoscenze di base, anche se i risultati raggiunti non sono stati quelli sperati

Partecipazione e Interesse

Al fine di consentire un buon livello di apprendimento degli argomenti trattati sono state di volta in volta rimodulate metodologie per innalzare il livello di partecipazione degli studenti; tuttavia la classe non ha risposto sempre bene, nonostante gli stimoli offerti e non ha partecipato sempre in modo adeguato al dialogo educativo. Anche l'impegno nello studio è stato discontinuo, disomogeneo, alternando momenti di maggior interesse a fasi appena accettabili di partecipazione attiva.

Impegno/ Profitto

In relazione alla situazione descritta l'evoluzione formativa è stata lenta e sono stati raggiunti risultati solo sufficientemente accettabili in quanto l'apprendimento dei contenuti è stato costantemente frenato dal ricorso ad uno studio solo mnemonico e disorganico mai accompagnato da un impegno più rigoroso e continuo nell'arco dell'anno scolastico. Il profitto della classe può ritenersi pertanto appena sufficiente

Modalità di lavoro

Per aiutare gli studenti a sviluppare un metodo di lavoro autonomo ci si è concentrati sul potenziamento delle quattro abilità linguistiche fondamentali. In particolare per l'abilità di lettura sono stati presentati testi sia specifici e sia generici del settore professionalizzante ai quali gli studenti si sono approcciati con le diverse metodologie di lettura. Per l'abilità di scrittura gli studenti si sono esercitati con riassunti e brevi testi descrittivi, usando il lessico adeguato. Durante l'anno si è prestata attenzione anche a tematiche di interesse generale affrontate in maniera interdisciplinare, come si evince anche dal percorso didattico. Si tratta di scelte legate a rendere i giovani sempre più consapevoli di fronte ad aree tematiche di interesse sociale che sono diventate poi oggetto di discussione come i rischi legati ai cambiamenti climatici. Il metodo usato si è basato sull'approccio funzionale-comunicativo e la motivazione necessaria all'apprendimento è stata stimolata dall'uso attivo della lingua perché gli alunni sono stati invitati ad adoperare la lingua come nuovo mezzo espressivo. Insistendo sulla comunicazione orale, si è cercato di favorire, non raggiungendo sempre i risultati sperati, l'acquisizione delle principali funzioni comunicative.

Verifica e valutazione

Le verifiche sono state effettuate in itinere quotidianamente e in modo sistematico; inoltre sono state organizzate periodiche verifiche scritte e orali, volte ad accertare il grado di preparazione degli alunni e la loro effettiva capacità comunicativa tralasciando a volte l'inaccuratezza grammaticale.

Nella valutazione finale si è tenuto conto non solo della situazione di partenza, ovvero di tutto quel bagaglio di conoscenze e competenze già in possesso, ma anche dell'interesse, del grado di partecipazione al dialogo educativo con interventi appropriati effettuati in classe, delle capacità di assumersi responsabilità e di collaborare e confrontarsi attivamente e in modo adeguato con gli altri, sia nel gruppo di pari che con l'adulto presente, compiendo dei passi in avanti di crescita rispetto alla situazione di partenza.

Napoli, 8/05/2023

Prof.ssa Abenante Maria Luisa

PERCORSO DIDATTICO: INGLESE

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano e professionale. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi scritti e orali su argomenti di carattere personale, quotidiano e professionale. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale, quotidiano e professionale</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Food today Fast food The negative aspects of Fast Food Slow Food GMOs Organic Food Diets Healthy eatings The Food Pyramid The Mediterranean diet Food Safety HACCP: tasks and principles Bacteria Food allergies and intolerances Eating disorders Anorexia / Bulimia Job Carreers Europass Curriculum Active citizenship EU Institutions The EU values United in diversity Attività didattica di Educazione civica: Istituzione Europea Europass Curriculum. Tutti i punti dell'Agenda 2030</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper comunicare in lingua inglese parlando di argomenti inerenti alla ristorazione Saper comunicare in lingua inglese nell'ambiente di lavoro, per interagire con i colleghi. Saper comunicare in lingua inglese nell'ambiente di lavoro, per organizzare un evento in una struttura alberghiero - ristorativa e per svolgere un'attività gestionale nel settore della ristorazione Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti. Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all'interno di testi di breve estensione Produrre testi chiari, orali e scritti relativi agli argomenti proposti Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p>

	<p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Brainstorming</p> <p>Group work</p> <p>Pair work</p> <p>Problem solving</p> <p>Questionari</p> <p>Articolazione flessibile del gruppo classe; conversazioni libere e guidate; giochi di simulazione; esercizi strutturali (di trasformazione, di sostituzione, di completamento, quesiti vero - falso, a scelta multipla); presentazione di documenti autentici; proposte di situazioni concrete</p> <p>Esercizi, letture, traduzioni.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>verifiche orali</p> <p>verifiche scritte strutturate e semi- strutturate periodiche e sommative</p> <p>Domande aperte e a scelta multipla</p> <p>Esercizi di matching e filling</p>
<u>TESTI e MATERIALI</u>	<p>/Libro di testo Dispense Fotocopie Uso del lettore CD o DVD o della LIM. Internet</p> <p>Sussidi audio-visivi Ricerche su internet</p>
<u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	
<u>TEMPI</u>	<p>Ogni attività consta delle seguenti fasi: warming up; presentation; practice; evaluation test</p> <p>Ogni modulo nel suo insieme avrà la durata prevista dal monte ore annuo di 66 ore</p>

8.3 Enogastronomia- Settore Cucina



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"

Relazione Finale

Anno scolastico 2022.2023

DOCENTE: Cristiano Cioffi

MATERIA: ENOGASTRONOMIA (settore CUCINA)

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE: V B Sala e vendita

Testi adottati: Cucina per sala e vendita Alma edizioni Plan

Situazione di partenza:

La classe è composta da 8 alunni, regolarmente frequentanti, 2 femmine e 6 maschi. Il sottoscritto non ha riscontrato la fattiva partecipazione di tutti gli allievi nei confronti della disciplina. In particolare solo alcuni hanno manifestato interesse, professionalità, puntualità e dedizione alle tante attività di carattere professionale a cui hanno partecipato e in cui hanno riportato sempre ottimi risultati. Rispetto al piano meramente didattico, sin dalle prime lezioni ho effettuato un riepilogo delle conoscenze pregresse per gli alunni che ne avevano più bisogno, rilevando il persistere di uno studio mnemonico. Pertanto, questa problematicità è stata affrontata con un lavoro di recupero e di consolidamento del metodo di studio, in cui si è favorito l'uso delle mappe concettuali e incoraggiato uno studio più ragionato che consentisse collegamenti tra i vari argomenti trattati. Si è posto l'accento sull'approfondimento di alcuni argomenti specifici e sul collegamento di questi con altre discipline, allo scopo di affinare la preparazione.

Comportamento/Partecipazione

Sotto il profilo disciplinare si sono rilevati spesso problemi con alcuni di loro, mentre gli altri allievi sono sempre risultati ben scolarizzati e hanno sempre avuto un atteggiamento partecipativo e propositivo rispetto al dialogo didattico-educativo.

Interesse, Impegno/Profitto

Dal punto di vista prettamente didattico, la classe si presenta eterogenea, con elementi variamente dotati per quel che riguarda conoscenze, capacità e competenze. Complessivamente l'impegno è stato costante e lo studio alquanto continuativo, poco intenso e produttivo sulla parte teorica. Nella seconda parte dell'anno la maggior parte degli studenti ha dimostrato la volontà di concentrarsi e impegnarsi in maniera più assidua, con un maggior impegno finalizzato alla preparazione dell'esame di maturità, anche durante l'ultimo periodo.

Tutto ciò ha determinato un livello di apprendimento globalmente sufficiente per la maggior parte e buono per alcuni, anche se si evidenzia l'esistenza di alunni in cui permangono ancora insicurezze e difficoltà espositive soprattutto inerenti ad uno studio mnemonico. Nel contempo, all'interno della classe sono presenti anche allievi che si distinguono per impegno, motivazione e assiduità, che hanno conseguito un ottimo livello di conoscenze, competenze e abilità.

In relazione, alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti OBIETTIVI in termini di :

CONOSCENZA

- Le conoscenze globali inerenti alla disciplina acquisite dal gruppo classe sono complessivamente buone. Nel contesto è comunque possibile individuare tre fasce:
 - una fascia alta, costituita da alcuni allievi, caratterizzati da impegno continuo e ottimo coinvolgimento didattico raggiungendo un'acquisizione opportuna di tutti i moduli disciplinari trattati, capaci di rielaborazione personale e visione interdisciplinare.
 - Una fascia media, costituita dalla maggior parte degli alunni, caratterizzata da un impegno non costante in cui l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare.
 - Una fascia bassa costituita da una piccola parte che non ha raggiunto gli obiettivi preposti.

COMPETENZA

- La maggior parte ha raggiunto un buon livello di competenze intesa come comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale.

CAPACITA'

- Complessivamente la classe, fatte alcune eccezioni, ha raggiunto un buon livello di abilità, intesa come la capacità di applicare e di usare *know-how* per portare a termine compiti e risolvere problemi.

Metodologie e strumenti didattici

La metodologia di insegnamento, allo scopo di motivare e stimolare il più possibile i discenti è stata rappresentata da lezioni frontali alternate ad attività laboratoriali e pratiche, in cui, gli stessi, hanno acquisito un habitus professionale e competenze tecniche specifiche che diventano il “modus operandi” specialistico di un Tecnico dei Servizi di Pasticceria al quinto anno di studi.

Verifica e valutazione: Le verifiche orali sono state realizzate in modo sistematico a fine modulo. La valutazione è stata effettuata mediante osservazioni sistematiche, con le verifiche scritte/pratiche e orali, che hanno tenuto conto sia dell'impegno che dei progressi registrati, oltre che delle conoscenze e competenze acquisite.

Inoltre, nel corso delle valutazioni si è tenuto presente l'insieme di diversi fattori: valutazione iniziale, capacità, comportamento, grado di maturità.

Prof. Cristiano Cioffi

Napoli 07/05/23

PERCORSO DIDATTICO: ENOGASTRONOMIA (settore CUCINA)

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. 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. 3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 4. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</u>	<p><u>- Evoluzione delle abitudini alimentari</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Gastronomia e storia.</u> 2. <u>La gastronomia dalle origini ad oggi.</u> 3. <u>Scelte e abitudini alimentari oggi.</u> 4. <u>La ristorazione commerciale</u> 5. <u>La ristorazione collettiva</u> 6. <u>Banqueting e catering</u> <p><u>. Il sistema HACCP.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 <u>I sette punti.</u> 2. <u>Piano di autocontrollo</u> 3. <u>Corretta prassi igienica</u> <p><u>-Le intolleranze e le diete alimentari</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>La celiachia</u> 2 <u>menu e ricette gluten free</u> 3.<u>menu e dieta con piatti per:</u> <u>sportivi, donne in gravidanza, adolescenti</u> <p><u>Nuovi stili alimentari</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 <u>La cucina vegana</u> 2<u>Menu e ricette vegan</u> <p><u>Metodi di cottura</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 <u>Metodi di cottura tradizionali ed innovativi</u> 2 <u>olio cottura, cottura in sottovuoto, a bassa densità di calore, vasocottura</u> <p><u>Ecosostenibilità</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 <u>La ristorazione ecosostenibile</u> 2 <u>La filiera agroalimentare bio</u> <p><u>Menu e ricette green</u></p> <p>Attività di Educazione civica: Sostenibilità nel settore alimentare. Agricoltura biologica, Lotta allo Spreco alimentare</p>
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse

	<p>attività</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato • Individuare strumenti, attrezzature, macchine per la preparazione; manipolazione trasformazione della materia prima in prodotto finito:
<u>METODOLOGIE</u>	<p>Uso equilibrato della lezione frontale alternando alla stessa lezioni con coinvolgimento degli studenti in discussione (metodo interattivo).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Discussione guidata in aula. <p>Esercitazione pratica di laboratorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formazione di gruppi di lavoro per la realizzazione di approfondimenti. - Esercitazioni individuali. - Analisi di testi e/o manuali. - Realizzazione di tavole rotonde/conferenze/dibattiti (Didattica per Progetti). - Uso del laboratorio multimediale e di supporti informatici <p>Lezioni frontali e videoconferenze su piattaforma digitale weshool. Video ricette di cucina realizzate dai discenti ,seguendo dei tutorial da me interpretati utilizzando la piattaforma Whatsapp, per poter fare pratica operativa anche a distanza.</p>
<u>STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte . - Somministrazione di test a risposta multipla e/o aperta in presenza e a distanza - Interrogazioni orali su argomenti ampiamente trattati, in presenza e a distanza - Interrogazione dialogata con la classe , in presenza e a distanza. - Realizzazione di schemi riassuntivi e/o mappe concettuali. <p>La valutazione si è basata su: quantità e qualità delle informazioni possedute; coerenza e coesione delle informazioni riportate; uso del registro linguistico adeguato; capacità di argomentare; capacità di affrontare con metodo critico un tema; uso corretto del codice lingua.</p> <p>Nella valutazione finale, si terrà conto anche della continuità dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
<u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Dispense - Manuale in adozione - Fotocopie ad uso interno

- | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none">- Lavagna digitale/LIM- E-learning- Risorse Internet- Audiovisivi |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

8.4 Matematica



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"

Relazione Finale

Anno scolastico 2022.2023

DOCENTE:LUCIA SOMMA
MATERIA: MATEMATICA
ANNO SCOLASTICO: 2022/2023
CLASSE 5B: SALA E VENDITA
MONTE ORE ANNUALE: 99

TESTO ADOTTATO: COLORI DELLA MATEMATICA-ED BIANCA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI-LEONARDO SASSO ILARIA FRAGNI- PETRINI

SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da dieci studenti, sei ragazzi e quattro ragazze; nel gruppo classe sono inserite anche due alunne, una diversamente abile ed un'ulteriore alunna che però al momento non risultano frequentanti, quindi gli alunni che frequentano le lezioni sono otto. Nel gruppo è inserito anche un alunno con DSA (discalculia) per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto un PdP. La classe ha una composizione eterogenea per preparazione, capacità e competenze, anche dovuta al fatto che, rispetto all'anno scolastico precedente ha subito delle modificazioni, infatti a seguito di un riordino determinato dalla suddivisione delle classi bilingue dell'Istituto, non tutti gli studenti derivano dalla precedente IV B Sala, ma sono stati inseriti alcuni alunni di altre quarte. Questa condizione con perdita, per alcuni studenti, sia della continuità didattica che dei compagni di classe ha causato alcune difficoltà di adattamento. All'inizio dell'anno scolastico ho effettuato un riepilogo delle conoscenze pregresse, rilevando purtroppo, una preparazione disomogenea degli allievi, tale da rendere necessaria la ripresa di alcuni argomenti relativi alla programmazione degli anni precedenti.

COMPORTAMENTO/PARTICIPAZIONE

Sotto il profilo disciplinare non si sono rilevati problemi specifici e tutti gli alunni hanno mostrato rispetto delle regole scolastiche. La frequenza scolastica non è stata tanto soddisfacente, la maggior parte degli studenti presenta molte assenze e per due alunni è stata necessaria una costante sollecitazione da parte della coordinatrice e del gruppo docenti. Per quanto riguarda la partecipazione didattica, gli studenti tendono facilmente a distrarsi durante le lezioni ed è molto difficile per il docente mantenere alta l'attenzione degli allievi.

INTERESSE, IMPEGNO, PROFITTO

La classe non sempre si è espressa adeguatamente durante il percorso didattico. Per la maggior parte degli alunni la partecipazione al dialogo educativo è stata più stimolata dal docente e non sempre attiva, anche a seguito di una frequenza irregolare e saltuaria. Solo un ristretto gruppo di alunni ha manifestato maggiore interesse per i contenuti disciplinari trattati.

Anche l'impegno nello studio non è stato omogeneo, in particolare, mentre un piccolo gruppo di alunni si è espresso in modo accettabile evidenziando maggiore impegno ed un metodo di studio discreto e sottoponendosi con frequenza alle verifiche, un altro gruppo, ha lavorato in maniera discontinua, non riuscendo a mantenere un ritmo costante e accontentandosi di risultati appena sufficienti, in certi casi insufficienti, solo in vista di verifiche orali o prove scritte.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

L'evoluzione formativa è stata sostanzialmente lenta anche se complessivamente sono stati raggiunti risultati mediamente accettabili.

In relazione, alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti OBIETTIVI in termini di :

CONOSCENZA

Le conoscenze globali inerenti alla disciplina acquisite dal gruppo classe sono complessivamente sufficienti. L'apprendimento, per buona parte di loro, è stato frenato dal persistente ricorso ad un'acquisizione dei contenuti piuttosto mnemonica, spesso disorganica, e in ogni caso, limitata alle dimensioni più semplici ed elementari, a quelle dimensioni, cioè, che non richiedevano una applicazione più rigorosa e continua.

Nel contesto è comunque possibile individuare due fasce :

1. PRIMA FASCIA che corrisponde ad una fascia media, costituita dagli alunni, che hanno mostrato maggiore impegno, anche se non sempre costante, ma complessivamente hanno raggiunto in modo più che sufficiente gli obiettivi programmati .
2. SECONDA FASCIA a cui appartengono quei pochi alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno richiesto una continua sollecitazione e motivazione al lavoro scolastico. Per questa fascia di alunni la preparazione è risultata lacunosa soprattutto nella comunicazione orale, con espressione poco sciolta e precisa in termini lessicali.

COMPETENZA

La maggior parte ha raggiunto un livello accettabile di competenze, intesa come comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale.

ABILITA'

La classe, fatte alcune eccezioni, ha raggiunto un appena sufficiente livello di abilità, intesa come la capacità di applicare e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi.

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

Le attività didattiche sono state sviluppate secondo le seguenti modalità:

lezione frontale;

esercitazioni;

cooperative learning;

problem solving;

lavoro di gruppo;

apprendimento per scoperta guidata.

I contenuti sono stati sviluppati non sempre nel rispetto dei tempi e modalità di apprendimento della classe.

Per l'alunno con discalculia sono state predisposte le misure compensative riportate nel P.d. P.

VERIFICHE:

Ai fini della valutazione si sono svolte per ogni trimestre una prova scritta e due orali. Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno e tramite annotazione sul registro elettronico alla famiglia. In questo modo da una parte ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento della vita didattica, dall'altra di è potuto coinvolgere i genitori in modo diretto sulla vita scolastica e sul profitto dei propri figli.

Prof.ssa Somma Lucia

PERCORSO DIDATTICO: MATEMATICA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p><u>Competenza in uscita insegnamento trasversale ed civica – Nucleo tematico Cittadinanza Digitale</u></p> <p>Attività di Educazione civica -Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica anche nel web.</p> <p>-Partecipare al dibattito culturale</p>
<p>CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Intervalli limitati e illimitati.</p> <p>Definizione di funzione, classificazione, dominio e codominio di una funzione. Dominio delle principali funzioni (algebraica razionale intera, algebraica razionale fratta, algebraica irrazionale di indice pari e dispari). Funzioni pari e dispari: definizioni ed esempi. Zeri e segno di una funzione. Concetto di limite ed interpretazione grafica, limite destro e sinistro. Le operazioni con i limiti: il limite della somma e della differenza di due funzioni. Il limite del prodotto di due funzioni. Il limite della potenza. Il limite del quoziente di due funzioni. Calcolo di limiti di semplici funzioni, forme indeterminate(accenni). Concetto di funzione continua, continuità di una funzione in un punto. Discontinuità di una funzione. I punti di discontinuità di prima specie e salto della funzione. I punti di discontinuità di seconda specie. I punti di discontinuità di terza specie. Gli asintoti. La ricerca degli asintoti orizzontali e verticali. Gli asintoti obliqui. Il grafico probabile di semplici funzioni razionali intere e frazionarie.</p> <p>Il web responsabile e sicuro</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi. - Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. - Saper costruire semplici modelli matematici. - Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico. - Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. - Risolvere equazioni e disequazioni. - Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di

	<p>equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. – Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico. – Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Le lezioni sono state condotte in modo da suscitare l'interesse e la curiosità degli alunni verso la disciplina con:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Linguaggio semplice, ma rigoroso. – Lezione interattiva per fornire agli studenti i contenuti di base e impostare il loro percorso di lavoro. – Lezione frontale per la sistematizzazione ed applicazioni alla realtà quotidiana. – Cooperative learning strutturato in gruppi variabili, composti da studenti di livello diverso, per promuovere interdipendenza positiva, responsabilità individuale e di gruppo e interazione costruttiva fra gli studenti. – Peer tutoring affinché gli allievi aiutati imparino più rapidamente ed in maniera più completa ed i tutor sistematizzino e consolidino e i loro apprendimenti. – Verifica sommativa e formativa unita a verifiche informali attraverso interventi spontanei degli studenti.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifiche scritte e orali formali.</p> <p>I criteri di valutazione utilizzati sono quelli contenuti nel PTOF e declinati in conoscenze, competenze e abilità.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto inoltre della situazione di partenza, degli interventi spontanei, della partecipazione, dell'impegno quotidiano e del senso di responsabilità.</p>
<u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo, altri testi, elaborati cercati sul web, calcolatrice, lavagna/lim, appunti integrativi.</p>

8.5 Seconda Lingua Spagnolo



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"

Relazione Finale

Anno scolastico 2022.2023

DOCENTE: Monti Giuliana

MATERIA: Lingua e civiltà spagnola

CLASSE: 5 B Sala e vendita.

Testo adottato: En la mesa, (Marta Cervi, Simonetta Montagna)

Situazione di partenza

L'insegnante ha conosciuto solo quest'ultimo anno del percorso scolastico la classe e ha effettuato una revisione generale degli argomenti dell'anno precedente. È stato somministrato un test orale, in cui gli alunni hanno registrato esiti appena sufficienti e sufficienti.

L'analisi della situazione di partenza, ha dato la possibilità di mettere in evidenza i prerequisiti di ogni studente e cioè le caratteristiche, i comportamenti, le capacità e le abilità di ognuno. All'inizio dell'anno scolastico è stata effettuata una revisione generale delle conoscenze pregresse degli alunni, rilevando purtroppo, una preparazione disomogenea, tale da rendere necessaria la ripresa di alcuni argomenti relativi alla programmazione dell'anno precedente.

Comportamento/Partecipazione

Sotto il profilo della partecipazione alle attività, la risposta alle sollecitazioni didattico - educative della classe, è da considerarsi accettabile.

I contenuti previsti dalla programmazione iniziale hanno subito un ridimensionamento, necessario tra l'altro anche per operare interventi di rinforzo di conoscenze e competenze non pienamente conseguite.

Interesse, Impegno/Profitto

La classe, sia pur caratterizzata dalla presenza di alcune potenzialità, non sempre si è espressa adeguatamente durante il percorso didattico. Nella maggior parte degli alunni la partecipazione al dialogo educativo è stata più stimolata dal docente che spontanea, e non sempre attiva.

Anche l'impegno nello studio non è stato omogeneo.

In rapporto alla situazione descritta l'evoluzione formativa è stata lenta anche se complessivamente sono stati raggiunti risultati accettabili.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

L'apprendimento è stato frenato dal persistente ricorso ad un'acquisizione dei contenuti piuttosto mnemonica, spesso disorganica, e in ogni caso, limitata alle dimensioni più semplici ed elementari, a quelle dimensioni, cioè, che non richiedevano una applicazione più rigorosa e continua.

Modalità di lavoro

L'approccio adottato è stato di tipo situazionale-funzionale-comunicativo. Gli allievi sono stati esposti il più possibile alla lingua spagnola per consentire loro una spontanea interiorizzazione delle più ricorrenti strutture ed espressioni di tale lingua, evitando una eccessiva riflessione sulla lingua laddove non necessaria ai fini dello sviluppo della competenza comunicativa.

Verifica e valutazione:

Le verifiche orali sono state realizzate in modo sistematico. Per quanto riguarda le verifiche scritte sono stati oggetto di valutazione sia l'aspetto comunicativo che quello grammaticale, mentre per le verifiche orali si è privilegiata la capacità comunicativa. Senza prescindere dal raggiungimento degli obiettivi minimi disciplinari, ai fini della valutazione si è anche tenuto conto degli interventi in classe effettuati, della loro appropriatezza e qualità, della frequenza alle lezioni, della reale partecipazione e interesse dimostrati, della qualità e frequenza di restituzione degli esercizi domestici, della serietà e dell'impegno profuso, della capacità di assumersi responsabilità, della capacità di collaborare e confrontarsi con gli altri, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza.

Napoli 08/05/2023

Prof. ssa Giuliana Monti

PERCORSO DIDATTICO: LINGUA SPAGNOLA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano e professionale. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi scritti e orali su argomenti di carattere personale, quotidiano e professionale. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale, quotidiano e professionale</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Léxico: Los alimentos. Costumbres alimenticias: desayuno, almuerzo y cena en España. El menú equilibrado. La pirámide alimentaria / alimenticia, las siglas DOP, IGP, IGG, Tu aprendizaje: el sistema de las prácticas, modulo profesional de formación en centros de trabajo.Repaso del presente de indicativo de los verbos regulares e irregulares. Los churros y chocolate, la chocolatería de San Ginés. La comida rápida, la enfermedad celíaca. La contaminación de los alimentos.El HACCP, los cocteles, las infusiones. Attività di Educazione Civica: El curriculum vitae, el anuncio de trabajo.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper comunicare in lingua spagnola parlando di argomenti inerenti alla ristorazione Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per interagire con i colleghi. Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per organizzare un evento in una struttura alberghiero - ristorativa e per svolgere un'attività gestionale nel settore della ristorazione .Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti. Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all'interno di testi di breve estensione Produrre testi chiari, orali e scritti relativi agli argomenti proposti Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale Lezione frontale Questionari Articolazione flessibile del gruppo classe; lavori di gruppo; lezione frontale; approccio funzionale- comunicativo; conversazioni</p>

	guidate; giochi di ruolo o di simulazione; esercizi strutturali (di trasformazione, di sostituzione, di completamento, quesiti vero - falso, a scelta multipla); presentazione di documenti autentici; proposte di situazioni concrete Esercizi, letture, traduzioni.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	verifiche orali verifiche scritte strutturate e semi- strutturate
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Dispense Fotocopie. Internet Sussidi audio-visivi Ricerche su internet

8.6 Enogastronomia Settore Sala e Vendita



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"

Relazione Finale
Anno scolastico 2022.2023

DOCENTE: Esposito Francesco

MATERIA: Servizi di enogastronomia settore Sala e vendita. **ANNO**

SCOLASTICO: 2022/23

CLASSE: 5 B Laboratorio dei servizi enog. settore sala e vendita.

Testo adottato: Maitre, Sommelier e Bartender Tecniche di sala bar e vendita

Situazione di partenza

La classe è composta da 10 alunni, 6 alunni di cui per uno il CdC ha predisposto un Pdp e 4 alunne di cui due non frequentanti..

L'analisi della situazione di partenza, ha dato la possibilità di mettere in evidenza i prerequisiti di ogni studente e cioè le caratteristiche, i comportamenti, le capacità e le abilità di ognuno. All'inizio dell'anno scolastico è stata effettuata una revisione generale delle conoscenze pregresse degli alunni, rilevando purtroppo, una preparazione disomogenea, tale da rendere necessaria la ripresa di alcuni argomenti relativi alla programmazione dell'anno precedente. Tale valutazione ha permesso di stabilire anche un piano di proposte finalizzate e rispondenti ai bisogni e alle esigenze individuali e del gruppo.

Comportamento/Partecipazione

Gli alunni hanno avuto un comportamento corretto, pertanto sotto il profilo della partecipazione alle attività e la risposta alle sollecitazioni didattico-educative della classe sono da considerarsi accettabile. Un aspetto da sottolineare è riferito alla frequenza scolastica piuttosto discontinua di taluni alunni, tale da richiedere più volte un richiamo da parte dell'intero Consiglio di Classe.

In relazione alla scarsa frequenza, i contenuti previsti dalla programmazione iniziale hanno subito un ridimensionamento, necessario tra l'altro anche per operare interventi di rinforzo di conoscenze e competenze non pienamente conseguite. Per quanto riguarda il percorso PCTO è stato evidenziato una partecipazione e comportamento discreto.

Interesse, Impegno/Profitto

La classe, sia pur caratterizzata dalla presenza di alcune potenzialità, non sempre si è espressa adeguatamente durante il percorso didattico. Nella maggior parte degli alunni la partecipazione al dialogo educativo è stata più stimolata dal docente che spontanea e non sempre attiva. Solo un ristretto gruppo di alunni ha manifestato interesse per i contenuti disciplinari trattati partecipando con più attenzione all'azione didattica.

Anche l'impegno nello studio non è stato omogeneo. In particolare, mentre un gruppo di alunni si è espresso adeguatamente evidenziando un impegno ed un metodo di studio adeguato, sottoponendosi con frequenza alle verifiche, un altro gruppo ha lavorato in maniera discontinua, non riuscendo a mantenere un ritmo costante e accontentandosi di risultati contingenti, in certi casi insufficienti.

In rapporto alla situazione descritta l'evoluzione formativa è stata sostanzialmente lenta anche se complessivamente sono stati raggiunti risultati accettabili.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

Le conoscenze globali inerenti alla disciplina acquisite dal gruppo classe sono complessivamente quasi sufficienti. L'apprendimento, per buona parte di loro, è stato frenato dal persistente ricorso ad un'acquisizione dei contenuti piuttosto mnemonica, spesso disorganica, e in ogni caso, limitata alle dimensioni più semplici ed elementari, a quelle dimensioni, cioè, che non richiedevano una applicazione più rigorosa e continua. Si distingue, tuttavia, un piccolo gruppo di studenti per profitto, partecipazione attiva alle lezioni, impegno nello studio e interesse per le tematiche affrontate. Questi, attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico, sono pervenuti a una padronanza delle conoscenze e delle competenze che può considerarsi sufficiente.

Solo una piccola rappresentanza della classe ha raggiunto un livello adeguato di competenze, intesa come comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e la capacità di utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico della disciplina.

Modalità di lavoro

L'attività didattica è stata condotta in modo da stimolare gli studenti alla riflessione personale e alla rielaborazione critica dei contenuti disciplinari, con lezioni frontali e colloquiali. I contenuti sono stati sviluppati nel rispetto dei tempi e modalità di apprendimento della classe, effettuando qualora possibile, opportune integrazioni ottenute con la distribuzione agli allievi di materiale ricavato da altri testi. Sono stati effettuati approfondimenti individuali e di gruppo.

Verifica e valutazione

Le verifiche orali sono state realizzate in modo sistematico. La valutazione, in itinere e finale, ha tenuto conto della situazione di partenza, già ampiamente illustrata, della partecipazione alle attività scolastiche, dell'impegno quotidiano, della crescita etica, dei reali progressi ottenuti nell'ambito degli obiettivi educativo – didattici, del comportamento, dei progressi registrati e delle conoscenze acquisite.

Prof. Francesco Esposito.

Napoli 08/05/2023

PERCORSO DIDATTICO: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA (settore Sala e vendita)

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. 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.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>La ristorazione commerciale e collettiva, il banqueting, organizzazione di un evento, il servizio a buffet. Tipologie di menù e carte. La qualità alimentare, sicurezza e igiene alimentare, tipicità dei prodotti. I marchi di tutela dei prodotti agro alimentari. Il sistema HACCP. La vite e la vinificazione, i vini passiti, i vini speciali, la degustazione, l'abbinamento cibo - vino. Le regole dell'enologia europea, l'etichettatura, i Vini Campani. Le bevande analcoliche e alcoliche, i distillati e liquori, Le bevande miscelate. Attività di Educazione civica: Sicurezza alimentare. Igiene e sicurezza nel settore ristorativo. Prodotti a m zero. La tutela dei prodotti agro-alimentari</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper redigere un menù in base al contesto e alle esigenze della clientela anche in relazione aspecifiche necessità. Applicare la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare. Saper abbinare il giusto vino alla tipologia di un piatto. Saper organizzare un evento, conoscere le varie tipologie di servizio. Saper utilizzare tecniche di miscelazione in funzione del drink da seguire. Conoscere la differenza tra distillati e liquori.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni, incoraggiare l'apprendimento. Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare a imparare Approccio Comunicativo-Funzionale Lezione frontale Questionari</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Colloqui individuali, colloqui di gruppo, prove semi-strutturate.verifiche orali</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI/</u></p>	<p>Libro di testo Dispense Fotocopie</p>

STRUMENTI ADOTTATI:	
----------------------------	--

8.7 Scienza e cultura dell'alimentazione



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"

**Relazione Finale
Anno scolastico 2022.2023**

DOCENTE: MOLINARI SANDRA

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE 5 B SALA E VENDITA

MONTE ORE ANNUALE: 99

TESTO ADOTTATO:

Alimentazione Oggi – Rosato Silvano – Clitt

SITUAZIONE DI PARTENZA

La 5 B Sala e Vendita risultava inizialmente costituita da 10 alunni, 8 maschi e 4 femmine, ridotti poi a 8 in quanto due alunne non frequentanti. Nel gruppo classe è inserito anche un alunno con DSA (discalculia) per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto un PDP. La classe ha subito delle sostanziali modifiche, infatti a seguito di un riordino determinato dalla suddivisione delle classi bilingue dell'Istituto, è definita sia da alcuni studenti della IV B Sala che da alunni provenienti dalla IV A Sala del precedente anno scolastico. Questa condizione ha determinato sia la perdita della continuità didattica che dei compagni di classe causando, soprattutto nelle fasi iniziali, difficoltà di adattamento e atteggiamenti polemicamente e poco produttivi. Essendo, comunque per la maggior parte degli alunni, una docente del corso nelle prime settimane dell'anno scolastico ho effettuato un riepilogo delle conoscenze pregresse, rilevando purtroppo, una preparazione disomogenea degli allievi, tale da rendere necessaria la ripresa di alcuni argomenti relativi alla programmazione dell'anno precedente.

COMPORTEMENTO/PARTICIPAZIONE

Nel complesso, dal punto di vista disciplinare, non sono emerse particolari problematiche, il comportamento della classe è stato globalmente corretto e, a fasi alterne anche adeguatamente partecipativo. Permangono casi in cui non è presente la capacità di affrontare, con senso di responsabilità, gli impegni previsti dalla vita scolastica.

INTERESSE, IMPEGNO, PROFITTO

La classe, ha mostrato durante l'intero anno scolastico scarso interesse e partecipazione anche in relazione ad una frequenza irregolare e saltuaria. Solo un ristretto gruppo di alunni ha manifestato interesse per i contenuti disciplinari trattati partecipando con più attenzione all'azione didattica.

Anche l'impegno nello studio non è stato omogeneo, in particolare, mentre un gruppo di alunni si è espresso adeguatamente evidenziando un impegno sistematico ed un metodo di studio quasi organico e completo, sottoponendosi con frequenza alle verifiche, un altro gruppo, ha lavorato in

maniera discontinua, non riuscendo a mantenere un ritmo costante e accontentandosi di risultati contingenti, in certi casi insufficienti, solo in vista di verifiche orali o prove scritte. In relazione a quanto riportato e tenendo conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, delle attitudini degli alunni e di tutti gli elementi utili alla valutazione, si può affermare che il livello medio raggiunto si presenta complessivamente sufficiente. Bisogna, tuttavia sottolineare la presenza di alcuni studenti, che attraverso un metodo di studio più autonomo, sono pervenuti ad una maggiore padronanza delle competenze, pervenendo a buoni risultati finali.

CONOSCENZE; COMPETENZE E CAPACITA' DISCIPLINARI: LIVELLO DI ACQUISIZIONE

L'evoluzione formativa è stata sostanzialmente lenta anche se complessivamente sono stati raggiunti risultati mediamente accettabili.

In relazione, alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti OBIETTIVI in termini di :

CONOSCENZA

Le conoscenze globali inerenti alla disciplina acquisite dal gruppo classe sono complessivamente sufficienti. L'apprendimento, per buona parte di loro, è stato frenato dal persistente ricorso ad un'acquisizione dei contenuti piuttosto mnemonica, spesso disorganica, e in ogni caso, limitata alle dimensioni più semplici ed elementari, a quelle dimensioni, cioè, che non richiedevano una applicazione più rigorosa e continua. Si distingue, tuttavia, un piccolo gruppo di studenti per profitto, partecipazione attiva alle lezioni, impegno nello studio e interesse per le tematiche affrontate. Questi, attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico, sono pervenuti a una discreta padronanza delle conoscenze richieste.

COMPETENZE

Le competenze disciplinari relative al profilo di uscita sono state raggiunte per la maggior parte degli studenti ad un livello appena accettabile, non avendo tutti pienamente acquisito la capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro e nello sviluppo professionale e/o personale.

ABILITA'

La classe, fatte alcune eccezioni, ha raggiunto un livello appena sufficiente di abilità, intesa come la capacità di applicare e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi.

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

Da un punto di vista metodologico, considerata la stretta interazione della disciplina con l'attività del settore, si è scelto un approccio il più possibile interdisciplinare e di continuo riferimento alle situazioni operative del settore della ristorazione. L'attività didattica è stata condotta in modo da stimolare gli studenti alla rielaborazione/riflessione critica dei contenuti disciplinari, realizzando, lezioni partecipative e integrate da materiale preparato dal docente o di tipo digitale.

I contenuti sono stati sviluppati sempre nel rispetto dei tempi e modalità di apprendimento della classe.

VERIFICHE:

Le verifiche degli apprendimenti hanno seguito tutto il percorso formativo, ponendosi durante lo svolgimento e al termine delle unità didattiche significative. La forma delle valutazioni ha percorso diverse tipologie adatte all'acquisizione delle competenze previste per il triennio. Ai fini della valutazione sommativa si è tenuto largo conto della realizzazione degli obiettivi professionali PECUP e dunque del possibile inserimento in contesti lavorativi, dell'impegno profuso dagli allievi e dei miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. E' stata utilizzata una procedura valutativa trasparente e condivisa in grado di dare impulso allo sviluppo della personalità dei discenti e di confrontare, tenendo conto della condizione di partenza, i risultati raggiunti con quelli attesi, non prescindendo comunque dall'interesse e partecipazione attiva all'azione didattica ed al dialogo educativo, nonché alla capacità di rielaborazione personale delle conoscenze acquisite ed uso delle competenze specifiche della disciplina.

PERCORSO DIDATTICO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ✓ 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. ✓ 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 Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. ✓ 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. ✓ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ✓ 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. ✓ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle specifiche esigenze dietetiche.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; sistemi produttivi in agricoltura; filiera agroalimentare; Prodotti a km zero. evoluzione dei consumi; impronta ecologica. Nuovi prodotti alimentari ✓ La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano, promozione del made in Italy ✓ Qualità totale degli alimenti. Certificazioni di qualità. ✓ Contaminazioni degli alimenti: cenni sulle contaminazioni fisiche e chimiche. Contaminazioni alimentari di origine biologica. Malattie a trasmissione alimentare, infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari. ✓ Igiene nella ristorazione. Sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. ✓ Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie. LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione Modelli alimentari. Dieta mediterranea. Diete vegetariane. ✓ Alimentazione in condizioni patologiche: obesità, diabete, dislipidemie e aterosclerosi <p>Da completare dopo il 15/05/2023: Alimentazione equilibrata nelle diverse fasce d'età: gravidanza, infanzia, adolescenza, età adulta, terza età. Alimentazione nella ristorazione: ristorazione commerciale e collettiva. Allergie e intolleranze alimentari.</p>

	Attività di Educazione civica: Problematiche ambientali. Sostenibilità ambientale. Agenda 2030. Agricoltura biodinamica e agricoltura biologica Obiettivo 3, 11 e 12. Art. 32 della Costituzione. Le principali patologie legate ad una non corretta alimentazione.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato ✓ Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. ✓ Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. ✓ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. ✓ Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. ✓ Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione dialogata e partecipata.</p> <p>Visualizzazione di materiale multimediale</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Nel corso delle attività didattiche sono state realizzate, in modo sistematico, verifiche orali brevi o lunghe, integrate con prove scritte relative alle tematiche trattate.</p> <p>La valutazione finale degli studenti è stata basata sul livello di acquisizione del linguaggio tecnico, di contenuti, competenze e abilità disciplinari tenendo in considerazione, anche, il livello di partenza di ciascuno studente.</p>
<u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Alimentazione Oggi S. Rodato Ed.CLITT Materiale ed appunti forniti dalla docente.

Prof.ssa Sandra Molinari

8.8 Diritto e tecniche amministrative



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"

Relazione Finale

Anno scolastico 2022.2023

DOCENTE: Doino Livio

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE: V B Sala e vendita

MONTE ORE ANNUALE: 180

Testi adottati: Diritto e tecnica amm.va dell'impresa ricettiva e turistica di C. De Luca e M.T. Fantozzi
Casa editrice: Liviana – DeA Scuola

Situazione di partenza:

Classe mediamente omogenea, costituita da elementi estroversi, dalle buone potenzialità, anche se non sempre pienamente sfruttate e nel complesso inclini al dialogo educativo. Sono presenti anche diversi alunni che usufruiscono del sostegno che, grazie al lavoro dei colleghi di sostegno, dopo alcuni momenti iniziali di difficoltà, si sono ben inseriti nel gruppo classe.

Comportamento:

La caratteristica della classe più evidente è la sua estrema vivacità, animata ed alimentata da una sostanziale intelligenza di base, prontezza di spirito e una non sempre sufficiente ricezione.

Partecipazione e interesse:

Lo sforzo è stato di guidarla e indirizzarla verso atteggiamenti responsabili tenendo conto della complessità della disciplina; obiettivo non sempre raggiunto.

Impegno:

Un gruppo ristrettissimo di studenti di buone capacità, autonomo e motivato, ha seguito con interesse ed ha partecipato attivamente alle lezioni. La restante parte ha mostrato un impegno discontinuo caratterizzato da diverse assenze.

Profitto:

Il gruppo ristrettissimo di cui sopra, ha raggiunto una preparazione nel complesso buona. La restante parte ha impostato il proprio lavoro sul raggiungimento del minimo obiettivo, sfiorando la sufficienza.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione:

Gli obiettivi di apprendimento non sempre sono stati pienamente raggiunti, sia dal punto di vista concettuale che operativo: si è posta particolare attenzione allo sviluppo di una visione globale della materia.

Modalità di lavoro:

Si è cercato di interessare e suscitare l'attenzione degli alunni orientando le varie argomentazioni programmate verso basi pratiche con continui raffronti con la realtà, con esempi concreti a loro più vicini, utilizzando il metodo deduttivo e prediligendo gli aspetti applicativi della materia.

Nel corso dell'anno, le lezioni in presenza, sono state arricchite anche dall'utilizzo di strumenti come la LIM che è stata utilizzata per l'invio e lo scambio con gli alunni, di schemi riassuntivi e di

sistematizzazione dei vari argomenti, ricerche e spunti di discussione offerti dal web.

Verifica e valutazione:

Le verifiche effettuate sono state scritte ed orali con valutazioni in itinere e finale.

Napoli 08/05/2023

Prof. Livio Doino

**PERCORSO DIDATTICO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELL'IMPRESA RICETTIVA**

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Contribuire alla promozione dei beni culturali ed ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per dare un'immagine rappresentativa e riconoscibile del territorio.• Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari.• Saper utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Saper pianificare e gestire i processi di produzione e vendita in un'ottica di qualità
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p><u>Il settore turistico</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti generali del turismo• Le componenti del mercato turistico – La domanda turistica• Le componenti del mercato turistico – L'offerta turistica• Vari tipi di turismo• Lo scenario turistico internazionale• Lo scenario turistico italiano e il Made in Italy <p><u>Il marketing strategico</u></p> <p>Sviluppo e ruolo del marketing</p> <ul style="list-style-type: none">• Definizione del marketing• Azienda e mercato• Nuove tendenze del marketing <p>Il piano di marketing</p> <ul style="list-style-type: none">• Il piano di marketing• Contenuti del piano di marketing <p>Il marketing strategico</p> <ul style="list-style-type: none">• Il marketing strategico• Bisogni e desideri del consumatore• Tipologie di mercato• La segmentazione della domanda

- Il posizionamento

Le ricerche di mercato

- Le ricerche di mercato
- I metodi d'indagine
- Il piano dell'indagine

Il marketing operativo

Il marketing mix

- Definizione
- Il marketing mix dei servizi

La politica del prodotto

- Il prodotto
- Il ciclo di vita del prodotto

Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto

- Il prodotto ristorativo
- Le innovazioni nella ristorazione
- La ristorazione a km 0

La politica del prezzo

- Il prezzo e gli obiettivi aziendali
- La determinazione del prezzo
- Le politiche del prezzo

La politica della distribuzione del prodotto

- La distribuzione dei prodotti
- La distribuzione del servizio ristorativo
- La vendita on line dei servizi ristorativi

La politica della comunicazione

- La comunicazione nell'ambito del marketing
- Il mix promozionale
- La comunicazione nelle aziende di servizi

La pubblicità

- La promozione
- Direct marketing
- Il controllo e valutazione dei risultati

Il business plan

	<p>La redazione del piano industriale e del business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalla business idea al business plan • Le fasi per realizzare il business plan • I preventivi d'impianto <p><u>La programmazione e il controllo delle imprese ristorative</u></p> <p>Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> • pianificazione e controllo • il processo di pianificazione • l'approvazione, l'esecuzione e la flessibilità del piano • la programmazione <p>Il processo di pianificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • definizione della mission e degli obiettivi strategici generali • l'analisi della situazione di partenza: ambiente esterno ed interno • definizione delle strategie aziendali • principali orientamenti strategici • la redazione del piano • l'esecuzione ed il controllo <p>Attività di Educazione civica; Istituzione Europea. Le innovazioni nella ristorazione. La ristorazione a km 0.</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i fattori che determinano un fattore turistico • Individuare e comprendere l'evoluzione del fenomeno turistico • Comprendere gli obblighi a cui sono soggetti gli imprenditori • Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità • Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del prodotto • Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione • Comprendere le diverse fasi che comprendono il business plan • Redigere il business plan di piccole aziende ristorative
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Esami di casi pratici • Esercitazione guidata • Lettura e commento di articoli di interesse didattico su giornali e riviste • Collegamenti con altre discipline
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione

8.9 Scienze Motorie e Sportive



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVI DELL'ENOGASTRONOMIA E
DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE
Anno scolastico 2022.2023**

DOCENTE: Diana D'Angiolella Bernardino

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 5° B Sala

Monte ore annuale: 53

Testi adottati: "Energia Pura-Wellness/Fairplay" Rampa-Salvetti -Ed Juvenil

Situazione di partenza

La classe V B Sala è formata da 10 alunni di cui 6 ragazzi e 4 ragazze. Sin da subito quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una buona preparazione sia da un punto di vista atletico, sia per le conoscenze basilari dei regolamenti degli sport proposti.

Comportamento

Gli alunni, abbastanza educati, si sono dimostrati subito ben disposti nei confronti del nuovo docente, mantenendo nel corso dell'anno un comportamento quasi sempre corretto, anche se a volte sono stati richiamati per stimolarli ad una maggiore partecipazione e per atteggiamenti polemicici nei riguardi di alcuni regolamenti d'Istituto

Partecipazione

La partecipazione alle lezioni è stata continua per alcuni, in certe situazioni un po' passiva, ma spesso anche propositiva e collaborativa.

Interesse

Gli alunni si sono dimostrati interessati alla maggior parte degli argomenti trattati, con differenze individuali a seconda dell'attività, ma, nel complesso, con sempre un buon numero di partecipanti attivi, vivaci e spesso propositivi. Inoltre hanno evidenziato un adeguato livello di socializzazione.

Impegno

Quasi sempre di discreto livello, più volte anche proficuo, sia a casa che a scuola. Anche se non sono mancati momenti di stanchezza, hanno comunque mostrato un atteggiamento maturo nei confronti dell'attività didattica.

Profitto

Tenuto conto del livello di partenza, delle peculiari potenzialità, dei modi di apprendimento, delle attitudini degli alunni e di tutti gli elementi utili alla valutazione, si può affermare che le competenze acquisite possono ritenersi per lo più soddisfacenti.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

Conoscenza del corpo e del suo funzionamento in relazione alle discipline sportive. Sviluppo del vissuto motorio come esperienza. Conoscenza dei principi del fair play e delle corrette abitudini per una vita sana. Tutela della salute e prevenzione infortuni. Gli obiettivi appena sopra elencati sono stati raggiunti dalla classe.

Modalità di lavoro

Si è fatto ricorso ad una lezione di facile acquisizione capace, non solo di fornire conoscenze essenziali, ma anche i trucchi applicativi. Per ogni argomento affrontato, sono stati individuati gli highlights per cui ad ogni lezione veniva ripetuto ciò che era stato precedentemente spiegato. In questa fase di apprendimento è stato importante alternare il metodo deduttivo (modalità di presentazione dei contenuti descrittivo-prescrittiva) al metodo induttivo (modalità fondata sulla libera esplorazione, sul problem solving e sulla scoperta guidata) per stimolare l'organizzazione di mappe motorie plastiche (open skills) negli alunni. Inoltre, è utile, mediante un brainstorming far riflettere i ragazzi su scelte tattiche, spronandoli a proporre idee e soluzioni originali.

Verifica e valutazione

Le verifiche sono consistite nella raccolta di dati riguardanti la presenza (o i gradi di presenza) o l'assenza di comportamenti cognitivi, motori e sociali, e la valutazione è avvenuta mediante verifiche orali, riguardanti tutti i temi trattati

Napoli 03/05/2023

Prof. Bernardino Diana D'Angiolella

PERCORSO DIDATTICO: SCIENZE MOTORIE

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Percezione del corpo • Controllo del corpo • Cultura multi sportiva • Comprensione della funzione delle regole e delle istituzioni nelle attività motorie-sportive • Collaborare e lavorare in gruppo/squadra relazionandosi positivamente con gli altri
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Conoscere il funzionamento di organi e apparati e conoscere gli effetti dannosi della sedentarietà sull'organismo.</p> <p>Conoscere le regole dei principali sport tra i più praticati si cercherà di approfondire la pratica della Pallavolo Basket e Tennis Tavolo</p> <p>Attività di educazione civica Conosce il ruolo educativo dell'attività fisica nella formazione del carattere</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli alunni sono riusciti a percepire i segnali e le variazioni fisiologiche del corpo, tipo: frequenza cardiaca, respiro, senso di fatica; hanno perfezionato gli schemi motori di base: correre, saltare lanciare e l'orientamento spazio temporale; inoltre hanno perfezionato i fondamentali di gioco e le abilità dei principali sport di squadra ed individuali. Hanno inoltre imparato a contenere gli impulsi prevaricatori ed aggressivi, sanno accettare le decisioni arbitrali e condividere con gli avversari/compagni vittorie e sconfitte. Rispettano i tempi, le capacità ed opinioni degli altri e sono puntuali nell'assolvimento dei compiti assegnati ed aiutano i compagni in difficoltà.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Apportare la conoscenza dei vari apparati e sistemi tramite la pratica sportiva per capire come sia possibile migliorare i propri limiti. Conoscere i principi scientifici che sottendono alla prestazione motoria e la teoria e metodologia delle attività motorie tramite la pratica sportiva delle attività ludiche applicando le regole intrinseche delle varie discipline. Ove possibile si è cercato di utilizzare il "problem-solving" per facilitare lo sviluppo delle abilità motorie. Ne è derivata l'importanza di ricorrere ad una metodologia didattica che ha posto gli allievi di fronte a problematiche motorie, con esercitazioni guidate allo scopo di favorirne</p>

	lo sviluppo.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Le Scienze motorie sono una materia basata non sulla ricettività passiva, ma sulla pratica diretta, costante ed attiva, per cui il concetto di verifica è l'attività stessa (es. voto per la partecipazione fattiva), mentre l'inattività ingiustificata comporta una valutazione negativa. La partecipazione attiva e corretta alla lezione è considerata componente essenziale al fine di attestare la valutazione negli scrutini. Le verifiche sono state effettuate in modo globale ed individuale, partendo dall'osservazione dal comportamento dell'allievo, e dalla sua partecipazione all'unità didattica. Sono state considerate le conoscenze, capacità ed abilità che l'alunno ha acquisito partecipando alle lezioni pratiche con spunti per cenni teorici. Oggetto di valutazione è stata anche la capacità di integrarsi e divenire parte attiva del gruppo classe. La valutazione del profitto è in scala decimale ed in numeri interi
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Per ciò che riguarda la parte meramente pratica, gli strumenti utilizzati sono stati quelli della struttura scolastica: Campo da Basket, Campo da Pallavolo, piccoli attrezzi grandi attrezzi, esercitazioni tecnico-sportive svolte all'aperto, esercitazioni individuali, in coppia ed in piccoli gruppi.

8.10 IRC



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVI DELL'ENOGASTRONOMIA E
DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA "ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE**

Anno scolastico 2022.2023

DOCENTE: CLAUDIA PICAZIO

MATERIA: IRC

MONTE ORE: 5 B sala

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

**Testi adottati:" TERZO MILLENNIO CRISTIANO " ,vol. UNICO, PASQUALI,
PANIZZOLI, ED. LA SCUOLA, ISBN: 9788835020905**

Situazione di partenza:

L'analisi della situazione di partenza, ha dato la possibilità di mettere in evidenza i prerequisiti di ogni studente e cioè le caratteristiche, i comportamenti, le capacità e le abilità di ognuno. Tale valutazione ha permesso di stabilire un piano di proposte e contenuti per raggiungere obiettivi rispondenti ai bisogni e alle esigenze individuali e del gruppo. Sulla base della valutazione dei prerequisiti è stato possibile stabilire una programmazione per acquisire nuove conoscenze e un affinamento di quelle già acquisite.

Comportamento:

La classe, ha avuto un comportamento discreto. La partecipazione alle attività e le risposte alle sollecitazioni didattico - educative della classe, sono da considerarsi nel complesso accettabili e tale atteggiamento non ha permesso, in linea generale, il naturale miglioramento delle attività specifiche, degli aspetti relazionali relativi al saper comunicare e relazionarsi con gli altri , degli aspetti culturali antropologici e religiosi universali.

Partecipazione: Non tutti hanno partecipato al dialogo educativo e si sono lasciati coinvolgere mettendo a frutto le loro capacità.

Interesse:

Sebbene continuamente sollecitati non con costanza si sono interessati al dialogo e attività della disciplina.

Partecipazione:

La partecipazione non è stata sempre attiva.

Interesse:

L'interesse è stato altalenante

Impegno: Non c'è stata sempre costanza all'apprendimento e solo pochi allievi e occasionalmente sono stati costanti.

Profitto: Pertanto sono stati raggiunti buona parte degli obiettivi con un livello di acquisizione accettabile.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari, livello di acquisizione: Relativamente alle

conoscenze: Interrogativi universali dell'uomo. Risposte del cristianesimo la persona nelle sue scelte etiche e bioetiche, nel confronto con il personaggio storico di Gesù. La Bibbia fonte e attualizzazione nell'oggi storico responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace e giustizia sociale. Competenze: L'irc contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità religiosa per una buona convivenza sociale e maturità personale.

Capacità disciplinari: Formulare domande di senso. Conoscere i segni e linguaggio religioso appropriato. Storia della chiesa e delle diverse religioni. Leggere i segni del Cristianesimo nell'arte e nella letteratura. Operare scelte morali di carità circa le problematiche suscitate nello sviluppo scientifico tecnologico nel confronto con i valori cristiani. Lezioni frontali.

Livello di acquisizione: Sono state utilizzate varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatica. Le verifiche e valutazione sono state in itinere strutturate e dialogate. I risultati sono accettabili.

Modalità di lavoro: Dialogo disciplinare individuale e di gruppo; approfondimenti mediante materiale fornito dall'insegnate avendo come pista il libro di testo.

Verifica e valutazione: In itinere,tenendo conto del comportamento, dei progressi registrati e delle conoscenze acquisite.

Napoli 08/05/2023

Prof.ssa Claudia Picazio

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: IRC

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE <u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>L'I.R.C. contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità religiosa per una buona convivenza sociale e maturità personale.</p> <p>Esperienze formative per accompagnare le nuove generazioni verso un uso consapevole dell'energia, diffondere la cultura della Sostenibilità.</p> <p>Conoscenza del mondo digitale.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Interrogativi universali dell'uomo.</p> <p>Risposte del cristianesimo la persona, nel confronto con il personaggio storico di Gesù.</p> <p>La Bibbia fonte e attualizzazione nell'oggi storico responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace e giustizia sociale.</p> <p>Attraverso le nuove scoperte neuro scientifiche che hanno fatto luce sul valore dell'emozioni e alla riscoperta dell'importanza della connessione con la natura per una crescita sana ed integrale dell'individuo.</p> <p>Attività di educazione civica; I principi della Costituzione. I diritti umani. Il Concetto di sostenibilità. I rischi del mondo digitale.</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Formulare domande di senso.</p> <p>Conoscere i segni e linguaggio religioso appropriato.</p> <p>Storia della chiesa e delle diverse religioni.</p> <p>Leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella letteratura.</p> <p>Operare scelte morali di carità circa le problematiche suscitate nello sviluppo scientifico tecnologico nel confronto con i valori cristiani.</p> <p>Aumentare la consapevolezza del ruolo che rivestono i comportamenti individuali nella realizzazione di un progetto di società, di cultura e di economia basato sull'equilibrio dinamico tra l'uomo e l'ambiente.</p> <p>Uso equilibrato del mondo digitale.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezioni frontali per un apprendimento interattivo, lezioni che rispecchiano le esigenze della società moderna nascendo dalla stessa.</p> <p>Utilizzo di varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatiche e di libri di testo.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche e valutazione in itinere strutturate e dialogate
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Diversi libri di Testo, encicliche, materiale informativo multimediale. Materiale strutturato con schede e test

APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente. Di seguito i riferimenti normativi essenziali:

- ✓ **DPR 22 giugno 2009, n.122** (Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni)
- ✓ **D Lgs 13 aprile 2017, n 61**(Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107).
- ✓ **D Lgs 13 aprile 2017, n 62** (Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107).
- ✓ **Raccomandazione del Consiglio UE-22 maggio 2018** (relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente)
- ✓ **DM 26 novembre 2018, n 769** (Concernente i Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte e le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi)
- ✓ **Legge 20 agosto 2019, n 92** (Introduzione all'insegnamento di Educazione civica)
- ✓ **DM 21 novembre 2019, n 1095** (Concernente il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 1^a prova scritta)
- ✓ **DM 6 agosto 2020, n 88** (Curriculum dello studente)
- ✓ **OM 25 gennaio 2023, n 11** (Costituzione e nomina delle commissioni)
- ✓ **OM 09 marzo 2023, n 45** (Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione)
- ✓ **Nota Garante 21 marzo 2017. Prot. 10719**

ELENCO ALLEGATI

- **Allegato A:** Relazione Tutor PCTO
- **Allegato B:** Tracce simulazione Prima Prova
- **Allegato C:** Traccia Simulazione Seconda Prova
- **Allegato D:** Griglia valutazione Prima Prova
- **Allegato E:** Griglia di Valutazione Seconda Prova
- **Allegato F:** Griglia di Valutazione Colloquio

Alla fine delle attività scolastiche, in sede di scrutinio, verranno allegati al relativo verbale e forniti successivamente alla commissione d'esame i seguenti documenti:

- ✓ Verbale simulazione del colloquio orale del 19/05/2023
- ✓ Elenco candidati Esame di Stato
- ✓ Copia verbale scrutinio finale
- ✓ Copia Tabellone ammissione esami di stato
- ✓ Certificazione delle competenze
- ✓ Giudizi di ammissione all'esame di Stato
- ✓ Tabella crediti complete
- ✓ Programmi svolti

