



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- Napoli Tel. 08119567052

Codice Meccanografico NARH17000B Sito Internet :www.ipsseoaferraioli.it

e-mail:narh17000b@istruzione.it

Cod.Fisc. 95121270631

Prot. N° 4013/IV del 12/05/2023

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DI PRESENTAZIONE

D.Lgs 62/2017 **Ordinanza Ministeriale** n.45 del 9 marzo 2023

Esami di Stato secondo ciclo d'istruzione anno scolastico 2022/2023

**Classe 5[^]Sez B
Articolazione
Enogastronomica**

Coordinatrice: Prof.ssa Marta Villamaina Scorrano

Dirigente Scolastico: Prof.ssa Rita Pagano

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione Istituto.....	4
1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza.....	4
1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza.....	5

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO/ PROFILO DEL DIPLOMA IN TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

2.1 Il curriculum d'Istituto.....	7
2.2 Piano di studi.....	7
2.3 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.....	10
2.4 Sbocchi professionali e culturali.....	11
2.5 Profilo del Diploma/Articolazione Enogastronomia.....	12
2.6 Discipline e quadro orario settimanale.....	13
2.7 Il curriculum di Educazione civica.....	15

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe 5 ^A Benogastronomia a. s. 2022/2023.....	22
3.2 Continuità docenti nel triennio.....	23
3.3 Commissari interni della 5 ^A B Enogastronomia.....	24
3.4 Elenco libri di testo.....	24
3.5 Presentazione della classe 5 ^A B Enogastronomia.....	26
3.6 Elenco candidati.....	27

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

4.1 Andamento epidemiologico nel corso dell'a.s. 2022/23.....	28
4.2 Programmazione del consiglio di classe 5 ^A B Enogastronomia.....	28
4.3 Criteri e strumenti per la valutazione.....	29
4.4 Partecipazione delle famiglie.....	29

5. ATTIVITA' E PROGETTI

5.1 Progetto triennale percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza scuola lavoro) classi terze a.s. 2020/2021 - classi quarte a.s. 2021/2022 - classi quinte 2022/2023.....	30
5.2 Prove nazionali I.N.V.A.L.S.I.....	32
5.3 Attività specifiche di orientamento.....	32
5.4 Attività e progetti attinenti all'insegnamento di "Educazione Civica".....	32
5.5 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa.....	33
5.6. Concorsi.....	35

6. RELAZIONI FINALI

6.1 Lingua e letteratura italiana.....	36
6.2 Storia.....	38
6.3 Matematica.....	39
6.4 Inglese.....	41
6.5 Francese.....	43

6.6 DTA.....	44
6.7 Scienza e cultura dell'alimentazione.....	46
6.8 IRC.....	48
6.9 Scienze Motorie.....	49
6.10 Enogastronomia.....	50
6.11 Sala e vendita.....	52
7. PERCORSI DIDATTICI	
7.1 Percorsi didattici disciplinari.....	54
8. L'ESAME	
8.1 Criteri di ammissione all'Esame di Stato.....	76
8.2 Criteri di attribuzione crediti formativi.....	76
8.3 La prima prova scritta.....	79
8.4 La seconda prova scritta.....	85
8.5 Percorsi interdisciplinari.....	88
8.6 Il colloquio.....	88
8.7 Simulazioni prove di esame.....	88
9. ELENCO ALLEGATI.....	90

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e per l'Ospitalità Alberghiera "A. Esposito Ferraioli" è nato dalla scissione con l'Istituto "Duca di Buonvicino", avvenuta nell'anno scolastico 2009-2010. Esso risulta, comunque, già noto sul territorio 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. Il livello di infrastrutture che si è raggiunto lavorando alacremente negli ultimi anni¹, 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, offrono agli allievi o un'immediata possibilità di occupazione, come recentemente comprovato da indagini statistiche di fonti autorevoli, 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-economica¹ medio-bassa. Da un'analisi globale e storica della provenienza del corpo studentesco dell'I.P.S.S.E.O.A. "A. Esposito Ferraioli" si rileva che le zone della città che forniscono la quasi totalità della platea scolastica sono i quartieri (Vicaria, Secondigliano, Poggioreale, Capodichino) e i comuni dell' hinterland (Casoria, Marano, Qualiano, Arzano, Casalnuovo, Acerra, etc.) . Si tratta di zone periferiche talvolta mal collegate, senza strutture sociali ricreative e con attrezzature sportive comunali e private insufficienti per numero e per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. Le abitazioni, per lo più vecchie, sono di edilizia economica e popolare. Scarsa è la provenienza dalle zone residenziali di Napoli.

Tra gli allievi che frequentano l'Istituto è presente un elevato numero di alunni disabili 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. Si rilevano anche allievi con genitori stranieri.

Per quanto riguarda i mezzi di trasporto con i quali gli studenti raggiungono la scuola, si, rileva spesso la necessità di usare la circumvesuviana fino alla stazione centrale per raggiungere poi la scuola a piedi o mezzi privati o propri in quanto nonostante le richieste e i solleciti ad oggi non esistono mezzi pubblici che consentano ad alunni e personale di arrivare direttamente a scuola.

Tali fattori, uniti al cospicuo numero di ore curricolari, limitano le possibilità di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto. Inoltre la dislocazione dei quartieri spesso così lontani tra loro, rende poco realizzabile il tentativo di amalgamare gli studenti fra loro, per cui le uniche occasioni di incontro restano affidate agli impegni creati dalla

^{1/} L'Istituto dispone di due plessi vicini tra loro, la sede centrale in corso Malta 147, CAP 80143, la seconda sede in via Gorizia, 2. La sede di corso Malta dispone di 24 aule, disposte su quattro piani in cui si trovano un'Aula Magna, due laboratori di ricevimento, uno di sala, uno di cucina, un laboratorio linguistico, una palestra al chiuso, una palestra all'aperto, un bar didattico. La sede di via Gorizia 2, dispone di 23 aule e due laboratori di ricevimento, uno linguistico, quattro cucine e tre sale, un bar didattico, una pizzeria, un'enoteca, un laboratorio di pasticceria, una palestra all'aperto.

scuola.

1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi articolata dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare l'importanza dei seguenti fattori:

- a) *famiglia*: si tratta di nuclei spesso numerosi, aventi in genere un solo reddito derivante da lavoro dipendente nell'industria o nel terziario, gli stimoli e gli interessi culturali sono spesso moltoscarsi;
- b) *spazio-casa*: il rapporto fra lo spazio e i componenti del nucleo familiare rivela di frequente l'impossibilità per una persona di disporre di un vano proprio, per cui lo studente è spesso costretto allo studio in spazicomuni;
- c) *altri interessi*: risulta trascurata quasi totalmente l'informazione, sia televisiva sia radiofonica sia giornalistica. L'unico interesse rilevabile è lo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio;
- d) *socializzazione nel quartiere di provenienza*: la mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada o, se possibile a incontrarsi nelle sale di video -giochi.

Glieffetti di tali fattori sono:

per quanto riguarda la famiglia : una delega all'istituzione scolastica sia dell'educazione dei figli che della formazione e una propensione a considerare il periodo di preparazione non come un investimento ma come un intrattenimento;

per quanto riguarda gli allievi : una disabitudine all'espressione in lingua italiana, una mancanza di fantasia e autonomia creativa e un disorientamento verso ogni stimolo culturale. Nel comportamento la sopraffazione, la prevaricazione e il non rispetto delle regole sono atteggiamenti comuni.

Aspettative

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Vision e Mission dell'Istituto

La scuola è cresciuta negli anni e le strutture si sono via via ampliate per accogliere gli studenti e per offrire loro spazi sempre più adeguati a un tipo di didattica innovativa e di tipo laboratoriale che meglio si presta sia alla proposta formativa che a rispondere alle esigenze dell'utenza.

Le strutture della scuola, in modo particolare i laboratori, sono funzionali all'obiettivo di rendere la scuola una vera e propria palestra educativa nella quale ciascun allievo si senta coinvolto e incluso attraverso attività dal taglio prevalentemente tecnico/ pratico. È in quest'ottica che le 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) sono state via via incrementate, al fine di proporre agli alunni, sin dal biennio, una didattica sempre più incentrata sull'apprendimento per competenze e orientata ai profili in uscita di ciascun indirizzo.

L'Istituto si pone come punto di riferimento per la comunità nell'impegno per l'inclusione e la lotta alla dispersione scolastica, obiettivi prioritari ai quali si è alacremente lavorato quotidianamente, attraverso

una didattica prevalentemente di tipo laboratoriale ed esperienziale che favorisce la partecipazione ed il coinvolgimento degli alunni, tanto da risultare in un aumento progressivo della percentuale di alunni ammessi alla classe successiva; grande lavoro dei docenti, in particolare quelli del biennio, coordinati dalla funzione strumentale per la dispersione scolastica, grazie al quale la percentuale di abbandoni è diminuita nel corso degli anni fino ad arrivare ad un valore pari allozero.

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 primobiennio;
2. progressivo miglioramento dei risultati a distanza, ovvero del numero di studenti che al termine del ciclo scolastico riescono a trovare lavoro.

Nell'ambito di tali iniziative, si segnalano:

- Le iniziative di sinergia con Enti ed Istituzioni presenti sul territorio che sono state 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, rappresentanti della Regione Campania, volontari delle forze dell'ordine dediti ad attività di volontariato finalizzate al recupero attraverso lo sport.
- Progetti di prevenzione/consapevolezza in collaborazione con l'ASL NA1 e con il SERT. Programmi di educazione sessuale, di prevenzione del tabagismo, gioco d'azzardo, alcool edroghe.
- 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: l'aumento della percentuale di alunni che al termine del corso di studi riesce ad inserirsi bene nel mondo del lavoro.

Va aggiunto che, un peso importante nel preparare gli alunni dell'Istituto in maniera efficace al mondo del lavoro è stato dato senza alcun dubbio dall'articolato progetto per i PCTO, "Percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali" (ex- ASL). 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. Gli alunni svolgono l'attività di apprendistato quale parte integrante dello staff della struttura ricettiva.² Tali attività contribuiscono in modo significativo allo sviluppo personale e alla formazione professionale degli alunni dell'Istituto che mostrano una provenienza socio-economica e culturale nel complesso bassa e provengono da un territorio con scarse potenzialità turistiche. Le suddette iniziative e tutto il lavoro che esso ha comportato è 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) la più alta della città metropolitana di Napoli.

²Durante l'anno scolastico 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/PROFILO DEL DIPLOMA IN TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

2.1 Il curricolo dell'Istituto

La principale finalità strategica dell'Istituto consiste nello sviluppo negli allievi di 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 giovani 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" e cioè 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 nostra scuola ha recepito e fatta propria la tendenza internazionale a dar luogo ad una nuova didattica volta alla costruzione di competenze e non solo di saperi, culturali o professionali che siano. La tendenza, affermata già negli ultimi decenni del Novecento e rafforzata dalle indicazioni fornite nell'ambito della <<Strategia Lisbona 2000>>, ha determinato una progressiva riconsiderazione dei contenuti disciplinari che si sono progressivamente essenzializzati e destrutturati per poi riaggregarsi in funzione di risultati finali e persistenti del processo di apprendimento, appunto competenze, per le quali l'acquisizione dei programmi non è più solo il fine a cui tendere, quanto principalmente lo strumento con cui operare.

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 assicurali.

Gli assi comunque non rappresentano ormai più una parentesi straordinaria rispetto al

lavoro didattico, ma sono diventati strutturali all'attività di insegnamento della scuola, sostenendo una prassi operativa più attenta all'apprendimento induttivo della pratica laboratoriale, del problemsolving e del cooperative learning. La strada della didattica per competenze è stata favorita dalla storica propensione alla laboratorietà che connota l'Istituto.

Oltre alle competenze di base, irrinunciabili sono anche quelle note come "**Competenze chiave di cittadinanza**" cioè le otto necessarie a tutti per realizzare se stessi, rafforzare la società nella quale si vive e sostenere l'apprendimento permanente che è uno degli obiettivi prioritari dell'Unione Europea nel settore dell'istruzione. Esse escono anche dall'intreccio sinergico tra le varie competenze di base interdisciplinari fornite dalla scuola e connesse agli assi culturali già richiamati. Le competenze chiave di cittadinanza sono competenze trasversali che l'alunno deve aver acquisito alla fine del ciclo di istruzione obbligatoria. Si tratta di competenze di base 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:

- **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:** saper inserirsi 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.

COMPETENZE DIGITALI:

- La padronanza della Rete e delle risorse multimediali.
- La reale utilizzazione delle nuove risorse informatiche per l'apprendimento e l'acquisizione di competenze nuove.
- L'acquisizione di competenze essenziali, come la capacità di lavorare in gruppo, la creatività.
- La pluridisciplinarietà, la capacità di adattamento delle innovazioni, di comunicazione interculturale e di risoluzione di problemi.
- Sostenere l'alfabetizzazione informatica guidando lo studente verso un utilizzo consapevole delle tecnologie.^{[L]_{SEP}}
- Facilitare il processo di insegnamento-apprendimento (sostegno alla didattica curricolare tradizionale).^{[L]_{SEP}}
- fornire nuovi strumenti a supporto dell'attività professionale del docente (ad esempio introducendo nuove modalità organizzative e comunicative interne ed esterne alla scuola).^{[L]_{SEP}}
- Promuovere situazioni collaborative di lavoro e di studio.
- Costituire uno degli ambienti di sviluppo culturale del cittadino.^{[L]_{SEP}}
- Migliorare l'apprendimento, la motivazione e le prestazioni degli studenti.
- Sviluppare le diverse intelligenze e i relativi linguaggi promuovendo un apprendimento di tipo individualizzato.
- Aiutare gli studenti a trovare, esplorare, analizzare, interpretare, valutare, condividere, presentare l'informazione in modo responsabile, creativo e con senso critico.
- Rendere gli studenti protagonisti nei processi di costruzione della conoscenza.
- Fornire al cittadino le competenze necessarie per una cittadinanza attiva e consapevole.

2.2 Piano di studi

1	BIENNIO COMUNE		
2	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA		
3	ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"	ARTICOLAZIONE	ARTICOLAZIONE
4		"SERVIZI DI SALA E VENDITA"	"ACCOGLIENZA TURISTICA"
5			

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 una delle seguenti quattro articolazioni: “Enogastronomia”, “Prodotti dolciari artigianali e industriali“, “ Servizi di Sala e vendita”, “Accoglienza turistica”, a cui vengono assegnati i seguenti codici ATECO:

56.10.11 Ristoranti ed attività di ristorazione	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	
55.10.00 Alberghi e strutture simili	

I cinque anni del corso sono divisi in un primo biennio comune, in un terzo, quarto e quinto anno di indirizzo.

Le ore di lezione sono 32 settimanali.

2.3 Profilo in uscita dell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Il diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

E’ingrado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in quattro distinte articolazioni, sulla base del Dpr 87/2010 relativo a riordino degli Istituti Professionali: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Il Decreto Interministeriale del 24/04/2012 ha introdotto l’opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali afferente all’articolazione Enogastronomia, individuata come una nuova esperienza formativa

correlata alla specifica realtà produttiva del settore dolciario.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti –come filo conduttore - in tutte le aree d'indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata. Le discipline dell'area di indirizzo "professionalizzante" assumono caratteristiche specifiche che mirano a far raggiungere agli studenti adeguate competenze professionali di settore al termine del corso di studio. Il diplomato in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" acquisisce, pertanto, specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'intero percorso si articola in un biennio comune di carattere orientativo al termine del quale ciascun alunno potrà scegliere di frequentare una delle suddette articolazioni.

Biennio

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.

Secondo Biennio e Quinto anno

Il percorso di studi prosegue in modo differenziato nelle tre diverse articolazioni. Alla fine del terzo anno gli alunni possono sostenere l'esame per conseguimento della qualifica professionale, che viene rilasciata in accordo con la Regione Campania nell'ambito dei soli percorsi determinati dall'Ente Regione e secondo le modalità di coinvolgimento dell'IPSSEO "A.E. Ferraioli" dallo stesso Ente definite; la qualifica assolve l'obbligo formativo, è valida a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico e consente l'inserimento nel mondo del lavoro.

Sono rilasciate dalla nostra scuola le seguenti qualifiche:

- operatore della ristorazione – Preparazione pasti;
- operatore della ristorazione – Prodotti dolciari artigianali e industriali;
- operatore della ristorazione – Servizi di sala e vendita;
- operatore ai servizi di Accoglienza turistica.

Il quarto e quinto anno si caratterizzano per costruire un ulteriore segmento del percorso formativo in cui ha luogo un perfezionamento della preparazione culturale, tecnica e professionale aventi l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze generali, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. La conclusione del percorso didattico consente di conseguire il diploma o come Tecnico dei Servizi della Ristorazione o come Tecnico dei Servizi Turistici.

2.4. Sbocchi professionali e culturali

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico e consente:

- di inserirsi nel mondo del lavoro, principalmente nel settore turistico/alberghiero;
- di proseguire gli studi presso qualunque corso universitario;
- di intraprendere un'attività in proprio;
- di insegnare materie tecnico-pratiche negli istituti alberghieri.

2.5. Profilo del Diploma/Articolazione Enogastronomia

PROFILO DEL DIPLOMA/ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA	
PROFILO	<p>Il diplomato in “ Enogastronomia” é in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.</p>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE	<p>A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella articolazione “Enogastronomia”, conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.</p> <ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi (di accoglienza turistico-alberghiera). • 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. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ATTIVITÀ PROFESSIONALI E/O TIPOLOGIE DI LAVORO CUI PUÒ ACCEDERE	<ul style="list-style-type: none"> • Cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive • Cuoco nella ristorazione ferroviaria, area, marittima, autostradale • Cuoco pizzaiolo • Executive chef, chef de cuisine • Sous chef, chef de partie • Commis de cuisine • Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti • Addetto alla preparazione di pasti • Addetti al banco nei servizi di ristorazione • Commesso di banco • Inserviente di cucina • Addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari • Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria • Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici
--	--

2.6 Discipline e quadro orario settimanale

Biennio comune

2.6 Materie aree comuni	1°anno	2°anno
Italiano	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione	1	1
Materie aree di indirizzo		
Lingua francese/spagnola	2	2
Scienze integrate (Scienze della terra)	2	
Scienze integrate (biologia)		2
Scienze integrate (fisica)	2	

Scienze integrate (chimica)		2
Scienze degli alimenti	2	2
TIC	1	1
Laboratori di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita	2	2
Laboratori di servizi enogastronomici – Settore Cucina	2	2
Laboratori di servizi enogastronomici – Settore ricevimento	2	2
Totale ore	32	32

2° Biennio e Quinto anno

Materie a reacomune	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Materie a readi indirizzo			
Lingua francese/spagnola	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratori di serv. eno. – Settore Sala e vendita		2	2
Laboratori di servizi enogastronomici – Settore Cucina	7 (+ 1 di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione)	5 (+ 1 di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione)	5 (+ 2 ore di compresenza con scienza e cultura dell'alimenta- zione)
Diritto e tecniche amministrative della struttura	4	5	5
Totale ore settimanali	32	32	32

2.7 Il curricolo di Educazione civica

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 20 agosto 2019 n. 92.

PREMESSA

La finalità dell'Educazione civica consiste nell'accompagnare lo studente, come individuo e come appartenente a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Tale compito può essere affrontato interpretando le situazioni contingenti all'aluce dei valori costituzionali e dei sentimenti umani che nascono da una condivisione della dignità e dei diritti della persona umana, della famiglia, delle comunità e delle istituzioni. Lo studente, evitando la fuga dalla complessità, cerca di attribuire al presente un senso autentico e condivisibile, in grado di orientare azioni e scelte positive, umane e persé, per la propria comunità, per gli altri, per il mondo.

Lo studente prosegue così in un crescendo di esperienze, che lo chiamano ad interrogarsi e ad agire a un livello territoriale e locale (il quartiere in cui abita, la scuola, la parrocchia, il comune, la provincia, le aggregazioni sociali di base), a un livello nazionale (sistema economico-politico, legislativo, sociale) e a un livello europeo e internazionale (moneta unica; politiche e opportunità per il lavoro e la formazione; globalizzazione e dinamiche inter-culturali).

Le leggi sulla nuova Educazione civica hanno il pregio di individuare un insieme di temi che i più recenti orientamenti formativi considerano ormai come imprescindibili. Si tratta di un tema interessante, che ruota attorno alla esaltazione del pensiero critico, creatività, consapevolezza sociale e culturale come preziosi strumenti di contrasto di ogni forma di violenza, ingiustizia e discriminazione. Essi mirano a coniugare il bisogno del mercato del lavoro e del progresso economico con la salvaguardia della sensibilità etica alle istanze sociali, in conformità con gli obiettivi della Agenda ONU 2030 per uno sviluppo sostenibile, equo e inclusivo, tra i quali è compreso anche l'obiettivo di una educazione di qualità, parimenti equa ed inclusiva.

Varie letture come questo *trend* formativo, cui risponde anche la recente *Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente* (2018/C189/01), contribuiscono, sulla scorta di un ripensamento del concetto stesso di competenza, a mitigare le preoccupazioni dei critici della 'prima' didattica per competenze, e a ridurre il sapere ai suoi soli caratteri operativi, concepiti per la formazione in chiave meramente economico-aziendale, escludendo l'apprendimento sulle sue sole componenti cognitive. Di fatti, ora si tende ad identificare nella competenza un insieme di risorse che sono sì individuali ('sapere', 'saper fare', 'saper essere'), ma vivificate dalla consapevolezza della loro intrinseca dimensione relazionale. In questo percorso, il recupero dei risvolti sociali, non etici, della competenza avviene a un passo con il riconoscimento e la valorizzazione delle componenti relazionali, sociali ed emotive dell'apprendimento.

Interminidi didattici giuridici, tutto questo porta a considerare in un'ottica nuova la fase di trasmissione agli studenti delle conoscenze di base di ogni ambito giuridico particolare, che spesso si declina in una esegesi della normativa di settore vigente. Studenti e docenti, infatti, "non possono limitarsi all'acquisizione di nozioni del diritto vigente". Essi devono, piuttosto, "arricchirsi con la padronanza di letture interpretative di un diritto in continuo sviluppo, con la capacità di muoversi con facilità entro un ordinamento sempre più complesso e articolato"³⁵. Tale padronanza non può che passare attraverso una educazione alla consapevolezza "dell'inscindibile legame tra diritto e realtà sociale, economica e politica sottostante".

«Non si tratta, comunque, di agire per sovrapposizioni o giustapposizioni irrispettose quanto presentate nelle Indicazioni nazionali nelle Linee guida, ma di concretizzarle, in maniera compiuta, verso l'missione tradizionale della scuola: la formazione globale del cittadino».

«Inteso, l'educazione civica si pone come punto di riferimento di tutte le discipline che, per l'

vari ordini e gradi di istruzione, concorrono a definire il curriculum. E' inoltre essenziale che tutte le 'educazioni' diffuse nella pratica didattica spesso sotto forma di 'progetti', il più delle volte episodiche e frammentarie non sempre coerenti con il curriculum istituito, vengano ricondotte all'educazione civica intesa come educazione della persona e del cittadino autonomo e responsabile.».

L'IPSSEO A.A. E. FERRAIOLI affronta da sempre problematiche di cittadinanza e promuove la riflessione sul dettato costituzionale. Ciò avviene non soltanto lavorando sulle competenze sociali e civiche, ma anche attuando proposte formative dei Dipartimenti e aderendo a moltissime iniziative progettuali provenienti da soggetti esterni. Nel tempo l'Istituto ha avuto modo di consolidare delle pratiche che sono confluite oggi nel curriculum di seguito presentato, che accoglie le innovazioni introdotte dalla legge 107/2015, dal D.Lgs. 62/2017 e dalla più recente L. 20 agosto 2019, n. 92. I colleghi dei vari consigli di classe, avvalendosi anche delle competenze e del diritto offerto dall'organico potenziato, affronteranno le tematiche di seguito illustrate secondo una modalità integrata. Il lavoro verrà realizzato nel corso dell'intero anno scolastico, per 33 ore complessive per classe.

I CARDINI DELLA LEGGE 92/2019 “INTRODUZIONE DELL’INSEGNAMENTO SCOLASTICO DELL’EDUCAZIONE CIVICA

• Art. 1, comma 2: «L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea e persostanziare, 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».

• Art. 2, comma 1: «(...) è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica (...)»

• Art. 2, comma 3: «Le istituzioni scolastiche prevedono nel curriculum di istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l'orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti»

• Art. 2 comma 4: «Nelle scuole del secondo ciclo, l'insegnamento è affidato ai docenti abilitati all'insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche, o ve disponibili nell'ambito dell'organico dell'autonomia»

• Art. 2, comma 5: «Per ciascuna classe è individuato, tra i docenti, a cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica, un docente con compiti di coordinamento»

• Art. 2, comma 6: «Il docente coordinatore di cui al comma 5 formula la proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica».

• Art. 2, comma 7: «Il dirigente scolastico verifica l'apena attuazione e la coerenza con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa»

• Art. 3 Lett. a) Tematiche di riferimento:

TEMATICHE EDUCAZIONE CIVICA (legge 92/2019) (artt. 3-5-8)

- 1) Costituzione, Istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;
- 2) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;
- 3) Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5:
 - a) analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali;
 - b) interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriate per un determinato contesto;
 - c) informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati; ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza a partecipazione attraverso adeguato uso delle tecnologie digitali;

- d) conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali, adattare le strategie di comunicazione al pubblico specificando di essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali;
- e) creare e gestire l'identità digitale, essere in grado di proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui; utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendosi e stessi e gli altri;
- f) conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali;
- g) essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico; essere in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali; essere consapevole di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere fisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo
- 4) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;
- 5) educazione ambientale, sviluppo e sostenibilità e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
- 6) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;
- 7) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
- 8) formazione di base in materia di protezione civile;
- 9) educazione stradale;
- 10) educazione alla salute e al benessere;
- 11) educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva;
- 12) studi e degli statuti delle regioni a autonomia ordinaria e speciale;
- 13) avvicinamento responsabile e consapevole degli studenti al mondo del lavoro;
- 14) integrazione con esperienze extra-scolastiche;
- 15) I comuni possono promuovere ulteriori iniziative in collaborazione con le Scuole, con particolare riguardo alla conoscenza del funzionamento delle amministrazioni locali e dei loro organi, alla conoscenza storica del territorio e alla fruizione stabile di spazi verdi e spazi culturali.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE TRASVERSALI - COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE

(Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018)

IMPARARE AD IMPARARE: organizzare il proprio apprendimento, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio.

PROGETTARE: utilizzare le competenze maturate per darsi obiettivi significativi e realistici e orientarsi per le scelte formative e/o professionali.

COMUNICARE: comprendere messaggi di genere e complessità diversi trasmessi con linguaggi diversi e medi e diversi supporti; esprimere pensieri e emozioni e rappresentarli con linguaggi diversi e diverse conoscenze e disciplinari.

COLLABORARE E PARTECIPARE: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

AGIRE IN MODO AUTONOMO E

RESPONSABILE: partecipare attivamente alla vita sociale, riconoscendo l'importanza delle

regole, della responsabilità personale, dei diritti e doveri di tutti, dei limiti e delle opportunità.

RISOLVERE I PROBLEMI: affrontare situazioni problematiche e risolverle, applicando contenuti e metodi di varie discipline e esperienze di vita quotidiana.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti tra fenomeni, eventi e concetti, cogliendo nella natura sistemica.

ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta, valutando nell'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni.

TRAGUARDI DI COMPETENZA

(All. C al D.M. n. 35 del 22/06/2020 - Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, ai sensi dell'art. 3 della L. 20/08/2019 n. 92)

Allegato C- Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese e 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.

Essere consapevole del valore ed delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni

Assumere fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formularne risposte personali argomentate.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e da

adulti nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo i principi di responsabilità.

Adottare

comportamenti più adeguati per la 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.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo i principi, i valori e i comportamenti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare

i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica ed al cittadino in modo coerente e agli obiettivi di sostenibilità a sancita livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo economico-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale ed i beni pubblici comuni.

Competenza (all.C)	Conoscenze	Abilità	ore
-------------------------------	-------------------	----------------	------------

<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitarie e internazionali e le loro competenze e funzioni essenziali</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza e degli altri, curando l'acquisizione degli elementi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p>Perseguire con ogni mezzo i principi di legalità e solidarietà dell'azione Individuale e sociale, promuovendo i principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale</p>	<p><u>Costituzione</u> Nascita, cultura e carattere della Costituzione. Uguaglianza formale e sostanziale nell'art. 3 della Costituzione. La valenza del lavoro negli art. 1 e 4 della Costituzione. La tutela del lavoro negli art. 35 e 40 della Costituzione. Il ripudio della Guerra, art. 11 della Costituzione. Il diritto alla salute, art. 32 della Costituzione. L'art. 48 Cost. il diritto/dovere al voto. Educazione alla legalità. Il contrasto alle mafie</p>	<p>Adottare azioni nel rispetto dei valori della democrazia, perseguendo gli obiettivi del progresso socio-economico dell'intera collettività, indirizzando i propri comportamenti attuali e futuri, soprattutto alla tutela dei diritti universali dei popoli.</p>	<p>11</p>
<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo i principi di responsabilità.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e cittadina in modo coerente e agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>Operare a favore dello sviluppo economico sostenibile e della tutela delle identità delle eccellenze produttive</p>	<p><u>Sviluppo sostenibile</u> Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, sistemi produttivi in agricoltura, filiera agroalimentare e impronta ecologica, agricoltura sostenibile, sprechi alimentari, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: filiera lunga e corta, km 0, Carta di Milano EXPO2015, paradossi, sostenibilità ambientale: doppia piramide alimentare e ambientale. Lotta allo spreco: Concetti di sostenibilità. Agenda 2030: i 17 obiettivi. Sviluppo sostenibile.</p>	<p>Adottare comportamenti volti al contrasto della riduzione degli sprechi nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale.</p>	<p>11</p>

<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p>Inquinamento ambientale. Protezione della filiera agroalimentare da ogni genere di contaminazione. La tutela e la valorizzazione del patrimonio naturale e culturale italiano. La mobilità sostenibile.</p> <p>Cittadinanza digitale La rilevanza delle tecnologie e il laboratorio di cucina edisala. Etica del web-market e le imprese socialmente responsabili.</p>	<p>Impiegare le tecnologie di settore per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale.</p> <p>Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione delle disuguaglianze e favorire una produzione e distribuzione dei diritti.</p>	<p>11</p>
--	--	---	-----------

DESCRIZIONE SITUAZIONECLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe 5[^] B enogastronomia a. s. 2022/2023

N°	Docente	Materia
1	Prof.ssa Aiello Manuela	Italiano e Storia
2	Prof.ssa Vozza Valeria	Matematica
3	Prof.ssa Villamaina Scorrano Marta	Inglese
4	Prof.ssa De Nicola Diana	Francese
5	Prof.ssa Rosetti Maria Gabriella	Diritto e Tecniche Amministrative
6	Prof.ssa Gioè Maria	Scienza e cultura dell'Alimentazione
7	Prof.ssa Gallo Raffaella	IRC o attività alternative
8	Prof. Artesi Andrea	Scienze Motorie
9	Prof. Cavallaro Antonio	Lab. Serv. Eno. Settore Cucina
10	Prof.ssa Finzi Maria	Lab. Serv. Eno. Settore Sala

3.2 Continuità docenti nel triennio (quando c'è stata è evidenziata ingrassetto)

<u>Disciplina</u>	3[^] Classe	4 Classe	5 Classe
Italiano e Storia	Prof.ssa Aiello Manuela	Prof.ssa Aiello Manuela	Prof.ssa Aiello Manuela
Matematica	Prof. Vozza Valeria	Prof. Vozza Valeria	Prof. Vozza Valeria
Inglese	Prof.ssa Villamaina Marta Scorrano	Prof.ssa Villamaina Marta Scorrano	Prof.ssa Villamaina Marta Scorrano
Francese	Prof.ssa Viscovo Assunta	Prof.ssa De Nicola Diana	Prof.ssa De Nicola Diana
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Doino Livio	Prof. Doino Livio	Prof.ssa Rosetti Maria Gabriella
Scienze degli Alimenti	Prof.ssa Gioè Maria(sostituita dalla prof.ssa Claudiani Pamela)	Prof. Gioè Maria	Prof.ssa Gioè Maria
IRC o attività alternative	Prof.ssa Gallo Raffaella	Prof.ssa Gallo Raffaella	Prof. Magliulo Biagio
Scienze Motorie	Prof.ssa Santoro Emanuela	Prof. Artesi Andrea	Prof. Artesi Andrea
Lab. Serv. Eno. Settore Cucina	Prof. De Rosa Nunzia	Prof. Volpi Vincenzo	Prof. Cavallaro Antonio
Lab. Serv. Eno. Settore Sala		Prof.ssa Ciabatti Mariagrazia	Prof.ssa Finzi Maria

3.3 Commissariinternidella 5^BEnogastronomia

COME DA DELIBERA DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

VERBALE N° 4 del 7 Febbraio2023

Come disciplinato da normativa vigente, DL 62/2017, la commissione per gli esami di Stato a.s. 2022/2023 sarà composta da tre commissari interni, tre commissari esterni ed un presidente esterno.

Nelle tabelle allegate al DM 11 del 25 gennaio 2023, sono indicate:

- Le discipline affidate ai tre commissari esterni della commissione d'esame: Lingua e Letteratura Italiana, Matematica e Lingua Inglese,
- La disciplina della seconda prova scritta, affidata al commissario interno: Scienza e cultura dell'Alimentazione

CommissariInternidella VB enogastronomia

	PROFESSORI	MATERIA
1	Prof.ssaGioè Maria	Scienza e Culturadell'Alimentazione
2	Prof.Cavallaro Antonio	Lab. Serv. Eno- settore enogastronomia
3	Prof.ssa Rosetti Maria Gabriella	Diritto e Tecniche Amm. della struttura ricettiva

3.4 Elenco libri di testo

**IPSSEO A. E. FERRAIOLI - ADOZIONE LIBRI DI TESTO - CLASSE .5 B
ENOGASTRONOMIA A.S. 2021/2022**

DISCIPLINA	Autore/i	Titolo	Volu- me	Editore
Religione	PASQUALI PANIZZOLI	TERZO MILLENNIO CRISTIANO	U	LA SCUOLA EDITRICE
Italiano	CARNERO IANNACCONE	I COLORI DELLALETTERATURA	3	GIUNTI EDITORI

Storia	GENTILE RONGA	GUIDA ALLO STUDIO DELLA STORIA	5	EDITRICE LA SCUOLA
Matematica	LEONARDO SASSO e ILARIA FRAGNI	I COLORI DELLA MATEMATICA (edizione bianca per il secondo biennio degli istituti alberghieri)	A	DEA SCUOLA, PETRINI
Inglese	CATRIN ELEN MORRIS	WELL DONE! Cooking	U	ELI
Francese	OLIVIERI- BEAUPART	“ PRET A’ MANGER”		Rizzoli editore
Alimentazione	RODATO SILVANO	ALIMENTAZIONE OGGI PER I SER. ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA	5° ANNO	CLITT
Diritto- DTA	DE LUCA FANTOZZI	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL’IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA+EBOOK	3	LIVIANA- DEA SCUOLA
Lab.eno.	ALMA	CHEF E PASTRY CHEF	C TERZO	PLAN
Lab. Sala e v.	ALMA	SALA E VENDITA PER CUCINA	Quarto e Quinto ANNO	PLAN EDIZIONI

Scienze motor.	RAMPA-SALVETTI	“ENERGIA PURA-WELLNESS/FAIRPLAY”	U	JUVENILIA
EDUCAZIONE CIVICA	SUSANNA COTENA	EDUCAZIONE CIVICA Per la scuola secondaria di II grado	U	SIMONE

3.5 Presentazione della classe 5^A B Enogastronomia

La classe V B enogastronomia è composta da 11 alunni, di cui 4 femmine e 7 maschi.

Quasi tutti hanno svolto assieme gli ultimi 3 anni del loro percorso di studi, fatta eccezione per due alunni che si sono uniti al gruppo classe in quarta, integrandosi subito molto bene.

Omissis

Per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo, quasi tutti gli allievi hanno partecipato sempre attivamente alle lezioni. Solo qualche alunno ha mostrato, soprattutto in alcuni insegnamenti, un atteggiamento di superficialità.

L'intero corpo docente si è impegnato al fine di sviluppare nei discenti la capacità di orientarsi nella complessa realtà contemporanea, cercando di fornire un'adeguata quantità di conoscenze, spendibili nell'ipotesi sia di un proseguimento degli studi, sia di un proficuo inserimento nel mondo del lavoro.

All'interno del gruppo classe è opportuno operare alcune distinzioni, per l'impegno differenziato e gli interessi particolari evidenziati in ambito disciplinare.

In sintesi si possono distinguere due gruppi di alunni: il primo è costituito da coloro che hanno seguito il percorso formativo ed hanno mostrato una buona padronanza dei contenuti proposti, unita alla capacità di elaborazione personale; il secondo gruppo, ha acquisito contenuti disciplinari sufficienti, e sufficiente disponibilità al dialogo educativo.

Il Consiglio di classe ha cercato, comunque, di agevolare il più possibile il recupero degli alunni, e si impegnerà anche nell'ultimo periodo dell'anno scolastico in prossimità degli esami, per supportare e guidare anche coloro che non hanno ancora raggiunto gli obiettivi previsti, affinché acquisiscano le competenze richieste.

Va detto, comunque, che pochi alunni della classe hanno manifestato la volontà di proseguire gli studi, i restanti ambiscono invece ad una collocazione nel mondo del lavoro, preferibilmente in linea con il percorso formativo svolto.

3.6 Elencocandidati

-ELENCO CANDIDATI INTERNI

	COGNOME E NOME	DATA DI NASCITA
1	OMISSIS	21/05/2004
2	OMISSIS	13/10/2004
3	OMISSIS	17/01/2004
4	OMISSIS	08/02/2005
5	OMISSIS	15/07/2004
6	OMISSIS	25/11/2004
7	OMISSIS	04/09/2003
8	OMISSIS	17/10/2004
9	OMISSIS	06/12/2002
10	OMISSIS	13/10/2003
11	OMISSIS	06/01/2004
12	OMISSIS	22/03/2004

L' alunno N°3, pur inserito in elenco, non ha mai frequentato

4. INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ATTIVITA'DIDATTICA

4.1 Andamento epidemiologico nel corso dell'a.s. 2022/23

La situazione epidemiologica generale ha consentito di poter svolgere le attività didattiche in presenza.

4.2 Programmazione del consiglio di classe 5^B Enogastronomia

Il Consiglio di Classe della 5^B Enogastronomia ha impostato la propria programmazione didattica 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 per assicurali.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI SONO STATI:

- lezione frontale con attività di tipocomunicativo;
- lettura di articoli di quotidiani, riviste, testi, ecc
- discussion guidata;
- lavori di coppia, di gruppo e uso del tutoraggio;
- metodo induttivo-deduttivo;
- problem solving;
- flipped classroom;
- simulazioni varie;
- esercizi di sostegno, espansioni e impiego.

L'ATTIVITÀ DI RECUPERO:

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

MEZZI E STRUMENTI:

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

- libri di testo;
- fotocopie integrative secondo necessità;
- schede, tabelle e grafici;
- mappe concettuali;
- LIM, PC e piattaforma didattica Microsoft Teams;
- Laboratorio Linguistico Multimediale;
- Internet;
- Video;
- Smartphone.

Verifiche

REQUENZA

- Almeno due prove scritte per trimestre;
- Almeno due prove orali per trimestre.

TIPOLOGIA:

PROVE ORALI:

- colloquio tradizionale;

- verifica della comprensione attraverso colloqui di gruppo;
- simulazione del colloquio d'esame.
- **PROVESCITTE:**
- produzione di testi scritti di varia natura (vedi singole programmazioni);
- prove strutturate, semi-strutturate e aperte; questionari;
- prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua.

4.3 Criteri e strumenti per la valutazione

La valutazione periodica e

annuale degli apprendimenti degli alunni, secondo quanto disposto dall'art. 1 e 3 del D.L. gs 62/17, si esprime in decimi ed è integrata dalla descrizione del processo ed del livello globale di sviluppo degli apprendimenti raggiunti.

La valutazione accompagna

i processi di insegnamento/apprendimento e consente un costante adeguamento della programmazione didattica consentendo ai docenti di offrire agli alunni il sostegno necessario al fine di favorire il superamento delle difficoltà che si presentano in itinere.

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (valutazione diagnostica) ed è proseguita in modo sistematico e frequente (valutazione formativa), effettuando verifiche scritte e orali. La valutazione formativa ha permesso di rilevare periodicamente la situazione degli studenti e di diagnosticare e eventuali errori di impostazione in modo da modulare l'attività didattica allo scopo di poter realizzare il progetto educativo prefissato. Alla fine del percorso si è pervenuti al giudizio finale (valutazione sommativa) come sintesi del processo di apprendimento. La valutazione in itinere e finale, ha tenuto conto della situazione di partenza, della partecipazione alle attività scolastiche, dell'impegno quotidiano, della crescita etica e dei reali progressi ottenuti nell'ambito degli obiettivi educativo – didattici, secondo i **criteri di valutazione presenti nel PTOF dell'Istituto**. La valutazione sommativa sarà poi trasferita sul certificato di competenze che verrà rilasciato agli alunni.

I criteri di valutazione adottati dal Consiglio di Classe sono quelli di seguito elencati. Nella valutazione si è tenuto soprattutto conto del raggiungimento di:

- conoscenze: contenuti specifici, classificazioni, categorie, criteri e metodologie;
- competenze: acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari;
- abilità: qualità individuali da sviluppare e consolidare, che consentono di acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi, collegamento)

4.4 Partecipazione delle famiglie

L'Istituto

A.E. Ferraioli assicura le attività di comunicazione, informazione e relazione con le famiglie attraverso il sito internet ufficiale della scuola, il registro elettronico e gli applicativi per la segreteria didattica. Inoltre la coordinatrice di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni della classe ed è stata in costante contatto con i genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze.

5. ATTIVITA' EPROGETTI

5.1 Progetto triennale percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza scuola lavoro) classi terze a.s. 2020/2021 - classi quarte a.s. 2021/2022 – classi quinte 2022/2023

BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO: I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, denominati in breve PCTO, sono una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, al fine di integrare la parte teorica con quella pratica e di favorire il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Le attività sono attualmente normate dall'art. 57, comma 18, della legge di Bilancio 2019 (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO che sostituisce, in parte, le indicazioni operative della L. 107/2015), il quale prevede per gli Istituti professionali, un monte ore di attività non inferiori alle 210 ore nell'arco del triennio. I periodi di apprendimento, mediante esperienze di lavoro, sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi, degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

CONTESTO DI PARTENZA Il nostro Istituto scolastico si colloca su un territorio la cui particolare morfologia, che può definirsi tipica e caratterizzata da bellezza naturale e artistica. Tutto questo non fa altro che decretare la naturale vocazione turistica del territorio. Vi è però da dire che attualmente la nostra realtà territoriale si trova a confrontarsi con la ben nota crisi economica che impone la necessità di creare condizioni per un nuovo sviluppo del settore turistico e dell'enogastronomia, importante segmento dell'economia locale e provinciale. Diventa quindi fondamentale da un lato conoscere bene le attività svolte dalle imprese locali al fine di rivalutare le iniziative imprenditoriali e, dall'altro, acquisire nuove e specifiche competenze. Il mondo dell'imprenditoria turistica, sempre più competitivo, richiede alle agenzie formative di preparare figure professionali nuove, competenti e altamente preparate. Per questo i progetti dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) hanno lo scopo di avvicinare sempre più la scuola al mondo del lavoro e di permettere, a quest'ultima, di affrontare queste nuove necessità e di formare prima e fornire poi le nuove figure professionali, richieste dal nuovo e sempre più esigente mercato del lavoro. Gli studenti durante il loro percorso di studi acquisiscono conoscenze, capacità e competenze mirate a svolgere attività lavorative nel settore del turismo; accade che le competenze tecnicoprofessionali siano costruite solo nell'ambito della lezione frontale in aula e in laboratori scolastici e non curvate sui fabbisogni formativi e professionali espressi dalle realtà locali e dalle aziende. Il nostro Istituto, in particolare, attraverso l'attuazione dei PCTO in aziende sparse sul territorio limitrofo e non, consente di arricchire la formazione del percorso scolastico dello studente in un'ottica di integrazione ed interazione fra le conoscenze e le competenze acquisite in ambito scolastico e quelle acquisibili nel contesto lavorativo. Il PCTO ha in questo modo, inoltre, la rilevante e importante funzione di motivare e rimotivare gli studenti a rischio drop-out, per orientarli a scoprire le proprie attitudini, le proprie passioni e punti di forza, consente di coniugare il sapere acquisito in aula con le competenze maturate grazie all'esperienza di stage in azienda.

La modalità di apprendimento, durante lo svolgimento del PCTO, prevede di perseguire le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;

- Creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- Realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Gli obiettivi formativi generali perseguiti dal progetto sono:

- Motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- Potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- Favorire la motivazione allo studio, il recupero degli studenti in difficoltà e la valorizzazione delle eccellenze;
- Avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- Favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti;
- Sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- Favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- Potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage.

Gli obiettivi formativi specifici da raggiungere, con le attività previste nel PCTO programmato, si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare un professionista dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera che abbia acquisito anche conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:

Articolazione “Enogastronomia”

- Valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- Applicare le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Articolazione “Prodotti dolciari”:

- Valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti dolciari;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, ma anche quelli nazionali e internazionali;
- Applicare le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Articolazione “Servizi di sala e di vendita”:

- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Articolazione “Accoglienza turistica”:

- Intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela;
- Individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti

enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito della progettazione del PCTO definiti dai Consigli di classe.

I destinatari del progetto sono gli studenti del terzo, quarto e quinto anno. Il PCTO ha una struttura flessibile e si articola in periodi di formazione in aula, in attività di formazione in assetto lavorativo ed in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro ma anche altre attività previste e programmate, riconosciute valide per lo stesso percorso. Per quanto sopra descritto, la progettazione triennale, è stata così articolata: SUDDIVISIONE ORARIA PER ANNO SCOLASTICO(riportato in allegato 1), per la quale la norma vigente stabilisce un monte ore complessivo non inferiore a 210 ore negli istituti professionali.

In allegato, la relazione finale del tutor dei Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento (Allegato 1)

5.2 Prove nazionali I.N.V.A.L.S.I.

Le prove Invalsi per le classi Quinte sono CBT (computer based) e vertono su tre ambiti disciplinari: Italiano, Matematica e Inglese.

Le prove si sono svolte in presenza secondo il seguente calendario:

- Prova di Italiano, giovedì 2 marzo 2023 dalle 8:00 alle 10:15
- Prova di Matematica, lunedì 6 marzo 2023 dalle ore 12:50 alle 15:00
- Prova di Inglese, giovedì 9 marzo 2023 dalle ore 11:10 alle 14:10

5.3 Attività specifiche di orientamento

Attività di orientamento in uscita

Nel mese di novembre, nei giorni 16-17-18, sono state proposte attività d'orientamento universitario aUNIVexpò 2023, 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 a marzo, il 24, è stato proposto un incontro di orientamento al lavoro con la "GI GROUP" multinazionale che favorisce l'incontro tra aziende del settore turistico e studenti.

5.4 Attività e progetti attinenti all'insegnamento di "Educazione Civica"

La legge n. 92/2019 ha introdotto, nel primo e secondo ciclo di istruzione, l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica nelle scuole di ogni ordine e grado che viene avviato nell'a.s. 2020/21 con il decreto 35 del 22/06/2020 "linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica".

I nuclei tematici concettuali affrontati dai docenti delle varie discipline e in continuità con l'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione riguardano:

1. Studio della Costituzione
2. Sviluppo Sostenibile
3. Cittadinanza digitale

L'elenco degli argomenti trattati è inserito nei percorsi didattici al capitolo 8.

5.5. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Commissione Salute

Progetto LILT

Partecipazione al progetto “**A Tavola con la LILT**”,redatto e organizzato dalla CommissioneSalute 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.

Dopoun 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'Eerrico- Presidente LILT Sezione di Napoli, Giuseppe Scialla- Garante 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, definito da ricette aventi come protagonista l'olio extravergine di oliva, simbolo della benefica Dieta Mediterranea e *testimonial* della campagna di prevenzione.

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 la Prof.ssa Sandra Molinari, mentre gli alunni, prima della degustazione, hanno illustrato il piatto preparato e le relative proprietà nutrizionali.

INIZIATIVE COMMISSIONEELETTORALE E LEGALITA'

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 finalizzati ad una cittadinanza attiva ed al potenziamento di atteggiamenti positivi verso le isituzioni.

INCONTRO CON LA POLIZIA STRADALE- SEDE SUCCURSALE

In riferimento allo sviluppo di una coscienza critica rispetto alle tematiche relative alla sicurezza stradale, nel giorno martedì 22 novembre 2023, nell'aula Confucio della sede succursale, sono stati realizzati incontri con la polizia stradale per sensibilizzare i ragazzi al rispetto delle regole in generale e, in particolare, a quelle previste dal codice della strada.

L'ispettore Lauro Falco del compartimento di Napoli ha illustrato l'importanza del rispetto delle regole,della percezione del rischio e della capacità di “intuire” le intenzioni degli altri, favorendo la sicurezza e prevenendo eventuali azzardi su strada.Tali principi sono stati illustrati attraverso la proiezione di filmati di incidenti stradali realmente accaduti, soffermandosi, tra l'altro, su quelli causati dalla distrazione legata all'uso del cellulare alla guida. Nella seconda parte dell'incontro, i ragazzi sono stati coinvolti in un percorso simulato in cui, attraverso l'uso di appositi occhialini, vengono riprodotti gli effetti visivi della guida in stato di ebrezza e sotto l'uso di sostanze stupefacenti.

INCONTRO CARABINIERI- CENTRALE

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti afferenti alla disciplina trasversale dell'educazione civica, la Commissione Elettorale e Legalità ha organizzato un incontro con i Carabinieri tenutosi il giorno 24 gennaio 2023 presso il laboratorio linguistico della sede centrale.

Durante la prima parte dell'incontro, la relatrice Cap. Marzia La Piana, Maresciallo Conca Pietro, ha presentato un video introduttivo sulla Storia e Specialità dell'Arma dei Carabinieri. Nella seconda parte, sono stati trattati dallo 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 ed amministrative.

INCONTRO CON LA GUARDIA DI FINANZA

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti inerential 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 22 novembre 2022 nel laboratorio linguistico della sede centrale ed il giorno lunedì 28 novembre 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, iquali 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.

INCONTRI CON 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 Caldò- 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, nonché, con l'ausilio del programma "Infoteam", l'attività del 1°Reggimento Bersaglieri di Cosenza, denominate "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 artistic degli student dell'Istituto Scolastico "Don Milani", relative al rifacimento del monument ai caduti della caserma stessa, realizzati per l'evento: "IDEE IN MOSTRA- DIFENDIAMO LA MEMORIA".

INCONTRI CON I 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 ambienteconomici,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

scientifiche 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.

5.6 Concorsi

CONCORSO MEDEATERRANEA COFFEE FOOD AWARDS (classi 5Beno, 5Ceno, 5Asala)

Concorso MEDEATERRANEA COFFEE FOOD AWARDS 2023, dedicato alle creazioni culinarie e organizzato dall'Accademia MedEATerranea al fine di favorire lo sviluppo della conoscenza e della consapevolezza del connubio tra la materia prima CAFFÈ e tutte le possibili declinazioni in ambito enogastronomico, un percorso antropologico-culinario attraverso la riscoperta di pietanze tradizionali con l'innovazione dell'intersezione con il CAFFÈ.

Il concorso si è tenuto il giorno martedì 28/02/2023 all'interno del Padiglione della Piscina presso la Mostra d'oltremare di Napoli.

Per la partecipazione al Concorso, gli studenti delle sezioni di Enogastronomia e di Sala e Vendita, sono stati impegnati nella preparazione di pietanze ispirate al mondo dell'arte del caffè, la sua Cultura, nella tradizione storico culturale ed antropologico sociale. Un intreccio di suggestioni artistico-culturali con ricette "create" dagli studenti prevalentemente con prodotti della Dieta Mediterranea e valutate da una giuria polispecialistica.

In particolare, i piatti in concorso sono stati i seguenti: Pre-Dinner progettato e realizzato dagli allievi della classe Sala e Vendita; Primo piatto e Dolce, progettati e realizzati dagli allievi di Enogastronomia.

Quattro alunni hanno partecipato al concorso "Mediterranea Coffee Food Awards" e hanno vinto il primo premio nella sezione pasticceria.

Come primi classificati hanno anche ricevuto un master di 100 ore presso la loro struttura.

CONCORSO MASTER OIL (classi 5Beno; 5Ceno; 5Deno; 5Csv)

Concorso indetto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio nell'ambito del progetto MasterOil, un programma educativo sulla conoscenza delle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e zone di produzione degli oli DOP e IGP.

Per la partecipazione al concorso, dedicato al tema "Olio EVO...Che Cura!", gli alunni hanno realizzato video finalizzati alla promozione delle proprietà dell'olio extravergine d'oliva per il corpo e la salute, della cura di sé e dell'altro attraverso un'alimentazione sana e la preparazione di ricette salutari e nutrienti, oltre che della cura del proprio territorio attraverso scelte di consumo consapevoli e la valorizzazione di prodotti locali e a basso impatto ambientale.

6. RELAZIONI FINALI

6.1 Lingua e letteraturaitaliana

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

Docente: Manuela Aiello

Materia: Italiano

Ore settimanali: 4

Testo adottato: I Colori della letteratura Carnero-Iannaccone vol. 3

Situazione di partenza

La classe V Beno è composta da 11 alunni, 4 femmine e 7 maschi. Gli allievi presentano esperienze umane, culturali e professionali relativamente omogenee. L'ambiente di provenienza è per lo più medio o medio basso pertanto è normale che non mostrino di avere grandistimoli culturali dalle proprie famiglie.

Vi sono inoltre due studenti non italiani per i quali l'apprendimento della lingua è stato piuttosto complicato. Quasi tutti hanno svolto assieme gli ultimi tre anni del loro percorso di studi, fatta eccezione per due alunni che si sono uniti al gruppo classe in quarta, integrandosi subito molto bene. Le verifiche in ingresso hanno evidenziato un livello di partenza parzialmente eterogeneo: mentre alcuni studenti dimostravano, infatti, di possedere i prerequisiti necessari ed essenziali per poter affrontare il quinto anno, nei confronti di altri sono state necessarie costanti azioni di recupero volte a colmare numerose lacune. In particolare si sono registrate carenze riguardanti la produzione scritta e la rielaborazione critica degli apprendimenti.

Comportamento: Nel corso dell'anno il clima della classe, sotto il profilo comportamentale, è stato molto tranquillo, il lavoro in aula è stato svolto serenamente anche se in modo faticoso a causa della eccessiva pigrizia dimostrata dalla maggior parte degli alunni, poco inclini allo studio in generale ed in particolare a quello delle materie umanistiche. Per quanto concerne la frequenza, essa è stata purtroppo, per molti studenti, non sempre costante nell'arco dell'intero anno scolastico. Sotto l'aspetto prettamente disciplinare invece, si può dire che la classe ha tenuto un comportamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica. La docente ha instaurato e mantenuto con tutti un rapporto basato sulla fiducia e sulla disponibilità.

Partecipazione e interesse

La classe, nel complesso, ha mostrato attenzione per gli argomenti proposti, però la disabitudine alla riflessione sui contenuti letterari, l'interesse non sempre vivo per le materie umanistiche, considerate meno rilevanti e meno utili, rispetto alle materie professionalizzanti, hanno reso piuttosto faticoso il percorso di insegnamento/apprendimento. Inoltre va detto che la didattica a distanza, che ha caratterizzato buona parte del percorso scolastico delle attuali quinte, ha avuto inevitabilmente un riflesso sulla preparazione complessiva dei maturandi di quest'anno. Nonostante ciò alcuni hanno mostrato comunque di possedere un discreto metodo di studio, che ha consentito loro di colmare i vuoti in autonomia. Per altri è stata necessaria un'attività di recupero in itinere.

Impegno

L'impegno nello studio non può essere considerato completamente soddisfacente, in quanto spesso non commisurato alle reali potenzialità e necessità di diversi alunni. Un esiguo gruppo di alunni si è espresso adeguatamente evidenziando un impegno sistematico ed un essenziale metodo di studio quasi organico e completo. In un altro gruppo più nutrito di alunni l'impegno è risultato alquanto discontinuo e non adeguato alle proprie capacità anche a causa delle assenze che hanno influito sul livello di attenzione, di applicazione e sul rendimento.

Profitto

Riguardo ai risultati conseguiti la classe si presenta così strutturata:

- a) Un gruppo di allievi ha ottenuto risultati discreti, in alcuni casi buoni, grazie alla partecipazione attiva alle lezioni e ad uno studio abbastanza costante ed organizzato.

Questo gruppo mostra di conoscere in maniera adeguata gli argomenti proposti, di saper utilizzare le conoscenze acquisite, e stabilire collegamenti interdisciplinari.

Il linguaggio utilizzato è semplice ma corretto, anche se non sempre viene utilizzata adeguatamente la terminologia specifica.

- b) Una parte della classe rivela una certa insicurezza nell'organizzare le conoscenze acquisite; comunque se guidati questi allievi riescono a stabilire nessi e confronti. Si evidenzia inoltre insicurezza nell'utilizzo dei termini specifici e più in generale incertezza nell'esposizione. Nel terzo trimestre si è comunque riscontrato un maggiore impegno e partecipazione alle attività didattiche. Ciò ha permesso di superare alcune lacune relative agli argomenti svolti e di acquisire una maggiore autonomia nell'organizzare le conoscenze. I risultati raggiunti sono sufficienti tenendo presente l'impegno e i progressi rispetto alla situazione iniziale.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari.

Conoscenze

Gli allievi conoscono, a diversificato livello, correnti, gli autori e le opere più significative della letteratura italiana di fine Ottocento inizio Novecento; i fondamentali caratteri storico-culturali di ogni epoca considerata; i passi antologici di alcune opere.

Competenze

Gli alunni sono in grado di riconoscere le principali strutture narratologiche o poetiche del testo, di individuare i temi fondamentali, di riconoscere le persistenze e le variazioni tematiche nelle poetiche degli autori. Essi hanno migliorato le tecniche di esposizione orale e hanno acquisito sufficienti abilità nello svolgimento delle prove secondo le tipologie previste dal regolamento dell'esame di Stato.

Capacità

gli studenti sanno, a diversificato livello, contestualizzare i testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell'autore; rielaborare criticamente i contenuti; problematizzare un tema.

Livello di acquisizione

Il livello medio raggiunto è complessivamente sufficiente. Alcuni, attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico, sono pervenuti a una maggiore padronanza delle competenze, pervenendo a discreti risultati; altri, invece, sebbene abbiano colmato alcune delle loro lacune e superato dubbi e incertezze, grazie a un impegno più costante nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, sono giunti a un profitto accettabile.

Modalità di lavoro:

Durante l'anno scolastico il lavoro si è svolto in maniera tradizionale con la presentazione di un periodo, di una corrente, di un autore tramite lezione frontale e lettura guidata di passi scelti, secondo il metodo deduttivo; analisi strutturale e semantica di testi; approfondimenti su temi o posizioni ideologiche per la contestualizzazione e l'attualizzazione, in un'ottica pluridisciplinare, seguendo il metodo induttivo. Gli studenti si sono esercitati su diverse tipologie di scrittura inerenti la prima prova di Italiano, inoltre hanno svolto una simulazione dell'esame scritto, secondo i modelli forniti dal Ministero. Sono stati usati strumenti quali: mappe e schemi, saggi e documenti di approfondimento e ovviamente il manuale in adozione.

Verifica e valutazione:

Analisi testuale, trattazione sintetica di argomenti, prove orali. Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e soprattutto della partecipazione al dialogo educativo, poiché gli studenti che affronteranno la maturità quest'anno sono stati penalizzati nel loro percorso di studi dall'emergenza COVID-19 che ha segnato fortemente negli ultimi anni l'intero comparto scuola. Molti alunni hanno

dato prova di maturità, impegno e interesse costanti, la valutazione finale terrà in conto l'atteggiamento positivo e collaborativo dimostrato da ogni singolo alunno, nonché l'impegno profuso nell'ultima parte dell'anno scolastico.

Napoli, 06/05/2023

Prof.ssa Aiello Manuela

6.2Storia

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

Docente: Manuela Aiello

Materia:Storia

ore settimanali: 2

Testo adottato: Gentile-Ronga "Guida allo studio della storia" vol.5 Editrice La Scuola

Situazione di partenza

La classe si è presentata fin dall'inizio dell'anno scolastico, eterogenea per capacità e preparazione. Alcuni alunni erano forniti di adeguate abilità, i restanti mostravano incertezze espositive e metodo di studio mnemonico. Per sollecitarli allo studio della storia si è cercato di stimolare la curiosità intellettuale della classe, inoltre l'applicazione operativa sui vari argomenti ha richiesto la necessità di utilizzare la concettualizzazione e la problematizzazione delle tematiche proposte, in modo da cercare di evitare la tendenza alla ripetizione meccanica e mnemonica degli argomenti

Comportamento

Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, gli alunni hanno tenuto un comportamento generalmente corretto e mantenuto un atteggiamento collaborativo e rispettoso sia tra loro, sia nei confronti dell'insegnante.

Partecipazione e interesse

La maggior parte degli alunni ha mostrato interesse ed impegno riuscendo a colmare le lacune preesistenti e a raggiungere risultati sufficienti; un piccolo gruppo si è distinto per capacità logico-critiche e partecipazione attiva al dialogo; qualche alunno dimostra incertezze nella preparazione e un metodo di studio mnemonico.

Impegno e Profitto

L'impegno nello studio non può essere considerato completamente soddisfacente, in quanto spesso non commisurato alle reali potenzialità e necessità di diversi alunni: solo alcuni hanno raggiunto un discreto profitto connotato da capacità di rielaborazione personale dei contenuti, gli altri, la maggioranza, hanno dimostrato di aver acquisito una preparazione globalmente sufficiente, infine c'è chi presenta ancora delle incertezze nella preparazione e nel metodo di studio

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

Conoscenze

Quasi tutti gli alunni hanno una conoscenza manualistica dei nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900 e hanno acquisito in parte la terminologia specifica

Competenze

In maniera diversificata gli alunni sanno individuare le molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica e sanno individuare i nessi significativi di una realtà storica complessa

Capacità disciplinari

Tutti gli alunni, anche se non allo stesso modo, sono in grado di utilizzare le conoscenze acquisite per comprendere il presente, di problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici.

Livello di acquisizione

La classe ha raggiunto risultati mediamente adeguati. Attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico. Gli alunni sono pervenuti a una discreta padronanza delle conoscenze e delle competenze; altri, invece, sebbene abbiano colmato alcune delle loro lacune e superato dubbi e incertezze, grazie a un impegno più costante profuso nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, sono giunti a un profitto sufficiente o appena sufficiente.

Modalità di lavoro

Il quadro storico di riferimento è stato presentato mediante lezioni frontali, discussione guidata e approfondimenti su documenti. Inoltre, ove opportuno, il manuale è stato integrato con sintesi predisposte dall'insegnante. L'attenzione è stata focalizzata sugli aspetti sociali, economici e tecnologici, intrecciati e collegati ai più rilevanti e significativi eventi e fenomeni politici.

Verifica e valutazione

Si è preferito dare più spazio alle prove orali per migliorare l'esposizione degli argomenti, sono però stati utilizzati anche test a domanda aperta o semistrutturati. Per la valutazione oltre al raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle attività, dell'impegno e dell'interesse dimostrato da parte di ogni alunno.

Napoli, 06/05/2023

Prof.ssa Aiello Manuela

6.3 Matematica

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

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

Docente prof. Valeria Vozza

Materia: Matematica

Classe: V B ENO **A.S.** 2022/2023

Monte ore annuale 3 ore settimanali (ore di lezione svolte 53/99)

Testi adottati Leonardo Sasso, Ilaria Fragni – Colori della Matematica - Edizione Bianca per gli Istituti Alberghieri volume A - DEA SCUOLA Petrini.

Situazione di partenza:

La classe è formata da 12 alunni (8 maschi e 4 femmine), di cui uno non frequentante dall'inizio dell'anno scolastico. A seguito del lavoro svolto negli anni precedenti, il livello di partenza è abbastanza omogeneo: quasi tutti gli studenti a settembre dimostravano di possedere i prerequisiti necessari ed essenziali per poter affrontare il quinto anno, ad eccezione di qualcuno nei confronti dei quali è stata necessaria l'adozione di costanti azioni di recupero volte a colmare le lacune pregresse.

Comportamento

Gli studenti hanno sempre avuto con la docente un comportamento rispettoso e educato, mostrandoun atteggiamento cooperativo e, in alcuni casi, una notevole maturità e un grande senso di realtà e responsabilità nonostante la giovane età.

Partecipazione

La maggior parte della classe ha mostrato fin dal primo momento di partecipare attivamente alle attività didattiche, studiando con continuità ed impegno anche a casa, dimostrando buona volontà nel voler superare le proprie difficoltà e raggiungendo risultati positivi.

Interesse

Gli alunni, per quanto vivaci, hanno mostrato, rispetto agli anni precedenti, un miglioramento per quanto riguarda l'attenzione e la partecipazione alle lezioni, che va però sempre sollecitata. Alcuni alunni che si sono distinti per costanza, determinazione e impegno.

Impegno

La maggior parte degli alunni ha mostrato fin dal primo momento di partecipare con impegno alle attività didattiche, un ristretto numero di studenti ha dimostrato molto senso di responsabilità e consapevolezza del proprio dovere e ha svolto con puntualità i compiti assegnati. Qualcun altro si è impegnato poco o in maniera tardiva nello studio della materia, raggiungendo pertanto una preparazione a stento sufficiente.

Profitto

I risultati raggiunti sono complessivamente positivi. Alcuni studenti, nonostante gli sforzi effettuati nel tentativo di migliorare, manifestano una chiara difficoltà sia nell'espressione verbale che in quella scritta, la maggioranza ha raggiunto un profitto sufficiente sebbene presenti lacune nell'esposizione orale, mentre pochi elementi hanno raggiunto un livello di acquisizione ampiamente soddisfacente.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione.

Sono stati conseguiti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Al termine del corso di studi gli alunni sono in possesso delle conoscenze essenziali della disciplina; solo una piccola parte di essi ha dimostrato di sapere rielaborare autonomamente gli argomenti proposti.

COMPETENZE

Solo una piccola parte degli alunni sa individuare in maniera discreta gli elementi fondamentali e specifici di un problema in modo autonomo utilizzando gli strumenti adatti per la sua risoluzione. La maggioranza riesce ad affrontare gli esercizi proposti, eseguendo il procedimento di risoluzione in maniera sufficiente, anche se presenta difficoltà nell'esposizione orale.

ABILITÀ

Gli alunni organizzano i contenuti in modo nel complesso coerente e corretto e sono capaci di risolvere semplici problemi in maniera sufficiente.

Modalità di lavoro

Gli argomenti oggetto del programma sono stati spiegati agli alunni prevalentemente mediante lezioni frontali e partecipate, con l'ausilio del libro di testo, mentre per le esercitazioni pratiche è stato richiesto l'intervento dei singoli allievi. Il programma svolto è stato caratterizzato da numerosi momenti di revisione dei concetti, di esercitazione pratica per consentire una più adeguata comprensione e assimilazione degli stessi e di recupero in itinere.

La maggior parte degli alunni ha svolto con regolarità gli esercizi loro proposti durante le esercitazioni in aula. Un piccolo gruppo si è distinto per capacità di rielaborazione personale e per l'apprezzabile impegno di aiutare i compagni più deboli durante il lavoro in classe.

Ampio sforzo è stato dedicato per far assimilare le conoscenze acquisite e per migliorare la capacità di esposizione orale. Il numero di ore dedicato alla trattazione di un singolo argomento ha rispettato i tempi di apprendimento degli alunni, in relazione alla complessità dell'argomento stesso. Sono stati fatti frequenti richiami alle parti già svolte del programma in modo da dare ai ragazzi una visione più chiara, organica e completa della materia.

Verifiche e valutazione

Nel corso dell'anno scolastico sono state somministrate delle verifiche di tipo strutturate e

semistrutturate alternate da verifiche orali, con le quali si è cercato soprattutto di abituare gli alunni ad un uso appropriato del linguaggio matematico.

Nell'assegnazione delle prove si è cercato di evitare lunghi e ripetitivi calcoli in modo che gli alunni si concentrassero nella comprensione dei concetti e quindi nella impostazione dei procedimenti risolutivi.

Nella determinazione del voto della singola interrogazione si è tenuto conto dell'apprendimento valutando la seguenti abilità:

- ☑ riconoscere l'argomento e individuarne le informazioni contenute;
- ☑ saper fare dei collegamenti tra i diversi argomenti;
- ☑ applicare e ricavare regole, leggi e procedimenti;
- ☑ utilizzare un appropriato linguaggio matematico.

Napoli,03/05/2023

Prof. Valeria Vozza

6.4 Inglese

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

DOCENTE: Villamaina Scorrano Marta

MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese

MONTE ORE ANNUALE: 66 (2 ore settimanali)

ANNO SCOLASTICO : 2022/2023

CLASSE : V[^] B Enogastronomia

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

Situazione di partenza

Il gruppo classe 5[^] B eno è composto da 12alunni(4 femmine e 8 maschi), di questi uno non frequentante.

Gli alunni hanno ritmi di lavoro e motivazioni allo studio alquanto diversificati, tuttavia hanno sempre dimostrato voglia di migliorare. La frequenza non è risultata sempre costante per tutti.

Comportamento

Nel corso dell'anno il clima della classe, sotto il profilo comportamentale, è stato tranquillo.

Il gruppo classe, infatti, ha mostrato buone capacità di ascolto, rispettoso delle regole e didatticamente vivace e partecipe.

Partecipazione

Si è riscontrato un livello di partecipazione alle attività didattichecostruttivo e quasi tutti si sono dimostrati collaborative e disponibili con i compagni in difficoltà.

Interesse

Gli alunni hanno seguito sempre con particolare interesse le tematiche affrontate, mostrandosi sempre collaborativi, attenti e disponibili ad approfondire costantemente le loro conoscenze e competenze

Impegno

L'impegno è risultato generalmente costante in classe. Non tutti,però, hanno rispettato le consegne relative ai compiti a casa.

Profitto

In relazione all'impegno profuso nelle attività didattiche proposte, il profitto è risultato eterogeneo, ma più che sufficiente

CONOSCENZE,COMPETENZE E CAPACITA' DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE

La maggior parte degli alunni è riuscita a conseguire risultati sufficienti nell'acquisizione dei contenuti e nella successiva e relativa fase della produzione autonoma. Un piccolo gruppo è riuscito a raggiungere livelli più che sufficienti.

Alcuni alunni sono pervenuti ad un soddisfacente grado di conoscenze e competenze, in relazione agli obiettivi prefissati ed ai risultati raggiunti, mostrando capacità espositive, proprie della disciplina, e logico-relazionali, proprie del percorso didattico effettuato. Per pochi alunni permangono carenze mai del tutto colmate e un metodo di studio non sempre adeguato

COMPETENZE

Nelle prove scritte e nelle verifiche orali gli allievi hanno dato prova di efficacia comunicativa e di una certa correttezza linguistica.

CAPACITA' DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE

Gli allievi sono in grado di operare collegamenti interdisciplinari in modo discreto ed utilizzano nel complesso un appropriato registro linguistico. Il livello raggiunto è complessivamente discreto.

Modalità di lavoro

L'attività didattica è stata impostata prevalentemente in modo tradizionale. Oltre alla lezione frontale sono stati effettuati processi individualizzati e attività di recupero. L'attenzione è stata focalizzata soprattutto sulla comprensione di testi sia scritti che orali, relativi alla micro lingua di settore, e sulle capacità di sintetizzarli, attraverso questionari a risposta aperta o a scelta multipla, o esercizi finalizzati all'elaborazione di tabelle riassuntive.

Si è puntato, inoltre, a rafforzare le competenze linguistiche ed espressive degli alunni (lettura, strutture grammaticali, fonetica etc.)

Verifica e valutazione

Sono state effettuate prove scritte, strutturate e semi-strutturate, verifiche orali.

La valutazione ha tenuto conto delle effettive capacità degli alunni, della condizione di partenza, del progressivo sviluppo della personalità e delle competenze acquisite a livello cognitivo ed operativo degli elementi fondamentali di partecipazione alla vita scolastica: la socializzazione, l'interesse, il senso di responsabilità, la collaborazione, l'impegno e la volontà. Ove necessario si è data la possibilità ad alcuni alunni di recuperare situazioni incerte dal punto di vista del profitto o di acquisire una maggiore sicurezza espositiva.

Napoli 06/05/2023

Prof.ssa Marta Villamaina Scorrano

6.5 Francese

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

DOCENTE: Prof.ssa Diana De Nicola

MATERIA: Lingua Francese

CLASSE: V Sez. BInd: Enogastronomia

MONTE ORE ANNUALE: 99

TESTI ADOTTATI: "Pret à manger" – Rizzoli editore

Autori: Olivieri-Beupart

SITUAZIONE DI PARTENZA :Il gruppo classe è composto da alunni ben affiatati sul piano personale: hanno ritmi di lavoro e motivazioni allo studio alquanto diversificati, il che ha comportato il raggiungimento di un livello di preparazione non omogeneo. Tuttavia gli alunni si sono dimostrati sempre più sensibili alla conquista del sapere impiegando notevole sforzo e impegnando il massimo di loro stessi per colmare quei vuoti purtroppo esistenti e per meglio assaporare il fascino della cultura e della critica.

COMPORTAMENTO:Dal punto di vista disciplinare gli alunni hanno adottato un atteggiamento dignitoso e corretto nei riguardi delle regole scolastiche. Priva di eccessi di intemperanza la scolaresca ha seguito con molto interesse le spiegazioni e con sempre crescente volontà di approfondire nozioni ed argomenti discussi.

PARTECIPAZIONE:L'atmosfera che si è creata, la più corretta, gli sforzi di alimentare nella classe sentimenti di fiducia e simpatia, l'alternare atteggiamenti ora severi ora affettuosi ha dato soddisfacenti risultati nel campo comportamentale. L'utenza ha manifestato una significativa partecipazione al dialogo educativo

INTERESSE: Gli alunni hanno palesato un significativo interesse per le tematiche affrontate apportando un valido contributo alla riuscita delle lezioni.

IMPEGNO: Gli allievi si sono misurati con le esigenze dell'azione educativa, con impegno continuo e tenace

PROFITTO: A fianco di un impegno convinto si è delineata una preparazione armonica ed approfondita, il profitto è da considerarsi discreto.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI

ACQUISIZIONE:

CONOSCENZE: sono da considerarsi articolate ed ampie. Nel complesso gli alunni conoscono in modo discretamente corretto i vari linguaggi settoriali e gli aspetti socio-culturali relativi agli argomenti studiati nel corso dell'anno scolastico e riguardanti il settore recettivo.

COMPETENZE:gli allievi collegano le conoscenze ed esercitano le competenze in modo pertinente ed adeguato. Nelle prove scritte e nelle verifiche orali hanno dato prova di efficacia comunicativa e di una certa correttezza linguistica.

CAPACITÀ DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:gli allievi sono in grado di operare collegamenti interdisciplinari in modo discreto ed utilizzano un corretto registro linguistico. Il livello raggiunto è complessivamente discreto.

MODALITÀ DI LAVORO:Lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero. L'attività didattica è stata impostata prevalentemente in modo tradizionale, fatta eccezione per il lavoro legato alla ricerca di materiale utile per l'esposizione di alcuni argomenti curriculari e per la presentazione di un format relativo all'attività di stage. Tale impegno ha visto gli studenti operare in gruppo e con sussidi multimediali. Le attività di recupero attivate si sono incentrate in esercitazioni scritte ed abbondanti dialogazioni su argomenti di interesse generale, tese ad un graduale aumento di conoscenza dei vocaboli atti a lievitare in ciascun alunno un discreto patrimonio lessicale per i tipi più frequenti di dialogazioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE: La valutazione ha tenuto conto delle effettive capacità degli allievi, della condizione di partenza, del progressivo sviluppo della personalità e delle competenze acquisite a

livello cognitivo ed operativo degli elementi fondamentali di partecipazione alla vita scolastica: la socializzazione, l'interesse, il senso di responsabilità, la collaborazione, la produttività, l'impegno e la volontà. Sono state somministrate verifiche scritte e di comprensione del testo e almeno tre verifiche orali. Ove necessario si è data la possibilità ad alcuni alunni di recuperare situazioni incerte da un punto di vista del profitto o di acquisire una maggiore sicurezza espositiva.

6.6 DTA

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

Docente: Rosetti Maria Gabriella

Monte ore annuale previsto: 165

Testo adottato: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica di C. De Luca e

M.T. Fantozzi Casa editrice: Liviana-DeA Scuola

Situazione di partenza

Laguidadiquesta classe mi è stata affidata nel corrente anno scolastico; lavorare è stato, inizialmente, alquanto problematico, perché il gruppo presentava livelli di preparazione eterogenei e tutti gli allievi evidenziano una non comprensione e un utilizzo del linguaggio specifico non adeguati.

Comportamento

Gli allievi hanno tenuto un comportamento sempre corretto e rispettoso delle regole della convivenza civile; i rapporti interpersonali con la sottoscritta sono stati positivi sin dal primo momento.

Partecipazione e interesse

Nonostante le difficoltà, il gruppo ha risposto positivamente alle diverse proposte formative, evidenziando attenzione e interesse adeguati, ed una partecipazione attiva e produttiva.

Gli allievi sono apparsi motivati nell'apprendimento delle discipline dal legame che intercorre tra le conoscenze e competenze da acquisire, ciò che essi vogliono realizzare nel futuro e la realtà economica, sociale e politica odierna.

Impegno

L'impegno nello studio non è stato omogeneo. In particolare, mentre la maggior parte degli allievi ha evidenziato impegno e metodo di studio adeguati, per alcuni non è positivo il giudizio sul rispetto delle scadenze e consegne, sulla qualità e quantità del lavoro personale, spesso concentrato o in vista delle verifiche e, talvolta, piuttosto mnemonico e/o superficiale.

Profitto

Il gruppo di studenti responsabile e motivato ha raggiunto una preparazione nel complesso buona, in alcuni casi eccellente. La restante parte ha impostato il proprio lavoro sul raggiungimento degli obiettivi minimi, raggiungendo la sufficienza.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

Gli obiettivi di apprendimento sono stati globalmente raggiunti. Nel contesto è possibile individuare tre fasce:

una fascia alta, costituita da due allievi che si sono contraddistinte per un impegno costante e un buon metodo di studio, che hanno acquisito in maniera eccellente tutti i moduli disciplinari trattati;

una fascia media, costituita dalla maggior parte degli alunni, caratterizzata da un impegno non sempre costante e sebbene non sia mancata, per alcuni, la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta talvolta di tipo mnemonico e non accompagnata da un'elaborazione personale e da una visione interdisciplinare;

una fascia medio-bassa a cui appartengono alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno richiesto una continua sollecitazione e motivazione allavoro scolastico. Per questa fascia di allievi la preparazione è risultata alquanto lacunosa e carente nell'utilizzo della terminologia specifica.

Modalità di lavoro

Il lavoro è stato svolto partendo da situazioni concrete, iniziando da casi semplici ma impostati in modo problematico per approfondire, poi, i contenuti disciplinari.

Per quanto concerne l'educazione civica, la disciplina è stata intesa non solo come insegnamento di regole ma soprattutto come presa di coscienza dei problemi che attraversano la società globalizzata e multiculturale al fine di aiutare gli studenti a diventare cittadini responsabili e attivi.

Si è privilegiato l'uso di: lezioni frontali e partecipate, problem solving, lavoro di gruppo, tutoraggio tra pari, presentazione di casi aziendali, sempre partendo da esempi tratti dalla vita quotidiana.

Gli strumenti utilizzati sono: libro di testo, materiale prodotto dal docente, fonti normative, mappe concettuali, internet.

Verifiche e valutazione

Le prove sono state diversificate e secondarie degli argomenti trattati e del tipo di verifica (formativa o sommativa) tra interrogazioni orali, test scritti, esercitazioni svolte durante la lezione o a casa.

La valutazione è stata effettuata tenendo conto del livello di partenza, della partecipazione alle lezioni, dell'impegno nello studio e nello svolgimento delle consegne, delle conoscenze e competenze acquisite, del grado di maturazione globale della personalità.

Napoli 06/05/2023

Prof.ssa Maria Gabriella Rosetti

6.7 Scienza e cultura dell'alimentazione

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s.2022/2023

DOCENTE: Gioè Maria

disciplina e cultura dell'alimentazione

CLASSE: V^a B eno

MONTE ORE ANNUALE: 99 ore di cui 66 in compresenza con laboratorio e servizi di enogastronomia, 70 ore al 15 maggio e 14 ore presumibilmente fino alla chiusura dell'anno scolastico. Eventualmente ulteriori 10 ore di potenziamento

TESTI ADOTTATI: alimentazione oggi (5° anno) ed. Clitt

Autori: Silvano Rodato

SITUAZIONE DI PARTENZA :

Il gruppo classe costituito da 12 alunni, 7 maschi e 5 femmine di cui uno non frequentante, L'attività di recupero delle conoscenze, relativa ad alcune tematiche non sufficientemente affrontate l'anno precedente è stato oggetto di verifica mediante prove d'ingresso orali e scritte, strutturate e non e ha dato risultati globalmente positivi. Tutti gli studenti hanno evidenziato interesse per scienza e cultura dell'alimentazione anche se la frequenza non è risultata sempre costante per tutti.

COMPORTEMENTO:

il gruppo classi è mostrato orientato, con buone capacità di ascolto, didatticamente vivace e partecipe, sempre motivato all'apprendimento, rispettoso delle regole e con significative capacità relazionali fra pari e con il docente nel rispetto dei ruoli, infatti, l'inserimento dei due nuovi compagni nell'anno precedente ha continuato ad essere proficuo per entrambi, continuando a trovare l'accoglienza e la serenità di cui avevano bisogno per essere motivati alla frequenza. La partecipazione corretta e costruttiva al dialogo educativo ha permesso di trattare quasi tutti gli argomenti, nonostante diverse interruzioni dell'attività didattica. La frequenza è risultata discontinua, soprattutto per alcuni, anche a causa del covid-19 o di precario stato di salute o impegni lavorativi.

PARTECIPAZIONE:

è stata sempre costruttiva, ad eccezione di alcuni alunni per i quali è risultata non sempre proficua, ma, se sollecitati da un coinvolgimento diretto e continuo, hanno dato il loro contributo, a volte adeguato e costruttivo. Sono stati quasi tutti collaborativi e disponibili con i compagni in difficoltà, elementi trainanti del gruppo classe, sempre attenti e pronti a dare il proprio contributo alla discussione guidata che ha ottenuto i risultati maggiori quando ha fatto leva sulla messa in gioco delle competenze acquisite, soprattutto legate a contenuti nuovi affrontati e più stimolanti di quelli tradizionali.

INTERESSE:

per tutti gli alunni è risultato continuo, sia a casa che in classe, mostrando curiosità per diverse tematiche affrontate, facendo richiesta di approfondimenti in occasione della manifestazione della LILT e partecipando al concorso sull'olio EVO.

IMPEGNO:

premettendo che in questo anno scolastico si sono verificate una serie di interruzioni della frequenza scolastica che hanno tenuto fuori dalle aule il gruppo classe saltuariamente, l'impegno è risultato generalmente costante in classe e anche a casa, sfruttando a pieno le buone capacità. Alcuni invece, hanno evidenziato ancora qualche problema di comprensione della lingua.

PROFITTO:

in relazione all'impegno profuso nelle attività didattiche proposte, è risultato eterogeneo, ma più che sufficiente. Si è potuto constatare una progressione significativa nell'apprendimento, correlata alla

consapevolezza dell'importanza di arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

i livelli di conoscenze, competenze e capacità raggiunti sono risultati alti o medio-alti per tutti gli alunni, anche se qualcuno manifesta difficoltà espositive scritte e orali per difficoltà linguistiche oggettive.

COMPETENZE:

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. 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. 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.

Progettare 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 tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, 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.

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.

CAPACITÀ: Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da

erogare e rispondente a principi estetici.

Individuare le principali nuove tendenze nel settore enogastronomico

Individuare le caratteristiche merceologiche organolettiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

Prevenire e gestire i principali rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti

Individuare gli alimenti principalmente legati alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona

Valutare il significato della piramide italiana

MODALITÀ DI LAVORO:

articolazione flessibile del gruppo classe; lavori di gruppo; lezione frontale; approccio funzionale - comunicativo; conversazioni guidate; giochi di ruolo o di simulazione; esercizi strutturali (di trasformazione, di sostituzione, di completamento, a scelta multipla); presentazione di documenti autentici; proposte di situazioni concrete semi strutturate (brevi argomentazioni su stimolo, riorganizzazione di testi di varia natura, redazione di menu, ricette di cucina, attività di ascolto); per tutti è stato fatto uso di mappe concettuali e schemi riassuntivi finalizzati al raggiungimento degli obiettivi, il libro di testo come riferimento per i contenuti affrontati, con studio guidato e selezione dei contenuti, siti internet per gli approfondimenti circa le tematiche più attuali, PowerPoint, materiale strutturato e non, il metodo euristico, la discussione guidata e lo stimolo al dibattito, facendo cogliere le relazioni di causa ed effetto in fatti e fenomeni. Occasionalmente è stata utilizzata la lezione frontale, partendo dagli interessi personali emersi. Nell'affrontare le diverse tematiche si è sempre posto l'accento sulla correlazione con il loro ruolo professionale e sulla possibilità di poter utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite in un contesto reale. Per quanto concerne l'aspetto culturale, si è dato ampio spazio alle nuove prospettive del settore, approfondendo i legami fra il territorio italiano e le produzioni enogastronomiche.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

sono state orali sistematiche per valutare la progressione dell'apprendimento, scritte mediante test semistrutturati individualizzati per fasce di livello, verifiche scritte sotto forma di relazioni, temi in classe e a casa, verifiche orali programmate, verifiche delle competenze con richiesta di contestualizzazione delle conoscenze acquisite. Al rientro dal PCTO hanno relazionato sull'attività svolta. Verifiche di controllo. Verifiche di valutazione periodiche e sommative. La valutazione terrà conto sia del grado di raggiungimento dell'obiettivo, che del livello di partenza e delle reali capacità di ciascun alunno.

prof.ssa Gioè Maria

6.8IRC

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

DOCENTE: BIAGIO MAGLIULO

MATERIA: IRC

MONTE ORE 10

ANNO SCOLASTICO:2022/2023

Testi adottati:" TERZO MILLENNIO CRISTIANO " vol.UNICO di 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.

0.Partecipazione: La partecipazione alle attività e le risposte alle sollecitazioni didattico - educative della classe, sono da considerarsi nel complesso discreto; questo atteggiamento ha permesso 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. Hanno partecipato al dialogo educativo e si sono lasciati coinvolgere in base alle loro capacità.

Interesse:Anche se sollecitati costantemente le lezioni si sono svolte in un clima distratto e di richiamo al comportamento adeguato e di richiesta di rispetto.

Impegno: La progressione dell'apprendimento è stata graduale, gli allievi sono distinti per l'impegno adeguato e un metodo di lavoro corretto.

Profitto:Raggiunti gli obiettivi.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione: Livello di acquisizione discreto.

Modalità di lavoro: Dialogo disciplinare individuale e di gruppo e approfondimenti di materiali di Vari testi.

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

6.9 Scienze motorie

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI

DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE as. 2022/23

DOCENTE: Andrea Artesi

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: V sez. B eno

MONTE ORE ANNUALE: 70

TESTO ADOTTATO: **“Energia Pura - Wellness/Fairplay “**

Autori: Rampa – Salvetti . Editore :Juvenilia . Volume unico.

Situazione di partenza :SITUAZIONE DI PARTENZA: La classe V B eno. è formata da 12 alunni (8 Maschi e 4 Femmine) di questi, uno non frequentante . Il programma è stato svolto regolarmente.

COMPORTEMENTO: Gli alunni di questa classe hanno avuto un comportamento sempre molto corretto per tutto l'arco dell'anno scolastico partecipando sempre con vivo interesse, essendo quindi molto aperti al dialogo educativo e partecipati le lezioni si sono svolte sempre con piacevole regolarità senza dover mai ricorrere a nessun tipo d'intervento di natura disciplinare.

PARTECIPAZIONE: La partecipazione alle attività didattiche è stata,da parte di quasi tutta la classe, sempre attiva dimostrata da un costante impegno profuso durante ogni lezione e ciò ha sviluppato un'apertura al dialogo educativo ed il raggiungimento per qualcuno di buone competenze e conoscenze mentre altri hanno avuto bisogno di maggiori sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere il lavoro assegnato.

INTERESSE : La maggior parte degli alunni ha mostrato interesse per qualsiasi disciplina loro proposta approfondendo, ad ogni lezione, impegno e partecipazione attiva.

IMPEGNO : anche l'impegno è stato ,per la maggior parte di loro , costante .

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,

Gli alunni sono venuti a conoscenza ed all'acquisizione dei regolamenti delle discipline sportive praticate, dei ruoli funzionali e tecnici e delle varie strategie da applicare durante le diverse fasi di gioco e durante qualche lezione teorica,hanno approfondito le loro conoscenze su sistemi ed apparati del corpo umano.

COMPETENZE E CAPACITA' DISCIPLINARI, LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

CONOSCENZE COMPETENZE :

La quasi totalità degli alunni sono riusciti a riconoscere le fasi di gioco in partita e scegliere la strategia più adatta alla circostanza; saper riconoscere i punti di forza e debolezza degli avversari e saper collaborare con i

compagni di squadra valorizzando le abilità di ciascuno per il raggiungimento di uno scopo comune. Con alcune lezioni teoriche i ragazzi hanno acquisito nozioni di anatomia umana, concetti posturali basilari tramite lo studio dei Paramorfismi e Dismorfismi della C.V. ed alcuni cenni della cinesiologia applicata.

CAPACITA DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE

In questa fase di apprendimento è stato importante alternare il metodo deduttivo (modalità di presentazione dei contenuti descrittivo-prescrittiva e di assegnazione dei compiti) 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. Durante le lezioni sono state eseguite esercitazioni in piccoli gruppi o in tutoraggio fra pari (cooperative learning e peer to peer) facilitata la collaborazione, la coesione della classe. Il circle time, alla fine di ogni lezione, è stato fondamentale, per fare il punto della situazione e mantenere alta la motivazione ed il livello di acquisizione.

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, ed è una fase di misurazione. Infatti, durante l'anno, sono state somministrate agli alunni una serie di esercizi sui fondamentali della disciplina da eseguire in condizioni variabili ma con un coinvolgimento continuo.

Napoli

IL Professore.

Artesi Andrea

6.10 ENOGASTRONOMIA

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

DOCENTE: Prof. Cavallaro Antonio

MATERIA: Laboratoriodi Enogastronomia- settore: cucina

CLASSE: 5Beno

MONTE ORE ANNUALE: 180

TESTI ADOTTATI: Chef e PastryChef

Autori: ALMA

SITUAZIONE DI PARTENZA :La classe è composta da 11 alunni, 4 femmine e 7 maschi. La classe è omogenea in quanto tutti gli allievi hanno dimostrato sempre una partecipazione attiva nei confronti della disciplina. In particolare, hanno manifestato professionalità, ed una discreta puntualità e dedizione alle tante attività di carattere professionale a cui hanno partecipato e in cui hanno riportato sufficienti risultati. Rispetto al piano meramente didattico, sin dalle prime lezioni ho effettuato un riepilogo delle conoscenze pregresse degli alunni. Si è posto l'accento sull'approfondimento di alcuni argomenti specifici e sul collegamento di questi con altre discipline, allo scopo di accrescere la loro preparazione.

COMPORTEMENTO/ PARTECIPAZIONE: Sotto il profilo disciplinare non si sono rilevati problemi, anzi gli allievi sono risultati ben scolarizzati e hanno 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, più intenso e produttivo a ridosso delle verifiche. 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.

Tutto ciò ha determinato un livello di apprendimento globalmente buono, fermo restando 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.

- **CONOSCENZE:** Le conoscenze globali inerenti alla disciplina acquisite dal gruppo classe sono complessivamente buone. Nel contesto è comunque possibile individuare due 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 costante in cui l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare.

COMPETENZE: 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 DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE: 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.

MODALITA' DI LAVORO: La metodologia di insegnamento, allo scopo di motivare e stimolare il più possibile i discenti è stata rappresentata da lezioni partecipate, dialogate alternate ad attività laboratoriali, 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 enogastronomia settore cucina, al quinto anno di studi.

VERIFICA E VALUTAZIONE: Le verifiche orali sono state realizzate in modo sistematico costantemente anche durante le esercitazioni pratiche in laboratorio.

La valutazione è stata effettuata mediante osservazioni sistematiche, con le verifiche 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.

6.11 Sala e vendita

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B Enoa.s. 2022/2023

DOCENTE: Finzi Maria

MATERIA: Servizi di enogastronomia settore sala e vendita.

ANNO SCOLASTICO: 2022/23

CLASSE: 5BEno

Testo adottato: Sala e vendita per cucina ALMA edizioni Plan.

Situazione di partenza

La classe è composta da 12 alunni, 8 alunni di cui uno non frequentante e 4 alunne .

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 per alcuni studenti, 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.

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 caratterizzata dalla presenza di alunni disciplinati e attenti , che sempre si sono espressi adeguatamente durante il percorso didattico. Nella maggior parte degli alunni la partecipazione al dialogo educativo è stata sempre attiva e in base all'argomento trattato alcuni alunni hanno manifestato interesse per i contenuti disciplinari trattati partecipando con più attenzione all'azione didattica.

Impegno nello studio adeguato e continuo

In rapporto alla situazione descritta l'evoluzione formativa è stata sostanzialmente lenta visti gli impegni dell'alternanza e la necessità di adeguarsi alle altre quinte presenti nell'istituto 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 epiu' che sufficienti. L'apprendimento, vista la collaborazione e attenzione da parte degli alunni è da considerarsi adeguato agli argomenti trattati Si distingue, comunque un gruppo di studenti che per profitto, partecipazione attiva alle lezioni, impegno nello studio e interesse per le tematiche affrontate si sono distinti in modo particolare anche se tutta la classe ha seguito in maniera soddisfacente. Questi, attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico, sono pervenuti a una padronanza delle conoscenze e delle competenze che può considerarsi sufficiente.

La totalità 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.ssa Maria Finzi

7 PERCORSI DIDATTICI

7.1. Percorsi didattici disciplinari

INDICAZIONI SU STORIA

CLASSE: 5B ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: AIELLO MANUELA

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

<u>COMPETENZE</u> RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<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.
<u>STORIA</u>	
	<ul style="list-style-type: none">• L'ALBA DEL VENTESIMO SECOLO

CONOSCENZE

oCONTENUTI

TRATTATI:

**(ancheattraversoUDAomod
uli)**

1. La secondarivoluzioneindustriale
2. Le Bella epoque;
3. I caratterigeneralidell'etàGiolittiana
4. L'età giolittiana tra successi e sconfitte: la conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana

● **LA GRANDE GUERRA**

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

● **IL DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929**

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 *New Deal*

● **L'ITALIA FASCISTA**

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

● **LA RIVOLUZIONE RUSSA**

- 1) L'imperorussonel XIX
- 2) la rivoluzione del 1917 in Russia
- 3) La nascita dell'URSS
- 4) Da Lenin a Stalin

	<ul style="list-style-type: none"> ● LA GERMANIA NAZISTA <ol style="list-style-type: none"> 1. La Repubblica di Weimar e l'ascesa di HITTLER 2. La persecuzione degli Ebrei 3. gli anni trenta, nazionalismo, autoritarismo e dittatura 4. La politica estera di Hitler ● LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA <ol style="list-style-type: none"> 1. Un paese arretrato 2. Dalla fine della monarchia alla dittatura di Francisco Franco ● LA SECONDA GUERRA MONDIALE <ol style="list-style-type: none"> 1. Dalle cause della guerra alla battaglia di Stalingrado 2. Dalla battaglia di Stalingrado alla Repubblica di Salò 3. La vittoria degli Alleati e la fine della guerra 4. La fine della guerra in Italia ● IL DIFFICILE DOPOGUERRA <ol style="list-style-type: none"> 1. La guerra fredda 2. La divisione del mondo 3. La nascita della Repubblica in Italia e la Costituzione
<u>ABILITA':</u>	<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
CRITERI DI VALUTAZIONE:	verifiche orali a trimestre.
TESTI e MATERIALI:	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo: Gianni Gentile – Luigi Ronga, Guida allo studio della storia 5, editrice LA SCUOLA ● Schemi, video, mappe ed appunti forniti dalla docente.

INDICAZIONI SU ITALIANO
CLASSE: 5B ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: AIELLO MANUELA
ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</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>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Il secondo Ottocento: la società e la cultura Il romanzo europeo del secondo Ottocento La Scapigliatura: le idee, gli autori La prosa degli Scapigliati: Tarchetti (da “Fosca” brani antologici scelti)</p> <p>Le radici culturali del Verismo Il Positivismo Zola e il Naturalismo Dal Naturalismo al Verismo: Verga e Capuana</p> <p>GIOVANNI VERGA La vita, le opere, pensiero e la poetica "Rosso Malpelo", “La lupa” (da <i>Vita dei campi</i>) “ La roba ” (da <i>Novelle rusticane</i>) "Il naufragio della Provvidenza" (da <i>I Malavoglia</i>) “La morte di Gesualdo” (da <i>Mastro- Don Gesualdo</i>)</p> <p>Simbolismo e Decadentismo in Europa Il manifesto del Decadentismo e i poeti maledetti Il romanzo nell'età del Decadentismo: i modelli di Huysmans e Wilde (la vita come opera d' arte) Il Decadentismo in Italia: Pascoli e D'Annunzio</p> <p>GIOVANNI PASCOLI La vita, le opere, il pensiero e la poetica X Agosto” (da <i>Myricae</i>) "Il tuono", “Il lampo”, “Il temporale”(da <i>Myricae</i>) “L'eterno fanciullo che è in noi” (da <i>Il Fanciullino</i>)</p>

	<p>GABRIELE D'ANNUNZIO La vita, le opere, il pensiero e la poetica “L’ educazione di Andrea Sperelli (da “<i>Il Piacere</i>”) “La pioggia nel pineto” (da <i>Alcyone</i>)</p> <p>Il Romanzo in Occidente nel primo Novecento L’uomo moderno e il disagio interiore (gli anti eroi della letteratura)</p> <p>ITALO SVEVO La Vita, le opere, il pensiero e la poetica “Il vizio del fumo”, “La vita è inquinata alle radici”(da <i>La coscienza di Zeno</i>)</p> <p>LUIGI PIRANDELLO La vita, le opere, il pensiero e la poetica “Il treno ha fischiato” (da <i>Novelle per un anno</i>) “L’ombra di Adriano Meis” (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>) “La carriola” (da <i>Novelle per un anno</i>) “Tutta colpa del naso” (da <i>Uno Nessuno e Centomila</i>) “La vecchia signora”(da <i>L’ Umore</i>)</p> <p>IL FUTURISMO</p> <p>FILIPPO TOMMASO MARINETTI E IL MANIFESTO “Fondazione e manifesto del Futurismo” (da il primo Manifesto - parte centrale) 17. F. T. Marinetti , “La Battaglia di Adrianopoli” (<i>Zang Tumb Tumb</i>)</p> <p>LA POESIA E LA GUERRA</p> <p>GIUSEPPE UNGARETTI La vita, Le opere, il l pensiero e la poetica “Veglia" (da <i>L’allegria</i> - sez. Il porto sepolto) "San Martino del Carso" (da <i>L’allegria</i> - sez. Il porto sepolto) “Mattina” (da <i>L’allegria</i> - sez. Naufragi) “Soldati” (da <i>L’allegria</i> - sez. Girovago)</p> <p>LA TRAGEDIA DELLA SHOAH PRIMO LEVI La vita e le opere “Verso Auschwitz” (da <i>Se questo è un uomo</i>) "Se questo è un uomo” (poesia da <i>Se questo è un uomo</i>)</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<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

	<p>primo dopoguerra, identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni multimediali.
<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

INDICAZIONI SU MATEMATICA

IPSSEOA A. ESPOSITO FERRAIOLI.	PERCORSO DIDATTICO	MATERIA	DOCENTE	CLASSE
	Anno scolastico 2022/2023	Matematica	Valeria Vozza	5 B Enogastronomia

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<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 Costituzione</u></p> <p>-Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria e degli altri, curando l'acquisizione di elementi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p>
---	---

	- Partecipare al dibattito culturale
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> - Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. - Intervalli limitati e illimitati. - Definizione di funzione (dominio, codominio, immagine). - Classificazione delle funzioni: dominio delle funzioni algebriche razionali intere e fratte, dominio delle funzioni algebriche irrazionali intere e fratte. - La funzione esponenziale: grafico e proprietà. - Proprietà delle funzioni: funzioni iniettive e suriettive, funzioni pari e dispari, funzioni crescenti e decrescenti). - Zeri e segno di una funzione. - Significato di limite. (dal punto di vista grafico), limite destro e limite sinistro. - Calcolo di semplici limiti che non presentano forme di indecisione. - Calcolo dei limiti delle funzioni polinomiali che presentano la forma indeterminata $+\infty-\infty$. - Calcolo dei limiti delle funzioni razionali frazionarie che presentano la forma indeterminata ∞/∞. - La continuità delle funzioni in un punto - Punti singolari di 1° 2° e 3° specie - Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali. - Grafico probabile di semplici funzioni razionali frazionarie (massimo secondo grado). - Art. 32 della Costituzione “il diritto alla salute” e la matematica del contagio.
ABILITA':	<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. - Rappresentare in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. - 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.
METODOLOGIE:	<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

	<p>impostare il loro percorso di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>

INDICAZIONI SU INGLESE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<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 lavoro</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>REVISION: grammar and professional English for restaurant/catering workers (ripasso delle più importanti nozioni e funzioni comunicative studiate negli anni precedenti e degli argomenti di carattere tecnico-professionale relativi al settore cucina).</p> <p>GRAMMAR, VOCABULARY, FUNCTIONS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Present (simple and continuous) ✓ Imperative ✓ Prepositions of place ✓ Past Tenses (past simple-past continuous) ✓ Connectors ✓ Giving advice. Giving instructions. Giving polite orders (for cooking instructions, commands and recipes) <p>- Cooking vocabulary in English: cooking verbs</p>

	<p>Module 1: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION</p> <p><u>Health and safety</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Types of risk in food production (the 3 hazards:biological, physical, chemical); hazards and personal hygiene rules • HACCP • HACCP principles • Food transmitted infections and food poisoning • Food contamination: risks and preventive measures (1) • Food contamination: risks and preventive measures (2) •Case study: Slow Food“CarloPetrini <p><u>Diet and nutrition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • The Mediterranean diet+ the 'food pyramid • Food allergies and intolerances • Italian Food Heritage and Quality Certification Charming Campania <p>Module 2: MENU PLANNING</p> <p><u>Special menus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Breakfast, lunch and dinner menus • English breakfast menus <p>RECIPES</p> <ul style="list-style-type: none"> • The 'sections' of a recipe (title/name, ingredients, etc.) •Prepare your recipes: in writing + oral presentation •Cuisine in the multiracial world- Omelette story <p>CITIZENSHIP EDUCATION/EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ The 17 SustainableDevelopment Goals
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti.</p> <p>Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all'interno di testi di breve estensione</p> <p>Produrre testi chiari, orali e scritti relativi agli argomenti proposti</p> <p>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</p>

	<p>impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>zizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale</p> <p>Ogni attività consta delle seguenti fasi: <i>warming up</i> <i>presentation</i> <i>practice</i> <i>evaluation</i> <i>test</i></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Brainstorming</p> <p>Pair work</p> <p>Group work</p> <p>Problem Solving</p> <p>Dialoghi e conversazioni in coppie o a gruppi</p> <p>Dettati, lettura (intensiva, esplorativa, estensiva, silenziosa)</p> <p>Questionari</p> <p>Note-taking, note-making</p> <p>Riassunti</p> <p>Transcodificazioni</p> <p>Esercitazioni di traduzioni</p> <p>Rimandi alla Rete, mappe concettuali, mappe mentali</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Verifiche di controllo</p> <p>Verifiche di valutazione: periodiche e sommative</p>

	Domande a scelta multipla Domande aperte <i>Esercizi di matching e filling</i>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo* Fotocopie Monitor Interattivo Sussidi audio-visivi Piattaforma web Microsoft Teams *Catrin E. Morris, <i>Well done! Cooking</i> , editore ELI(testo in adozione)

Napoli, 09/05/ 2023

L'insegnante
Marta Villamaina Scorrano

INDICAZIONI SU FRANCESE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Lingua Francese	<p>padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi e comunicativi</p> <p>utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario, utilizzare testi multimediali</p> <p>6) Acquisizione di basi culturali e professionali per un reale inserimento in una società transnazionale.</p> <p>7) Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici in un ambito di registri e di varietà linguistiche.</p> <p>8) Esprimersi con discreta comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.</p> <p>9) Raggiungimento delle capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse conoscenze.</p> <p>10) Consapevolezza dello stretto rapporto tra mondo culturale e mondo professionale</p> <p>11) Acquisizione di una sufficiente padronanza dell'aspetto merceologico enologico e dietetico dei prodotti utilizzati</p>
--	---

CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	1) Le principali forme di intossicazione alimentare. 2) I differenti tipi di rischi. 3) Le abitudini alimentari in Francia. 4) Leslieux de la restauration en France 5) La conservazione attraverso il freddo. 6) La regolamentazione europea per la ristorazione. 7) HACCP. 8) Riferimenti alla regolamentazione europea. 9) I differenti tipi di conservazione. 10) La pyramide alimentare. Le grignotage 12 conseils pour bienmanger L'alimentationmacrobiotique L'alimentationbiologique Le régime méditerranéen Comment mangent les Français
ABILITA':	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico utilizzare la lingua francese a livello intermedio per comprendere e produrre testi orali e scritti anche in relazione alla micro lingua specifica interloquire ed argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento saper produrre testi brevi e semplici e coerenti per descrivere esperienze ed eventi di lavoro
METODOLOGIE:	1) Analisi condotta su testi di uso quotidiano. 2) Testi rappresentativi di problemi contemporanei e professionali di vario tipo. 3) Lavoro di coppia e di gruppo.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	1) Test. 2) Questionari. 3) Compiti scritti. 4) Verbalizzazioni. 5) Interrogazioni. 6) Conversazioni guidate. 7) Produzione scritta libera e guidata. 8) Prove semistrutturate 9) Test strutturati. 10) Colloqui e dialoghi in lingua.

	11)Capacità di comunicazione
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	1)Lezioni frontali. 2)Gruppi di lavoro. 3)Lavoro individuale, di gruppo, di classe. 4)Utilizzo dei testi presenti in biblioteca, laboratori. 5)Lettura del testo intensiva, estensiva o integrata. 6)Materiale cartaceo autentico. 7) Testo adottato: Olivieri-Beupart “Pret à manger” – Rizzoli editore

INDICAZIONI SU DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<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. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. • 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. • Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine rappresentativa e riconoscibile del territorio.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • L’evoluzione del mercatoturistico • Gli effetti del turismo sull’economia nazionale • Il turismo sostenibile e responsabile • L’evoluzione del concetto di marketing • Il web marketing • Il marketing strategico e operativo • Il piano di marketing • Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto • Le strategie del marketing mix • Marketing territoriale e promozione del made in Italy • Funzioni e struttura del business plan • Le start up innovative del turismo • Pianificazione strategica e programmazione operativa

	<ul style="list-style-type: none"> • Articolazione del sistema di budgeting • L'analisi degli scostamenti • La gestione della qualità • La tutela del marchio
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate utilizzando anche strumenti di marketing e web-marketing • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo • Esami di caso pratici • Esercitazione guidata • Attività di recupero anche con tutoraggio tra pari
<u>STRUMENTI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali • Verifiche scritte • Esercitazioni individuali e di gruppo • Elaborati svolti a casa
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Mappe concettuali • Fonti normative • Internet • Materiale fornito dal docente

INDICAZIONI SU IRC

I.P.S.S.E.O.A. “A.ESPOSIT OFERRAIOL I”	PERCORSO IRC	MATE DIA	DOCENT E	CLASSE
	Annoscolastico2022/2 023	IRC	Prof.ssaMag liuloBiagio	V B eno

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE/ CONTENUTI	METODOLOGIE	STRUMENTI	VERIFICHE	TEMPI
<p>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.</p>	<p>Formulare domande di senso. Conoscere i segni e linguaggio religioso appropriato. Storia della chiesa e delle diverse religioni. Leggere i segni del cristianesimo o nell'arte e nella letteratura. Operare scelte morali di carità circa le problematiche suscitate nello sviluppo scientifico tecnologico nel confronto con i valori cristiani</p>	<p>Interrogativi universali dell'uomo. Risposte del cristianesimo la persona, 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.UDA: Gesù vero uomo ci indica come costruire una convivenza di pace.</p>	<p>Lezioni frontali. Utilizzo di varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatica.</p>	<p>Diversi libri di testo e materiale strutturato con schede e test, percorsi di ricerca</p>	<p>Verifiche e valutazione in itinere strutturate e dialogate</p>	<p>L'anno scolastico sarà scandito in trimestri</p>

PERCORSO DIDATTICO	Materia Scienze Motorie e Sportive	Docente Artesi Andrea	AS 2022/2023
	Classe 5sez.Beno.		

Competenze	Abilità	Conoscenze / Contenuti	Metodologie	Strumenti	Verifiche	Tempi
<p>1) Percezione del corpo</p> <p>2) Controllo del corpo</p> <p>3) Cultura multi sportiva</p> <p>4) Comprensione della funzione delle regole e delle istituzioni nelle attività motorie-sportive</p>	<p>Gli alunni sono riusciti a percepire i segnali e le variazioni fisiologiche del corpo tipo : frequenza cardiaca, respiro, senso di fatica .</p> <p>Gli alunni hanno perfezionato gli schemi motori di base come :correre, saltare, lanciare ,l'orientamento spazio-tempo,</p> <p>Gli alunni hanno perfezionato i fondamentali di gioco e le abilità dei principali sport di squadra e individuali</p> <p>Gli alunni hanno cercato di contenere impulsi prevaricatori e aggressivi; sa accettare le decisioni arbitrali; rispettare e condividere con gli avversari/compagni le vittorie come le sconfitte.</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>Conosce il ruolo educativo dell'attività fisica nella formazione del carattere</p>	<p>Portare a conoscenza dei vari apparati e sistemi tramite la pratica sportiva per capire come sia possibile migliorare i propri limiti .</p> <p>Conoscere i principi scientifici che sottendono alla prestazione motoria e la teoria e metodologie delle attività motorie .</p> <p>Tramite la pratica sportiva delle attività ludiche applicando le regole intrinseche delle varie discipline.</p>	<p>Per ciò che riguarda la parte meramente pratica gli strumenti sono quelli della struttura scolastica ovvero:</p> <p>1) Palestra coperta</p> <p>2) Campo da Basket</p> <p>3) Campo da Pallavolo</p> <p>4) Piccoli attrezzi</p> <p>5) Grandi attrezzi</p> <p>esercitazioni tecnico sportive (svolte anche all'aperto)</p> <p>esercitazioni individuali, in coppia e in piccoli gruppi circuitiattrezzi.</p>	<p>Le Sc. Motorie sono una materia basata non sulla ricettività passiva, ma sulla pratica diretta, costante e attiva, può essere introdotto il concetto di verifica permanente attraverso l'attività stessa (es. voto per la partecipazione fattiva). L'inattività ingiustificata comporta una valutazione negativa (1/10). La partecipazione, attiva e corretta alla lezione, è considerata come component e essenziale, al fine d'attestare le</p>	<p>I tempi sono stati quelli previsti dal collegio docenti che hanno previsto prove periodiche trimestrali o quadrimestrali .</p> <p>Le verifiche sono state effettuate in modo globale ed individuale, partendo dall'osservazione del comportamento dell'allievo e della sua partecipazione e all'unità didattica. Sono state considerate le conoscenze, competenze e capacità che l'allievo ha acquisito partecipando alle lezioni pratiche con spunti per cenni teorici. Oggetto di valutazione è stato anche</p>

			<p>Ove possibile, si è cercato di utilizzare il “problem-solving”, per facilitare lo sviluppo delle abilità motorie. Ne è derivato 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 lo sviluppo.</p>		<p>valutazioni (i giudizi) negli scrutini. Le seguenti indicazioni determinano o la proposta di voto degli alunni negli scrutini intermedi o finali nei vari corsi di studio. La sopra citata valutazione è imperniata sulla verifica dell'attività svolta in tre aree di proposta differenti, che sono:</p>	<p>la capacità di integrarsi e divenire parte attiva del gruppo classe. La valutazione del profitto è in scala decimale e in numeri interi.</p>
<p>5) Collaborare e lavorare in gruppo/squadra relazionandosi positivamente con gli altri</p>	<p>Gli alunni hanno cercato di rispettare i tempi, le capacità e le opinioni degli altri ed essere puntuali nell'assolvimento dei compiti assegnati ed aiutare i compagni in difficoltà.</p>					

INDICAZIONI SU ENOGASTRONOMIA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Operare in relazione all'ambiente di lavoro e alle normative di sicurezza • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali del settore enogastronomico
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva agroalimentare e gastronomica • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
<p>CONOSCENZE o</p> <p>CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità alimentare: prodotti biologici, filiera corta e km 0. Certificazioni di qualità. Frodi alimentari. • Valorizzazione delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche nazionali . • Prodotti tipici del territorio campano. • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. • Evoluzione dei consumi alimentari italiani. • L'enogastronomia nel mondo: panoramica generale. • Pericolo e rischio alimentare: Contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti. • Normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. • La salute in cucina: allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • L'elaborazione di menu e carte. • La promozione di uno stile di vita equilibrato. • La ristorazione. • Il catering e il banqueting. • Organizzazione e gestione: approvvigionamento, magazzino, food cost. • Tecniche di cottura e composizione dei piatti.
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche merceologiche, organolettiche, e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Prevenire e gestire i principali rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Redigere un piano di HACCP • Esplicitare comportamenti alimentari adeguati a mantenere la salute • Individuare le caratteristiche di un menù funzionale alle esigenze della clientela • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso della lavorazione • Usare atteggiamenti sicuri, che prevengono possibili infortuni

	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere il “Made in Italy” sfruttando forme di collaborazione con soggetti pubblici o privati • Individuare le principali nuove tendenze nel settore enogastronomico • Saper costruire un menu • Saper applicare le tecniche di cottura nella realizzazione di un menu • Saper realizzare un piatto con il giusto equilibrio tra cromie e forme
<u>METODOLOGIE:</u>	zioni frontali partecipate, pratica di laboratorio. Utilizzo degli strumenti e delle reti informatiche per ricercare. e approfondire contenuti per meglio motivare gli studenti.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche orali Verifiche pratiche
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Appunti Video Filmati Ricerche su internet

INDICAZIONI SU SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: Finzi Maria

MATERIA: Servizi di enogastronomia settore sala e vendita.

ANNO SCOLASTICO: 2022/23

CLASSE: 5BEno

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Predisporre un menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>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, la gestione delle aziende ristorative, le funzioni e le forme gestionali più diffuse, la legge quadro sulla vendita e somministrazione di cibo e bevande, l'informatica nella ristorazione, la normativa sull'inquinamento acustico, atmosferico e gestione dei rifiuti nella ristorazione, il vino, i liquori, i distillati, le creme, i vari modi di vinificare, la distillazione, la fermentazione, la birra, le acque minerali, il drink e foodcost, la classificazione dei cocktail, gli abbinamenti cibo vino.</p> <p>Conoscere la differenza tra liquori distillati, tra i vari modi di vinificare, sapere abbinare il giusto vino alla tipologia di menu, saper redigere un menu in base al contesto e alle esigenze della clientela, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Conoscere le varie bevande, tra i vari modi di vinificare, sapere abbinare il giusto vino alla tipologia di menù, saper redigere un menù in base al contesto e alle esigenze della clientela, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</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.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Colloqui individuali, colloqui di gruppo, prove semi strutturate.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Sala e vendita per cucina ALMA edizioni Plan.</p>

INDICAZIONI SU SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per scienza e cultura dell'alimentazione:</u></p>	<p>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. 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. 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.</p> <p>Progettare 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.</p>
---	---

	<p>estetici.</p> <p>Individuare le principali nuove tendenze nel settore enogastronomico</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche organolettiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Prevenire e gestire i principali rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Individuare gli alimenti principalmente legati alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona</p> <p>Valutare il significato della piramide italiana</p> <p>Individuare gli alimenti principalmente legati alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona</p> <p>Valutare il significato della piramide italiana</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>articolazione flessibile del gruppo classe; lavori di gruppo; lezione frontale; approccio funzionale - comunicativo; conversazioni guidate; giochi di ruolo o di simulazione; esercizi strutturali (di trasformazione, di sostituzione, di completamento, a scelta multipla); presentazione di documenti autentici; proposte di situazioni concrete semi strutturate (breve argomentazioni su stimolo, riorganizzazione di testi di varia natura, redazione di menu, ricette di cucina ,attività di ascolto, mappe concettuali e schemi riassuntivi, il libro di testo come riferimento per i contenuti affrontati, studio guidato e selezione dei contenuti, siti internet, PowerPoint, materiale strutturato e non, il metodo euristico, la discussione guidata e lo stimolo al dibattito, facendo cogliere le relazioni di causa ed effetto in fatti e fenomeni. Nell'affrontare le diverse tematiche si è sempre posto l'accento sulla correlazione con il loro ruolo professionale e sulla possibilità di poter utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite in un contesto reale. Ampio spazio alle nuove prospettive del settore, approfondendo i legami fra il territorio italiano e le produzioni enogastronomiche.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Sono state orali sistematiche per valutare la progressione dell'apprendimento, scritte mediante test semistrutturati individualizzati per fasce di livello, verifiche scritte sottoforma di relazioni, temi in classe e a casa, verifiche orali programmate, verifiche delle competenze con richiesta di contestualizzazione delle conoscenze acquisite. Al rientro dal PCTO hanno relazionato sull' attività svolta. Verifiche di controllo. Verifiche di valutazione periodiche e sommative. La valutazione terrà conto sia del grado di raggiungimento dell'obiettivo, che del livello di partenza e delle reali capacità di ciascun alunno.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo, materiale strutturato e non, video, filmati, LIM, rete internet, conferenze, PowerPoint</p>

8. L'ESAME

La prima prova scritta di italiano si terrà il 21 giugno 2023 alle 8.30 e sarà predisposta su base nazionale. Alle candidate e ai candidati saranno proposte sette tracce ministeriali tra cui scegliere quelli che ritengono più adatta alla loro preparazione e alle loro capacità.

La seconda prova scritta si terrà il 22 giugno 2023 e, per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, verte sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlate. La predisposizione della prova sarà affidata ai singoli istituti.

Il colloquio orale è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa e dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel curriculum dello studente. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte dei candidati, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione ai sensi del comma 5.

Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di educazione civica. Analizzerà poi, con una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze fatte nell'ambito del PCTO.

8.1 Criteri di ammissione all'esame di stato

Per l'ammissione non è richiesto il voto non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina e il voto non inferiore a sei decimi; è tuttavia prevista la possibilità di ammettere, con provvedimento motivato, nel caso di una insufficienza in una sola disciplina. Quanto alle equisite della frequenza "per almeno tre quarti del monte ore personalizzato", i collegi docenti possono prevedere deroghe. Per questa ragione, nel prossimo Collegio dei docenti verranno deliberate i criteri per le deroghe previste. Per quest'anno si prescinde dal possesso degli altri tre requisiti previsti dal Decreto legislativo 62/2017, ossia dalla partecipazione alle prove INVALSI e dallo svolgimento delle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento).

Deroga alla normativa ordinaria: non costituisce requisito d'ammissione, lo svolgimento delle ore previste nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (art.13, comma 2, lettera c) del D.lgs. 62/2017), ma sarà oggetto di discussione al colloquio.

8.2 Criteri di attribuzione crediti formativi

Il voto finale si calcola a partire dalla somma tra i crediti del triennio, dati dalla media di ciascun candidato e il punteggio di ciascuna prova (prima, seconda e orale). Il voto massimo che si può prendere all'esame di Stato è pari a 100, mentre il voto minimo equivale a 60. Le due prove scritte e il **colloquio orale** sono valutate fino a un massimo di 20 punti ciascuna (20+20+20=60), mentre il **punteggio massimo** derivante dai crediti è 40 (60+40=100).

Per la Maturità 2022-2023 avremo quindi una tabella di crediti così divisa:

Crediti assegnati dal Consiglio di Classe: Massimo 40

Prima prova scritta: 20 punti

Seconda prova scritta: 20 punti

Esame orale: 20 punti

- **Totale:** 100 punti

Tabella crediti scolastici Maturità 2022-2023

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs 62/2017.

ALLEGATO A al d.lgs 62/2017 - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Per l'attribuzione del Credito Formativo del quinto anno, il C.d.c in sede di scrutinio finale calcola la media aritmetica dei voti in tutte le discipline (compreso quello di condotta) ed individua il range di oscillazione dei punti di credito utilizzando la tabella di cui sopra.

Per assegnare il punteggio massimo della fascia, il C.d.C si atterrà ai criteri approvati dal collegio docenti.

Crediti formativi del 3[^] e 4[^] anno.

	COGNOME NOME	III ANNO	IV ANNO
1	OMISSIS	8	8
2	OMISSIS	12	12
3	OMISSIS	10	10
4	OMISSIS	8	8
5	OMISSIS	11	11
6	OMISSIS	8	8
7	OMISSIS	9	9
8	OMISSIS	9	9
9	OMISSIS	8	8
10	OMISSIS	8	8
11	OMISSIS	9	9

8.3La prima prova scritta

La prima prova scritta di italiano si terrà il 21 giugno alle ore 8:30. Sarà composta di sette tracce ministeriali tra cui gli studenti potranno sceglierne una e durerà sei ore.

Il punteggio massimo da poter attribuire alla prima prova è:

- fino a un massimo di 20 punti per la prima prova scritta.

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



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

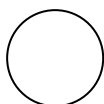
GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)			Voto attribuito
<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"> • 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



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

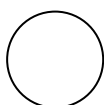
GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B

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**



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

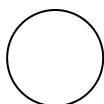
GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA C

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 _____

8.4 La seconda prova scritta

La seconda prova scritta si terrà il 22 giugno e sarà sorteggiata il giorno stesso tra tre tracce elaborate collegialmente da tutti i docenti degli insegnamenti di indirizzo. Le tre tracce saranno preparate sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe entro il 21 giugno 2023 o secondo le indicazioni ministeriali e delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe. La durata della prova sarà di sei ore.

Il punteggio massimo da poter attribuire alla seconda prova è:

- fino a un massimo di 20 punti per la seconda prova scritta.

IPSSEOA " 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 5a

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	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	4/5	

problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.		tecnico-professionali essenziali acquisite.		
	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				_____/2 0

I COMMISSARI

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente
prof. _____

8.5 Percorsi interdisciplinari

Il C.d. C. della classe V^A B Enogastronomia ha selezionato i seguenti nuclei tematici:

1. Sostenibilità
2. Innovazione e tecnologia
3. Il made in Italy e territorio
4. Salute e sicurezza

8.6 Il colloquio

Il colloquio orale si aprirà con l'analisi del materiale scelto dalla Commissione. Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di educazione civica. Analizzerà poi, con una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze fatte nell'ambito dei PCTO.

8.7 Simulazioni prove di esame

Sono state effettuate le simulazioni delle due prove scritte:

- 1) prima prova scritta di italiano il giorno 2 maggio 2023.
- 2) seconda prova scritta di scienza e cultura dell'alimentazione il giorno 4 maggio 2023.

E' stata, inoltre, programmata in data 17 maggio 2023 dalle 10:00 alle 12:00 la simulazione della prova orale, in presenza della commissione composta dai docenti di Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, DTA. La Commissione ha previsto un colloquio della durata di 50 minuti per ciascun alunno, per un totale di tre alunni scelti in base a sorteggio. Per ogni alunno verrà proposto un documento relativo ad una delle aree tematiche proposte in modo da accertare la capacità dello studente di effettuare i diversi collegamenti interdisciplinari. La parte terminale del colloquio sarà dedicata alla discussione dell'esperienza di PCTO svolta nel corso dell'anno scolastico.

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

LA COMMISSIONE

PRESIDENTE

Simulazioni del Colloquio orale

Il C.d.C. ha organizzato una simulazione di prova d'esame orale al fine di preparare al meglio la scolaresca alla tipologia dell'esame di maturità individuata dal MIUR. Il giorno 17 del mese di maggio 2023 alle ore 10:00, presso l'Istituto, si è svolta la simulazione della prova orale per l'esame di Stato 2023.

La commissione è composta dai seguenti docenti:

DOCENTE	MATERIA
PROF.SSA AIELLO MANUELA	Lingua e letteratura italiana-storia
PROF. CAVALLARO ANTONIO	Lab. Servizi Enogastronomia-cucina
PROF.SSA GIOE' MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
PROF.SSA ROSETTI MARIA GABRIELLA	Diritto e tecniche amministrative
PROF.SSA VILLAMAINA SCORRANO MARTA	Prima lingua straniera inglese
PROF.SSA VOZZA VALERIA	Matematica

Alla simulazione è risultata assente l'alunna omissis.

Si è poi proceduto al sorteggio per la scelta dei candidati e successivamente sono stati sorteggiati i percorsi interdisciplinari.

Gli alunni impegnati nella prova sono stati i seguenti:

- OMISSIS
- OMISSIS
- OMISSIS

Sulla base delle disposizioni legislative e regolamentari dell'O.M. 65/2022, si è proceduto alla conduzione dei colloqui.

I documenti estratti nel corso del colloquio sono stati i seguenti:

- OMISSIS

Documento: Agenda 2030- Obiettivo 12

-OMISSIS

Documento: Sostenibilità

OMISSIS

Documento: Articolo 41

La simulazione è terminata alle ore 12.00

9. ELENCO ALLEGATI

- **Allegato A:** Traccia della simulazione della seconda prova scritta
- **Allegato B:** Relazione finale del Tutor del PCTO
- **Allegato C:** Elenco docenti con firme
- **Allegato D:** Tabella crediti

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

- ✓ Verbali del Consiglio di classe
- ✓ Certificazione delle competenze
- ✓ Giudizi di ammissione all'esame di Stato
- ✓ Tabellacrediti complete
- ✓ Programmisvolti
- ✓ Verbale simulazione del colloquio orale del 17/05/2023