

Prot. 4016/IV del 12/05/2023



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. 081 19567052

Codice Meccanografico: NARH17000B – Sito Internet: www.ipsseoaferraioli.it

e-mail: narh17000b@istruzione.it Cod.Fisc.95121270631

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 A
Articolazione Pasticceria

Coordinatore: Prof. Antonio Anzalone
Dirigente Scolastico: Prof.ssa Rita Pagano

Sommario

1.1	Presentazione dell'Istituto	5
1.2	Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza	5
1.3	Ambiente socio-culturale di provenienza	6
2.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDI	9
2.1	Il curricolo d'istituto	9
2.2	Piano di studi	12
2.3.1	Caratteri dell'indirizzo di studio	13
2.3.2	Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali	16
2.4	Quadro orario settimanale	17
3.	DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	19
3.1	Composizione Consiglio di Classe V A Pasticceria	19
3.2	Continuità Docenti	19
3.3	Libri di Testo	20
3.4	Composizione e Storia Della Classe	21
3.4.1	PRESENTAZIONE DELLA CLASSE V A PASTICCERIA	21
3.4.2	ISTITUTO E CLASSE DI PROVENIENZA DEGLI ALUNNI	22
3.4.3	CREDITI SCOLASTICI TERZO E QUARTO ANNO	22
3.4.4	PRESENTAZIONE DELLA COMMISSIONE	23
4.	L'INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI: PERCORSI, OBIETTIVI, FINALITÀ	24
4.1	Caratteristiche Generali	24
4.2	Indicazioni del Consiglio di Classe su strategie e metodi per l'inclusione	24
5.	INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	26
5.1	Programmazione del Consiglio di Classe	26
5.2	Metodologie e Strategie didattiche	26
5.3	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 a.s.2022/2023	27
5.4	Allegato 1	29
5.5	Criteri e strumenti per la valutazione	31
5.6	Criteri di attribuzione del voto di condotta	32
5.7	Partecipazione delle famiglie	32
6.	ATTIVITA' E PROGETTI	33
6.1	Iniziative Commissione Elettorale e Legalità	33
6.2	Incontro Con La Polizia Stradale – Sede Succursale	33
6.3	Incontro Carabinieri Centrale	33
6.4	Incontro Carabinieri Succursale	33
6.5	Incontro con la Guardia di Finanza	34

6.6 Incontri con Esercito.....	34
6.7 Incontri con i Nas	34
6.8 Concorso Master Oil.....	35
6.9 Medeaterranea Coffee Food Awards	35
6.10 Incontro Anpi.....	36
6.11 Attività di recupero e potenziamento.....	36
6.12 Orientamento in uscita.....	36
7. RELAZIONI FINALI SULLE SINGOLE DISCIPLINE.....	38
7.1 Italiano e storia	38
7.2 Matematica	40
7.3 Francese	42
7.4 Spagnolo	44
7.5 inglese.....	46
7.6 DTA.....	48
7.7 Scienze e Cultura dell'alimentazione	50
7.8 Tec. org. Proc. Prod.	52
7.9 Religione.....	54
7.10 Scienze Motorie.....	56
7.11 Laboratorio di pasticceria	58
8. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE	60
8.1 Italiano e Storia.....	60
8.2 Matematica	65
8.3 Francese	68
8.4 Spagnolo	70
8.5 Inglese.....	72
8.6 DTA.....	75
8.7 Scienze e Cultura dell'alimentazione	79
8.8 Tec. Org. Proc. Prod.	81
8.9 Religione.....	83
8.10 Scienze Motorie.....	85
8.11 Laboratorio di pasticceria	87
8.12 Educazione Civica	88
9 VALUTAZIONE	89
PROVE D'ESAME	89
9.1 Prima prova scritta.....	89
9.2 Seconda prova scritta.....	92
9.3 Colloquio	93
9.4 Criteri di attribuzione dei Crediti Scolastici	94

9.5 Criteri di attribuzione dei Crediti Scolastici	94
9.6 Simulazioni del Colloquio Orale	95
10. ELENCO FIRME DOCENTI	96
CONSIGLIO di CLASSE V A PASTICCERIA	96

1.1 Presentazione dell'Istituto

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

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

1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza

Il contesto ambientale al quale si lega il nostro Istituto, presenta una struttura socio-economica medio-bassa. Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'I.P.S.S.E.O.A. "A. Esposito Ferraioli" si rileva che la maggior parte della popolazione scolastica proviene dall'antico quartiere di Poggioreale, che rientra nella quarta municipalità e comprende Vicaria, San Lorenzo e zona industriale. È un'area molto estesa che si colloca a ridosso del centro antico. Una parte della platea scolastica è rappresentata da utenti che provengono dai comuni della Città metropolitana (Casoria, Marano, Qualiano, Arzano, Casalnuovo, Acerra) collocati a nord e ad est della città. Si tratta di zone periferiche talvolta mal collegate e caratterizzate da un impianto urbanistico essenziale e spesso carente di infrastrutture. Scarsa è la provenienza dalle zone residenziali di Napoli. Purtroppo, il

territorio presenta numerose carenze strutturali (assenza della Polizia municipale, scarsa o inesistente pulizia stradale e insufficiente decoro urbano, mancanza di un regolare sistema di trasporto pubblico), per cui dovrebbe ricevere maggiore attenzione da parte dei rappresentanti delle forze politiche locali e delle Istituzioni. L'inefficienza dei servizi essenziali ed in particolare l'assenza di mezzi pubblici che consentano ad alunni e personale di arrivare direttamente a scuola, uniti al cospicuo numero di ore curricolari, limitano la progettualità in termini di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto.

1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza

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

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

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

Vision e Mission dell'Istituto

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

Dall'anno scolastico 2022-23 è stato attivato il corso serale di Enogastronomia e Ospitalità

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

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

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

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

A tale scopo sono state realizzate:

- iniziative di sinergia con Enti ed Istituzioni presenti sul territorio proposte agli alunni al fine di aumentare la loro consapevolezza nelle competenze chiave di cittadinanza (incontri con le Forze dell’ordine, dei NAS, della Guardia di Finanza, dell’ASL, dell’Esercito e rappresentanti della Regione Campania).
- Progetti di prevenzione in collaborazione con l’ASL NA1 che includono programmi di educazione sessuale, di prevenzione del tabagismo, gioco d’azzardo, alcool e droghe.
- Un elevatissimo numero di progetti curricolari ed extra curricolari che sono stati, nel corso degli anni, realizzati sia in ambito scolastico che in rete con associazioni presenti sul territorio.

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

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento (PCTO) concorrono alla formazione

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

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDI

2.1 Il curriculum d'istituto

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

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

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

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

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

La didattica per competenze presuppone ancora che l'apprendimento passi attraverso l'assimilazione

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

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

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

Il quadro di riferimento delinea 8 competenze chiave:

- **Imparare ad imparare:** acquisire un efficace e appropriato metodo di studio; saper organizzare il proprio apprendimento scegliendo tra varie fonti e varie modalità di informazione in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie.
- **Progettare:** saper utilizzare le conoscenze apprese per prefiggersi obiettivi significativi e realistici, individuando le priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti e l'efficacia delle azioni progettate.
- **Comunicare:** saper comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative; saper comunicare in modo efficace; saper produrre messaggi selezionando i linguaggi più opportuni.
- **Collaborare e Partecipare:** saper interagire in un gruppo dimostrando sensibilità verso gli altri, comprendendo e rispettando i punti di vista diversi, gestendo la conflittualità, mantenendo i rapporti sociali in un piano di reciproco rispetto e contribuendo alla realizzazione delle attività collettive.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo nella vita sociale; essere incline al rispetto delle regole comportamentali e riconoscerne il

valore; acquistare consapevolezza dei propri diritti e doveri riconoscendo e rispettando quelli altrui; saper affrontare in maniera responsabile situazioni di conflitto cercando soluzioni; saper riconoscere e rispettare le cose altrui, comuni e dell'ambiente.

- **Risolvere problemi:** saper affrontare situazioni problematiche; saper focalizzare il problema; saper raccogliere le informazioni utili e le risorse adeguate alla risoluzione; saper scegliere e pianificare un percorso e saper portare a termine le attività pianificate.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** pervenire a collegamenti e relazioni tra fenomeni ed eventi, anche lontani nello spazio e nel tempo, e tra concetti diversi, anche appartenenti a differenti ambiti disciplinari; saper individuare analogie, differenze e nessi di causalità.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** saper accedere alle adeguate fonti per acquisire informazioni; comprenderne gli aspetti significativi; saper operare una selezione tra le informazioni acquisite ed una opportuna scelta in base all'attendibilità e all'utilità.

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

- **Competenza alfabetica funzionale:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- **Competenza multilinguistica:** Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- **Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie:** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- **Competenza digitale:** Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di

studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

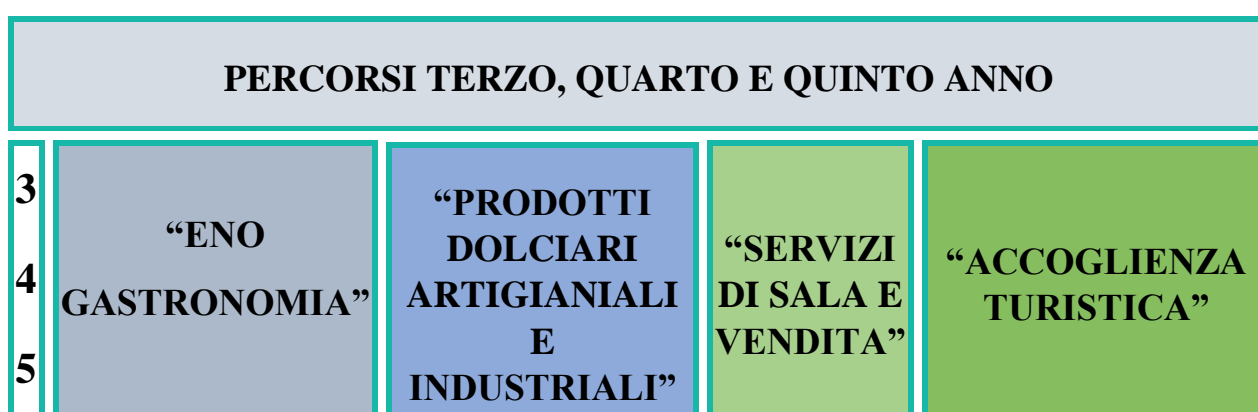
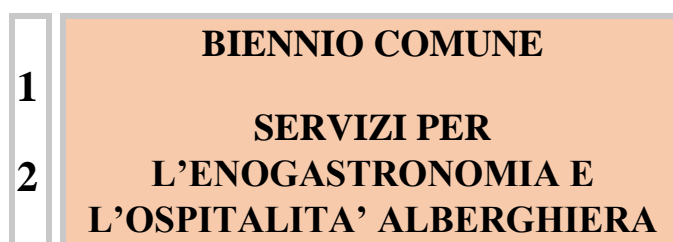
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare:** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.
- **Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza:** Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.
- **Competenza imprenditoriale:** Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

2.2 Piano di studi

Il percorso di studi degli Istituti Professionali ha durata quinquennale e si conclude con il conseguimento del Diploma di istruzione secondaria superiore nel settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", secondo uno dei seguenti percorsi: "**Enogastronomia**", "**Prodotti Dolciari artigianali e Industriali**", "**Servizi di Sala e vendita**", "**Accoglienza turistica**" a cui 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 biennio comune ed un successivo triennio, con distinte annualità del terzo, quarto e quinto anno (tale suddivisione è stata introdotta dal d.lgs 61/2017, a partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2018/2019).



Le ore di lezione sono 32 settimanali.

2.3 Profilo in uscita

2.3.1 Caratteri dell'indirizzo di studio

Il Dlgs 61/17 definisce il profilo in uscita dei diversi indirizzi di istruzione professionale, standard formativi in uscita dal percorso di studio, caratterizzati da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato.

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

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
- Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

In particolare, il **Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti

culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio (art. 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61).

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

Biennio Comune

Il biennio costituisce un periodo irrinunciabile per l'alunno in vista dell'assolvimento dell'obbligo d'istruzione nonché per il raggiungimento delle competenze di cittadinanza ridefinite nella più recente normativa europea tramite la Raccomandazione del Consiglio dell'UE del 22/05/2018. In tale quadro di riferimento, risulta ineludibile l'organizzazione in assi culturali che, in sostituzione della tradizionale organizzazione scolastica in discipline, intende favorire l'acquisizione di un sapere di carattere multiculturale e un più naturale accesso a livelli superiori di istruzione e al mondo del lavoro.

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

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

Terzo, Quarto e Quinto anno

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

Sbocchi professionali e culturali

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

- di inserirsi nel mondo del lavoro;
- l'accesso agli istituti superiori e all'università;
- di intraprendere un'attività in proprio;

- di insegnare materie tecnico-pratiche negli istituti alberghieri.

2.3.2 Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali

PROFILO

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di prodotti dolciari, è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari. Ha le competenze per elaborare e operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze nel settore della pasticceria; per controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico e per predisporre un'offerta di prodotti dolciari atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale, con un occhio attento alle specifiche esigenze dietologiche o eventuali limitazioni alimentari del cliente.

Tale professionista dei prodotti dolciari, dotato di competenze tecniche organizzative e gestionali relative all'intero ciclo di produzione ed erogazione di prodotti dolciari, è in grado di diversificare i prodotti in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Il diplomato sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e sa bilanciarle in funzione del prodotto finito, apportando alle ricette originali anche delle variazioni personali, seguendo l'evoluzione del gusto o le richieste della clientela. Inoltre, è in grado di applicare efficacemente le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro nonché il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Infine, è in grado di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità di tali prodotti, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei prodotti dolciari artigianali e industriali.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

2.4 Quadro orario settimanale

Materie Area comune	
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua Inglese	2
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2

I.R.C.	1
Materie Area di indirizzo	
Lingua Spagnolo - Francese	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio di prodotti dolciari artigianali e industriali	4 (+ 2 ore di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione)
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Totale ore	32

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di Classe V A Pasticceria

N	Docente	Materia
1	Prof.ssa Maria De Stefano	Lingua e letteratura Italiana - Storia
2	Prof. Camillo Romano	Matematica
3	Prof.ssa Marta Villamaina	1. Lingua straniera Inglese
4	Prof.ssa Nicoletta Morra	2. Lingua straniera Francese
5	Prof.ssa Monti Giuliana	3 Lingua straniera Spagnolo
6	Prof. Antonio Anzalone	Diritto e Tecniche Amministrative
7	Prof.ssa Rosa Nesticò	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
8	Prof. Claudia Picazio	RC o attività alternative
9	Prof. Bernardino Diana D'Angiolella	Scienze Motorie e Sportive
10	Prof.ssa Annunziata Mosca	Lab. Pasticceria
11	Prof. Giovanni D'Oriano	Tec.Org.Proc.Prod.

3.2 Continuità Docenti

DISCIPLINE	PROF. III ANNO	PROF. IV ANNO	PROF. V ANNO
ITALIANO	PAGLIONICO MARIA	DE STEFANO MARIA	DE STEFANO MARIA
STORIA	PAGLIONICO MARIA	DE STEFANO MARIA	DE STEFANO MARIA
MATEMATICA	VOZZA VALERIA	VOZZA VALERIA	ROMANO CAMILLO
INGLESE	VILLAMAINO SCORRANO MARTA	VILLAMAINO SCORRANO MARTA	VILLAMAINO SCORRANO MARTA
FRANCESE	DE NICOLA DIANA	DE NICOLA DIANA	MORRA NICOLETTA

SPAGNOLO	RUSSO ANNAMARIA	VITIELLO MICHELA	MONTI GIULIANA
DTA	-----	ANZALONE ANTONIO	ANZALONE ANTONIO
SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	MOLINARI SANDRA	TIBERINO GIANLUCA	NESTICO' ROSA
LABORATORIO DI PASTICCERIA	MAFFETTONE CARMINE	OTTOMANO BRUNA	MOSCA NUNZIA
TEC.ORG.PROC. PROD.	IGNARRA LUIGI	MASTROIANNI ANNA	D'ORIANO GIOVANNI
CHIMICA	COZZOLINO FRANCESCA	-----	-----
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SANTORO EMANUELA	SICURANZA MARIKA	DIANA D'ANGIOLELLA BERNARDINO
RELIGIONE	GALLO RAFFAELLA	GALLO RAFFAELLA	GALLO RAFFAELLA

3.3 Libri di Testo

MATERIA	LIBRI DI TESTO
Italiano	Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone <i>I colori della letteratura 3</i> , Giunti editore
Storia	Gianni Gentile-Luigi Ronga, <i>Guida allo studio della storia 5</i> , editrice La Scuola.
Inglese	C.E.Morris, "WELL DONE! Cooking", ed ELI
Francese	A. De Caro <i>le français de la pâtisserie</i> , ed. Hoepli
Spagnolo	Al gusto, Marta Cervi, Simonetta Montagna
Matematica	Colori Della Matematica - Edizione Bianca - Volume A Per Il Secondo Biennio Degli Istituti Alberghieri - Dea Scuola - Petrini Editore, Leonardo Sasso - Ilaria Fragni
Diritto e Tecniche Amministrative	Diritto E Tecnica Amministrativa Dell'impresa Ricettiva E Turistica, Caterina De Luca – Maria Teresa Fantozzi
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Alimentazione C, versione prodotti dolciari, Alma
Tec.Org.Proc.Prod.	Tecniche Di Organizzazione E Gestione Dei Processi Produttivi, Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile
Enogastronomia, settore Pasticceria	Chef e Pastry Chef, Alma, ed. Plan

Educazione Fisica	Energia Pura-Wellness/Fairplay” Rampa-Salvetti -Ed Juvenilia”, Alberto Rampa Salvetti M. Cristina
Religione Cattolica	Terzo Millennio Cristiano “ ,Vol. Unico, Pasquali, Panizzoli, Ed. La Scuola

Per **matematica** non è stato adottato alcun libro di testo ma si è scelto, in sede di dipartimento, di utilizzare materiale didattico fornito dal docente, sotto forma di appunti, dispense e slides, per adattare al meglio la programmazione didattica alle reali conoscenze e competenze degli alunni.

3.4 Composizione e Storia Della Classe

3.4.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE V A PASTICCERIA

Il gruppo classe V A Pasticceria è composto da 10 alunni, 6 femmine e 4 maschi, tutti provenienti dalla stessa quarta. Tutti gli alunni che compongono la classe provengono dalla IV A Pasticceria. Nel corso del triennio si sono avvicinati docenti diversi soprattutto per quanto riguarda le discipline di Italiano e Storia, Alimentazione, Matematica.

La classe, anche grazie al non elevato numero di alunni, ha mostrato un comportamento sostanzialmente corretto, ma la partecipazione alle lezioni è stata spesso poco attiva ed i risultati ottenuti in alcuni casi non sono stati soddisfacenti. Analizzando nel particolare, mentre solo pochi ragazzi si sono impegnati con costanza nello studio e hanno risposto alle sollecitazioni dei docenti raggiungendo discrete capacità di lavoro che hanno permesso loro di conseguire risultati sufficienti, altri hanno avuto un atteggiamento piuttosto superficiale e discontinuo nei confronti dello studio e non hanno dimostrato quella partecipazione al dialogo scolastico che permette di raggiungere gli obiettivi richiesti dalla programmazione. Parte della classe necessita pertanto di sollecitazioni costanti. Per quanto riguarda l’impegno scolastico e domestico, si deve dire che la classe ha lavorato in modo abbastanza continuo acquisendo conoscenze legate ad uno studio tendenzialmente mnemonico e quindi non approfondito. Per pochi alunni lo studio è stato costante e produttivo, mentre per altri, pur con la consapevolezza delle proprie lacune, l’impegno generale è stato piuttosto saltuario e superficiale e non ha prodotto gli esiti sperati. L’impegno di alcuni studenti c’è stato solo in occasione delle verifiche scritte e orali. Anche il periodo dedicato al recupero non ha sempre prodotto gli esiti sperati, infatti alcuni discenti non hanno colmato le loro lacune. Tuttavia, nella seconda parte del secondo Trimestre, in vista dell’esame di stato, la maggioranza degli allievi ha cercato di lavorare in modo più costante e proficuo.

La frequenza, nel complesso, è stata regolare anche se punteggiata, in alcuni casi, da assenze ‘er qualche alunno. Per quanto attiene al bilancio finale di conoscenze, competenze ed abilità, si registrano nel gruppo classe alcune punte di eccellenza, un nutrito gruppo di competenze sufficienti o più che sufficienti ma anche alcuni allievi con competenze che definiremmo essenziali.

Sicuramente le maggiori abilità degli allievi sono state riscontrate, nel corso dell’intero triennio, nell’ambito dell’area professionalizzante dove i ragazzi hanno sempre dimostrato grande impegno, serietà e partecipazione come si può evincere dalle valutazioni positive dei medesimi sia durante i periodi di stage sia nel corso delle svariate manifestazioni enogastronomiche sia interne che esterne all’istituto. Il gruppo classe ha espletato le attività di PCTO solo quest’anno, ottenendo per alcuni alunni, valutazioni di eccellenza.

Il comportamento, anche nelle attività extracurricolari nelle quali la classe è stata coinvolta, è stato comunque improntato alla correttezza. Un’attività extrascolastica che è stato possibile realizzare è stato il percorso formativo “**LILT A Tavola con la LILT**” IV Edizione (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori) La prevenzione a tavola”, un percorso formativo sulla sana alimentazione nella settimana Nazionale della Prevenzione Oncologica e nell’ambito del Progetto di promozione per una corretta alimentazione e sani stili di vita. A tale percorso formativo è annesso un concorso, con

elaborazione di un prodotto originale. Gli alunni hanno elaborato un dolce, lavorando con la guida del docente di pasticceria I rapporti con le famiglie sono stati poco assidui.

3.4.2 ISTITUTO E CLASSE DI PROVENIENZA DEGLI ALUNNI

COGNOME E NOME	PROVENIENZA
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto
OMISSIS	Proveniente dalla classe IV A Past. a.s. 2021/22 dello stesso Istituto

3.4.3 CREDITI SCOLASTICI TERZO E QUARTO ANNO

ALUNNO	<i>Media voti</i>	<i>Credito 3° anno</i>	<i>Media voti</i>	<i>Credito 4° anno</i>	TOTALE CREDITO
OMISSIS	8.09	11	8.17	12	23
OMISSIS		8	6.83	9	17
OMISSIS	8.18	11	8.08	12	23
OMISSIS	6.17	8	6.17	9	17
OMISSIS	8.36	11	7.83	11	22
OMISSIS	8.18	11	8.08	12	23
OMISSIS	6.00	7	6.08	9	16
OMISSIS	7.55	10	7.75	11	21
OMISSIS	6.64	9	7.08	10	19
OMISSIS	6.42	8	6.75	9	17

3.4.4 PRESENTAZIONE DELLA COMMISSIONE

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

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

N	DISCIPLINA	DOCENTE
1	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – PASTICCERIA	Prof.ssa Annunziata Mosca
2	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Rosa Nestico'
3	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Prof. Antonio Anzalone

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

4.1 Caratteristiche Generali

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

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

Per ciascun allievo diversamente abile viene redatto il piano educativo individualizzato (PEI). In particolare, per gli alunni diversamente abili del primo anno, la proposta di PEI viene formulata a seguito di un periodo di attento monitoraggio in cui l'insegnante di sostegno ed i docenti curricolari osservano (nel modo meno invasivo possibile e favorendo nel contempo l'inserimento nel gruppo classe) le modalità relazionali, comunicative e di apprendimento del ragazzo, effettuando una prima valutazione delle sue difficoltà e potenzialità, sulla base delle quali delineare un percorso individualizzato di apprendimento.

Nella successiva stesura del Piano Educativo Individualizzato si delineano quindi, ai sensi di legge, due percorsi possibili:

1. Ministeriale (curricolare o per obiettivi minimi)
2. Non ministeriale (programmazione differenziata o individualizzata)

4.2 Indicazioni del Consiglio di Classe su strategie e metodi per l'inclusione

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

Tra le strategie applicate:

- Apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi;
- Approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative);
- Dividere gli obiettivi di un compito in "sotto obiettivi";
- Offrire anticipatamente schemi, mappe, grafici, formulari relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali;

Privilegiare l'apprendimento esperienziale e laboratoriale per favorire l'operatività e allo stesso tempo il dialogo e la riflessione sulle proprie azioni.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Programmazione del Consiglio di Classe

Il Consiglio di Classe della 5^A Pasticceria 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 stessa.

5.2 Metodologie e Strategie didattiche

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

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

MEZZI E STRUMENTI

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

In particolare, nello svolgimento dell'attività didattica, sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

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

- LIM e PC;
- Internet;
- video;
- Smartphone

VERIFICHE

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

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

TIPOLOGIE DI PROVE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

5.3 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 a.s.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 (che PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 12 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 naturale bellezza 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 tecnico professionali siano costruite solo nell'ambito della lezione frontale in aula e in laboratori scolastici e non curate sui fabbisogni formativi e professionali espressi dalle realtà locali, 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 “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 allo 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.

5.4 Allegato 1

PCTO (Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento) A.S. 2020/21-2021/2022-2022/2023

Relazione finale tutor scolastico interno

Tutor Scolastico: Prof. ssa MOSCA ANNUNZIATA

Modalità di svolgimento del PCTO:

x presenza

x E-learning

Totale ore: 210/280

Resoconto del percorso attuato:

L’attività di PCTO, svolta negli a.s 2020/21-2021/2022-2022/2023, di seguito elencate, riguarda la classe V A PAS dell’ IPSSEOA A.E.FERRAIOLI

Gli allievi hanno svolto solo il terzo anno le ore previste per le attività di PCTO in DAD con IDENTITA’ GOLOSE DI MILANO , mentre per le restanti ore e precisamente per il IV e V anno

sono state svolte in presenza presso varie strutture ricettive/ristorative sul tutto il territorio locale e nazionale italiano.

La relazione educativa con gli alunni è stata serena e si è basata sulla fiducia e sulla massima disponibilità nei loro confronti anche nei momenti di difficoltà dell'azione formativa.

Grazie alla mediazione dei conflitti relazionali realizzata dal docente esperto all'interno del gruppo classe, gli alunni hanno stabilito tra loro relazioni positive, per cui il clima in cui si sono svolte le attività è stato sempre sereno e collaborativo.

Data l'eterogeneità del gruppo dei corsisti, i contenuti e le attività sono state proposte in modo graduale nel rispetto degli stili e ritmi di apprendimento di ciascuno, delle competenze pregresse e delle attitudini e interessi dei singoli, per cui la percezione è che quanto realizzato sia stato gradito da un gran numero di alunni. Inoltre, l'utilizzo di innovative strategie di apprendimento ha prodotto il progressivo coinvolgimento e interesse, come pure la motivazione e l'impegno sono gradualmente aumentati per l'intera durata del corso.

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

- report presenze;
- controllare calendario
- compilazione di un diario di bordo degli argomenti trattati e delle attività svolte.

PUNTI DI FORZA:

Il grado di interesse, la motivazione, la collaborazione e il coinvolgimento mostrati dai corsisti. La metodologia attuata dal docente esperto e l'esposizione.

PUNTI DI CRITICITÀ:

A volte è risultato difficoltoso l'approccio iniziale sia con l'ambiente esterno che interno dell'azienda. Il mettere in pratica la competenza e conoscenza in una realtà lavorativa veritiera, e confrontarsi con veri e propri colleghi.

DEL PERCORSO FORMATIVO REALIZZATO

Da tutti gli elementi di cui sopra si può affermare che gli obiettivi formativi previsti dal corso sono stati globalmente conseguiti dai corsisti in modo più che soddisfacente, per cui il livello di efficienza ed efficacia del percorso formativo è da ritenersi oltremodo positivo.

Nel clima di fiducia che assieme al docente di riferimento, docente coordinatore, docente dell'area professionalizzante e tutor aziendali si è cercato di instaurare sin da subito, è stato poi facile definire e sviluppare un percorso formativo di successo che è sempre partito dagli alunni, dai loro bisogni formativi, dalla realtà socio-culturale in cui vivono per avviarli verso nuove esperienze di apprendimento disciplinari e interdisciplinari che si sono rivelate ricche e significative.

L'uso di una metodologia varia, flessibile e ben strutturata, capace di attivare diversi canali di comunicazione, ha consentito di condurre efficacemente un'azione educativa positiva. La varietà e talora l'originalità delle attività proposte al gruppo classe ha

favorito e sollecitato una graduale acquisizione della "sensibilità" a diverse strategie e metodo di studio, ha incoraggiato il lavoro individuale e di gruppo, i collegamenti interdisciplinari, ha creato un contesto capace di attivare quanto più possibile un'autentica interazione comunicativa.

Da parte degli alunni stessi c'è stato un riscontro gradualmente più positivo, in quanto attraverso autentiche opportunità di apprendimento, i ragazzi hanno avuto la possibilità di essere coinvolti in modo attivo, di sviluppare abilità, di integrare le conoscenze, di rielaborare e interpretare idee da diverse prospettive e diventare, così, i veri protagonisti del proprio processo di apprendimento

Valutazione complessiva del percorso Gli alunni hanno vissuto questo momento come una straordinaria opportunità di crescita formativa, in una società dove è richiesta ai giovani sempre più specializzazione, ma allo stesso tempo flessibilità e adattamento, la scuola deve poter proporre ai

propri allievi queste preziose opportunità, che sono bagaglio ad alto valore aggiunto, per proporsi positivamente nel mondo del lavoro.

Si allega scheda PCTO

Cognome e nome	Stage			Tot.ore
	III anno	IV anno	V anno	
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	HOTEL DEI PLATANI MIRAMARE	FERRAGAMO BERLINO	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	IPSSEOA FERRAIOLI	RIST.ANTICHI E TRADIZIONI NA	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	HOTEL DEI PLATANI MIRAMARE	FERRAGAMO BERLINO	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	IPSSEOA FERRAIOLI	IPSSEOA FERRAIOLI	200
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	HOTEL DEI PLATANI MIRAMARE	HOTEL DOLOMITI PINEROLO	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	H. WELCOMPANY CESENATICO	FERRAGAMO MONACO	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	H. WELCOMPANY CESENATICO	HOTEL DOLOMITI PINEROLO	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	H. WELCOMPANY CESENATICO	RIST. ANTICHI E TRADIZIONI S.	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	IPSSEOA FERRAIOLI	RIST. ANTICHI E TRADIZIONI S.	280
OMISSIS	IDENTITA' GOLOSE MILANO-DAD	HOTEL DEI PLATANI	RIST.ANTICHIE TRADIZIONI NA	230

5.5 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 e 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 iniziale**) ed è proseguita in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**). La valutazione formativa ha permesso di rilevare periodicamente la situazione degli studenti e di diagnosticare eventuali errori di impostazioni in modo tale da modulare l'attività didattica allo scopo di poter realizzare il progetto educativo prefissato. Alla fine del percorso si è pervenuto al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

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, 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 d'acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi, collegamento).

La valutazione e la certificazione delle competenze si sono basate su un ricco repertorio di prove di differente tipologia, strutturate, non strutturate, multimediali, grafiche, coerenti con le strategie metodologiche-didattiche adottate dai docenti. Si è pervenuti, quindi, alla valutazione di ciascun alunno in considerazione delle rispettive capacità, dell'impegno profuso, ma soprattutto dei miglioramenti registrati rispetto alla situazione di partenza e della partecipazione alle attività di formazione professionale.

5.6 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Per quanto concerne i criteri per l'attribuzione del voto di condotta, lo stesso è stato assegnato secondo i criteri approvati nel collegio docenti del 12/02/2021 (Prot. N° 773/07/07 del 08/02/2021) ed ai criteri riportati nel PTOF in vigore.

5.7 Partecipazione delle famiglie

Nel corso dell'anno scolastico, i docenti hanno dato disponibilità ai genitori per incontri sull'andamento didattico-disciplinare dei propri figli, previo appuntamento.

A seguito della presa visione degli esiti degli scrutini intermedi del primo e secondo trimestre, le famiglie sono state convocate per la consegna dei pagellini in presenza. In tale contesto hanno avuto occasione di discutere con i docenti i risultati ottenuti.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

All'interno delle attività curricolari, extracurricolari ed integrative proposte dalla scuola, la classe ha partecipato alle seguenti iniziative:

6.1 Iniziative Commissione Elettorale e Legalità

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

6.2 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 8 novembre 2022, 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 ebbrezza e sotto l'uso di sostanze stupefacenti.

6.3 Incontro Carabinieri Centrale

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

Durante la prima parte dell'incontro, la relatrice Cap. Marzia La Piana, ha presentato un video introduttivo sulla Storia e Specialità dell'Arma dei Carabinieri. Nella seconda parte, sono stati trattati dalla stessa i seguenti argomenti:

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

6.4 Incontro Carabinieri Succursale

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti afferenti alla disciplina trasversale dell'educazione

civica, è stato organizzato un incontro con i Carabinieri sul tema della “Formazione alla Cultura della legalità”. L’incontro ha avuto luogo il giorno lunedì 21 novembre 2022 nell’aula Confucio della sede succursale ed è stato tenuto dal Luogotenente Carica Speciale Moliterno Pasquale, Comandante della Stazione Carabinieri di Napoli Poggioreale.

Durante la prima parte dell’incontro è stato presentato dal relatore un video introduttivo sulla Storia e Specialità dell’Arma dei Carabinieri. Nella seconda parte, sono stati trattati argomenti su temi specifici, tenendo conto della realtà locale, del percorso didattico sviluppato dai docenti ovvero di rilevanti accadimenti del momento, quali: bullismo, cyberbullismo, stalking, femminicidio, revenge porn, sostanze stupefacenti, educazione alla legalità ambientale.

6.5 Incontro con la Guardia di Finanza

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

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

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

6.6 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 Calò – Comando Forze Operative SUD.

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

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

6.7 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 ambienti economici, culturali e sociali.

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

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

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

6.8 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.

6.9 Medeaterranea Coffee Food Awards (classi 5Ceno, 5Asala, 5Beno)

Concorso MEDEATERRANEA COFFEE FOOD AWARD 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 25/02/2023 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.

6.10 Incontro Anpi (classi 5Aeno, 5Ceno, 5Deno, 5Csala)

Il giorno venerdì 28/04/2023 nell'aula Confucio della sede succursale, è stato organizzato un incontro con il presidente dell'ANPI, prof. Ciro Raia, sul significato del 25 Aprile, Festa della Liberazione.

6.11 Attività di recupero e potenziamento

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

6.12 Orientamento in uscita

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

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

Sempre 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.

6.13 Percorsi Interdisciplinari

Le attività didattiche di natura multidisciplinare hanno avuto inizio nel corso del secondo trimestre, quando una buona parte dei programmi si era già compiuta ed era pertanto possibile intensificare la parte relativa alla lettura dei fenomeni con approccio multi ed inter disciplinare. Il lavoro programmato era orientato alla lettura ed interpretazione dell'Agenda 2030 e al tema dello sviluppo sostenibile, considerato dai docenti come un segmento importante di formazione del cittadino consapevole. La scelta di tale materiale era stata effettuata anche nella consapevolezza del forte legame esistente tra i temi dell'agenda e le competenze proprie di un addetto alla ristorazione. Infatti le competenze acquisite vengono qui ripensate in un'ottica pluridisciplinare, ma soprattutto civica e di rielaborazione critica.

I materiali stimolo predisposti sono pertanto:

NUCLEO 1 AGENDA 2030- SVILUPPO SOSTENIBILE: Elenco obiettivi

Obiettivo 2. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

Obiettivo 3. Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

Obiettivo 8. Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti

Obiettivo 9. Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile

Obiettivo 15. Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

7. RELAZIONI FINALI SULLE SINGOLE DISCIPLINE

RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Si allegano le Relazioni finali dei docenti del C.d.C. della classe 5 A Pasticceria

7.1 Italiano e storia

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

DOCENTE: **prof.ssa De Stefano Maria**

MATERIA: **Italiano-Storia**

CLASSE: **5 A Pasticceria**

TESTI ADOTTATI:

ITALIANO: **Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone *I colori della letteratura 3*, Giunti editore,**
STORIA: **Gianni Gentile-Luigi Ronga, *Guida allo studio della storia 5*, editrice La Scuola.**

SITUAZIONE DI PARTENZA:

Il gruppo classe V A pasticceria è composto da 10 alunni, 6 alunne, 4 alunni, tutti provenienti dalla stessa IV. È presente un alunno Bes per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto regolare PDP con strumenti compensativi e dispensativi. La classe è piuttosto omogenea per il senso di responsabilità e le abilità di base. Il programma è stato svolto regolarmente.

COMPORTEMENTO:

Durante l'anno scolastico la classe ha assunto quasi sempre un comportamento corretto, rispettoso nei confronti della docente. Non sono mancati i richiami all'attenzione durante le lezioni che si sono svolte regolarmente. In generale il comportamento è andato evolvendosi verso un maggior grado di maturità e responsabilità.

PARTECIPAZIONE:

Gran parte degli alunni si è distinto per la partecipazione attiva alle lezioni contribuendo così ad un proficuo dialogo educativo. Alcuni, invece, hanno dimostrato una modesta motivazione nello studio e hanno avuto bisogno di continue sollecitazioni e indicazioni per svolgere le consegne assegnate.

INTERESSE:

Gli allievi hanno mostrato un interesse positivo nei confronti delle discipline letterarie.

IMPEGNO:

La classe ha mostrato un impegno attivo e produttivo nelle diverse tematiche proposte.

PROFITTO:

Tenuto conto dei livelli 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 varie

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

In relazione alle conoscenze, gran parte degli alunni conoscono in maniera sufficiente gli argomenti trattati. Le conoscenze sono state assimilate in maniera diversa, in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle lezioni.

COMPETENZE:

Gli alunni hanno acquisito 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, hanno dimostrato di saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico-stilistici creando collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale. Inoltre sono riusciti ad instaurare rapporti temporali, spaziali e causali tra gli avvenimenti correlando la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CAPACITÀ DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Il livello delle conoscenze per alcuni è soddisfacente, per pochi ancora mediocre.

MODALITÀ DI LAVORO:

Le metodologie messe in atto sono andate dalla tradizionale lezione frontale a quella dialogata e partecipata. È stato favorito l'apprendimento collaborativo per una costruzione condivisa delle conoscenze favorendo il tutoring tra pari e il brainstorming. Talvolta per rendere più innovativa la didattica si è applicato il metodo della "Classe capovolta". Al libro di testo si sono aggiunti altri testi di consultazione, fotocopie, mappe concettuali, riassunti e schemi forniti dalla docente.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le attività di verifica sono state modulate in conformità all'articolazione dell'anno scolastico in trimestre. Sono state effettuate prove scritte e molteplici verifiche orali. L'attività di recupero per le discipline umanistiche si è svolta in itinere ed è stata caratterizzata dalla riproposizione in forma semplificata e diversificata dei contenuti. È stata utilizzata una procedura valutativa trasparente in grado di potenziare lo sviluppo della personalità dei discenti.

7.2 Matematica

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

DOCENTE: **ROMANO CAMILLO**

MATERIA: **MATEMATICA**

CLASSE: **V^a A PASTICCERIA**

MONTE ORE ANNUALE: **78**

TESTI ADOTTATI: **COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA - VOLUME A**
per il Secondo biennio degli Istituti Alberghieri - DeA SCUOLA - Petrini
Editore

AUTORI: **Leonardo SASSO - Ilaria FRAGNI**

- **SITUAZIONE DI PARTENZA:**

Il gruppo classe V^a A PASTICCERIA è costituito da 10 alunni, quattro ragazzi e sei ragazze. Il gruppo si è rivelato alle prime osservazioni didattiche, costituito da alunni con buone potenzialità; incerte solo in alcuni alunni. Lo svolgimento del programma è stato abbastanza regolare.

- **COMPORAMENTO:**

Tutti gli alunni durante l'intero anno scolastico hanno mantenuto quasi sempre un corretto comportamento. Durante le lezioni a volte ci sono stati, momenti in cui si è dovuti intervenire per richiamarli all'attenzione, le stesse sono proseguite sempre regolarmente.

- **PARTECIPAZIONE:**

La partecipazione alle attività didattiche di MATEMATICA, è stata quasi sempre costante, adeguata e con un certo impegno da parte di tutta la classe. Il coinvolgimento al dialogo educativo della classe nella parte finale dell'anno è risultato più significativo in quanto il livello di attenzione di tutti gli alunni è migliorato. Alcuni alunni hanno acquisito un metodo di studio quasi autonomo, invece altri, per lo svolgimento del lavoro assegnato hanno avuto bisogno di indicazioni operative e sollecitazioni.

- **INTERESSE:**

Tutti gli alunni quasi sempre hanno mostrato un interesse costante verso la materia, migliorato nell'ultima parte dell'anno.

- **IMPEGNO:**

Alcuni alunni hanno evidenziato capacità di ascolto, di comprensione e di rielaborazione personale degli argomenti proposti e gli stessi hanno lavorato con sufficiente continuità, mentre altri hanno riscontrato incertezze, carenze e lacune nell'uso dello strumento linguistico sia scritto che orale.

- **PROFITTO:** Tenuto conto dei livelli di partenza in particolare, dei modi di apprendimento, delle potenzialità, delle propensioni degli alunni e di tutti gli elementi utili per la valutazione, si può affermare che possono ritenersi diverse le competenze acquisite.
- **CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI - LIVELLO DI ACQUISIZIONE:**
In relazione alle conoscenze e competenze, la maggior parte degli alunni in maniera sufficiente conoscono gli argomenti trattati e studiati. In maniera diversa, le conoscenze sono state assimilate da ogni singolo alunno in base alla partecipazione allo svolgimento delle lezioni e al grado personale di coinvolgimento degli stessi; mentre solo qualche alunno non è riuscito a colmare le lacune iniziali in maniera adeguata. L'apprendimento di tutti gli alunni in generale, è stato del tipo mnemonico.
- **COMPETENZE:**
Gli alunni sono in grado di utilizzare facilmente concetti e strumenti fondamentali della matematica per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate e individuando strategie risolutive ottimali.
- **CAPACITÀ DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:**
Il livello delle conoscenze per alcuni è soddisfacente e per altri solo sufficiente.
- **MODALITÀ DI LAVORO:**
Le metodologie messe in atto sono andate dalla tradizionale lezione frontale a quella dialogata e partecipata; sono state proposte attività di discussione in classe volte ad analizzare gli aspetti inerenti la materia.
Oltre al libro di testo sono stati consultati altri testi, nonché fotocopie, riassunti, schemi e mappe concettuali.
Nel corso delle lezioni, quando si è reso necessario, si è ritornato, per tutta la classe sugli argomenti trattati con le stesse modalità.
- **VERIFICA E VALUTAZIONE:**
Le attività di verifica sono state modulate in conformità all'articolazione dell'anno scolastico in trimestre. Sono state effettuate prove scritte e molteplici verifiche orali, volte ad approfondire le competenze raggiunte.
L'attività di recupero per la materia si è svolta in classe e si è caratterizzata per la riproposizione dei contenuti in forma diversificata e semplificata.
La procedura valutativa utilizzata è stata condivisa, trasparente e in grado di dare impulso allo sviluppo della personalità degli alunni, e di confrontare, i risultati raggiunti con quelli attesi tenendo conto della condizione di partenza.

7.3 Francese

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

DOCENTE: Nicoletta Morra

MATERIA: **Francese**

ANNO SCOLASTICO: **2022/2023**

Classe: **V A Eno opzione pasticceria**

Monte ore annuale: **66**

Testi adottati: **A. De Caro *le français de la pâtisserie*, ed. Hoepli**

Situazione di partenza:

Il gruppo-classe di francese è composto da 6 alunni, tutti regolarmente frequentanti. Tale gruppo si presenta diviso in differenti fasce di livello che si modulano tra sufficiente e buono. Per permettere a tutti gli allievi di seguire il piano di lavoro programmato, è stato effettuato un periodo di revisione all'inizio dell'anno e pause didattiche alla fine del primo e del secondo trimestre.

Comportamento:

Gli alunni hanno rispettato le regole comportamentali e partecipato attivamente al dialogo educativo e didattico.

Interesse:

Gli allievi hanno mostrato un sufficiente interesse, e pur evidenziando alcune carenze nelle abilità linguistiche di base hanno acquisito un metodo di studio autonomo e critico.

Impegno:

L'impegno è da ritenersi sufficiente, in qualche caso soddisfacente, per quasi tutti gli alunni che hanno, inoltre, evidenziato un progressivo processo di crescita umana e culturale.

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

La maggioranza degli allievi ha raggiunto un sufficiente livello di preparazione, un ristretto gruppo ha invece raggiunto un buon livello. E' stato, in ogni caso, necessario stimolare gli stessi con ogni mezzo per ottenere la padronanza di un linguaggio professionale specifico nonché la corretta acquisizione di argomenti scientifici.

Modalità di lavoro:

Le attività didattiche sono state svolte attraverso lezioni frontali dialogate, dibattiti, analisi di documenti autentici e di testi specifici del settore. Ogni lezione è stata introdotta da una fase di *riscaldamento* in cui si sono riprese le precedenti acquisizioni e si sono introdotti i nuovi argomenti. Inoltre, si è provveduto a fornire agli alunni schemi e sintesi per poter affrontare lo studio del libro di testo in modo più agevole e guidato. Agli alunni è stata poi richiesta un'elaborazione personale e, coerentemente con il tempo a disposizione, si è cercato di far parlare gli studenti il più possibile.

Verifica e valutazione:

Le verifiche sono state effettuate quotidianamente attraverso la revisione degli argomenti trattati. Inoltre sono state organizzate periodiche verifiche orali e scritte. Per quanto riguarda le verifiche orali, si è cercato di privilegiare l'osservazione e la valutazione della capacità comunicativa dell'alunno, trascurando talvolta la correttezza grammaticale della lingua. Per quanto riguarda le verifiche scritte, entrambi gli aspetti (comunicativo e grammaticale) sono stati oggetto di valutazione.

7.4 Spagnolo

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

DOCENTE: **Monti Giuliana**

MATERIA: **Lingua e Civiltà spagnola**

ANNO SCOLASTICO: **2022/2023**

CLASSE **5A PAS**

Testo adottato: **Al gusto, Marta Cervi, Simonetta Montagna**

Situazione di partenza

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

Comportamento

Gli alunni hanno sempre manifestato rispetto per quanto riguarda le regole comportamentali.

Partecipazione ed interesse

In generale gli alunni hanno partecipato alle attività proposte con entusiasmo e voglia di fare, hanno mostrato interesse per la materia, evidenziando un buon grado di partecipazione alla vita scolastica ed un altrettanto adeguato livello di socializzazione.

Impegno

In generale l'impegno degli alunni è stato proficuo e costante, sia a casa che a scuola. Nel complesso hanno mostrato un atteggiamento maturo nei confronti dell'attività didattica.

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

Gli alunni hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione e sono riusciti a sviluppare un metodo di studio autonomo. Ci si è adoperati per il conseguimento dei seguenti obiettivi: sollecitare interesse, impegno e partecipazione e sviluppare le quattro abilità di base.

Il progetto didattico è stato finalizzato al raggiungimento delle seguenti conoscenze, competenze ed abilità disciplinari: saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per interagire con i colleghi; parlare delle proprie esperienze di lavoro in rapporto agli altri e a se stessi; studio della cultura e delle tradizioni gastronomiche della Spagna e dei paesi di lingua spagnola; acquisizione di specifiche funzioni e delle strutture grammaticali in cui si realizzano.

Modalità di lavoro

Ogni lezione veniva introdotta da una fase di riscaldamento in cui si ricordavano le precedenti acquisizioni e si introducevano i nuovi argomenti.. Agli alunni veniva poi richiesta una elaborazione personale e, coerentemente con il tempo a disposizione, si è cercato di far parlare gli alunni il più possibile.

Nel corso dell' anno gli alunni sono stati guidati a lavorare in modo via via sempre più autonomo e responsabile, aiutandoli a comprendere il fondamentale ruolo della lingua straniera come strumento di comunicazione e intervenendo con spiegazioni, esercitazioni e interrogazioni supplementari da usare come strumenti di recupero, consolidamento o approfondimento.

Si è cercato di offrire a tutti gli alunni pari opportunità di studio e di recupero. Ampio spazio è stato dato all' attività di lettura per colmare le lacune fonetiche e migliorare ritmo ed intonazione, senza perdere di vista l'aspetto grammaticale della lingua straniera. Il metodo usato si è basato sull'approccio funzionale – comunicativo e la motivazione necessaria all'apprendimento è stata

suscitata e stimolata attraverso l'uso attivo della lingua. Sono stati incentivati, infatti, interesse e curiosità nei confronti della L2 e gli alunni sono stati stimolati ad operare con e sulla lingua, che è diventata così per loro un nuovo mezzo espressivo.

L'apprendimento è avvenuto con un procedimento ciclico a spirale. In tal modo sono stati continuamente ripresi i contenuti funzionali, strutturali e nozionali precedentemente affrontati e sviluppati in armonia con i nuovi, ampliando così progressivamente le conoscenze acquisite.

Si è anche insistito sulla comunicazione orale, così da favorire l'acquisizione delle principali funzioni comunicative.

Per ciò che concerne la produzione scritta, sono stati proposti semplici questionari, esercizi strutturali, di completamento, di sostituzione, tratti dal libro di testo, aventi lo scopo di offrire agli alunni gli strumenti necessari per un uso adeguato della lingua straniera. I testi scritti hanno riguardato argomenti inerenti i vari aspetti della vita e della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Verifica e valutazione

Le verifiche sono state effettuate quotidianamente attraverso la correzione dei compiti. Inoltre sono state organizzate periodiche verifiche scritte ed orali, volte ad accertare l'effettivo grado di preparazione. Per quanto riguarda le verifiche orali, si è cercato di privilegiare l'osservazione e la valutazione della capacità comunicativa degli alunni, trascurando l'inaccuratezza grammaticale. Per quanto riguarda le verifiche scritte, entrambi gli aspetti, comunicativo e grammaticale, sono stati oggetto di valutazione.

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.

7.5 inglese

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

DOCENTE: Villamaina Scorrano Marta

MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese

MONTE ORE ANNUALE: 66 (2 ore settimanali)

ANNO SCOLASTICO : 2022/2023

CLASSE : V[^] A Pasticceria

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

Situazione di partenza

Il gruppo classe 5[^] A Pasticceria è composto da 10 alunni(6 femmine e 4 maschi).

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 abbastanza tranquillo.

Quasi tutti, infatti, hanno mostrato buone capacità di ascolto e hanno partecipato con attenzione alle lezioni.

Partecipazione

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

Interesse

La gran parte della classe ha seguito sempre con particolare interesse le tematiche affrontate, mostrandosi sempre collaborativi, attenti e disponibili ad approfondire costantemente le loro conoscenze e competenze. La restante parte ha mostrato superficialità e scarso interesse.

Impegno

L'impegno è risultato abbastanza 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 per la gran parte, appena sufficiente per la restante parte.

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.

Pochi 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 qualche alunno permangono carenze mai del tutto colmate e un metodo di studio non sempre adeguato

COMPETENZE

Nelle prove scritte e nelle verifiche orali quasi tutti 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 sufficiente. Il livello raggiunto è complessivamente sufficiente e solo per qualche alunno più che sufficiente.

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.

7.6 DTA

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

DOCENTE: ANZALONE ANTONIO

MATERIA: DTA

CLASSE: V A PASTICCERIA

TESTI ADOTTATI: **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA
RICETTIVA E TURISTICA**

Autori: CATERINA DE LUCA – MARIA TERESA FANTOZZI

SITUAZIONE DI PARTENZA :

Il gruppo classe V A Pasticceria è costituito da 10 alunni, di cui solo 6 femmine, tutti provenienti dalla stessa IV. Il gruppo si è rivelato, alle prime osservazioni didattiche, costituito da alunni con buone potenzialità, solo in alcuni ancora incerte . Il programma ha avuto uno svolgimento regolare .

COMPORTEMENTO:

Gli alunni hanno mantenuto durante l'anno scolastico, un comportamento quasi sempre corretto. Durante le lezioni ci sono stati, a volte, momenti in cui si è dovuti intervenire per richiamarli all'attenzione per la loro loquacità ma le lezioni sono sempre proseguite regolarmente.

PARTECIPAZIONE:

La partecipazione alle attività didattiche di DTA, è stata adeguata, con impegno quasi sempre costante. Il coinvolgimento al dialogo educativo è stato più significativo nella parte finale dell'anno, quando il livello di attenzione è migliorato. Un gruppo di alunni ha acquisito un metodo di studio quasi autonomo, altri invece hanno avuto bisogno di sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere il lavoro assegnato.

INTERESSE:

Gli alunni hanno mostrato un interesse quasi sempre costante che è migliorato nell'ultima parte dell'anno.

IMPEGNO:

In alcuni alunni si sono riscontrate incertezze, lacune e carenze nell'uso dello strumento linguistico sia scritto che orale, altri hanno lavorato con sufficiente continuità, altri ancora hanno evidenziato capacità di ascolto, di comprensione e rielaborazione personale degli argomenti proposti.

PROFITTO:

Tenuto conto dei livelli 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 varie.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

In relazione alle conoscenze, gran parte degli alunni conoscono in maniera sufficiente gli argomenti studiati. Le conoscenze sono state assimilate in maniera diversa, in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle lezioni; il resto degli alunni non sono riusciti a colmare, in maniera adeguata, le lacune iniziali. In generale, l'apprendimento è di tipo mnemonico.

COMPETENZE:

Gli alunni sono in grado di analizzare casi aziendali, elaborare piani di marketing, business plan, discutere su argomenti anche di cittadinanza attiva come l'ambiente e sviluppo sostenibile, inquinamento ed Agenda 20-30.

CAPACITA' DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Il livello delle conoscenze per alcuni è soddisfacente, per altri sufficiente, per pochi ancora mediocre.

MODALITA' DI LAVORO:

Dal punto di vista metodologico gli allievi sono stati guidati ad affrontare esami di casi pratici e a creare collegamenti con altre discipline. Le metodologie messe in atto sono andate dalla tradizionale lezione frontale a quella dialogata e partecipata; sono state proposte attività di discussione in classe volte ad analizzare gli aspetti economici del nostro mercato turistico. Al libro di testo si sono aggiunti altri testi di consultazione, fotocopie, mappe concettuali, riassunti e schemi. Nel corso delle lezioni, quando necessario, si è ritornato sugli argomenti trattati con le stesse modalità per tutta la classe.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le attività di verifica sono state modulate in conformità all'articolazione dell'anno scolastico in trimestre. Sono state effettuate prove scritte e molteplici verifiche orali, volte ad approfondire le competenze raggiunte. L'attività di recupero per la materia si è svolta in classe e si è caratterizzata per la riproposizione dei contenuti in forma semplificata e diversificata. E' stata utilizzata una procedura valutativa trasparente e condivisa in grado di dare impulso allo sviluppo della personalità degli alunni e di confrontare, tenendo conto della condizione di partenza, i risultati raggiunti con quelli attesi.

7.7 Scienze e Cultura dell'alimentazione

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

DOCENTE: **DOCENTE: Prof. ssa Nesticò Rosa**

MATERIA: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

ANNO SCOLASTICO: **2022 / 2023**

- Monte ore annuale: **Dal 15 settembre al 2 maggio sono state svolte 51h ore curricolari.**
- **Dal 6 maggio all' 8 giugno verranno svolte 13 ore curricolari**
- Testi adottati: Alimentazione C, versione prodotti dolciari, Alma

Situazione di partenza: la classe è composta da 10 alunni , di cui uno con PDP; la classe è composta da 6 femmine e 4 maschi;

Comportamento: il gruppo-classe si mostra omogeneo sia nei rapporti interrelazioni che interpersonali. Durante l'anno scolastico la maggior parte della classe ha evidenziato un comportamento corretto e rispettoso con un sufficiente senso di responsabilità.

Partecipazione: la partecipazione al dialogo educativo, grazie alle diverse strategie adottate, è risultata quasi sempre sufficiente. Alcuni alunni, particolarmente motivati all'apprendimento, sono comunque riusciti a mantenere un impegno costante, che è rimasto immutato lungo il corso dell'anno scolastico; ciò gli ha permesso di raggiungere buoni e in alcuni casi anche ottimi risultati.

Interesse: l'interesse verso questa disciplina da parte del gruppo-classe è stato vivo e costante durante l'intero anno scolastico.

Impegno: gli allievi hanno manifestato un ritmo di impegno regolare, talvolta rallentato dall'incostante dedizione alle attività scolastiche. Tuttavia, essi sono apparsi gradualmente più motivati allo studio, una volta sollecitati dalle scelte metodologiche operate, quali: dibattiti in classe, lezioni di recupero, approfondimenti, compiti costantemente corretti.

Profitto: il profitto raggiunto dalla classe è stato quasi sufficiente per alcuni allievi; altri, il cui impegno durante l'intero anno scolastico è stato costante, hanno raggiunto buoni risultati. Infine, gli alunni che sono risultati più motivati allo studio hanno ottenuto ottimi risultati.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione: gli obiettivi di questo corso sono stati quelli di fornire agli allievi gli strumenti necessari per una critica alimentare che conduce verso una sana e corretta alimentazione; questo scopo, oltre ad avere importanza a livello personale, è fondamentale per la preparazione professionale degli operatori del settore alberghiero. I prerequisiti culturali medi degli alunni hanno reso facile il percorso formativo. Pertanto, si è potuto raggiungere un discreto grado di preparazione, attraverso il dialogo educativo, la sensibilizzazione attuata in rapporto alle varie problematiche, l'abitudine al lavoro condiviso.

Modalità di lavoro: il confronto durante le lezioni, l'aver limitato la lezione frontale all'approfondimento dei contenuti emersi nelle discussioni guidate a partire dalle esperienze personali, e

l'uso di mappe concettuali e schemi riassuntivi proposti quali guida allo studio, hanno permesso un approccio concreto alla disciplina che, soprattutto per alcuni alunni, ha fatto ottenere risultati positivi. Inoltre l'uso del dibattito guidato, quale strategia e strumento di verifica, ha consentito di avviare gli studenti al colloquio pluridisciplinare e interdisciplinare, per ampliare e spaziare sugli argomenti trattati in funzione dell'esame di stato.

Verifica e valutazione: le frequenti verifiche hanno permesso di accertare il possesso delle conoscenze, l'applicazione delle abilità, le capacità di relazione rispetto alle attività svolte, con risultati conformi agli obiettivi didattici ed educativi proposti.

La valutazione mediante osservazioni sistematiche, con le verifiche scritte e orali, 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.

7.8 Tec. org. Proc. Prod.

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

DOCENTE: GIOVANNI D'ORIANO

MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

CLASSE: VA PASTICCERIA

MONTE ORE ANNUALE:

TESTI ADOTTATI: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Autori: CATALDO V. BIFFARO, ROSALBA LABILE, RAFFAELLA LABILE

SITUAZIONE DI PARTENZA:

Avendo rilevato la classe all'inizio di questo anno, si è cercato anzitutto di rendersi conto sia del livello di conoscenze sia delle abilità raggiunte dai singoli, constatando una certa omogeneità sia nella preparazione sia nelle abilità e competenze.

Per ciò che attiene strettamente alla disciplina, sullo svolgimento della stessa, ha influito sicuramente la necessità di formare una figura professionale che sia pronta ad affrontare le più svariate problematiche concernenti gli aspetti tecnico-pratici in materia di gestione dei processi e, in ambito più strettamente meccanico, per quanto riguarda tutta la parte relativa alle macchine utilizzate nel settore dolciario.

Pertanto, il lavoro svolto nella disciplina si è basato soprattutto sulla formazione di questa figura professionale, senza la pretesa di fornire conoscenze in tutti i campi della tecnica, ma con l'intento di aiutare gli studenti a costruire una mentalità aperta e capace di affrontare con un certo rigore le problematiche connesse con la gestione e il mantenimento ottimale dei macchinari predisponendo gli stessi alla formazione in qualunque campo siano essi impegnati.

COMPORTEMENTO:

La risposta della classe alle sollecitazioni può considerarsi abbastanza positiva soprattutto in termini di responsabilità. La classe ha dimostrato un sufficiente interesse per la materia anche se la costanza nell'attenzione e nella partecipazione all'attività didattica è stata talora altalenante.

PARTECIPAZIONE:

Le lezioni hanno sempre avuto uno svolgimento regolare, solamente in qualche caso è stato necessario richiamare l'attenzione degli allievi, in tal caso la risposta è stata positiva anche grazie all'intervento di alcuni alunni particolarmente responsabili.

INTERESSE:

Gli allievi hanno dimostrato un rendimento, attenzione, costanza e impegno apprezzabili e hanno risposto molto più volentieri quando si trattava di mettere in atto le loro capacità pratiche piuttosto che cercare di relazionare, descrivere e spiegare le loro conoscenze di carattere teorico.

IMPEGNO:

Sufficiente è stata la propensione allo studio domestico.

PROFITTO:

Considerato che la figura professionale da formare deve avere sì conoscenze teoriche ma soprattutto capacità pratiche, il livello di preparazione raggiunto dalla classe può considerarsi sufficiente.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni a partire dall'esperienza;
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate;
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi;
- Analizzare ed interpretare dati e grafici.

MODALITA' DI LAVORO:

Il programma è stato svolto con lezioni frontali, attingendo dal libro di testo consigliato.

Altre materiali didattici utilizzati sono stati:

- dispense fornite dal docente;
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point;
- appunti e mappe concettuali;
- documentazione da siti Internet di interesse tecnico.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le verifiche sono state condotte attraverso colloqui e verifiche scritte.

Le valutazioni sono state ottenute tenendo conto del livello di partecipazione e coinvolgimento personale di ogni singolo allievo durante i colloqui orali nonché in funzione del livello di apprendimento dimostrato, non ultimo tenendo conto del livello di partecipazione durante le lezioni frontali.

7.9 Religione

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

DOCENTE: **CLAUDIA PICAZIO**

MATERIA: **IRC**

MONTE ORE: **5 A Pas**

ANNO SCOLASTICO: **2022/2023**

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

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

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

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

Interesse: Sollecitati si sono interessati al dialogo e attività della disciplina.

Partecipazione: La partecipazione è stata sempre piuttosto attiva.

Interesse: L'interesse è stato abbastanza vivo.

Impegno: Non sempre c'è stata costanza all'apprendimento, pochi allievi si sono distinti per continuità.

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

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

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

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

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

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

7.10 Scienze Motorie

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

DOCENTE: Diana D'Angiolella Bernardino

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 5° A Past.

MONTE ORE ANNUALE: 53

TESTI ADOTTATI: "Energia Pura-Wellness/Fairplay" Rampa-Salvetti -Ed Juvenilia"

Autori: Alberto Rampa Salvetti M. Cristina

SITUAZIONE DI PARTENZA: La classe V A Past è formata da 10 alunni di cui 6 ragazze e 4 ragazzi. Sin da subito Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una buona Preparazione sia da un punto di vista atletico, sia per le conoscenze basilari dei Regolamenti degli sport proposti.

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

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

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

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

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

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Conoscenza del corpo e del suo funzionamento in relazione alle discipline sportive. Conoscenza dei macronutrienti, dei micronutrienti e di una corretta alimentazione in ambito sportivo e non sportivo.

COMPETENZE: Sa applicare le conoscenze acquisite per comprendere la logica e la costruzione di allenamenti di tipo aerobico o anaerobico, competenze in ambito alimentare, circa la corretta interpretazione delle etichette alimentari.

CAPACITA' DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

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

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

VERIFICA E VALUTAZIONE:

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

7.11 Laboratorio di pasticceria

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

DOCENTE: **Annunziata Mosca**

MATERIA: **Tecniche di Pasticceria**

CLASSE: **5° PAST**

MONTE ORE ANNUALE: **200**

TESTI ADOTTATI: **CHEF E PASTRY CHEF**

Autori: ALMA

SITUAZIONE DI PARTENZA :

la classe è composta da 10 alunni, regolarmente frequentanti, 6 femmine e 4 maschi. La sottoscritta non ha riscontrato partecipazione discontinua di tutti gli allievi nei confronti della disciplina. In particolare solo alcuni hanno manifestato interesse, professionalità, puntualità e dedizione alle tante attività di carattere professionale a cui hanno partecipato e in cui hanno riportato sempre ottimi risultati. Rispetto al piano meramente didattico, sin dalle prime lezioni ho effettuato un riepilogo delle conoscenze pregresse per gli alunni che ne avevano più bisogno, rilevando il persistere di uno studio mnemonico. Pertanto, questa problematicità è stata affrontata con un lavoro di recupero e di consolidamento del metodo di studio, in cui si è favorito l'uso delle mappe concettuali e incoraggiato uno studio più ragionato che consentisse collegamenti tra i vari argomenti trattati. Si è posto l'accento sull'approfondimento di alcuni argomenti specifici e sul collegamento di questi con altre discipline, allo scopo di affinare la preparazione.

COMPORTEMENTO:

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

PARTECIPAZIONE: Dal punto di vista prettamente didattico, la classe si presenta eterogenea, con elementi variamente attivi per quel che riguarda la partecipazione che è stata discontinua per alcuni e continuata per la maggior parte

INTERESSE:

La maggior parte ha dimostrato interesse continuo e ha partecipato attivamente al percorso di studio sia pratico che teorico, mentre per il resto della classe un discontinuo poco interesse

IMPEGNO: Nella seconda parte dell'anno la maggior parte degli studenti ha dimostrato la volontà di concentrarsi e impegnarsi in maniera più assidua, con un maggior impegno finalizzato alla preparazione dell'esame di maturità, anche durante l'ultimo periodo.

PROFITTO: Tutto ciò ha determinato un livello di apprendimento globalmente sufficiente per la maggior parte e buono per alcuni, anche se si evidenzia l'esistenza di alunni in cui

permangono ancora insicurezze e difficoltà espositive soprattutto inerenti ad uno studio mnemonico. Nel contempo, all'interno della classe sono presenti anche allievi che si distinguono per impegno, motivazione e assiduità, che hanno conseguito un ottimo livello di conoscenze, competenze e abilità.

In relazione, alla programmazione

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Le conoscenze globali inerenti alla disciplina acquisite dal gruppo classe sono complessivamente buone. Nel contesto è comunque possibile individuare tre fasce: una fascia alta, costituita da alcuni allievi, caratterizzati da impegno continuo e ottimo coinvolgimento didattico raggiungendo un'acquisizione opportuna di tutti i moduli disciplinari trattati, capaci di rielaborazione personale e visione interdisciplinare.

Una fascia media, costituita dalla maggior parte degli alunni, caratterizzata da un impegno non costante in cui l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare.

Una fascia bassa costituita da una piccola parte che non ha raggiunto gli obiettivi preposti

MODALITA' DI LAVORO:

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

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le verifiche orali sono state realizzate in modo sistematico a fine modulo.

La valutazione è stata effettuata mediante osservazioni sistematiche, con le verifiche scritte/pratiche e orali, che hanno tenuto conto sia dell'impegno che dei progressi registrati, oltre che delle conoscenze e competenze acquisite. Inoltre, nel corso delle valutazioni si è tenuto presente l'insieme di diversi fattori: valutazione iniziale, capacità, comportamento, grado di maturità

8. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

PERCORSI DIDATTICI SULLE SINGOLE DISCIPLINE

Si allegano i Percorsi Didattici dei docenti del C.d.C. della classe 5 A Pasticceria

8.1 Italiano e Storia

Prof.ssa De Stefano Maria

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: ITALIANO

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di Stato dal D.M. 62/2017 (attuativo della legge n. 107/15), come modificato dalla legge n.108/2018.• Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico – stilistici.• Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative, critiche ed estetiche.
<p><u>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Il secondo Ottocento, contesto storico - culturale</p> <p>Il contesto socio – economico</p> <p>L'età del Positivismo</p> <p>Il Naturalismo e il Verismo La cultura La letteratura (Emile Zola)</p> <p>LUIGI CAPUANA La vita e le opere "Le inquietudini di un assassino" (da <i>Il Marchese di Roccaverdina</i>)</p> <p>MATILDE SERAO La vita e le opere "Bisogna sventrare Napoli" (dal <i>Ventre di Napoli</i>)</p> <p>GIOVANNI VERGA La vita, le opere, pensiero e la poetica "Rosso Malpelo" (da <i>Vita dei campi</i>) "La morte di Gesualdo" (da <i>Mastro don Gesualdo</i>) "Il naufragio della Provvidenza" (da <i>I Malavoglia</i>)</p>

Il Decadentismo

GIOVANNI PASCOLI

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

"X Agosto" (da *Myricae*)

"Lavandare" (da *Myricae*)

"Assiuolo" (da *Myricae*)

"Temporale" (da *Myricae*)

"L'eterno fanciullo che è in noi" (da *Il Fanciullino*)

"Il gelsomino notturno" (dai *Canti di Castelvecchio*)

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

"Il ritratto dell'esteta" (da *Il piacere*)

"Il manifesto del superuomo" (da *Le vergini delle rocce*)

"La pioggia nel pineto" (da *Alcyone*)

ITALO SVEVO

La Vita, le opere, il pensiero e la poetica

"Il vizio del fumo e le ultime sigarette" (da *La coscienza di Zeno*)

LUIGI PIRANDELLO

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

"Il treno ha fischiato" (da *Novelle per un anno*)

"Lo strappo nel cielo di carta" (da *Il fu Mattia Pascal*)

IL FUTURISMO

FILIPPO TOMMASO MARINETTI E IL MANIFESTO

"Fondazione e manifesto del Futurismo" (da il primo Manifesto)

"La Battaglia di Adrianopoli" (*Zang Tumb Tumb*)

Il Crepuscolarismo

SERGIO CORAZZINI

"Desolazione del povero poeta sentimentale" (da *Piccolo libro inutile*)

DALLA POESIA PURA ALL'ERMETISMO

LA POESIA E LA GUERRA

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita, Le opere, il l pensiero e la poetica

"Veglia" (da *L'allegria* - sez. Il porto sepolto)

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

"Mattina" (da *L'allegria* - sez. Naufragi)

"Soldati" (da *L'allegria* - sez. Girovago)

LA TRAGEDIA DELLA SHOAH

PRIMO LEVI

La vita e le opere

"Verso Auschwitz" (da *Se questo è un uomo*)

"Se questo è un uomo" (poesia da *Se questo è un uomo*)

<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 primo dopoguerra, identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal primo al secondo Novecento; identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione dialogata e partecipata, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni multimediali.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo: Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone <i>I colori della letteratura (vol. 3)</i> Giunti editore. Materiale ed appunti forniti dal docente.</p>

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: STORIA

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>STORIA</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper instaurare rapporti temporali, spaziali e causali tra gli avvenimenti. • Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<p><u>CONOSCENZE</u> 0 <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'ALBA DEL VENTESIMO SECOLO <ol style="list-style-type: none"> 1. La seconda rivoluzione industriale 2. Le Bella epoque; 3. I caratteri generali dell'età Giolittiana 4. L'età giolittiana tra successi e sconfitte: la conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana • LA GRANDE GUERRA <ol style="list-style-type: none"> 1. Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione 2. L'intervento dell'Italia in guerra; interventisti e neutralisti 3. La grande guerra: dal 1915 alla fine del conflitto 4. I trattati di pace • IL DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929 <ol style="list-style-type: none"> 1. La crisi del dopoguerra in Italia 2. La crisi economica e politica in Europa 3. Gli Stati Uniti degli anni Venti 4. Dalla grande depressione al <i>New Deal</i> • L'ITALIA FASCISTA <ol style="list-style-type: none"> 1. La nascita del Fascismo 2. Il Fascismo: le leggi fascistissime, i patti Lateranensi, la propaganda, economia e società 3. La politica economica e la politica estera di Mussolini • 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 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

	<p>4. La fine della guerra in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Comparare fenomeni storici nazionali con fenomeni a livello globale. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica e i vari contesti socio – economici – politici.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione dialogata e partecipata
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	2 verifiche orali a trimestre.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: Gianni Gentile – Luigi Ronga, Guida allo studio della storia 5, editrice LA SCUOLA • Schemi, video, mappe ed appunti forniti dalla docente.

8.2 Matematica

Prof. Romano Camillo

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi;- Affrontare problemi geometrici sia con un approccio sintetico sia con un approccio analitico;- Rappresentare e studiare le proprietà di semplici luoghi geometrici, in particolare della parabola, utilizzandole come modelli geometrici in contesti reali;- Affrontare situazioni problematiche in contesti diversi scegliendo il modello algebrico più adeguato;- Utilizzare le tecniche del calcolo algebrico per risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche;- Saper costruire modelli di crescita o decrescita esponenziale;- Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi;- Analizzare e confrontare figure geometriche nel piano individuando relazioni tra le lunghezze dei lati e le ampiezze degli angoli dei triangoli;- Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;- Utilizzare le tecniche del calcolo algebrico per risolvere semplici limiti di funzioni;- Utilizzare le tecniche dell'analisi per rappresentare graficamente funzioni in una variabile;- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;- Individuare il modello adeguato a risolvere problemi di conteggio;- Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi.
---	--

CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> - Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica); - Equazioni e disequazioni di 2°; - Concetto di funzione, classificazione, dominio e codominio, proprietà, zeri e segno di una funzione; - Concetto di limite: definizione ed interpretazione grafica; - Calcolo di limiti di semplici funzioni, forme indeterminate; - Funzioni continue - Asintoti; - Grafico probabile di semplici funzioni.
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione; - Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente; - Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica; - 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, periodico; - Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale; - Lezione partecipata; - Esercitazione guidata; - Letture e esercitazioni su altri testi.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA - VOLUME A per il Secondo biennio degli Istituti Alberghieri

	<p>- DeA SCUOLA - Petrini Editore - AUTORI: Leonardo SASSO - Ilaria FRAGNI Materiale e appunti forniti dal docente</p>
--	--

8.3 Francese

Prof.ssa Morra Nicoletta

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Revisione grammaticale (revisione delle più importanti nozioni e funzioni comunicative studiate negli anni precedenti e degli argomenti di carattere tecnico-professionale relativi al settore pasticceria). MODULE 1 : LE CHOCOLAT <ul style="list-style-type: none">● Histoire du chocolat● Composition et bienfaits● Le chocolat en pâtisserie MODULE 2 : LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE <ul style="list-style-type: none">● La pyramide alimentaire : définition et organisation● Les groupes alimentaires● Manger équilibré MODULE 3 : LES TECHNIQUES DE CONSERVATION <ul style="list-style-type: none">● Les méthodes naturels● les techniques par la chaleur et par le froid● Louis Pasteur et la pasteurisation MODULE 4: LA PATISSERIE <ul style="list-style-type: none">● La pate à choux● Les réalisations : Paris-Brest (histoire et préparation), les éclairs, les profiterols, la pièce montée MODULE 5: l'agenda 2030 et le développement durable MODULE 7: le curriculum vitae et le recrutement
ABILITA':	Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti. Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all'interno di testi di breve estensione Produrre testi chiari, orali e scritti relativi agli argomenti proposti Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali

	<p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore professionale</p> <p>Utilizzare il lessico del settore pasticceria</p>
METODOLOGIE:	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale Lezione frontale Videoconferenze e chat di gruppo Brainstorming</p> <p>Problem Solving Dialoghi e conversazioni in coppie o a gruppi Dettati, lettura (intensiva, esplorativa, estensiva, silenziosa) Questionari</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Verifiche di controllo</p> <p>Verifiche di valutazione: periodiche e sommative</p> <p>Domande a scelta multipla Domande aperte</p>

8.4 Spagnolo

Prof.ssa Monti Giuliana

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano e professionale.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi scritti e orali su argomenti di carattere personale, quotidiano e professionale.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale, quotidiano e professionale</p>
<p><u>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Léxico: Los alimentos. Costumbres alimenticias: desayuno, almuerzo y cena en España.</p> <p>El menú equilibrado. La pirámide alimentaria / alimenticia, la siglas DOP, IGP, IGG, Tu aprendizaje: el sistema de las prácticas, modulo profesional de formación en centros de trabajo. Repaso del presente de indicativo de los verbos regulares e irregulares. Los churros y chocolate, la chocolatería de San Ginés. Dulces de carnaval, de Pascua y recetas de aprovechamiento, "Too Good to go", las neveras solidarias. La comida rápida, a enfermedad celíaca. La contaminación de los alimentos.</p> <p>El curriculum vitae, el anuncio de trabajo</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper comunicare in lingua spagnola parlando di argomenti inerenti alla ristorazione</p> <p>Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per interagire con i colleghi.</p> <p>Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per organizzare un evento in una struttura alberghiero - ristorativa e per svolgere un'attività gestionale nel settore della ristorazione .Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti.</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 impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Questionari</p> <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, quesiti vero -</p>

	falso, a scelta multipla); presentazione di documenti autentici; proposte di situazioni concrete Esercizi, letture, traduzioni.
CRITERI	DI Verifiche orali
VALUTAZIONE:	Verifiche scritte strutturate e semi- strutturate
TESTI e MATERIALI	/Libro di testo Dispense Fotocopie. Internet
STRUMENTI ADOTTATI:	Sussidi audio-visivi Ricerche su internet

8.5 Inglese

Prof. Villamaina Scorrano Marta

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<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 order (for cooking instructions, commands and recipes) <p>- Cooking vocabulary in English: cooking verbs</p> <p>Module 1: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION <i>Health and safety</i></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) <p><i>Diet and nutrition</i></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 <i>Special menus</i></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 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>Utilizzare 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:</p> <p><i>warming up</i></p> <p><i>presentation</i></p> <p><i>practice</i></p> <p><i>evaluation</i></p> <p><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 traduzione</p> <p>Rimandi alla Rete, mappe concettuali, mappe mentali</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifiche di controllo</p> <p>Verifiche di valutazione: periodiche e sommative</p> <p>Domande a scelta multipla</p> <p>Domande aperte</p> <p><i>Esercizi di matching e filling</i></p>
<u>TESTI e MATERIALI</u> / <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo*</p> <p>Fotocopie</p> <p>Monitor Interattivo</p> <p>Sussidi audio-visivi</p> <p>Piattaforma web Microsoft Teams</p> <p>*Catrin E. Morris, <i>Well done! Cooking</i>, editore ELI(testo in adozione)</p>

8.6 DTA

Prof. Anzalone Antonio

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none">• Contribuire alla promozione dei beni culturali ed ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per dare un'immagine rappresentativa e riconoscibile del territorio.• Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari.• Saper utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Saper pianificare e gestire i processi di produzione e vendita in un'ottica di qualità.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><u>Il settore turistico</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti generali del turismo• Le componenti del mercato turistico – La domanda turistica• Le componenti del mercato turistico – L'offerta turistica• Vari tipi di turismo• Lo scenario turistico internazionale• Lo scenario turistico italiano e il Made in Italy <p><u>Il diritto delle imprese ristorative</u></p> <p>Le leggi che regolano l'attività ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none">• Gli obblighi dell'imprenditore• Le norme sulla privacy• Le norme sulla sicurezza alimentare (Piano di autocontrollo-HACCP) <p>I contratti delle imprese ristorative</p> <ul style="list-style-type: none">• Le caratteristiche dei contratti dell'attività ristorativa (contratto di catering-contratto banqueting)• Le responsabilità del ristoratore <p>La gestione della qualità</p> <ul style="list-style-type: none">• I presidi slow-food• Che cos'è un sistema di qualità• Le certificazioni di qualità (ISO-CEN-UNI)• I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari• I prodotti a chilometro zero

Il marketing strategico

Sviluppo e ruolo del marketing

- Definizione del marketing
- Azienda e mercato
- Nuove tendenze del marketing

Il piano di marketing

- Il piano di marketing
- Contenuti del piano di marketing

Il marketing strategico

- Il marketing strategico
- Bisogni e desideri del consumatore
- Tipologie di mercato
- La segmentazione della domanda
- Il posizionamento

Le ricerche di mercato

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

Il marketing operativo

Il marketing mix

- Definizione
- Il marketing mix dei servizi

La politica del prodotto

- Il prodotto
- Il ciclo di vita del prodotto

Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto

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

La politica del prezzo

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

	<p>La politica della distribuzione del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • La distribuzione dei prodotti • La distribuzione del servizio ristorativo • La vendita on line dei servizi ristorativi <p>La politica della comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione nell'ambito del marketing • Il mix promozionale • La comunicazione nelle aziende di servizi <p>La pubblicità</p> <ul style="list-style-type: none"> • La promozione • Direct marketing • Il controllo e valutazione dei risultati <p><u>Il business plan</u></p> <p>La redazione del piano industriale e del business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalla business idea al business plan • Le fasi per realizzare il business plan • I preventivi d'impianto
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i fattori che determinano un fattore turistico • Individuare e comprendere l'evoluzione del fenomeno turistico • Comprendere gli obblighi a cui sono soggetti gli imprenditori • Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione • Comprendere le diverse fasi che comprendono il business plan • Redigere il business plan di piccole aziende ristorative
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Esami di casi pratici • Esercitazione guidata

	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento di articoli di interesse didattico su giornali e riviste • Collegamenti con altre discipline
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi <i>DTA Enogastronomia-Sala e vendita (vol. 3)</i> DeA Scuola Liviana editore; Materiale ed appunti forniti dal docente</p>

8.7 Scienze e Cultura dell'alimentazione

Prof.ssa Nesticò Rosa

<p><u>,COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>-Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti</p> <p>-Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ol style="list-style-type: none">1. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari contaminanti fisici contaminati chimici2. Nuovi prodotti alimentari3. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche4. Sistema HACCP e qualità degli alimenti5. Alimentazione equilibrata e LARN6. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche7. Dieta in particolari condizioni patologiche8. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Riconoscere i fattori che determinano la qualità totale di alimenti</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime del settore</p> <p>Interpretare e applicare in modo critico un piano di HACCP</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare</p> <p>Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p> <p>Applicare i principali criteri e strumenti per una dieta equilibrata</p> <p>-Applicare il regime alimentare più corretto da seguire in diverse condizioni fisiologiche e patologiche Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>

<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>	Alimentazione C, versione prodotti dolciari, Alma

8.8 Tec. Org. Proc. Prod.

Prof. D'Oriano Giovanni

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare i manualitecnici; • Saper individuare componenti meccanici (assiemi e sottoassiemi); • Saper mantenere componenti e parti di macchinari; • Saper gestire un processo produttivo
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p><u>UDA 1: PROCESSI PRODUTTIVI E LAYOUT DI PRODUZIONE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di processi produttivi • Metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane • Metodologie di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione <p><u>UDA 2: ELETTROTECNICA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di elettrotecnica • Funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici • Principi di funzionamento e struttura dei motori elettrici in cc e ca <p><u>UDA 3: GRAFICI PER LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organigrammi • Distinta base • Diagramma di flusso • Diagramma di Gantt • Istogramma <p><u>UDA 4: IL MAGAZZINO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione dei magazzini • Gestione delle scorte
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di effettuare la scelta dei macchinari più idonei all'attività posta in essere; • Essere in grado di effettuare lo smontaggio delle parti meccaniche che necessitano di pulizia; • Essere in grado di diagnosticare piccoli guasti ed approntare soluzioni.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Dispense fornite dal docente; • Presentazioni realizzate tramite il software Power Point; • Appunti e mappe concettuali; • Documentazione da siti Internet di interesse tecnico.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione del comportamento; • Livello di partenza e progresso evidenziato in relazione ad esso; • Risultati delle prove e i lavori prodotti; • Osservazioni relative alle competenze trasversali; • Livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;

	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse e partecipazione al dialogo educativo in classe; • Impegno e la costanza nello studio, autonomia, ordine, cura e capacità organizzative.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (CATALDO V. BIFFARO, ROSALBA LABILE, RAFFAELLA LABILE) • dispense fornite dal docente; • presentazioni realizzate tramite il software Power Point; • appunti e mappe concettuali; • documentazione da siti Internet di interesse tecnico.

8.9 Religione

Prof.ssa Picazio Claudia

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>L'I.R.C. contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità per una buona convivenza sociale e maturità personale. In un mondo multietnico e multirazziale, anche le sfide etiche e morali interrogano le diverse istanze religiose.</p> <p>E proprio questa sinfonia di pluralità mette in moto una serie di esperienze formative per accompagnare le nuove generazioni verso un uso consapevole dell'energia, diffondere la cultura della sostenibilità economica, ambientale che si coniughi nel rispetto delle e nelle accoglienza delle differenze.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Il corso ha inteso presentare ai ragazzi i principi morali del Cristianesimo e i valori etici delle realtà umane e sociali che ci circondano. Se ne sono esplicitati soprattutto gli aspetti razionali e ontologicamente insiti nella natura dell'uomo, facendo maturare nei ragazzi le capacità applicative di tali principi alle più importanti sfere della vita, personale e sociale. In quest'ottica si è tenuto conto anche della comprensione di tali principi in ordine alla loro incidenza sulla cultura e sulla storia.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Acquisizione e sicurezza nell'utilizzo di una certa proprietà di linguaggio e di termini specifici del linguaggio morale;</p> <p>Capacità di riconoscere, in modo adeguato, alcune definizioni delle componenti morali nella vita dell'uomo;</p> <p>Capacità di conoscere e saper valutare con sufficiente spirito critico i principali sistemi di significato che producono giudizi etici.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni frontali per un apprendimento interattivo, lezioni che rispecchiano le esigenze della società moderna nascendo dalla stessa.</p> <p>Utilizzo di varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatiche e di libri di testo.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La disciplina Religione Cattolica prevede una valutazione dell'interesse e del profitto. Le verifiche sono state esclusivamente di tipo orale, nella prima parte dell'anno, prevedendo brevi risposte a domande, osservazioni personali e commenti, valutazioni di situazioni concrete, capacità di confronto</p>

<u>TESTI e MATERIALI /</u>	Diversi libri di Testo, encicliche, materiale informativo multimediale.
<u>STRUMENTI</u>	Materiale strutturato con schede e test.
<u>ADOTTATI:</u>	

8.10 Scienze Motorie

Prof.ssa Diana D'Angiolella Bernardino

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>1) Percezione del corpo 2) Controllo del corpo 3) Cultura multi sportiva 4) Comprensione della funzione delle regole e delle istituzioni nelle attività motorie-sportive 5) Collaborare e lavorare in gruppo/squadra relazionandosi positivamente con gli altri</p>
<u>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Conoscere il funzionamento di organi e apparati e conoscere gli effetti dannosi della sedentarietà sull'organismo. Conoscere le regole dei principali sport tra i più praticati si cercherà di approfondire la pratica della Pallavolo, Basket e Tennis Tavolo Conosce il ruolo educativo dell'attività fisica nella formazione del carattere</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni sono riusciti a percepire i segnali e le variazioni fisiologiche del corpo tipo : frequenza cardiaca, respiro, senso di fatica . Gli alunni hanno perfezionato gli schemi motori di base: correre, saltare ,lanciare, ,l'orientamento spazio-tempo, Gli alunni hanno perfezionato i fondamentali di gioco e le abilità dei principali sport di squadra e individuali 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. Gli alunni hanno cercato di rispettare i tempi, le capacità e le opinioni degli altri ed essere puntuali</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Portare a conoscenza dei vari apparati e sistemi tramite la pratica sportiva per capire come sia possibile migliorare i propri limiti. Conoscere i principi scientifici che sottendono alla prestazione motoria e la teoria e metodologia delle attività motorie. Tramite la pratica sportiva delle attività ludiche applicando le regole intrinseche delle varie discipline.</p>

	Ove possibile, si è cercato di utilizzare il “problem-solving”, qu per facilitare lo sviluppo delle abilità motorie. Ne è derivata l’importanza di ricorrere ad una metodologia didattica che ha posto gli allievi di fronte a problematiche motorie , con esercitazioni guidate allo scopo di favorirne lo sviluppo.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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 componente essenziale, al fine d'attestare le valutazioni (i giudizi) negli scrutini.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Per ciò che riguarda la parte meramente pratica gli strumenti utilizzati sono stati quelli della struttura scolastica ovvero: <ul style="list-style-type: none"> 1) Palestra coperta 2) Campo da Basket 3) Campo da Pallavolo 4) Piccoli attrezzi 5) Grandi attrezzi <p>esercitazioni tecnico sportive (svolte anche all'aperto)</p> <p>esercitazioni individuali, in coppia e in piccoli gruppi</p>

8.11 Laboratorio di pasticceria

Prof. Mosca Annunziata

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	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.
<u>ABILITA':</u>	Complessivamente la classe, fatte alcune eccezioni, ha raggiunto un buon livello di abilità, intesa come la capacità di applicare e di usare <i>know-how</i> per portare a termine compiti e risolvere problemi.
<u>METODOLOGIE:</u>	La metodologia di insegnamento, allo scopo di motivare e stimolare il più possibile i discenti è stata rappresentata da lezioni frontali alternate ad attività laboratoriali e pratiche, in cui, gli stessi, hanno acquisito un <i>habitus</i> professionale e competenze tecniche specifiche che diventano il “modus operandi” specialistico di un Tecnico dei Servizi di Pasticceria al quinto anno di studi.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Le verifiche orali sono state realizzate in modo sistematico a fine modulo. La valutazione è stata effettuata mediante osservazioni sistematiche, con le verifiche scritte/pratiche e orali, che hanno tenuto conto sia dell'impegno che dei progressi registrati, oltre che delle conoscenze e competenze acquisite. Inoltre, nel corso delle valutazioni si è tenuto presente l'insieme di diversi fattori: valutazione iniziale, capacità, comportamento, grado di maturità.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Laboratorio / attrezzature Articoli professionali

8.12 Educazione Civica

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>-Competenza alfabetica funzionale -Competenza digitale -Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare -competenza in materia di Educazione Civica</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Leggi, codici, costituzioni: Costituzione, art. 2: diritti e doveri Costituzione, art. 3: uguaglianza e giustizia Costituzione, art. 4: diritto al lavoro - Agenda 2030 Lavoro dignitoso e crescita economica Costituzione, art. 11: diritto alla pace - Agenda 2030 Pace e giustizia Diritto alla salute (Costituzione, art.32) - Agenda 2030 (Obiettivo 3) Lotta alla fame Pratiche sostenibili (cibo, energia, riciclo...)</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Complessivamente la classe, fatte alcune eccezioni, ha raggiunto un buon livello di abilità, intesa come la capacità di applicare e di usare <i>know-how</i> per portare a termine compiti e risolvere problemi.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Esami di casi pratici Esercitazione guidata Lettura e commento di articoli di interesse didattico su giornali e riviste Collegamenti con altre discipline DDI</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo Articoli professionali</p>

9 VALUTAZIONE

PROVE D'ESAME

Come disciplinato dal D.Lgs. 62/2017 e dall'O.M. 45 del 09/03/2023, per l'a.s. 2022/2023, le prove d'esame consistono in:

- Una prima prova scritta nazionale di lingua italiana.
- Una seconda prova scritta sulle discipline professionalizzanti SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE e PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANIALI E INDUSTRIALI.
- Un colloquio.

9.1 Prima prova scritta

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. Come indicato nell'ordinanza il punteggio della prima prova è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019. In particolare, per la prima prova scritta è prevista l'attribuzione di un massimo di 20 punti.



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

GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)			Voto attribuito
<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/originaleb. appropriata e attinentec. semplice e lineared. imprecisa/frammentaria/incompletae. carentef. gravemente lacunosa	<ul style="list-style-type: none">a. 20-17b. 16.-14c. 13-12d. 11-8e. 7-4f. 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/originaleb. appropriata e attinentec. semplice e lineared. imprecisa/frammentaria/incompletae. carentef. gravemente lacunosa	<ul style="list-style-type: none">a. 20-17b. 16.-14c. 13-12d. 11-8e. 7-4f. 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/originaleb. appropriata e attinentec. semplice e lineared. imprecisa/frammentaria/incompletae. carentef. gravemente lacunosa	<ul style="list-style-type: none">a. 20-17b. 16.-14c. 13-12d. 11-8e. 7-4f. 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 	



IPSSOA 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"> g. completa/esauriente/originale h. appropriata e attinente i. semplice e lineare j. imprecisa/frammentaria/incompleta k. carente l. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> g. 20-17 h. 16.-14 i. 13-12 j. 11-8 k. 7-4 l. 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"> g. completa/esauriente/originale h. appropriata e attinente i. semplice e lineare j. imprecisa/frammentaria/incompleta k. carente l. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> g. 20-17 h. 16.-14 i. 13-12 j. 11-8 k. 7-4 l. 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"> g. completa/esauriente/originale h. appropriata e attinente i. semplice e lineare j. imprecisa/frammentaria/incompleta k. carente l. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> g. 20-17 h. 16.-14 i. 13-12 j. 11-8 k. 7-4 l. 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"> g. completa/esauriente/originale h. appropriata e attinente i. semplice e lineare j. imprecisa/frammentaria/incompleta k. carente l. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> g. 20-17 h. 16.-14 i. 13-12 j. 11-8 k. 7-4 l. 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"> g. completa/esauriente/originale h. appropriata e attinente i. semplice e lineare j. imprecisa/frammentaria/incompleta k. carente l. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> g. 20-17 h. 16.-14 i. 13-12 j. 11-8 k. 7-4 l. 3-1 	



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

GRIGLIA
CORREZIONE
PRIMA PROVA
TIPOLOGIA C

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)			Voto attribuito
<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. 	<ul style="list-style-type: none"> m. completa/esauriente/originale n. appropriata e attinente o. semplice e lineare p. imprecisa/frammentaria/incompleta q. carente r. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> m. 20-17 n. 16.-14 o. 13-12 p. 11-8 q. 7-4 r. 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"> m. completa/esauriente/originale n. appropriata e attinente o. semplice e lineare p. imprecisa/frammentaria/incompleta q. carente r. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> m. 20-17 n. 16.-14 o. 13-12 p. 11-8 q. 7-4 r. 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"> m. completa/esauriente/originale n. appropriata e attinente o. semplice e lineare p. imprecisa/frammentaria/incompleta q. carente r. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> m. 20-17 n. 16.-14 o. 13-12 p. 11-8 q. 7-4 r. 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"> m. completa/esauriente/originale n. appropriata e attinente o. semplice e lineare p. imprecisa/frammentaria/incompleta q. carente r. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> m. 20-17 n. 16.-14 o. 13-12 p. 11-8 q. 7-4 r. 3-1 	
<ul style="list-style-type: none"> •Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	<ul style="list-style-type: none"> m. completa/esauriente/originale n. appropriata e attinente o. semplice e lineare p. imprecisa/frammentaria/incompleta q. carente r. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> m. 20-17 n. 16.-14 o. 13-12 p. 11-8 q. 7-4 r. 3-1 	

9.2 Seconda prova scritta

La seconda prova si svolge in forma scritta. (OM 45 del 09/03/2023 Art 20, Comma 3) *“Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d’esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un’unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:*

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

Per la seconda prova scritta è prevista l’attribuzione di un massimo di 20 punti.

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	
	I	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo inadeguato	1	

Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	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	_____/8
	III	Utilizza in modo generalmente corretto le competenze tecnico-professionali essenziali acquisite.	4/5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, collegandole in una trattazione articolata	6/7	
	V	Utilizza la piena padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, collegandole in una trattazione chiara e corretta	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un lessico inadeguato.	1	_____/3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un linguaggio del settore parzialmente adeguato.	1,5	
	III	Si esprime in modo generalmente corretto, utilizzando un linguaggio del settore adeguato.	2	
	IV	Si esprime in modo chiaro, utilizzando un lessico vario e articolato	2,5	
	V	Si esprime con piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico	3	
NOTA: per parametri inferiori a L1 (BASSO) il punteggio attribuito è 0 (NULLO)			TOTALE	_____/20

9.3 Colloquio

“Il colloquio è disciplinato dall’art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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				

(PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.” (OM 45 del 09/03/2023 Art 22 Comma 3)

9.4 Criteri di attribuzione dei Crediti Scolastici

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

Nel corso del Consiglio di classe avente ad oggetto “Condivisione e ratifica del Documento del 15 Maggio”, in data 11/05/2023, è stata controllata l'esatta attribuzione dei crediti del terzo e quarto anno.

Per l'attribuzione del Credito Formativo del quinto anno, il C.d.C., in sede di scrutinio finale, appurate la mancanza di debiti formativi e di insufficienze, procederà al calcolo della media aritmetica dei voti in tutte le discipline (compreso quello di condotta) individuando il range di oscillazione dei punti di credito in base alla tabella di seguito riportata:

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

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

9.5 Criteri di attribuzione dei Crediti Scolastici

L'orale di maturità 2023 sarà suddiviso in cinque momenti:

- Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli

istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5 Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023;

- L'esposizione dell'esperienza PCTO, ex alternanza scuola lavoro;
- Accertamento competenze di Educazione Civica.

9.6 Simulazioni del Colloquio Orale

Il C.d.C. ha organizzato due simulazioni di prova d'esame orale, al fine di preparare al meglio la scolaresca alla tipologia di esame di maturità individuata dal MIUR.

PRIMA SIMULAZIONE:

Il giorno 15 del mese di maggio dell'anno 2023, alle ore 9:00 presso l'istituto si è svolta la prima simulazione della prova orale per l'esame di Stato 2023.

La commissione è composta dai seguenti docenti:

DOCENTE	MATERIA
DE STEFANO MARIA	ITALIANO - STORIA
VILLAMAINO SCORRANO MARTA	INGLESE
NESTICO' ROSA	ALIMENTAZIONE
ANZALONE ANTONIO	DTA
MOSCA ANNUNZIATA	LABORATORIO PASTICCERIA
ROMANO CAMILLO	MATEMATICA

Alla simulazione sono risultati assenti gli alunni: OMISSIS. Si è, poi, proceduto al sorteggio numerico per la scelta dei candidati.

Quindi gli alunni impegnati nella prova sono stati i seguenti:

OMISSIS

OMISSIS

OMISSIS

OMISSIS

Ogni candidato ha conferito sui punti 2,3,e 8 dell'esame di Stato.

La simulazione è terminata alle ore 11:00.

10. ELENCO FIRME DOCENTI

CONSIGLIO di CLASSE V A PASTICCERIA

N	Docente	Materia
1	Prof.ssa Maria De Stefano	Lingua e letteratura Italiana - Storia
2	Prof.ssa Camillo Romano	Matematica
3	Prof.ssa Marta Scorrano Villamaina	1. Lingua straniera Inglese
4	Prof.ssa Nicoletta Morra	2. Lingua straniera Francese
5	Prof. ssa Monti Giuliana	3. Lingua straniera Spagnolo
6	Prof. Antonio Anzalone	Diritto e Tecniche Amministrative
7	Prof.ssa Rosa Nesticò	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
8	Prof.ssa Claudia Picazio	RC o attività alternative
9	Prof. Bernardino D'Angiolella Diana	Scienze Motorie e Sportive
10	Prof. Annunziata Mosca	Lab. Serv. Enogastr. Settore Pasticceria
11	Prof. Giovanni D'Oriano	Tec.org.Proc. Prod.

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

10 _____

11 _____