



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

"Antonio Esposito Ferraioli"

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

—Antonio Esposito Ferraioli—
CORSO MALTA 147 - NAPOLI

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

e-mail: narh17000b@istruzione.it

Cod.Fisc. 95121270631

Prot. N° 4014/IV del 12/05/2023

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DI PRESENTAZIONE

OM. n.45 del 9 marzo 2023

Nota Garante 21 marzo 2017, Prot. 10719

Classe 5[^] Sez C enogastronomia

Dirigente Scolastico

Coordinatrice

Prof.ssa Rita Pagano

Prof.ssa Immacolata Pennacchio

INDICE

PRIMA PARTE

1. INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

Popolazione scolastica

Contesto familiare

Mission dell'Istituto

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDI

Il curriculum d'Istituto

Piano di studi

Profilo in uscita e caratteri dell'indirizzo di studio

Profilo del Diploma di Enogastronomia

Quadro orario

SECONDA PARTE

1. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di classe

Libri di testo

Continuità dei docenti nel triennio

Commissione Esame di Stato

Composizione della classe (Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719)

Presentazione della classe (Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719)

2. L'INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI.

Il piano educativo individualizzato (PEI)

Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa

Metodologie e strumenti

3. INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Programmazione del Consiglio di Classe 5^C enogastronomia

Criteri e strumenti per la valutazione

4. LE INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

Percorso didattico dell'insegnamento Educazione Civica

Attività promosse dalla Commissione Salute e Ambiente

Attività promosse dalla Commissione Elettorale e legalità

Attività di Orientamento in uscita
Attività Teatro Acacia
PCTO Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento
Relazione finale tutor scolastico (Omissis)
Schede PCTO (Omissis)
Prove INVALSI

5. ESAME DI STATO 2022/2023

Percorsi interdisciplinari
Simulazioni prove per Esame di Stato 2022-2023
Griglia di valutazione delle prove Esame di Stato 2022-2023
Crediti scolastici (Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719)
Criteri di attribuzione dei crediti scolastici
Crediti scolastici della Classe V C eno 3° e 4° anno (omissis)

TERZA PARTE

1. Relazioni finali (Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719)
Percorsi didattici delle singole discipline

QUARTA PARTE

1. Appendice normativa
2. Allegati

I PARTE

1. SCHEDA INFORMATIVA DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “**A. Esposito Ferraioli**” è nato nell'anno scolastico 2009-2010 acquisendo autonomia scolastica dall'Istituto “Duca di Buonvicino” di Calata Capodichino. Dispone di due plessi poco distanti l'uno dall'altro: la sede centrale in corso Malta 147, e la sede succursale di via Gorizia recentemente sottoposta a lavori di ristrutturazione finanziati dalla Città Metropolitana che hanno condotto ad un miglioramento degli standard di sicurezza, alla creazione di ambienti ancora più ospitali e ad una maggiore funzionalità dei laboratori professionalizzanti.

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.

L'IPSSEOA “A. E. Ferraioli” si colloca in un'area economicamente svantaggiata ma potenzialmente in grado di invertire il gap negativo di partenza. Proprio la vicinanza della stazione ferroviaria, della Circumvesuviana, della Linea 1 della Metropolitana, degli imbocchi autostradali e persino dell'aeroporto, proprio sulla collina di Capodimonte che domina Poggioreale, costituisce un forte attrattore per lo sviluppo commerciale e anche turistico. Numerose attività ristorative e ricettive si sono sviluppate lungo le vie principali del quartiere e nelle strade adiacenti alla stazione di Napoli Centrale e a quella metropolitana di Garibaldi al centro di una piazza radicalmente rinnovata. Il nostro Istituto risponde alle criticità del territorio, quali tasso di disoccupazione e scarsa attenzione da parte delle Istituzioni locali, attraverso una capillare e significativa formazione professionale compiuta direttamente sul campo attraverso il PCTO con esperienze concrete presso strutture ristorative e ricettive dislocate su tutto il territorio nazionale.

Popolazione scolastica

La popolazione scolastica dell'Istituto “Antonio Esposito Ferraioli” proviene in gran parte dall'antico quartiere di Poggioreale, che rientra nella quarta municipalità e comprende Vicaria, San Lorenzo e zona

industriale. E' un'area molto estesa che si colloca a ridosso del centro antico. Una parte della platea scolastica proviene dai comuni della Città metropolitana (Casoria, Marano, Qualiano, Arzano, Casalnuovo, Acerra) che per raggiungere la scuola utilizzano mezzi di trasporto pubblici come treni, circumvesuviana e pullman. Il contesto socio-economico di provenienza è costituito in gran parte da famiglie di livello medio-basso. Alcuni presentano un background familiare particolarmente svantaggiato e a rischio devianza. Bassa è la percentuale di studenti non italiani.

Contesto familiare

Il contesto familiare di provenienza, privo di adeguate risorse economiche e culturali, limita una relazione didattica-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. Il pendolarismo di gran parte della platea scolastica non favorisce una progettualità che richiederebbe una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nelle sedi dell'Istituto.

Mission dell'Istituto

Una ricca Offerta formativa caratterizza l'Istituto "A.E. 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 tre/quattro settimane presso strutture ricettive esterne di "alto livello", dislocate su tutto il territorio nazionale, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, Per gli studenti meritevoli della classi V sono stati realizzati nel corrente anno scolastico (2022-2023) anche stage all'estero (Germania). Gli alunni svolgono l'attività di apprendistato quale parte integrante dello staff della struttura ricettiva¹.

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

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

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDI

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.

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".

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).

	BIENNIO COMUNE
1	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
2	

PERCORSI TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO				
3	ENO GASTRONOMIA	PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI	SERVIZI DI SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA
4				
5				

Le ore di lezione sono 32 settimanali.

Profilo in uscita e Caratteri dell'indirizzo di studio

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

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

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

- Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

In particolare, il **Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio (art. 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61).

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

Biennio Comune

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

PROFILO DI ENOGASTRONOMIA

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di Enogastronomia, è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Ha le competenze per elaborare e operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche; 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 e servizi enogastronomici 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 della ristorazione, dotato di competenze tecniche organizzative e gestionali relative all'intero ciclo di produzione ed erogazione di prodotti enogastronomici, è in grado di diversificare i prodotti e i servizi 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 enogastronomiche, 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 servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Questa divisione include le attività dei servizi di ristorazione che forniscono pasti completi o bevande per il consumo immediato, sia in ristoranti tradizionali, self-service o da asporto, che in chioschi permanenti o temporanei con o senza posti a sedere.

- 56.10.11 RISTORANTI ED ATTIVITA' DI RISTORAZIONE
- 56.10.03 PASTICCERIE E GELATERIE
- 56.30.00 BAR ED ALTRI ESERCIZI SIMILI
- 55.10.00 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI
- 79.11.00 ATTIVITA' DELLE AGENZI DI VIAGGIO
- 79.12.00 ATTIVITA' DEL TOUR OPERATOR

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 Francese	3

Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	5 (+ 2 ore di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione)
Servizi di enogastronomia-settore sala e vendita	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5
Totale ore	32

II PARTE

1. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe

N°	Docente	Disciplina
1	Prof.ssa Fausta Colapietro	RELIGIONE (IRC)
2	Prof.ssa Immacolata Pennacchio	ITALIANO E STORIA
3	Prof.ssa Maria Rosaria Silvestre	MATEMATICA
4	Prof.re Generoso Rossi	PRIMA LINGUA INGLESE
5	Prof.ssa Gabriella Di Leva	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
6	Prof.re Gianluca Tiberino	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
7	Prof.ssa Renata Maresca	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
8	Prof.ssa Filomena Aliperti	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
9	Prof.re Marcello Motta	LABORATORIO BAR SALA E VENDITA
10	Prof.ssa Eusapia Tarricone	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
11	Prof. re Antonio D'Arcangeli	SOSTEGNO
12	Prof.ssa Rosa Alba	SOSTEGNO

Libri di testo

DISCIPLINA	Autore/i	Titolo
Religione	Pasquali Panizzoli	Terzo millennio cristiano
Italiano	Carnero R. Iannaccone G.	I colori della letteratura vol.3
Storia	Gianni Gentile Luigi Ronga	Guida allo studio della storia 5
Matematica	Sasso L. Fragni I.	Colori della matematica-edizione bianca vol.A
Inglese	Morris Catrin Ellen	Well Done, Catering: Cooking & Service
Francese	Borrelli A.	L'eau à la bouche, Ed. Medusa

Scienze e cultura dell'alimentazione	Silvano Rodato	Alimentazione oggi. Ed. Clitt Zanichelli
DTA	De Luca C. Fantozzi M. T.	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica
Educazione civica	Cotena S	Nuova Agorà. Educazione Civica Ed. Simone per la scuola
Lab. Enogastronomia	A.A. V.V. Alma	Chef e Pastry chef. Tecniche di cucina e pasticceria. E. Alma Plan
Lab. bar sala vendita	A.A. V.V. Alma	Sala e vendita per cucina Ed Alma Plan
Scienze motorie e sportive	Rampa A. Salveti M.C.	Energia pura- Wellness fairplay

Continuità dei docenti nel triennio

Disciplina	3[^] Classe	4[^] Classe	5[^] Classe
Religione	F. Colapietro	F. Colapietro	F. Colapietro
Italiano	I. Pennacchio	I. Pennacchio	I. Pennacchio
Storia	I. Pennacchio	I. Pennacchio	I. Pennacchio
Matematica	M. R. Silvestre	M. R. Silvestre	M. R. Silvestre
Inglese	A. Nigrino	G. Rossi	G. Rossi
Francese	G. Di Leva	G. Di Leva	G. Di Leva
Scienza e cultura dell'alimentazione	R. Bartone	R. Bartone	G. Tiberino
DTA	R. Maresca	R. Maresca	R. Maresca
Lab. di enogastronomia	F. Aliperti	F. Aliperti	F. Aliperti

Lab. sala e vendita		F. Esposito	M. Motta
Scienze motorie e sportive	Santoro	Santoro	E. Tarricone
Sostegno	G. Sbrescia A. Sorrentino N. Fittipaldi T. Vilardo A. Napolitano	G. Sbrescia A. Suarato A. Borreca	A.D'Arcangeli A. R. Oratino

Commissione Esame di Stato

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

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

- le discipline affidate ai tre commissari esterni delle commissioni d'esame: Lingua e Letteratura Italiana, Matematica e Lingua Inglese,
- la disciplina della seconda prova scritta, affidata al commissario interno: Scienza e cultura dell'Alimentazione.

Nel Consiglio di Classe del 7 febbraio 2023 sono stati designati i commissari interni.

Al fine di assicurare, in sede di esame, una equilibrata presenza delle materie, garantire un accertamento pluridisciplinare coerente con i contenuti della programmazione e del piano di lavoro, il Consiglio di Classe designa come commissari interni i seguenti docenti

	Commissario	Insegnamento/Docente
1	Prof.re Tiberino Gianluca	Scienza e cultura dell'alimentazione
2	Prof.ssa Aliperti Filomena	Laboratorio di Enogastronomia
3	Prof.ssa Di Leva Gabriella	Lingua Francese

Composizione della classe

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

mettere in atto e gli obiettivi da raggiungere in ambito didattico, ma suggerisce azioni e strategie per migliorare, laddove occorra, la comunicazione, la relazione, il rapporto con gli adulti e con i pari, l'autostima. Esso costituisce pertanto uno strumento operativo fondamentale, per cui viene integrato e rivisitato periodicamente, sulla base delle esperienze realizzate e dei risultati effettivamente raggiunti.

Per gli alunni diversamente abili del primo anno, la proposta di PEI viene formulata a seguito di un periodo di attento monitoraggio in cui l'insegnante di sostegno ed i docenti curricolari osservano (nel modo meno invasivo possibile e favorendo nel contempo l'inserimento nel gruppo

classe) le modalità relazionali, comunicative e di apprendimento 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. **Curricolare o per obiettivi minimi**

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

2. **Programmazione differenziata o individualizzata**

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

Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa

Posto che, come sopra specificato, la chiave di un'efficace integrazione degli alunni diversamente abili è l'intervento didattico ed educativo personalizzato, è possibile indicare alcune finalità ed obiettivi di massima:

1. **Promuovere l'integrazione con il gruppo classe:** gli allievi diversamente abili, anche quelli con programmazione differenziata, svolgeranno la maggior parte delle loro attività nella propria aula o

nei laboratori, per favorire quanto più è possibile l'interazione con il gruppo dei pari; il docente di sostegno esplicherà pertanto la propria azione didattica come insegnante partecipe dei problemi e delle dinamiche dell'intera classe e non del singolo alunno.

2. **Sviluppare le abilità relative alla comunicazione**, con gli adulti e con il gruppo dei pari: laddove si presentino situazioni di timidezza, chiusura, impacci o addirittura blocchi relazionali, i docenti si adopereranno per favorire l'apertura e l'interazione dei ragazzi diversamente abili con le diverse componenti del contesto scolastico, stimolandoli costantemente ad esprimere bisogni, problemi e richieste attraverso i canali comunicativi ad essi più congeniali.
3. **Favorire l'autonomia**: sia i docenti di sostegno che quelli curricolari, fatta salva la scrupolosa attenzione alla sicurezza e l'attenta vigilanza delle eventuali situazioni di pericolo, stimoleranno gli alunni ad eseguire, nell'ambito delle loro capacità e potenzialità, il maggior numero di azioni e compiti in maniera autonoma; laddove si presentino difficoltà, l'indispensabile supporto dell'insegnante di sostegno, dapprima più rilevante, andrà facendosi meno evidente man mano che l'allievo acquisisce sicurezza e fiducia nelle proprie capacità.
4. **Consolidare il rispetto delle regole**: quest'obiettivo, che costituisce un cardine della formazione di tutti i ragazzi, con gli alunni diversamente abili andrà perseguito in maniera graduale e rispettosa della loro personalità, sforzandosi di comprendere e rimuovere gli eventuali ostacoli ad una loro serena convivenza con gli altri.
5. **Rafforzare l'autostima e la sicurezza in se stessi**: l'attento monitoraggio delle difficoltà di apprendimento dei ragazzi costituirà l'imprescindibile punto di partenza per scegliere strategie didattiche adeguate e proporre loro attività che siano stimolanti ma "abbordabili" in base alle loro capacità, con l'obiettivo fondamentale di gestire le frustrazioni ed acquisire una sempre maggiore fiducia in sé.
6. **Aiutare a comprendere e delineare il proprio progetto di vita**: attraverso il dialogo costante con gli educatori, si mirerà a stimolare per quanto è possibile nell'alunno diversamente abile momenti di riflessione sulle attività curricolari (ed extracurricolari) quotidianamente svolte, per cercare di renderlo più consapevole dei propri bisogni, delle proprie aspettative e inclinazioni, anche al fine di un futuro orientamento professionale.
7. **Trasmettere e far introiettare i principi basilari dell'etica del lavoro**; sviluppare la manualità e le abilità pratiche: coerentemente con la vocazione e l'indirizzo dell'Istituto, ci si adopererà a stimolare una fattiva e corretta partecipazione degli allievi alle attività di laboratorio (sia curricolari che – eventualmente – extracurricolari), sostenendoli e incoraggiandoli perché le ore dedicate alle materie "di indirizzo" portino tangibili risultati in termini di maturazione, autonomia (personale e professionale), socializzazione e collaborazione con gli altri.

Metodologie e strumenti

Come si può facilmente comprendere, le metodologie e le strategie per realizzare gli obiettivi elencati in precedenza sono molteplici e varie, e vengono periodicamente ripensate e riviste in relazione ai progressi effettivamente raggiunti dagli alunni.

Di seguito si elencano le più efficaci e diffuse:

- Facilitare gli apprendimenti ed incentivare i comportamenti corretti puntando sul rinforzo positivo: nel lavorare per far scomparire o diminuire eventuali comportamenti scorretti, e per aumentare la concentrazione, l'attenzione e la persistenza nell'esecuzione dei compiti, si cercherà di puntare di preferenza – finché e laddove possibile - sulla gratificazione (in termini di attenzione, lode, incoraggiamento ecc.) anziché sulla punizione e sulla sanzione.
- Collaborare e confrontarsi con le famiglie per sviluppare un piano formativo organico: dal momento che, come si è più volte sottolineato, il PEI è qualcosa di più ambizioso e complesso di una semplice “programmazione”, è di capitale importanza che vi sia un dialogo aperto e costante tra le famiglie ed i docenti, un confronto continuo sulle esperienze vissute dai ragazzi diversamente abili, così da potere più facilmente orientare il loro percorso e rendere più efficaci gli interventi didattici ed educativi, sia a scuola che a casa.
- Riconoscere e valorizzare le “diverse abilità” ed i punti di forza individuali: ogni ragazzo apprende secondo modalità e ritmi propri; questo fondamento di ogni teoria e prassi didattica assume particolare rilevanza quando si tratta di integrazione. Un “cattivo” lettore può essere un attento ascoltatore; problemi nella scrittura possono associarsi ad abilità nel disegno e nella grafica; la memorizzazione del testo scritto può essere labile, ma buona o ottima quella di contenuti trasmessi attraverso supporti visivi. Sarà dunque compito dei docenti, come già si è accennato, puntare su ciò che agli alunni “riesce meglio” o risulta meno ostico per arrivare a potenziare e sviluppare
- gli ambiti nei quali si riscontrano maggiori carenze e criticità.
- Predisporre e mettere in atto strategie compensative e misure dispensative: in presenza di disturbi dell'apprendimento, è fondamentale dispensare l'allievo da compiti che gli risultano particolarmente ostici e frustranti, e al tempo stesso sostituirli con attività significative che gli consentano di imparare nella maniera a lui più consona.

Le più significative misure compensative e dispensative sono:

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

- Consentire agli alunni discalculici l'uso della calcolatrice.

In caso di effettiva necessità, consentire tempi più lunghi per le verifiche scritte.

3.INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Programmazione del Consiglio di Classe 5^C Enogastronomia

Il Consiglio della 5^C enogastronomia ha programmato l'azione didattica-educativa nel rispetto dei bisogni formativi e professionali degli alunni, individuando, anche attraverso UDA, nuclei tematici interdisciplinari che potessero, in primo luogo, fornire agli alunni adeguate capacità di analisi e di comprensione della realtà, e in modo particolare favorire lo sviluppo interdisciplinare di competenze, abilità e conoscenze spendibili nell'attività professionale così come indicato nei profili in uscita e nel curriculum d'Istituto.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Al fine di curare la riattivazione cognitiva, di individuare gli obiettivi di apprendimento prioritari, di strutturare didattiche partecipative e coinvolgenti, si è ritenuto opportuno adottare, accanto a modalità più tradizionali, un insieme di metodologie che pongono lo studente come soggetto attivo e non passivo del proprio processo di apprendimento. Le strategie didattiche si sono basate su:

- lezione frontale;
- discussione guidata;
- classe capovolta;
- apprendimento cooperativo;
- tutoraggio tra pari;
- lettura ad alta voce;
- ricerche di approfondimento;
- esercizi di sostegno e rafforzamento

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

MEZZI E STRUMENTI:

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

- libri di testo;
- altri testi di consultazione,
- articoli di giornale,
- fotocopie integrative secondo necessità,
- schede, tabelle e grafici;
- mappe concettuali,

- LIM e PC.

VERIFICHE

Le verifiche scritte sono state regolari e non meno di due per trimestre, agli studenti è stata richiesta la produzione di testi scritti, sul modello Invalsi e/o simili alle proposte ministeriali per l'Esame di Stato.

Sono state effettuate prove strutturate e semi-strutturate, questionari.

Le prove orali sono state realizzate sia attraverso interrogazioni lunghe o brevi sia attraverso colloqui di gruppo. e si è tenuto conto anche degli interventi individuali come grado di partecipazione alle attività didattiche.

Criteria e strumenti per la valutazione

La valutazione degli studenti segue il Documento di valutazione degli apprendimenti predisposto dall'Istituto ed è stata articolata nelle diverse fasi della valutazione iniziale, con determinazione del livello di partenza, valutazione intermedia, a carattere formativo, quindi la valutazione finale, sintesi dei precedenti momenti valutativi, con misurazione nel complesso del processo cognitivo e comportamentale dell'alunno.

Tale valutazione tiene conto dei seguenti criteri:

- Grado di partecipazione al dialogo educativo
- Conoscenza dei contenuti culturali
- Possesso dei linguaggi specifici
- Applicazione delle conoscenze acquisite
- Capacità di apprendimento e di rielaborazione personale.

e inoltre di:

- Frequenza
- Partecipazione ed Interesse
- Puntualità ed impegno
- Competenze ed abilità disciplinari e professionali
- Evoluzione degli apprendimenti e progressione dello studente (per discipline di area generale) Perfezionamento delle abilità e miglioramento delle competenze tecnico-pratiche (per discipline tecnico-pratiche)
- Acquisizione del linguaggio specifico e dei contenuti (per discipline di area generale) Uso specifico della terminologia tecnico-professionale (per discipline tecnico-pratiche)
- Creatività, Capacità operativa ed originalità nelle modalità di lavoro (per discipline di area generale) Abilità nelle attività di laboratorio (per discipline tecnico-pratiche)
- Capacità di autovalutare le proprie prestazioni e consapevolezza di punti di forza e di debolezza
- Autonomia e responsabilità
- Coscienza civile e sociale

La valutazione degli allievi diversamente abili fa riferimento alle indicazioni del P.E.I. di ciascun alunno, secondo quanto riportato sopra

La **valutazione del comportamento** incide sull'acquisizione del credito scolastico; i criteri adottati per l'attribuzione del voto di condotta sono i seguenti:

- Rispetto degli spazi e delle strutture dell'Istituto;
- partecipazione al dialogo educativo e didattico;
- rispetto del Regolamento d'Istituto;
- rispetto e puntualità nelle consegne e nelle prove di verifica;
- frequenza e puntualità;

In conclusione, la valutazione di ciascun alunno della classe ha tenuto conto della partecipazione alle attività di formazione professionale, dell'impegno e interesse dimostrati, dell'acquisizione di contenuti e competenze, in relazione anche alle rispettive capacità ed ai miglioramenti registrati rispetto alla situazione di partenza.

4.LE INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

Percorso didattico dell'insegnamento Educazione Civica

Sulla base della programmazione già svolta in seno al Consiglio di classe con la definizione preventiva dei traguardi di competenza e degli obiettivi/risultati di apprendimento, i docenti hanno proposto attività didattiche che hanno sviluppato conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali indicati dalle Linee guida del MIUR (Decreto 35 del 22/06/2020 e ai sensi dell'art. 3 della legge 20 Agosto 2019 n.92) avvalendosi di contenuti trasversali condivisi da più docenti.

La Programmazione curricolare di Educazione civica nasce dall'esigenza di favorire una formazione integrata, graduale e trasversale per competenze di cittadinanza attiva; di seguito si riporta la tabella del percorso didattico della classe:

Competenza (all.C D.M. 35/2020)	Conoscenze	Abilità	Discipline	ore
Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	<u>COSTITUZIONE</u>	Individuare il collegamento tra Costituzione e fonti normative con particolare riferimento al settore di interesse.	DTA	6h
	La gerarchia delle fonti in Italia Le emigrazioni Sviluppo sostenibile Art.3 della Costituzione. Art.32 della Costituzione. Le emigrazioni			
	Far-play gioco corretto e leale. Primo Soccorso		Scienze motorie	2h
	Teatro Acacia. Mafia La figura di Paolo Borsellino		Italiano/Storia	6h
Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Il diritto di voto (art. 48) Il diritto all'Istruzione Art. 3 Rosso Malpelo di G. Verga Brano tratto da Fontamara di Ignazio Silone. Le Suffragette. Giolitti e il diritto di voto. Il Fascismo e il diritto di voto. La nascita della Repubblica e il diritto di voto	Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore di interesse	Italiano/Storia	6h
	Articolo 1 della Costituzione. Politica europea per la			
Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte			Religione	6h

<p>personali argomentate</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>	<p>sicurezza alimentare Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 2073/2005</p> <p>Interrogativi universali dell'uomo La Bibbia fonte e attualizzazione nell'oggi storico responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace e giustizia sociale.</p> <p><u>SVILUPPO SOSTENIBILE</u></p> <p>Le Acque, ciclo dell'acqua inquinamento, gas serra, le plastiche e microplastiche</p> <p>Sustainable diet, one of the goals of the 2030 Agenda</p> <p>Slow Food: good, clean, fair and healthy food is a right</p> <p>Le gaspillage alimentaire Le recrutement et l'embauche</p> <p>La lotta allo spreco</p> <p>HACCP Energie rinnovabili, riciclo dei materiali</p> <p>Il diritto alla salute Principali norme di igiene e sicurezza degli alimenti (HACCP). I tratti peculiari delle diverse tipologie di diete ; allergie e intolleranze alimentari; disturbi alimentari. Cibi biologici e geneticamente modificati</p> <p>L'educazione alimentare Cibo e salute: i paradossi dell'alimentazione. Lo</p>	<p>Essere capaci di prendere decisioni informate e di agire responsabilmente per salvaguardare l'integrità ambientale, per promuovere un'economia etica e per costruire una società più giusta per le presenti e future generazioni.</p> <p>Adottare comportamenti volti al contrasto ed alla riduzione degli sprechi nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale.</p>	<p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p>	<p>Francese</p> <p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>DTA</p> <p>Sc. cultura alimentazione</p>	<p>obiettivo di prendere</p>
---	--	---	---	---	------------------------------

<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. Impiegare le tecnologie per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale</p>	<p>spreco. Filiera e km 0. Le diete sostenibili e sostenibilità. Agenda 2030.</p>	<p>decisioni informate e di agire responsabilmente per salvaguardare l'integrità del patrimonio ambientale e culturale al fine di tutelare, valorizzare e promuovere prodotti ed eccellenze territoriali e per costruire una società più giusta per le presenti e future generazioni.</p>	<p>Laboratorio di Enogastronomia</p> <p>Lab. sala- vendita</p> <p>Inglese</p> <p>Matematica</p>	<p>6h</p>
	<p>Alimentazione equilibrata e malattie correlate ad una dieta scorretta; sicurezza alimentare e malattie infettive trasmesse dagli alimenti. Fattori di impatto ambientale delle produzioni agroalimentari. Piramide alimentare capovolta</p>	<p>Saper collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri.</p>		<p>3h</p>
	<p>Sviluppo sostenibile Fattori di impatto ambientale delle produzioni agroalimentari Prodotti tipici, prodotti biologici, prodotti a "Km 0"</p>			<p>2h</p>
	<p>I vini biologici, la filiera produttiva dei vini della Campania. Le buone pratiche di conservabilità degli alimenti.</p>			<p>2h</p>
	<p><u>CITTADINANZA DIGITALE</u></p> <p>The Europass Curriculum Vitae format</p> <p>Orientarsi nella scelta degli strumenti tecnologici a disposizione finalizzando l'azione alla ricerca del progresso culturale e sociale. L'importanza delle fonti: analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali</p>			

	Un muro contro le fake news			
TOTALE ORE				33

Attività promosse dalla Commissione Salute e Ambiente

Progetto LILT

Partecipazione al progetto “**A Tavola con la LILT**”, redatto e organizzato dalla Commissione Salute dell’Istituto e guidato dalla Biologa Nutrizionista dott.ssa Antonella Venezia della LILT (Sezione di Napoli). Il progetto, inserito nel programma della settimana *Nazionale della Prevenzione Oncologica della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori*, ha coinvolto gli studenti di tutte le classi quinte dell’Istituto, allo scopo di promuovere l’adozione di una sana alimentazione e l’educazione all’impiego degli alimenti nel rispetto della sostenibilità ambientale. Dopo un percorso formativo sostenuto dai docenti di Scienza e Cultura dell’alimentazione, di Enogastronomia e di Sala e Vendita, è stato realizzato, come evento finale, uno *show coking*, in data 22 marzo 2023, dal titolo: “**Olio extravergine di oliva: caratteristiche, proprietà nutrizionali e benefici per la salute**”. La manifestazione enogastronomica ha consentito di degustare un menù scelto dagli studenti delle classi di enogastronomia, con alla base l’olio extravergine di oliva, simbolo della Dieta Mediterranea e *testimonial* della campagna di prevenzione. Il coinvolgimento e la partecipazione didattici degli studenti di Sala e Accoglienza hanno determinato l’allestimento di tavoli tematici in base al piatto presentato. Nel corso della manifestazione è stato presentato un power point di approfondimento sulla storia e le proprietà dell’olio extravergine di oliva dalla Dott.ssa Antonella Venezia e dalla Prof.ssa Sandra Molinari, mentre gli alunni, prima della degustazione, hanno illustrato il piatto preparato e le relative proprietà nutrizionali.

Per il giorno 15 maggio è previsto, in modalità online, un seminario sul tema “Alimentazione e Prevenzione della malattia tumorale”. Il Seminario rappresenta l’evento conclusivo delle esperienze didattiche realizzate durante l’anno scolastico 2022-2023 nell’ambito del progetto che ha coinvolto un gruppo di 50 Istituti Alberghieri del territorio Nazionale **Cibo: Gusto e Salute- Guadagnare Salute con la LILT**- nato dall’attuazione di un Protocollo d’Intesa fra Sede Centrale della Lega italiana per la Lotta contro i Tumori e il Ministero dell’Istruzione.

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.

1) INCONTRO CON LA POLIZIA STRADALE

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 occhiali, vengono riprodotti gli effetti visivi della guida

in stato di ebbrezza e sotto l'uso di sostanze stupefacenti.

2) 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.

3) 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*".

4) 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.

5) CONCORSO MASTER OIL

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) MEDEATERRANEA COFFEE FOOD AWARDS

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.

7) INCONTRO ANPI

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.

Attività di Orientamento in uscita

L'Istituto "A. E. Ferraioli", anche in riferimento alle indicazioni contenute nelle Linee Guida per l'Orientamento (D.M. del 22/12/2022), ha assunto iniziative tese alla valorizzazione delle potenzialità e dei talenti degli studenti in ottica orientativa di proseguimento degli studi e della formazione. Nel mese di novembre, nei giorni 16-17-18, sono state proposte attività d'orientamento universitario a **Univ-expò 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.

Attività Teatro Acacia 2023

Per l'anno scolastico 2022-2023, il nostro Istituto nell'ambito delle attività di ampliamento del piano di Offerta Formativa, ha aderito alle iniziative proposte dal **Teatro Acacia** su tematiche storiche e di attualità del XX secolo. Tra queste la quinta C eno ha partecipato ad uno spettacolo volto a sollecitare la riflessione critica sul tragico attentato che ha visto l'uccisione del magistrato Paolo Borsellino e della sua scorta, il percorso didattico ha condotto gli alunni a riflettere sul concetto di giustizia, di mafia, di illegalità e sui modi per contrastarle.

L'attività proposta rientra pienamente nell'azione per lo sviluppo e l'acquisizione delle **competenze trasversali di Educazione civica**.

La programmazione ha visto il coinvolgimento della classe V C eno che ha assistito il **15 marzo 2023** al seguente spettacolo:

- 1) **Paolo Borsellino. L'ultimo istante**, in occasione del ventennale della scomparsa (19 luglio 1992) del giudice palermitano, simbolo della lotta alla mafia.

PCTO

Percorso di Competenze Trasversali e di Orientamento

A.S. 2020/21-2021/2022-2022/2023

Progetto triennale

Referente prof.ssa Raffaella Giugliano

Breve descrizione del progetto: I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, denominati in breve PCTO, sono una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, al fine di integrare la parte teorica con quella pratica e di favorire il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Le attività sono attualmente normate dall'art. 57, comma 18, della legge di Bilancio 2019 (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento sostituisce, in parte, le indicazioni operative della L. 107/2015), la 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 in un territorio caratterizzato da bellezza naturale e artistica, con una spiccata vocazione turistica. 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 curvate 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 “Enogastronomia”:

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

Articolazione “Prodotti dolciari”:

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

Articolazione “Servizi di sala e di vendita”:

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

Articolazione “Accoglienza turistica”:

- Intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- Individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito della progettazione del PCTO definiti dai Consigli di classe. I destinatari del progetto sono gli studenti del terzo, quarto e quinto anno. Il PCTO ha una struttura flessibile e si articola in periodi di formazione in aula, in attività di formazione in assetto lavorativo ed in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro ma anche altre attività previste e programmate, riconosciute valide allo stesso percorso. Per quanto sopra descritto, la progettazione triennale, è stata così articolata: suddivisione oraria per anno scolastico per la quale la norma vigente stabilisce un monte ore complessivo non inferiore a 210 ore negli istituti professionali.

Relazione finale del tutor scolastico

(Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719)

Si allega scheda PCTO

COGNOME E NOME	STAGE III	STAGE IV	STAGE V	N.ORE
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21 marzo 2017, prot.10719				
Omissis Nota Garante 21				

marzo 2017, prot.10719			
------------------------	--	--	--

Prove INVALSI

La Commissione dell'Istituto ha organizzato per le classi quinte la somministrazione delle prove Invalsi secondo un calendario pubblicato sul sito della scuola (Prot. n. 0001644 del 22/02/2023). Le esercitazioni si sono svolte in aula informatica, in orario diurno dal 2 marzo 2023 al 10 marzo 2023 per le classi della sede centrale e della succursale. Le prove CBT (computer based) hanno riguardato i tre ambiti disciplinari: Italiano, Matematica e Inglese (listening e speaking). La quinta C enogastronomia ha espletato le suddette prove nei seguenti giorni:

2 marzo: italiano

3 marzo matematica

7 marzo: inglese

5. ESAME DI STATO 2022/2023

Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in ottemperanza al Dlsg 13 aprile 2017 n. 62 "Valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed Esame di Stato", considerando il profilo educativo, culturale e professionale della classe, ha predisposto nel corso dell'anno scolastico, percorsi orientativi trasversali allo scopo di promuovere l'integrazione delle varie discipline e un apprendimento attivo in cui le conoscenze e le competenze acquisite siano adeguatamente collegate tra loro.

I nuclei tematici trattati nel corso dell'anno scolastico sono stati:

- 1) Responsabilità**
- 2) Lavoro**
- 3) Territorio**
- 4) Benessere**

Simulazioni prove di Esame di Stato 2022-2023

L'Istituto ha predisposto per le classi quinte un calendario di simulazioni delle tre prove di Esame di Stato.

La prima prova scritta, come da avviso pubblicato sul sito della scuola (Prot.0003367 del 17/04/2023) si è svolta, per la classe quinta C enogastronomia il giorno **27/04/2023 dalle ore 9,00 alle ore 15,00**, alla presenza del docente di italiano supportato dal docente di sostegno e da quello di altra disciplina prevista in orario.

La simulazione della seconda prova scritta, si svolgerà, come da avviso Prot.0003367 del 17/04/2023), il **giorno 04/05/2023 dalle ore 8,00 alle ore 14,00**, alla presenza del docente di Scienze e cultura dell'alimentazione e di Lab. di Enogastronomia, supportati dal docente di sostegno e da quello di altra disciplina prevista in orario.

La simulazione del colloquio orale è prevista, come da avviso Prot. 0003713 del 03/05/2023 il giorno **17/05/2023 dalle ore 9,00 alle ore 11,00** alla presenza dei:

- docenti Commissari interni
- dei docenti Commissari la cui materia è risultata esterna secondo D.M.11 del 25 gennaio 2023
- del docente di sostegno.

Griglie di valutazione delle prove di Esame di Stato

In allegato griglie di valutazione secondo OM n. 45 del 9 Marzo 2023

- 1) Griglia Prima prova (punteggio massimo 20)
- 2) Griglia Seconda prova (punteggio massimo 20)
- 3) Griglia di valutazione della prova orale (punteggio massimo 20)

Crediti scolastici

Per il corrente anno scolastico 2022-2023 il credito scolastico è attribuito secondo l'art.15 del d.lgs 62/2017 che assegna all'intero percorso didattico maturato al terzo al quarto e al quinto anno fino a un massimo di quaranta punti su cento. I Consigli di classe in sede di scrutinio finale applicano per il quinto anno la tabella, qui di seguito riportata, allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché le indicazioni fornite nell'OM n. 45 del 9 marzo 2023.

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	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

Criteri di attribuzione dei crediti scolastici

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Ai fini dell'attribuzione dei crediti scolastici, il Collegio dei docenti ha deliberato l'assegnazione del massimo della fascia in base ai seguenti criteri:

1. Attestati di partecipazione a corsi extracurricolari previsti nel PTOF.
2. Partecipazione al progetto "Aula Confucio"
3. Alunni che hanno conseguito un attestato di attività artistica o culturale svolta con assiduità e merito
4. Alunni che hanno conseguito un attestato di attività sportiva individuale o di squadra in Società Sportive affiliate al C.O.N.I
5. Alunni che hanno effettuato attività di volontariato certificata presso enti o istituzioni riconosciute.

Crediti scolastici della classe V C eno 3° e 4° anno

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

N°	ALUNNO	Media Classe 3^	Credito 3° anno	Media Classe 4^	Credito 4° anno

III PARTE

1. RELAZIONI FINALI E PERCORSI DIDATTICI

A.S. 2022/2023

RELAZIONE FINALE DI RELIGIONE

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

PERCORSO DIDATTICO DI RELIGIONE

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.

ABILITA':

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.

CONOSCENZE/ CONTENUTI:

Interrogativi universali dell'uomo.

Risposte del cristianesimo la persona, nel confronto con il personaggio storico di Gesù.

La Bibbia fonte e attualizzazione nell'oggi storico responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace e giustizia sociale.

METODOLOGIE:

Lezioni frontali.

Utilizzo di varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatiche e di libri di testo.

STRUMENTI:

Diversi libri di testo e materiale strutturato con schede e test.

VERIFICHE:

Verifiche e valutazione in intere strutturate e dialogate.

RELAZIONE FINALE DI ITALIANO E STORIA

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico di Lingua e letteratura italiana

Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none">• Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di Stato dal D.M. 62/2017 (attuativo della legge n. 107/15), come modificato dalla legge n.108/2018.• Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico –stilistici.• Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative, critiche ed estetiche.
--	---

<p>Conoscenze/contenuti trattati: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Il secondo Ottocento, contesto storico – culturale. L’Unità d’Italia: un’unificazione imperfetta. Il brigantaggio e la “questione meridionale”. La cultura il determinismo di H. Taine. La teoria evoluzionistica di Darwin. Città e modernità: il nuovo scenario urbano Naturalismo. Una nuova poetica. Positivismo e Naturalismo. Il Verismo. La consapevolezza dei problemi postunitari. Verismo e Naturalismo a confronto Matilde Serao La vita. Il ventre di Napoli "Bisogna sventrare Napoli" (dal <i>Ventre di Napoli cap.1</i>)</p> <p>GIOVANNI VERGA La vita. Il Verismo e le sue tecniche. La lenta conquista di un metodo nuovo. L’Influsso del Positivismo. Dalla civiltà del lusso al mondo dei vinti. Regressione e impersonalità. Lo straniamento. La differenza con il Naturalismo francese. Il linguaggio. "Rosso Malpelo" (da <i>Vita dei campi</i>). La trama. Dentro il testo. Una legge darwiniana la diversità di Malpelo. La regressione. Lo straniamento. L’inchiesta di L. Franchetti e S. Sonnino.</p> <p>Il Decadentismo. L’Origine francese del movimento. Il decadentismo italiano. Simbolismo ed Estetismo. Inettitudine e la malattia. La psicoanalisi. S. Freud. La scoperta dell’inconscio.</p> <p>GIOVANNI PASCOLI La vita. Un’esistenza segnata dal dolore. I grandi temi. Il fanciullino. Il nido. Il simbolismo Myricae. Il titolo. I temi. Lo stile. <i>Lavandare. X agosto. Temporale Il lampo. Il tuono. Novembre</i> “L’eterno fanciullo che è in noi” (da <i>Il Fanciullino</i>)</p> <p>GABRIELE D’ANNUNZIO La vita. Il divo narcisista e il pubblico di massa. L’esibizionismo. Il poeta arbitro del gusto. A patti con il mercato. Un egocentrico vitalismo. D’annunzio e la pubblicità “La pioggia nel pineto” (da <i>Alcyone</i>). Il panismo</p> <p>ITALO SVEVO La vita. I grandi temi. Il vizio della letteratura. La rivolta contro i padri. La penna come medicina. Scrittura e malattia. Brano <i>Fuori della penna non c’è salvezza</i> <i>La coscienza di Zeno.</i> La struttura e la trama “<i>Il vizio del fumo e le ultime sigarette</i>” (da <i>La coscienza di Zeno. Cap. 3</i>). La malattia della volontà. La nuova concezione del tempo</p> <p>LUIGI PIRANDELLO La vita. “<i>L’umorismo</i>”. La composizione. La struttura. Brano: “Il sentimento del</p>
--	--

	<p>contrario: la donna truccata e Don Chisciotte” <i>“Il treno ha fischiato”</i> (da <i>Novelle per un anno</i>) Una follia felice. Tra il riso e il pianto. Il sentimento del contrario <i>“Il fu Mattia Pascal”</i>. La composizione e il titolo. La trama. Brano (Premessa a <i>Il fu Mattia Pascal</i>): “ Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte” La crisi dell’identità</p> <p>LA POESIA E LA GUERRA GIUSEPPE UNGARETTI La vita. La guerra. In comunione con il prossimo. La vita si afferma sulla morte. La dimensione corale. <i>“Veglia”</i> (da <i>L’allegria</i> - sez. Il porto sepolto) <i>“Fratelli”</i> (da Il porto sepolto) <i>“Sono una creatura”</i> (da Il porto sepolto) <i>“San Martino del Carso”</i> (da <i>L’allegria</i> - sez. Il porto sepolto) <i>“Soldati”</i> (da <i>L’allegria</i> - sez. Girovago)</p> <p>RACCONATRE LA SHOAH PRIMO LEVI * La vita e le opere <i>“Verso Auschwitz”</i> (da <i>Se questo è un uomo</i>) <i>“Se questo è un uomo”</i> (poesia da <i>Se questo è un uomo</i>)</p> <p>Tematica sociale e meridionalismo Cittadinanza e letteratura.* Ignazio Silone. L’autore e il suo tempo <i>Fontamara</i>. L’opera e il suo contenuto Brano tratto dal capitolo II di <i>Fontamara</i> “Cittadini sopra, cafoni sotto” Brano L’Acqua capitolo II</p> <p>*N.B. Entro la fine delle attività didattiche si prevede di poter includere nel programma gli argomenti qui sopra indicati.</p>
Abilità	<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 nel Novecento. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato.
Metodologie	Lezione frontale e partecipata, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni

	multimediali, flipped classroom
Criteri di valutazione	La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione
Testi e materiali / strumenti adottati	Libro di testo: Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone <i>I colori della letteratura (vol. 3)</i> Giunti editore; Materiale ed appunti forniti dal docente

Percorso didattico di Storia

Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
Conoscenze/contenuti trattati: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Il secondo Ottocento. La seconda rivoluzione industriale</p> <p>Le radici sociali ed ideologiche del Novecento. La società di massa. La vita quotidiana. Il dibattito politico sociale. Suffragette e femministe</p> <p>Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo. Nazionalismo e razzismo. Il razzismo americano. Il razzismo americano. La reazione al Positivismo</p> <p>La belle époque e l'età giolittiana. Definizione. Aumento delle spese militari. Giolitti e l'età giolittiana. Il decollo dell'Italia. L'economia. Luci e ombre. Il rapporto con i socialisti.</p> <p>Il doppio volto di Giolitti. Un politico ambiguo. Lotta sindacale e aumento dei salari. Un politico spregiudicato.</p> <p>Tra successi e sconfitte. La conquista della Libia. Lo scatolone di sabbia. Il suffragio universale maschile. Giolitti e i cattolici. 1914 Finisce l'età giolittiana</p> <p>La prima guerra mondiale. Le causa politiche. Le cause economiche e militari. Le cause culturali. La causa occasionale.</p> <p>Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione. Verso una guerra europea. Le trincee.</p> <p>L'Italia in guerra. La divisione tra le forze politiche. La maggioranza neutralista. Gli interventisti di destra. Gli interventisti di sinistra. L'azione diplomatica. La vittoria dell'interventismo.</p> <p>La grande guerra. Gli avvenimenti principali sul fronte italiano.</p> <p>La svolta del 1917. L'ingresso degli USA nel conflitto. La situazione in Russia. Caporetto: la disfatta dell'esercito italiano.</p> <p>La conclusione del conflitto. Le ragioni di una disfatta. 1918 la conclusione del conflitto. Gli armistizi. La pace.</p> <p>La rivoluzione russa. Sintesi.</p> <p>L'Italia nel primo dopoguerra. La vittoria mutilata. Le organizzazioni che nacquero nel 1919. Il biennio rosso.</p> <p>La crisi del 1929. Sintesi</p>

	<p>Il fascismo in Italia. Mussolini al governo. I provvedimenti attuativi. L'uccisione di Matteotti. Le prime decisioni della dittatura. Che cosa caratterizzò l'Italia fascista. La politica economica del fascismo. Il consenso. Chi si oppose al fascismo. Le ambizioni coloniali del duce.</p> <p>Le origini del nazismo. I fondamenti ideologici. La persecuzione degli ebrei.</p> <p>La seconda guerra mondiale. Gli inizi. L'Italia entrò in guerra. Pearl Harbor. Gli Stati Uniti entrano in guerra. La soluzione finale. Lo sbarco in Normandia. La resa della Germania. La bomba atomica.</p> <p>Come si giunse in Italia alla liberazione. La caduta di Mussolini. L'armistizio. Il Comitato di Liberazione nazionale. Come fu liberata l'Italia. La conferenza di Yalta Il progetto dell'Unione Europea.</p> <p>Differenze e analogie tra la Prima e la Seconda guerra mondiale.</p> <p>Cinema e storia: film Suffragette, regia di Sarah Gavron. Sequenze di Tempi moderni, regia di Charles Chaplin. Sequenze di Le quattro giornate di Napoli, regia di Nanny Loy.</p>
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. • Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
Metodologie:	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni multimediali, flipped classroom
Criteri di valutazione:	La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione
Testi e materiali / strumenti adottati:	Libro di testo: G. Gentile, L. Ronga. <i>Guida allo studio della Storia</i> , vol.5 Materiale ed appunti forniti dal docente. Utilizzo di <i>Verso l'interrogazione e l'Esame</i> . di <i>Guida allo studio della storia</i>

RELAZIONE FINALE DI MATEMATICA

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico di matematica

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale, anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Equazioni e Disequazioni.</p> <p>Equazioni di primo e secondo grado intere. Problemi di realtà riconducibili ad equazioni.</p> <p>Disequazioni razionali intere e fratte di primo grado. Gli intervalli. Le condizioni di esistenza. Rappresentazione grafica delle soluzioni. Problemi di realtà riconducibili a disequazioni.</p> <p>Le Fasi di un'indagine statistica.</p> <p>Funzioni</p> <p>Definizione di funzione, classificazione delle funzioni, dominio e codominio di una funzione, zeri e segno di una funzione.</p> <p>Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti, pari e dispari.</p> <p>Interpretazione del grafico di una funzione.</p> <p>La matematica delle epidemie: Funzione gaussiana.</p> <p>Limiti delle funzioni</p> <p>I limiti: Gli intorno, i punti di accumulazione, introduzione al concetto di limite.</p> <p>Funzioni continue: continuità delle funzioni, punti di discontinuità, gli asintoti, il grafico probabile di funzioni intere e fratte. Il teorema degli zeri.</p> <p>Cittadinanza Digitale</p>

	<p>Social Media: l'incidenza sui comportamenti individuali e sociali.</p> <p>L'importanza delle fonti: analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.</p> <p>Le trappole del web. Un muro critico contro le fake news.</p>
<u>ABILITA'</u>	<p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico.</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.</p>
<u>METODOLOGIE</u>	<p>Lezione frontale, interattiva, lavoro di gruppo, esercitazioni.</p> <p>Sono stati effettuati momenti di recupero ed approfondimento di quanto appreso in precedenza. Il recupero è stato sia generalizzato che individualizzato.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	<p>Verifiche scritte e orali.</p> <p>Verifiche orali: prove semi-strutturate e colloquio.</p> <p>Verifiche scritte: prove strutturate e semi-strutturate.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>Appunti, dispense, elaborati e video dal web, calcolatrice, lavagna, LIM.</p>

RELAZIONE FINALE DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico di lingua e civiltà inglese

<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) ✓ Connectors ✓ Giving advice. Giving instructions. Giving polite orders (for cooking instructions, commands and recipes) <p>- Cooking vocabulary in English: cooking verbs</p> <p><i>Health and safety</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Quick review of the latest topics (year 2021/22): types of risk in food production (the 3 hazards: biological, physical, chemical); hazards and personal hygiene rules • HACCP principles • Food transmitted infections and food poisoning • Food contamination: risks and preventive measures • Case study: Slow Food + videos “Carlo Petrini on Slow Food and Terra Madre” and "Slow Food Carlo Petrini Good, Clean, and Fair” <p><i>Diet and nutrition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate + video: "The Eatwell Guide" (Cardiff and Vale University Health Board) • Organic food and GMOs + video “OMG, GMOs! The Risks + Benefits of Genetically Modified Food” • The Mediterranean diet and the 'food pyramid' + video "The Mediterranean diet" (Unesco) • "Oily fish" and "The Anchovy, queen of oily fish" • <i>Teenagers and diet (+ keep a written diary of your diet for 1 week)*</i> • <i>Sports diets*</i> • <i>Food allergies and intolerances*</i> • <i>Eating disorders*</i> • <i>Healthy recipes*</i> <p>RECIPES</p> <ul style="list-style-type: none"> • The 'sections' of a recipe (title/name, ingredients, etc.) • Prepare your recipes

	<p>CITIZENSHIP EDUCATION/EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ The Europass Curriculum Vitae format ○ Sustainable diet, one of the goals of the 2030 Agenda ○ Slow Food: good, clean, fair and healthy food is a right
<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 traduzioni</p> <p>Ascolto di canzoni con attività di pre/while/post listening</p> <p>Visione di video con relative attività di pre/while/post watching</p> <p>Rimandi a Internet, mappe concettuali, mappe mentali</p> <p>Videoconferenze attraverso le piattaforme digitali e chat di gruppo (didattica a distanza - didattica digitale integrata) come strumento di emergenza</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>Esercizi di matching e filling</p>
<u>TESTI e MATERIALI</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo [Catrin E. Morris, <i>Well done! Cooking</i>, editore ELI (testo in adozione)]</p> <p>Fotocopie</p> <p>Monitor Interattivo</p> <p>Sussidi audio-visivi</p> <p>Piattaforma web Microsoft Teams</p>

*N.B.: entro il termine delle attività didattiche si prevede di poter includere nel programma svolto anche i cinque argomenti di 'Diet and nutrition' riportati in corsivo con asterisco.

RELAZIONE FINALE DI FRANCESE

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

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/ CONTENUTI TRATTATI	<p>Revisione grammaticale (revisione delle più importanti nozioni e funzioni comunicative studiate negli anni precedenti)</p> <p>MODULE 1 La restauration : une idée générale</p> <p>MODULE 2 Au restaurant : charme, accueil, qualité Les catégories Les chaînes La communication au restaurant. Comment présenter un restaurant :</p> <p>MODULE 3 Le menu La carte Demander /fournir des informations Presenter un plat:</p> <p>MODULE 4 Les parties du restaurant La brigade Les ustensiles</p> <p>MODULE 5 Les hors d'œuvre Les soupes et les potages La viande Les poissons Les desserts</p> <p>Les produits typiques français: les huitres, le sel de guérande, le citron de menton, le foie gras le champagne, les eaux minérales</p> <p>MODULE 6 La restauration durable Mauro Colagreco Alain Passard Alain Ducasse La maison boudonnec</p> <p>MODULE 7 Pour débiter dans la profession : Le curriculum vitae et la lettre de motivation</p> <p>MODULE 8 La cuisine en littérature: Zola: le ventre de Paris</p>

ABILITA'	<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 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 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> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici. - Elaborare il curriculum vitae in formato europeo
METODOLOGIE	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale Lezione frontale</p> <p>Problem Solving</p>
	<p>Dialoghi e conversazioni in coppie o a gruppi</p> <p>Dettati, lettura (intensiva, esplorativa, estensiva, silenziosa)</p>
CRITERI DI	<p>Verifiche di valutazione: periodiche e sommative</p>
VALUTAZIONE	<p>Domande a scelta multipla</p>
	<p>Domande aperte ere dazione di menu, dépliants, ricette di cucina</p>

RELAZIONE FINALE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico di scienza e cultura dell'alimentazione

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<p>7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci ne rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>3) Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4) Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e gastronomici ✓ Sostenibilità ✓ Evoluzione dei consumi alimentari italiani ✓ Nuovi prodotti alimentari ✓ Pericolo e rischio alimentare ✓ Contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti ✓ Certificazioni di qualità e sistema HACCP ✓ Fabbisogno energetico totale giornaliero ✓ Linee guida per una sana alimentazione italiana ✓ LARN ✓ Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche ✓ Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione ✓ Cenni: Principali consuetudini alimentari nelle grandi religioni
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy; ✓ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. ✓ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di Haccp. ✓ Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezioni frontali partecipate ✓ Utilizzo degli strumenti e delle reti informatiche per ricercare e approfondire contenuti per meglio motivare gli studenti ✓ Utilizzo del laboratorio chimico-biologico ✓ Visite didattiche per far conoscere meglio la realtà e fare acquisire esperienze diverse
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verifiche orali ✓ Verifiche strutturate e semi strutturate ✓ Moduli Google

TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo ✓ Materiale strutturato e non ✓ Video ✓ Filmati ✓ Sito Nutrimed
---	--

RELAZIONE LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico di enogastronomia

Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina	<ul style="list-style-type: none"> • Operare in relazione all'ambiente di lavoro e alle normative di sicurezza • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali del settore enogastronomico • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva agroalimentare e gastronomica • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
---	--

<p>Conoscenze/Contenuti giunti</p>	<p>rag-</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualità alimentare: prodotti biologici, filiera corta e km 0. Certificazioni di qualità. Frodi alimentari. • Valorizzazione delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche nazionali . • Prodotti tipici del territorio campano. • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. • Evoluzione dei consumi alimentari italiani. • L'enogastronomia nel mondo: panoramica generale. • Pericolo e rischio alimentare: Contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti. • Normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. • La salute in cucina: allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • L'elaborazione di menu e carte. • La promozione di uno stile di vita equilibrato. • La ristorazione. • Il catering e il banqueting. • Organizzazione e gestione: approvvigionamento, magazzino, food cost. • Tecniche di cottura e composizione dei piatti.
---	---

Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche merceologiche, organolettiche, e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Prevenire e gestire i principali rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Redigere un piano di HACCP • Esplicitare comportamenti alimentari adeguati a mantenere la salute • Individuare le caratteristiche di un menù funzionale alle esigenze della clientela • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso della lavorazione • Usare atteggiamenti sicuri, che prevengono possibili infortuni • Promuovere il “Made in Italy” sfruttando forme di collaborazione con soggetti pubblici o privati • Individuare le principali nuove tendenze nel settore enogastronomico • Saper costruire un menu • Saper applicare le tecniche di cottura nella realizzazione di un menu • Saper realizzare un piatto con il giusto equilibrio tra cromie e forme
Metodologie	<p>Lezioni frontali partecipate, pratica di laboratorio. Utilizzo degli strumenti e delle reti informatiche per ricercare. e approfondire contenuti per meglio motivare gli studenti.</p>
Criteri Di Valutazione	<p>Verifiche orali Verifiche pratiche</p>
Testi E Materiali / Strumenti Adottati	<p>Libro di testo Appunti Video Filmati Ricerche su internet Laboratorio di cucina</p>

RELAZIONE FINALE DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico di diritto e tecnica amministrativa

<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 • I marchi e la loro tutela <p><u>Il marketing strategico</u></p> <p>Sviluppo e ruolo del marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione del marketing • Azienda e mercato • Nuove tendenze del marketing <p>Il piano di marketing</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di marketing • Contenuti del piano di marketing <p>Il marketing strategico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing strategico • Bisogni e desideri del consumatore • Tipologie di mercato • La segmentazione della domanda • Il posizionamento <p>Le ricerche di mercato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le ricerche di mercato • I metodi d'indagine • Il piano dell'indagine <p><u>Il marketing operativo</u></p> <p>Il marketing mix</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione • Il marketing mix dei servizi <p>La politica del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto • Il ciclo di vita del prodotto <p>Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto ristorativo • Le innovazioni nella ristorazione • La ristorazione a km 0 <p>La politica del prezzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>La programmazione e il controllo delle imprese ristorative</u></p> <p>Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> • pianificazione e controllo • il processo di pianificazione • l'approvazione, l'esecuzione e la flessibilità del piano • la programmazione <p>Il processo di pianificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • definizione della mission e degli obiettivi strategici generali • l'analisi della situazione di partenza: ambiente esterno ed interno • definizione delle strategie aziendali • principali orientamenti strategici • la redazione del piano • l'esecuzione ed il controllo
<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
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Esami di casi pratici • Esercitazione guidata • Lettura e commento di articoli di interesse didattico su giornali e riviste • Collegamenti con altre discipline
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	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

RELAZIONE FINALE DI LABORATORIO SALA E VENDITA
Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico di laboratorio sala e vendita

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Predisporre un menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
--	---

<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u>	<p>La ristorazione commerciale e collettiva, il banqueting, la gestione delle aziende ristorative, le funzioni e le forme gestionali più diffuse, la legge quadro sulla vendita e somministrazione di cibo e bevande, l'informatica nella ristorazione, la normativa sull'inquinamento acustico, atmosferico e gestione dei rifiuti nella ristorazione, il vino, i liquori, i distillati, le creme, i vari modi di vinificare, la distillazione, la fermentazione, la birra, le acque minerali, il drink e food cost, la classificazione dei cocktail, gli abbinamenti cibo vino.</p> <p>Conoscere la differenza tra liquori distillati, tra i vari modi di vinificare, sapere abbinare il giusto vino alla tipologia di menu, saper redigere un menu in base al contesto e alle esigenze della clientela, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Conoscere la differenza tra liquori distillati, tra i vari modi di vinificare, sapere abbinare il giusto vino alla tipologia di menù, saper redigere un menù in base al contesto e alle esigenze della clientela, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni, incoraggiare l'apprendimento, promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare a imparare.</p>
<u>CRITERI DI</u> <u>VALUTAZIONE:</u>	<p>Colloqui individuali, colloqui di gruppo, prove semi strutturate.</p>
<u>TESTI e MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Sala e vendita per cucina ALMA edizioni Plan.</p>

RELAZIONE FINALE DI SCIENZE MOTORIE

Omissis nota del Garante privacy del 21 marzo 2017, prot.10719

Percorso didattico Scienze motorie e sportive

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	<ul style="list-style-type: none">-essere consapevole delle proprie attitudini nell'attività sportiva e motoria-percezione del corpo-controllo del corpo-padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea-comprensione della funzione delle regole nelle attività sportive-collaborare e lavorare in gruppo relazionandosi positivamente con gli altri-cultura multisportiva
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA moduli)	<ul style="list-style-type: none">-approfondire la conoscenza del proprio corpo e della sua funzionalità-esercizi a corpo libero-giochi di squadra e regolamento tecnico (pallavolo)-tennis da tavolo-badminton-scacchi-sequenza motoria sulla musica-giochi psicomotori-conoscere la terminologia delle discipline-arbitraggio degli sport praticati-cenni di anatomia e fisiologia: organi, sistemi, apparati, i muscoli, le ossa, traumi muscolari e articolari, le dipendenze e il doping, norme di primo soccorso, il fairplay
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">-saper riprodurre correttamente gesti tecnici-applicare e rispettare le regole-scegliere consapevolmente e gestire l'attrezzatura necessaria per svolgere in sicurezza l'attività scelta-ideare e realizzare sequenze espressive in gruppo-aver perfezionato i fondamentali di gioco e le abilità di uno sport di squadra (pallavolo)-saper rispettare le capacità e le opinioni degli altri-saper utilizzare efficacemente le caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">-lezione frontale interattiva-attività per gruppi con interventi individualizzati mirati a stimolare il coinvolgimento, la reciproca collaborazione e lo spirito competitivo-mantenere vivo l'interesse sia fornendo le motivazioni del lavoro, sia variando le modalità organizzative dello

	<p>stesso</p> <ul style="list-style-type: none"> -approccio globale e poi analitico fino ad arrivare al gesto tecnico -problem solving- task analysis- learning by doing- cooperative learning- modeling
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La partecipazione, attiva e corretta alla lezione, è considerata come componente essenziale, al fine d'attestare le valutazioni (i giudizi) negli scrutini.</p> <p>Le verifiche sono state effettuate in modo globale ed individuale, partendo da osservazioni oggettive del comportamento dell'allievo e dalla sua partecipazione all'unità didattica. Sono state considerate le conoscenze, le competenze e le capacità che l'allievo ha acquisito partecipando alle lezioni, anche somministrando test scritti e orali.</p> <p>Oggetto di valutazione è stato anche: -la capacità di integrarsi e divenire parte attiva del gruppo classe, -i miglioramenti ottenuti rispetto ai livelli di partenza, -le capacità individuali, -la disponibilità -la collaboratività e l'impegno. La valutazione del profitto è in scala decimale e in numeri interi.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> -fotocopie e appunti -palestra coperta -campo da pallavolo -piccoli e grandi attrezzi codificati -Scacchiere e scacchi -badminton (rete e racchette e volano) -tennis da tavolo (racchette e palline) -palloni -cassa amplificata

IV PARTE

1.APPENDICE NORMATIVA

Riferimenti normativi essenziali Ministero dell'Istruzione USR per la Campania

- D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122 • D. lgs.13 aprile 2017, n. 62
- D.M. 26 novembre 2018, n. 769 (concernente i Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte e le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi)
- Legge 20 agosto 2019, n. 92 (Educazione civica)
- D.M. 21 novembre 2019, n. 1095 (concernente il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 1 a prova scritta)
- D.M. 6 agosto 2020, n. 88 (Curriculum dello studente)
- Nota 23 settembre 2022, n. 24344 (concernente i termini e le modalità per la presentazione delle domande dei candidati interni ed esterni all'esame di Stato)
- O.M. 25 gennaio 2023, n. 11 (Costituzione e nomina delle commissioni)
- O.M. 09 marzo 2023, n. 45 (Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione)

2.ALLEGATI

Allegato 1. Relazioni dei docenti di Sostegno e griglie di valutazione PEI (omissis)

Allegato 2. Griglie di valutazione della prima prova e del colloquio O.M. 45 del 9 marzo 2023 e griglia di valutazione della seconda prova d'Istituto

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

1. Piani Educativi Individualizzati in area riservata
2. Relazioni finale sostegno
3. Verbali del Consiglio di Classe
4. Giudizi ammissione esami di stato
5. Certificazione competenze
6. Tabella con crediti del terzo, quarto e quinto anno e totale dei crediti
7. Programmi svolti
8. Fascicolo attività PCTO (relazione del tutor)