

I.P.S.S.E.O.A. "A.Ferraioli" - NAPOLI-
Prot. 4017/IV del 12 /05/23



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

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

O.M. n. 45 del 09/03/2023
ai sensi dell'art.17 del D. Lgs n. 62/2017

Classe 5[^] Sez A percorso sala e vendita

COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Maria Gabriella Rosetti

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Rita Pagano

Sommario

1. SCHEDA INFORMATIVA DELL'ISTITUTO.....	4
1.1 Presentazione dell'Istituto	Errore. Il segnalibro non è definito.
1.2. Caratteristiche del territorio e dell'utenza.....	5
1.3. Ambiente socio-culturale di provenienza	7
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	7
2.1. Il curriculum d'Istituto	Errore. Il segnalibro non è definito.
2.2. Il piano di studi	Errore. Il segnalibro non è definito.
2.3. Profilo in uscita	9
2.4. Sbocchi professionali e culturali.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
2.5. Quadro orario	Errore. Il segnalibro non è definito.
3. INFORMAZIONI SULLA CLASSE	21
3.1. Composizione del Consiglio di classe	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.2. Continuità docenti.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
3.3. Commissari d'esame	14
3.4. Libri di testo.....	15
3.5. Composizione e profilo della classe	16
4. INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	18
4.1. Programmazione del consiglio di classe.....	18
4.3 Metodologie e strategie didattiche.....	18
4.4 Criteri e strumenti per la valutazione	19
5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
5.1. Obiettivi e finalità	Errore. Il segnalibro non è definito.
5.2. Metodologie e strumenti	Errore. Il segnalibro non è definito.
6. LE INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.....	23
6.1.Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.....	23
6.2. Attività di orientamento.....	26
6.3. Attività integrative per le prove I.N.V.A.L.S.I.	26
6.4. Concorsi.....	26
6.5. Attività promosse dalla Commissione Salute e Ambiente	26
6.6. Altre attività integrative	27
7. RELAZIONI E PERCORSI DIDATTICI.....	29
7.1.Lingua e letteratura italiana/Storia	29
7.2 Lingua Inglese	35
7.3 Lingua Francese	37

7.4	Scienza e cultura degli alimenti	43
7.5	Diritto e tecniche amministrative	47
7.6.	Matematica	50
7.7.	Laboratorio di Sala e Vendita	55
7.8.	Laboratorio di enogastronomia	58
7.9.	Scienze Motorie.....	60
7.10	IRC.....	64
7.11	Percorso interdisciplinare di educazione civica	67
8.	LA PROVA D'ESAME	69
8.1	Percorsi interdisciplinari.....	69
8.2.	Attribuzione del credito scolastico.....	69
8.3	La seconda prova scritta per gli istituti professionali.....	70
8.4	Simulazioni delle prove d'esame.....	72
8.5	Griglie di valutazione.....	72

Appendice normativa

Allegati

1. SCHEDA INFORMATIVA DELL'ISTITUTO

1.1 Presentazione dell'Istituto

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

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

1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza

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

Una parte della platea scolastica è rappresentata da utenti che provengono dai comuni della Città metropolitana (Casoria, Marano, Qualiano, Arzano, Casalnuovo, Acerra) collocati a nord e ad est della città. Si tratta di zone periferiche talvolta mal collegate e caratterizzate da un impianto urbanistico essenziale e spesso carente di infrastrutture. Scarsa è la provenienza dalle zone residenziali di Napoli. Purtroppo, il territorio presenta numerose carenze strutturali (assenza della Polizia municipale, scarsa o inesistente pulizia stradale e insufficiente decoro urbano, mancanza di un regolare sistema di trasporto pubblico), per cui dovrebbe ricevere maggiore attenzione da parte dei rappresentanti delle forze politiche locali e delle Istituzioni. L'inefficienza dei servizi essenziali ed in particolare l'assenza di mezzi pubblici che consentano ad alunni e personale di arrivare direttamente a scuola, uniti al cospicuo

numero di ore curricolari, limitano la progettualità in termini di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto.

1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza

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

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

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

Vision e Mission dell'Istituto

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

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

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Il curricolo d'istituto

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.

Un 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 ovvero quello che lo studente sa fare con ciò che sa. Tale approccio alla didattica 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 inoltre l'intento di formare "persone competenti" ovvero persone autonome e responsabili che hanno coscienza di loro stesse e delle proprie potenzialità, che hanno un approccio positivo alla 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.

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

La didattica per competenze presuppone ancora che l'apprendimento passi attraverso l'assimilazione di un contenuto pratico o teorico, giunga alla abilità/capacità di applicare il contenuto stesso ad un contesto cognitivo od operativo, ma prevede che alla fine si consegua un grado misurabile di "autonomia e responsabilità" che la persona sappia utilizzare anche fuori dal contesto scolastico e per tutta la vita, volta all'apprendimento permanente. Tale 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.

Gli assi comunque non rappresentano ormai più una parentesi straordinaria rispetto al lavoro didattico, ma sono diventati strutturali all'attività di insegnamento della scuola, sostenendo una prassi operativa più attenta all'apprendimento induttivo della pratica laboratoriale, del problem solving del cooperative learning. La strada della didattica per competenze è stata favorita dalla storica propensione alle attività laboratoriali che connota l'Istituto.

Oltre alle competenze di base, irrinunciabili sono anche quelle note come “**Competenze chiave di cittadinanza**” ovvero le otto necessarie a tutti per realizzare se stessi, rafforzare la società nella quale si vive e sostenere l’apprendimento permanente che è uno degli obiettivi prioritari dell’Unione Europea nel settore dell’istruzione (Raccomandazione del Consiglio dell’Unione europea del 22 maggio 2018). Esse escono anche dall’intreccio sinergico tra le varie competenze di base interdisciplinari fornite dalla scuola e connesse agli assi culturali già richiamati. Le competenze chiave di cittadinanza sono competenze trasversali che l’alunno deve aver acquisito alla fine del ciclo di istruzione obbligatoria. Si tratta di competenze di base essenziali che offrono agli alunni i mezzi per la comprensione del mondo contemporaneo, che contribuiscono alla formazione del futuro cittadino e che preparano i giovani alla vita adulta e lavorativa, fornendo allo stesso tempo la base per ulteriori occasioni di apprendimento. Il quadro di riferimento delinea otto 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

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

2.2 Piano di studi

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

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

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

Le ore di lezione sono 32 settimanali.

2.3 Profilo in uscita

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

Per tutti gli indirizzi di studio del settore professionale, nel rispetto della normativa vigente, i docenti delle classi di ciascun quinquennio, oltre a perseguire competenze trasversali di indirizzo, perseguono il raggiungimento delle seguenti competenze:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale (Allegato 1 DL 61/2017)

- 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Competenze specifiche del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

- 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
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web
- 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.
- Contribuire alle strategie di Destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi, e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

2.4 Sbocchi professionali

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di sala e vendita, è un professionista di sala e bar che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici. Inoltre, presenta specifiche competenze tecniche, economiche e normative che gli consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

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

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

2.5 Quadro orario

Biennio comune

Materie area comune	1° anno	2° anno
Italiano	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione	1	1
Materie area di indirizzo		
Lingua francese/spagnola	2	2
Scienze integrate (Scienze della terra)	2	
Scienze integrate (biologia)		2
Scienze integrate (fisica)	2	
Scienze integrate (chimica)		2
Scienze degli alimenti	2	2
TIC	1	1
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	2	2
Totale ore	32	32

2° Biennio e Quinto anno

Materie area comune	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica e informatica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Materie area di indirizzo			
Lingua francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di serv. eno. – Settore Sala e vendita	7 (+1 di compresenza con. alimentazione)	5 (+1 di compresenza con. Sc. alimentazione)	5 (+2 di compresenza con s.c. alimentazione)
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	32	32	32

3.1 INFORMAZIONI SULLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Disciplina
Antonio Del Castello	Lingua e letteratura italiana / Storia
Pierangelo Eboli	Matematica
Massimo Matano Barbara Gargiulo (dal 07/03)	Lingua Inglese
Diana De Nicola	Seconda lingua straniera Francese
Sandra Molinari	Scienza e cultura dell'alimentazione
Maria Gabriella Rosetti	Diritto e Tecniche amministrative
Antonio Romano	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita
Mario Settembrale	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina
Bernardino Diana	Scienze motorie e sportive
Claudia Picazio	I.R.C.
Anna Masiello	Sostegno
Maria Rosaria Ranieri	Sostegno

3.2 Continuità docenti nel triennio

DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Italiano/ Storia	Antonio Del Castello	Antonio Del Castello	Antonio Del Castello
Scienza e cultura dell'alimentazione	Sandra Molinari	Sandra Molinari	Sandra Molinari
Matematica	Ciardi Gianpaolo	Ciardi Gianpaolo	Pierangelo Eboli
Inglese	Maria Carmela Bandiera	Paola Assolito	Massimo Matano/Barbara Gargiulo (dal 07/02)

Francese	De Nicola Diana	De Nicola Diana	De Nicola Diana
Diritto e tecniche amministrative	Maria Rosaria D'Elia	Maria Gabriella Rosetti	Maria Gabriella Rosetti
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Antonio Sorrentino	Antonio Sorrentino	Antonio Romano
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	Filomena Anna Favella	Filomena Anna Favella	Mario Settembrale
Scienze motorie e sportive	Emanuela Santoro	Marica Sicuranza	Bernardino Diana D'Angiolella
I.R.C.	Raffaella Gallo	Raffaella Gallo	Claudia Picazio
Sostegno	Domenica Lettiero	Anna Masiello	Anna Masiello

3.3 Commissari d'esame

L'OM.0011 del 25-01-2023 ha decretato che la Commissione per gli esami di Stato per l'a.s. 2022/2023 sia composta da tre commissari interni, tre commissari esterni ed un Presidente esterno. In riferimento al verbale n° 3 dell'08/02/2023, al fine di assicurare un'equilibrata presenza delle discipline, garantire un accertamento pluridisciplinare coerente con i contenuti della programmazione e del piano di lavoro, il Consiglio di classe ha così deliberato:

Disciplina	Commissario interno
Scienze e cultura dell'alimentazione	Sandra Molinari
Diritto e tecniche amministrative	Maria Gabriella Rosetti
Lab. di servizi enogastronomici- sala e vendita	Antonio Romano

3.4 Libri di testo in adozione

MATERIA	LIBRI DI TESTO
<p>Italiano</p> <p>Storia</p>	<p>Sambugar Marta – Salà Gabriella Laboratorio di letteratura Dal Positivismo alla letteratura contemporanea Edizioni La Nuova Italia</p> <p>Leone Alba Rosa – Casalegno Giovanni Storia aperta - Vol. 3° Edizioni Sansoni per la Scuola</p>
<p>Matematica</p>	<p>Leonardo Sasso, Ilaria Fragni Colori della Matematica Edizione Bianca per il secondo biennio Istituti Alberghieri, vol. A” - Dea Scuola Petrini Editore</p>
<p>Lab. di servizi enogastronomici settore cucina</p>	<p>Baratta, Comba, Guerra, Meli, Tallone. Sarò chef. ED. Giunti</p>
<p>Inglese</p>	<p>Catrin Elen Morris Well Done ! Edizioni Eli La Spiga</p>
<p>Francese</p>	<p>Olivieri Mariella - .Beaupart Philippe Pret a Servir Edizioni Rizzoli Languages</p>
<p>Diritto e Tecniche Amministrative</p>	<p>“Diritto e Tecnica Amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica” Quinto anno- Libro misto – Ed. DeA Scuola Liviana. Autori: De Luca Caterina- Fantozzi Maria Teresa</p>
<p>Scienze degli Alimenti</p>	<p>Rodato S. Alimentazione Oggi - Vol. 5° anno Edizioni CLITT</p>
<p>Lab. di Servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita</p>	<p>Alma Tecniche di Sala-Bar e Vendita Edizioni Plan</p>

3.5 Composizione e profilo della classe

Elenco candidati

	<i>Cognome e nome</i>	<i>Data di nascita</i>
1	omissis	omissis
2	omissis	omissis
3	omissis	omissis
4	omissis	omissis
5	omissis	omissis
6	omissis	omissis
7	omissis	omissis
8	omissis	omissis
9	omissis	omissis
10	omissis	omissis
11	omissis	omissis
12	omissis	omissis
13	omissis	omissis
14	omissis	omissis
15	omissis	omissis
16	omissis	omissis

Presentazione della classe

La classe è composta da quindici allievi frequentanti (di cui nove maschi e sei femmine) ; tra questi vi sono due allievi tutelati dalla legge 104/92 , uno dei quali svolge la programmazione curriculare con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali, mentre l'altro segue un percorso differenziato.

La classe, rispetto al precedente anno scolastico ha subito delle modifiche. Infatti, a seguito di un riorganizzazione determinata dalla suddivisione delle classi bilingue dell'Istituto, alcuni studenti della precedente IV Asala e vendita sono stati trasferiti in un'altra classe dell'istituto, mentre sei allievi della IV C sala e vendita sono stati inseriti e, da subito, si sono bene integrati.

In via preliminare , è opportuno evidenziare che la classe non ha beneficiato di una piena continuità didattica negli ultimi tre anni : come si evince dal quadro sinottico al precedente punto 3.2, ci sono stati avvicendamenti relativamente a tutti gli insegnamenti ad eccezione di quelli di italiano, storia, scienze degli alimenti e lingua francese. Gli allievi hanno comunque reagito positivamente ai cambiamenti costruendo da subito, un rapporto cordiale, propositivo e costruttivo con i nuovi docenti.

Sul piano caratteriale e disciplinare, gli studenti si sono complessivamente dimostrati aperti al dialogo , disponibili all'ascolto, cordiali e collaborativi nelle relazioni quotidiane con il corpo docente; tra loro hanno costruito rapporti di amicizia, e , nel tempo, hanno acquisito una sempre maggiore consapevolezza di sé e un apprezzabile senso di comunità che ha consentito all'intero gruppo di maturare e crescere nell'arco del triennio. Sul piano disciplinare non si sono registrati

episodi degni di nota e, anche quando alcuni componenti della classe si sono lasciati trasportare dalla loro naturale vivacità, lo hanno fatto sempre nel rispetto dei reciproci ruoli.

Nel corso degli anni gli alunni si sono integrati in modo soddisfacente nell'istituzione-scuola, dimostrando generalmente un atteggiamento positivo nei confronti dell'esperienza scolastica in generale, e spirito di collaborazione in occasione delle specifiche attività in cui sono stati coinvolti.

Il gruppo presentava nel corrente anno scolastico una situazione di partenza abbastanza omogenea sia come provenienza sociale che dal punto di vista delle conoscenze, delle abilità e delle competenze pregresse.

Sul piano degli esiti formativi si rileva che l'impegno nello studio non è stato omogeneo. In particolare, mentre alcuni allievi hanno evidenziato impegno e metodo di studio adeguati, per altri non è positivo il giudizio sul rispetto di scadenze e consegne, sulla qualità e quantità del lavoro personale, spesso concentrato in vista delle verifiche e, talvolta, piuttosto mnemonico e/o superficiale.

Emergono, dunque, vari livelli di profitto, risultando variegata le acquisizioni in termini di possesso e solidità delle conoscenze, abilità e competenze disciplinari, nonché delle competenze trasversali: un primo gruppo è costituito da alunni che hanno evidenziato motivazione, frequenza e impegno costanti e adeguati, capacità di approfondimento anche autonoma, conseguendo, perciò, una preparazione strutturata;

un secondo gruppo, costituito dalla maggior parte degli studenti, si è caratterizzato per un impegno non sempre costante e, sebbene non sia mancata, per alcuni, la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta talvolta di tipo mnemonico e non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare, raggiungendo, comunque, risultati di apprendimento apprezzabili.

Gli allievi hanno mostrato, nel complesso, una scarsa o del tutto assente motivazione, quando non una malcelata insofferenza, per lo studio delle discipline umanistiche, evidenziando, di contro, attitudini ed interesse adeguati per le discipline d'indirizzo.

Si segnala, inoltre, che quasi tutti gli studenti hanno ottenuto valutazioni eccellenti nelle attività di PCTO.

Nell'insieme gli alunni, tutti, hanno recepito e messo a frutto i suggerimenti volti a migliorare il loro grado di preparazione, a seconda delle singole motivazioni e inclinazioni, maturando dinamiche cognitive adeguate alle caratteristiche richieste dall'indirizzo.

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

4. INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA

4.1 Programmazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze, abilità e conoscenze previste nella programmazione stessa

4.2 Metodologie e strategie didattiche

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

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

- lezione frontale con attività di tipo comunicativo;
- discussione guidata;
- lavori di coppia, di gruppo e uso del tutoraggio;
- metodo induttivo-deduttivo;
- problem solving
- esercizi di sostegno, espansioni e reimpiego
- flipped classroom;
- brainstorming
- simulazioni

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

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

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

L'attività di recupero è stata svolta in itinere dai docenti delle singole discipline

4.3 Criteri e strumenti per la valutazione

TIPOLOGIA:

PROVE ORALI:

- colloquio tradizionale;
- verifica della comprensione attraverso colloqui di gruppo;
- simulazione del colloquio d'esame.

○ PROVE SCRITTE:

- produzione di testi scritti di varia natura (vedi singole programmazioni);
- prove strutturate, semi-strutturate e aperte; questionari;
- prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua.

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (valutazione diagnostica), è proseguita per tutta la durata dell'anno scolastico con diverse modalità, per l'identificazione delle quali si rimanda ai percorsi dei docenti (valutazione formativa), pervenendo infine al giudizio finale (valutazione sommativa) come sintesi del processo di apprendimento. La valutazione in itinere e finale, ha tenuto conto della situazione di partenza, della partecipazione alle attività scolastiche, dell'impegno quotidiano, della crescita etica e dei reali progressi ottenuti nell'ambito degli obiettivi educativo – didattici, secondo i criteri di valutazione presenti nel PTOF dell'Istituto. La valutazione sommativa sarà poi trasferita sul certificato di competenze che verrà rilasciato agli alunni.

I criteri di valutazione adottati dal Consiglio di Classe nel corso dei primi due trimestri dell'anno sono quelli di seguito elencati. Nella valutazione si è tenuto soprattutto conto del raggiungimento di:

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

Gli strumenti di valutazione e di verifica adottati sono stati molteplici oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari prove strutturate e semi-strutturate, produzioni ed esercitazioni e per un elenco più preciso e puntuale si rimanda alle relazioni dei singoli docenti.

Sono stati tenuti in debita considerazione i seguenti criteri:

- Attenzione ed impegno
- Comportamento e grado di socializzazione nelle classe e nella scuola
- Partecipazione al dialogo educativo
- Interazione durante le attività
- Puntualità delle consegne / verifiche scritte/orali
- Valutazione dei contenuti delle suddette consegne /verifiche
- Progressione dell'apprendimento

- Attitudini, interessi e problemi individuali.
- Capacità e competenze acquisite.
- Metodo di lavoro
- Risultato di eventuali interventi educativi
- Conoscenze: contenuti specifici, classificazioni, categorie, criteri, metodologie;
- Competenze: acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari;
- Capacità: qualità individuali da sviluppare e consolidare, che consentono d'acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi, collegamento)
- Competenze di ordine tecnico pratico e professionali.

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

5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

5.1 Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa

Il Consiglio di classe ha operato in modo da realizzare percorsi educativi e didattici personalizzati in vista di una reale inclusione di tutti. Vi è stata una visione che ha posto massima attenzione alle necessità individuali dei singoli alunni valorizzando i punti di forza e la consapevolezza delle proprie potenzialità.

In tale prospettiva è stato messo in atto un impegno volto ad approfondire la conoscenza e la valorizzazione della realtà personale, umana, sociale e familiare di ciascun allievo, ma anche e soprattutto un impegno teso a promuovere la loro formazione attraverso la realizzazione di interventi didattici personalizzati, capaci di adeguare obiettivi, percorsi formativi e strategie didattiche alle esigenze di ciascuno.

Per quanto concerne gli alunni tutelati dalla legge 104, il C.d.c. ha perseguito le seguenti finalità ed obiettivi :

- **Promuovere l'integrazione con il gruppo classe:** gli allievi diversamente abili hanno svolto tutte le 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 ha esplicitato pertanto la propria azione didattica come insegnante partecipe dei problemi e delle dinamiche dell'intera classe e non del singolo alunno.
- **Sviluppare le abilità relative alla comunicazione, con gli adulti e con il gruppo dei pari:** laddove si sono presentate situazioni di timidezza, chiusura, impacci o addirittura blocchi relazionali, i docenti si sono adoperati per favorire l'apertura e l'interazione con le diverse componenti del contesto scolastico, stimolandoli costantemente ad esprimere bisogni, problemi e richieste attraverso i canali comunicativi ad essi più congeniali.
- **Favorire l'autonomia:** sia i docenti di sostegno che quelli curricolari, fatta salva la scrupolosa attenzione alla sicurezza e l'attenta vigilanza delle eventuali situazioni di pericolo, hanno stimolato gli alunni ad eseguire, nell'ambito delle loro capacità e potenzialità, il maggior numero di azioni e compiti in maniera autonoma;
- **Consolidare il rispetto delle regole:** quest'obiettivo, che costituisce un cardine della formazione di tutti i ragazzi, con gli alunni diversamente abili è stato perseguito in maniera graduale e rispettosa della loro personalità, sforzandosi di comprendere e rimuovere gli eventuali ostacoli ad una loro serena convivenza con gli altri.
- **Rafforzare l'autostima e la sicurezza in sé stessi:** l'attento monitoraggio delle difficoltà di apprendimento dei ragazzi è stato l'imprescindibile punto di partenza per scegliere strategie didattiche adeguate e proporre loro attività stimolanti ma adeguate alle loro capacità, con l'obiettivo fondamentale di gestire le frustrazioni ed acquisire una sempre maggiore fiducia in sé.
- **Aiutare a comprendere e delineare il proprio progetto di vita:** attraverso il dialogo costante con gli educatori, negli alunni sono stati stimolati 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.

- **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 è adoperati 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.

5.2. Metodologie e strumenti

Le metodologie e le strategie per realizzare gli obiettivi elencati in precedenza sono molteplici e varie, e sono state periodicamente ripensate e riviste in relazione ai progressi effettivamente raggiunti dagli alunni.

Di seguito si elencano le più utilizzate ed efficaci:

- ✓ **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 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.
- ✓ **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.

6. INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

6.1 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, denominati in breve PCTO, sono una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, al fine di integrare la parte teorica con quella pratica e di favorire il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro.

Le attività sono attualmente normate dall'art. 57, comma 18, della legge di Bilancio 2019 (che PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 12 sostituisce, in parte, le indicazioni operative della L. 107/2015), il quale prevede per gli Istituti professionali, un monte ore di attività non inferiori alle 210 ore nell'arco del triennio.

I periodi di apprendimento, mediante esperienze di lavoro, sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi, degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

CONTESTO DI PARTENZA

Il nostro Istituto scolastico si colloca su un territorio la cui particolare morfologia, che può definirsi tipica e caratterizzata da naturale bellezza e artistica. Tutto questo non fa altro che decretare la naturale vocazione turistica del territorio. Vi è però da dire che attualmente la nostra realtà territoriale si trova a confrontarsi con la ben nota crisi economica che impone la necessità di creare condizioni per un nuovo sviluppo del settore turistico e dell'enogastronomia, importante segmento dell'economia locale e provinciale. Diventa quindi fondamentale da un lato conoscere bene le attività svolte dalle imprese locali al fine di rivalutare le iniziative imprenditoriali e, dall'altro, acquisire nuove e specifiche competenze. Il mondo dell'imprenditoria turistica, sempre più competitivo, richiede alle agenzie formative di preparare figure professionali nuove, competenti e altamente preparate. Per questo i progetti dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) hanno lo scopo di avvicinare sempre più la scuola al mondo del lavoro e di permettere, a quest'ultima, di affrontare queste nuove necessità e di formare prima e fornire poi le nuove figure professionali, richieste dal nuovo e sempre più esigente mercato del lavoro. Gli studenti durante il loro percorso di studi acquisiscono conoscenze, capacità e competenze mirate a svolgere attività lavorative nel settore del turismo; accade che le competenze tecnico professionali siano costruite solo nell'ambito della lezione frontale in aula e in laboratori scolastici e non curate sui fabbisogni formativi e professionali espressi dalle realtà locali, dalle aziende.

Il nostro Istituto, in particolare, attraverso l'attuazione dei PCTO in aziende sparse sul territorio limitrofo e non, consente di arricchire la formazione del percorso scolastico dello studente in un'ottica di integrazione ed interazione fra le conoscenze e le competenze acquisite in ambito scolastico e quelle acquisibili nel contesto lavorativo. Il PCTO ha in questo modo, inoltre, la rilevante e importante funzione di motivare e rimotivare gli studenti a rischio drop-out, per orientarli a scoprire le proprie attitudini, le proprie passioni e punti di forza, consente di coniugare il sapere acquisito in aula con le competenze maturate grazie all'esperienza di stage in azienda.

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

- Attuare modalità di apprendimento che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

- Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- Creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- Realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Gli obiettivi formativi generali perseguiti dal progetto sono:

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

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

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

Resoconto del percorso attuato dalla classe 5ASV

(a cura del tutor scolastico interno Prof. Antonio Romano)

Modalità di svolgimento del PCTO: sia in presenza che a distanza ,per un totale di 210 ore .

Gli allievi hanno svolto solo al terzo anno le ore previste per le attività di PCTO .In modalità e-learning , sulla piattaforma Microsoft teams nel canale PCTO 5 .La relazione educativa con gli alunni è stata serena e si è basata sulla fiducia e sulla massima

disponibilità nei loro confronti anche nei momenti di difficoltà dell'azione formativa.

Grazie alla mediazione del docente all'interno del gruppo classe, gli alunni hanno stabilito tra loro relazioni positive, per cui il clima in cui si sono svolte le attività è stato sempre sereno e collaborativo. Data l'eterogeneità del gruppo classe, i contenuti e le attività sono state proposte in modo graduale nel rispetto degli stili e ritmi di apprendimento di ciascuno, delle competenze pregresse e delle attitudini e interessi dei singoli, per cui la percezione è che quanto realizzato sia stato gradito da un gran numero di alunni. Inoltre, l'utilizzo di innovative strategie di apprendimento ha prodotto il progressivo coinvolgimento e interesse, come pure la motivazione e l'impegno sono gradualmente aumentati per l'intera durata del corso.

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

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

Punti di forza:

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

Punti di criticità:

non aver messo in pratica per gli ultimi due anni conclusivi tutte le nozioni acquisite, le strategie da applicare, stare a contatto con una vera realtà, se non effettuare dei virtual tour anche se interessantissimi.

Valutazione complessiva del percorso

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

Nel clima di fiducia che assieme ai docenti tutti del consiglio si è cercato di instaurare sin da subito dopo la visione dei video, una full immersion alla ricerca di nuove tecniche, di curiosità, e di apprendere le innovazioni nel settore alberghiero, per poi definire e sviluppare un percorso formativo di successo che è sempre partito dagli alunni, dai loro bisogni formativi, dalla realtà socio-culturale in cui vivono per avviarli verso nuove esperienze di apprendimento disciplinari e interdisciplinari che si sono rivelate ricche e significative.

L'uso di una metodologia varia, flessibile e ben strutturata, capace di attivare diversi canali di comunicazione, ha consentito di condurre efficacemente un'azione educativa positiva. La varietà e talora l'originalità delle attività proposte al gruppo classe ha favorito e sollecitato una graduale acquisizione della "sensibilità" a diverse strategie e metodo di studio, ha incoraggiato il lavoro individuale e di gruppo, i collegamenti interdisciplinari, ha creato un contesto capace di attivare quanto più possibile un'autentica interazione comunicativa.

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

L'esperienza è stata intensa tutti gli alunni hanno completato il loro percorso in merito all'alternanza scuola-lavoro nonostante l'emergenza Covid 19. Gli alunni hanno vissuto questo momento come una straordinaria opportunità di crescita formativa, in una società dove è richiesta ai giovani sempre più specializzazione, ma allo stesso tempo flessibilità e adattamento, la scuola deve poter proporre ai propri allievi queste preziose opportunità, che sono bagaglio ad alto valore aggiunto, per proporsi positivamente nel mondo del lavoro.

Si allega scheda delle attività svolte da ciascun allievo.

6.2 Attività di orientamento

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

All'interno del nostro Istituto il 23 febbraio è stato offerto un servizio di orientamento e consulenza circa l'iter da seguire per partecipare ai concorsi per entrare nell'Arma dei Carabinieri.

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

Il 24 marzo, inoltre, è stato proposto un incontro di orientamento al lavoro con la "GI Group", una multinazionale italiana che opera nel settore del mercato del lavoro

6.3 Attività integrative per le prove INVALSI

Nell'ambito dello sviluppo delle competenze chiave e in preparazione alle prove INVALSI sono state svolte in orario curriculare alcune attività di esercitazione nelle discipline interessate dalle prove: Italiano, Matematica e Inglese (reading e listening).

6.4 Concorsi

Il Concorso **MEDITERRANEA COFFEE FOOD AWARDS 2023** tenutosi il giorno martedì 25/02/2023 all'interno del Padiglione della Piscina presso la Mostra d'oltremare di Napoli, è dedicato alle creazioni culinarie e organizzato dall'Accademia Mediterranea 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.

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

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

6.5 Attività promosse dalla Commissione salute e ambiente

La classe ha partecipato al progetto "**A Tavola con la LILT**", redatto e organizzato dalla Commissione Salute dell'Istituto e guidato dalla Biologa Nutrizionista Dott.ssa Antonella Venezia della LILT (Sezione di Napoli). Il progetto, inserito nel programma della settimana *Nazionale della Prevenzione Oncologica della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori*, ha coinvolto gli studenti di tutte le classi V dell'Istituto, allo scopo di promuovere l'adozione di una sana alimentazione e l'educazione all'impiego degli alimenti nel rispetto della sostenibilità ambientale. Dopo un percorso formativo sostenuto dai docenti di scienza e cultura dell'alimentazione, di enogastronomia e di sala e vendita,

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

6.6 Altre attività integrative

Incontro con i Carabinieri

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

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

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

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, 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.

Incontro con l' Esercito

Il giorno martedì 14 marzo 2023, è stata organizzata una uscita didattica 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*".

Attività teatrale

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. Il percorso didattico è stato volto a sollecitare la riflessione critica sui tragici eventi che hanno visto la deportazione e lo sterminio del popolo ebraico nella prima metà del Novecento, sul concetto di giustizia, di mafia, di illegalità e sui modi per contrastarle alla fine del secolo scorso, attraverso la figura del giudice Paolo Borsellino. La programmazione ha visto il coinvolgimento delle classi del triennio che hanno assistito a due eventi:

- 1) allo spettacolo Shoah Express- Racconti in musica, in occasione del 27 gennaio, giorno della Memoria;
- 2) allo spettacolo Paolo Borsellino- L'ultimo istante in occasione del ventennale della scomparsa (19 luglio 1992) del giudice palermitano, simbolo dell'antimafia.

7.RELAZIONI E PERCORSI DIDATTICI

7.1 Lingua e letteratura italiana /Storia

Docente: Antonio Del Castello

Monte ore annuale e ore svolte: 132 ore per Lingua e letteratura italiana e 66 per Storia, di cui, al 13 maggio, svolte effettivamente 75 e 38 ore: rispettivamente il 57 e il 58 %. Sono state dedicate, al 13 maggio, due ore nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica.

Testi adottati: ROBERTO CARNERO-GIUSEPPE IANNACCONE, *I colori della letteratura*, vol. III. *Dal secondo Ottocento a oggi*, Firenze, Giunti, 2016. Gianni Gentile-Luigi Ronga, *Storia. Corso di storia, Cittadinanza e Costituzione*, vol. V. *Il Novecento e l'inizio del XXI secolo*, La Scuola, 2017.

RELAZIONE FINALE

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe è composta da 15 alunni frequentanti, di cui 6 ragazze e 9 ragazzi; tra questi, sono presenti un alunno con piano educativo individuale con programmazione per obiettivi minimi e un altro con piano educativo individuale con programmazione differenziata. Nonostante sia il risultato dall'accorpamento di due classi (la 4A sala e vendita e la 4C sala e vendita), il gruppo presentava una situazione di partenza abbastanza omogenea dal punto di vista delle conoscenze, delle abilità e delle competenze pregresse, mostrando nel complesso una scarsa o del tutto assente motivazione, quando non una malcelata insofferenza, per lo studio delle discipline umanistiche.

COMPORTEMENTO:

Gli alunni hanno mostrato un comportamento in genere rispettoso delle norme della convivenza civile. Rare le occasioni di disturbo delle lezioni (causate per lo più dalla dipendenza verso l'uso dello smartphone) o di mancato rispetto nei confronti degli altri alunni, del personale scolastico o del sottoscritto. Solo in qualche caso l'ancor scarsa maturità, specie nella gestione dei momenti di tensione o di contraddizione, ha dato origine a qualche episodio spiacevole su cui si è dovuto fare rapporto nel registro di classe. Si è invece dovuto spesso segnalare all'attenzione dei colleghi del consiglio e della coordinatrice di classe la tendenza, da parte in particolare di un gruppo di alunne peraltro risidenti non lontano dall'istituto, all'ingresso sistematico in ritardo alla prima ora.

PARTECIPAZIONE:

Per quanto riguarda le attività svolte in classe, la partecipazione è stata altalenante, con momenti di interesse e coinvolgimento alternati a, per la verità più frequenti, momenti di disinteresse e distrazione. Solo in pochissimi casi, ad ogni modo, si è riscontrata una mancanza costante, e quasi assoluta, di disposizione all'ascolto e alla collaborazione. Quasi del tutto assente, invece, e per tutti gli alunni, la disponibilità al lavoro domestico, finalizzata tutt'al più alle verifiche orali e per questo concentrata a fine trimestre, con un approccio allo studio di tipo mnemonico e superficiale. Quasi nessuno degli alunni è in possesso dei libri di testo delle due discipline, anche nei casi in cui avrebbero avuto diritto alle cedole librarie o al comodato d'uso. La situazione è complicata dal fatto

che vari alunni, secondo quanto dichiarano, sono impegnati per lavoro per la maggior parte della settimana.

MODALITÀ DI LAVORO:

Date le premesse generali sull'analisi della classe e l'alto numero di ore di lezione perse (a causa del PCTO e di un periodo in cui si sono rese necessarie delle rotazioni) si è ritenuto opportuno ridurre la programmazione didattica a pochi nuclei ritenuti particolarmente significativi, specie per quanto riguarda l'insegnamento della letteratura (ridotto a pochissimi autori e testi) e della Storia (ridotto a pochi quadri di medio e lungo periodo, dalla seconda Rivoluzione Industriale alla Guerra fredda e alla Globalizzazione, fino alle cause dell'attuale conflitto in corso in Ucraina). Grande importanza, corrispondente alla maggioranza delle ore di lezione, è stata dedicata all'esercitazione sull'italiano scritto: esercizi singoli di coerenza e coesione testuale, produzione di riassunti e testi di varia tipologia. La valutazione formativa ha previsto colloqui individuali, in occasione della consegna degli elaborati, con aggiuntivi esercizi di autocorrezione dei medesimi e con commenti molto puntuali e dettagliati relativi alle correzioni apportate invece dal docente.

È stato anche tentato, a volte con risultati interessanti, l'esercitazione orale sul dibattito regolato, anch'esso in vista della produzione scritta del testo argomentativo.

La partecipazione altalenante, come si diceva, e la quasi del tutto assente disponibilità al lavoro domestico, hanno reso poco efficaci i tentativi di applicazione di metodologie di apprendimento cooperativo o di lavoro di gruppo, a cui si è dovuta perciò preferire la lezione frontale, dialogica, partecipata, con il ricorso frequente alla tecnica del brainstorming e alle esercitazioni in classe, e alla visione e all'ascolto di materiali multimediali. Per tutti questi motivi, è risultato particolarmente difficile al sottoscritto portare avanti percorsi didattici di qualche respiro, durata e coerenza.

RISULTATI IN TERMINI DI PROFITTO E MATURAZIONE DI COMPETENZE:

L'apprendimento è limitato nella maggior parte degli alunni a un'acquisizione delle conoscenze di tipo mnemonico e disorganico. Ciò ha portato al raggiungimento, per lo più, di un livello di competenza solo iniziale: la maggior parte degli alunni svolge unicamente compiti semplici e in situazioni note, e solo se guidata ricorre a conoscenze e abilità. In pochissimi casi gli alunni hanno raggiunto un livello di competenza base o a tratti intermedio, svolgendo autonomamente compiti semplici in situazioni per lo più note o in qualche caso nuove ma simili a quelle note. L'acquisizione del linguaggio tecnico è per lo più molto parziale, ma in qualche caso si è potuta registrare l'accensione di qualche curiosità, se non persino di una certa inquietudine intellettuale, verso i temi, i metodi di indagine e i problemi affrontati nelle mie discipline, il che potrà, si spera, contribuire alla maturazione almeno di qualche alunno nei prossimi anni.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le attività di verifica sono state modulate in conformità all'articolazione dell'anno scolastico in trimestri e sulla base dei criteri stabiliti dal Collegio dei docenti. Tutte le verifiche scritte, a eccezione di quella consistente in una relazione sul PCTO appena svolto, sono state somministrate in conformità con le tre tipologie previste dalla prima prova dell'Esame di Stato: sono cioè consistite nell'analisi di testi letterari e nell'analisi e nella produzione di testi argomentativi o espositivo-argomentativi. Per lo svolgimento delle verifiche sono state consentite in media tre ore, consecutive laddove possibile grazie alla disponibilità dei colleghi a fare cambio d'ora, oppure discontinue (2 + 1) ma nell'arco di due giorni consecutivi al massimo. Il 2 maggio 2023, invece, come terza e ultima prova scritta del trimestre, è stata effettuata una simulazione della prova d'esame vera e propria,

ossia della durata 6 ore: gli alunni ne hanno impiegate, a seconda dei casi, dalle quattro alle cinque. In occasione di questa simulazione il sottoscritto ha illustrato la procedura (tra lettura delle tracce, progettazione del lavoro, prima stesura, rilettura e correzione, trascrizione in bella copia e revisione finale) che, dal suo punto di vista, consente un impiego ottimale delle 6 ore a disposizione per la prova.

Per quanto riguarda la valutazione formativa, si rimanda più sopra al punto relativo alle “Modalità di lavoro”. La valutazione sommativa è stata effettuata tenendo conto del livello di partenza, della partecipazione alle lezioni, dell’impegno nello studio e nello svolgimento delle consegne, delle conoscenze e competenze raggiunte, del grado di maturazione globale della personalità.

PERCORSO DIDATTICO : LINGUA E LETTERATURA ITALIANA- STORIA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></p>	<p>Lingua e letteratura italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e lavoro di gruppo più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alla strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. <p>Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Percepire gli eventi storici nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente. • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. • Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente. • Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CONOSCENZE o
CONTENUTI
TRATTATI:
(anche attraverso
UDA o moduli)

Lingua:

- Livelli fra il polo della lingua e del dialetto (dialetto, italiano regionale, italiano dell'uso medio, italiano standard).
- Coerenza e coesione testuale.
- Le scritture funzionali (parafrasi e riassunto).
- Le scritture professionali (la relazione).
- Le tipologie testuali (testo letterario, testo espositivo, testo argomentativo).
- Performance argomentative (il debate).
- Struttura dell'argomentazione e analisi dell'efficacia degli argomenti.

Letteratura:

- La letteratura dell'età industriale: Baudelaire, *A una passante*, *La perdita dell'aureola*, *Lo straniero*.
- La letteratura realista nell'Italia unita: Verga, *La lupa*.
- La letteratura umoristica e la riflessione sull'identità: Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, *Uno, nessuno e centomila*, *Il berretto a sonagli*.

Storia

- La seconda rivoluzione industriale. borghesia e proletariato, lotta di classe e imperialismo come categorie fondamentali per la comprensione della storia del '900
- La *Belle époque*. Società di massa e partiti di massa.
- Benito Mussolini: dal socialismo all'interventismo nella Prima guerra mondiale.
- Prima guerra mondiale: cause e conseguenze. Con riferimenti al conflitto attuale in Ucraina.
- Il primo dopoguerra: rivoluzione, nascita del fascismo e del nazismo. Concetto di "Colpo di Stato". Le emozioni della paura e della speranza come strumento della propaganda politica.
- La seconda guerra mondiale.
- Il processo ad Adolf Heichmann (per la Giornata della memoria).
- La Guerra Fredda (1946-1989). La nascita della Nato e riferimenti al conflitto attuale in Ucraina.
- Il terrorismo in Italia nel contesto della guerra fredda (visione degli episodi 1, 2, e 4 di *Esterno notte* di Marco Bellocchio

	<p>Educazione civica (asse della cittadinanza digitale):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cura e aggiornamento di un profilo Europass per l'<i>editing</i> e la stampa del <i>curriculum vitae</i>. <p><i>Programmato per la seconda metà di maggio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La nascita della Costituzione italiana.
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali • Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. • Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento. • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. • Elaborare il <i>curriculum vitae</i> in formato europeo. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi. Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. • Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.

	<p>Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento. • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale/discussione guidata • Brainstorming • Debate
<p><u>VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche in itinere: colloqui, verifiche fra pari. • Verifiche sommative: interrogazioni orali; prove scritte strutturate, semistrutturate e non strutturate.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Giornali • Materiali Multimediali • Film e serie TV

7.2 Lingua e civiltà Inglese

Docente: Barbara Gargiulo

Monte ore annuale: 66

Testi adottati : Well Done! Di Catrin Elen Morris, casa editrice: ELI LA Spiga edizioni

RELAZIONE FINALE

Situazione di partenza

La classe VA, indirizzo sala, nella quale la docente insegna solo da quest'anno e nello specifico dalla data del 7 febbraio 2023, è formata da 16 alunni, 9 maschi e 6 femmine, di cui un'alunna non frequentante, due alunni diversamente abili, di cui uno studente che segue la programmazione curricolare per obiettivi minimi e un altro che segue una programmazione differenziata. Il gruppo classe risulta formato da studenti dotati di vivace curiosità, che, nonostante abbiano conosciuto la docente nel mese di febbraio si sono dedicati con costanza e diligenza allo studio e hanno mostrato un'applicazione abbastanza regolare e metodica con la conseguenza di un andamento didattico costante. In base alle prove e alle verifiche effettuate gran parte della classe ha evidenziato una modesta padronanza delle abilità di lingua inglese, un sufficiente bagaglio di conoscenze lessicali e un metodo di lavoro sufficientemente autonomo; solo un gruppo ristretto ha evidenziato, invece, una preparazione di base non del tutto sufficiente e un impegno più superficiale e discontinuo, basato per lo più sul lavoro svolto in classe.

Comportamento

Da un punto di vista disciplinare gran parte della classe ha mostrato comportamenti abbastanza adeguati al contesto scolastico ed ha frequentato la scuola in maniera regolare.

Partecipazione

La classe nel complesso si è mostrata abbastanza aperta e disponibile alle attività proposte, mostrando una partecipazione attenta e attiva al dialogo formativo.

Interesse

La classe ha mostrato un buon interesse per la lingua inglese e migliorato gradualmente le competenze linguistiche e comunicative. Dal momento che l'assegnazione della classe alla docente è avvenuta nel mese di febbraio, la docente si è preoccupata di procedere con una programmazione finalizzata all'esame di maturità e all'acquisizione delle competenze previste per l'indirizzo di studi, cercando di rispettare i contenuti, le abilità e le competenze perseguite nel rispetto dei tempi di apprendimento degli alunni, delle loro difficoltà o della necessità di approfondimenti. Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in unità di apprendimento affrontate per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva, si è cercato di perseguire, oltre agli obiettivi specifici della singola disciplina, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi e rielaborazione.

Impegno.

Il gruppo classe ha dimostrato di seguire con impegno e partecipazione mostrandosi motivato, partecipe alle attività didattiche, disponibile ad apprendere e ad approfondire le proprie conoscenze e si è applicato regolarmente rispettando le consegne dei compiti assegnati.

Profitto

La maggior parte della classe ha raggiunto discreti risultati, il resto della classe si è attestato sulla sufficienza. Il rendimento scolastico di ciascuno è dipeso, naturalmente, da fattori individuali e contingenti, quali l'efficacia del personale metodo di studio, l'assiduità nell'impegno, il maggiore o minore interesse per la disciplina specifica, la frequenza scolastica.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

La maggior parte della classe ha raggiunto un rendimento più che sufficiente per quanto riguarda la comprensione e la capacità di riferire informazione dai vari testi studiati. All'inizio, l'acquisizione e l'utilizzazione del lessico e la fraseologia specifici sono state un po' rallentate dal rilevamento di alcune lacune grammaticali presenti, in parte superate. Da un punto di vista didattico, si è puntato a colmare determinate lacune. Si è cercato soprattutto di suscitare la motivazione nei ragazzi per l'argomento da affrontare. Sono state operate azioni di stimolo e attivate strategie di miglioramento dei livelli di apprendimento quali: lavori individualizzati e/o progressivamente graduati; inserimento in piccoli gruppi di lavoro per rinforzare l'apprendimento, per migliorare l'autonomia e il senso di responsabilità; organizzazione dei materiali in modo stimolante (mappe concettuali, immagini). Sono state previste attività di recupero per alcuni alunni mediante esercitazioni guidate, semplificazione dei contenuti, controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia, attività per gruppi di livello e attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe, recupero delle conoscenze essenziali attraverso la costruzione di mappe e schemi logici. Pertanto, gli alunni hanno raggiunto, nel complesso gli obiettivi specifici della disciplina della lingua inglese. Gli alunni che hanno partecipato alle lezioni in modo interessato hanno conseguito un maggiore potenziamento delle strutture linguistiche per poter esprimere in forma orale argomenti di carattere professionale. Le verifiche scritte, comprensione di un testo, sono state costruite per accertare le abilità e le competenze acquisite.

Modalità di lavoro

Le metodologie adottate sono state sempre orientate alla scelta di contenuti ed attività che destassero interesse e curiosità, che rispettassero la gradualità nei processi di apprendimento e gratificassero per i risultati raggiunti. I metodi applicati sono stati pertanto lezioni frontali, lavori in coppie di aiuto, lavori di gruppo. Sono state proposte mappe concettuali e tabelle di sintesi per facilitare la comprensione di alcuni contenuti. Sono stati utilizzati oltre ai libri di testo, testi alternativi, sussidi audiovisivi e multimediali, ascolto di brani musicali, filmati e video inerenti le tematiche affrontate.

Verifica e valutazione

Nel corso dell'anno, per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati, si sono privilegiati i seguenti strumenti di verifica: prove d'ingresso, prove scritte, interrogazioni / colloqui orali, test strutturati, pair work, group work, task based. Gli strumenti di monitoraggio sono stati: colloqui con le famiglie, collegio docenti, Consigli di classe. Nella valutazione finale si è tenuto conto, oltre alle conoscenze e competenze acquisite, dell'impegno, dell'interesse, dell'efficacia del metodo di studio, della partecipazione al dialogo educativo e della progressione rispetto ai livelli di partenza, del metodo di studio e del rispetto delle consegne. Per quanto riguarda le abilità orali, la produzione è stata verificata soprattutto in situazioni di comunicazione interattiva alunno/docente, interventi da posto, partecipazione al dialogo. Le abilità produttive riguardanti la scrittura sono state verificate con esercizi vari di comprensione del testo, produzione guidata, semi-guidata.

PERCORSO DIDATTICO DI LINGUA INGLESE

<p><u>COMPETENZE</u> RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> <p>COMPETENZE di <u>ED. CIVICA</u></p>	<p>-Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro</p> <p>-rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilita'</p>
<p><u>CONOSCENZE</u> o <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>-1. FOOD TODAY Fast Food The Slow Food Movement Italian PDO, PGI, TSG</p> <p>-2. DIET AND NUTRITION The Mediterranean Diet Alternative diet: vegetarian/vegan diet</p> <p>- 3. FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES Differences between food allergy and intolerance</p> <p>-4. HEALTH AND SAFETY Food safety and Food quality HACCP: tasks HACCP principles Food transmitted infections and Food poisoning</p> <p><u>7. ED CIVICA: ACTIVE CITIZENSHIP</u> -Agenda 2030 and its goals -The Slow food Movement</p>
<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>-Utilizzare gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale.</p> <p>-Produrre e comprendere 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>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>-Approccio Comunicativo-Funzionale</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>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>WELL DONE-Catrin Elen Morris-ELledizioni.</p> <p>Materiale ed appunti forniti dal docente</p>

7.3 Lingua e cultura francese

DOCENTE: Prof.ssa Diana De Nicola

MATERIA: Lingua Francese

MONTE ORE ANNUALE: 99

TESTI ADOTTATI: "Pret à manger" – Rizzoli editore Autori: Olivieri-Beupart

RELAZIONE FINALE

SITUAZIONE DI PARTENZA

Il gruppo classe è composto di 15 alunni, di cui due seguiti dall'insegnante di sostegno, ben affiatati sul piano personale: hanno ritmi di lavoro e motivazioni allo studio alquanto diversificati, il che ha comportato il raggiungimento di un livello di preparazione non omogeneo. Tuttavia gli alunni si sono dimostrati non sempre sensibili alla conquista del sapere impiegando un certo sforzo e impegnando il massimo di loro stessi per colmare quei vuoti purtroppo esistenti e per meglio assaporare il fascino della cultura e della critica.

COMPORTEMENTO

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

PARTECIPAZIONE

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

INTERESSE

Gli alunni hanno palesato un sufficiente interesse per le tematiche affrontate apportando un certo contributo alla riuscita delle lezioni.

IMPEGNO

Gli allievi si sono misurati con le esigenze dell'azione educativa, con impegno accettabile.

PROFITTO

A fianco di un impegno convinto si è delineata una preparazione armonica, il profitto è da considerarsi sufficiente.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

_disciplinari risultano passabili e quelle espositive sufficienti: gli allievi collegano le conoscenze ed esercitano le competenze in modo adeguato. Nelle prove scritte e nelle verifiche orali hanno dato prova di efficacia comunicativa.

CAPACITA' DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

gli allievi sono in grado di operare collegamenti interdisciplinari ed utilizzano un accettabile registro linguistico. Il livello raggiunto è complessivamente sufficiente.

MODALITA' DI LAVORO:

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

VERIFICA E VALUTAZIONE:

_La valutazione ha tenuto conto delle effettive capacità degli allievi, della condizione di partenza, del progressivo sviluppo della personalità e delle competenze acquisite a livello cognitivo ed operativo degli elementi fondamentali di partecipazione alla vita scolastica: la socializzazione, l'interesse, il senso di responsabilità, la collaborazione, la produttività, l'impegno e la volontà. Sono state somministrate verifiche scritte e di comprensione del testo e almeno tre verifiche orali. Ove necessario si è data la possibilità ad alcuni alunni di recuperare situazioni incerte da un punto di vista del profitto.

PERCORSO DIDATTICO DI LINGUA FRANCESE

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno</u>	1) leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 2) utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi e comunicativi 3) utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario, utilizzare testi multimediali 4) Acquisizione di basi culturali e professionali per un reale inserimento in una società transnazionale. 5) Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici in un ambito di registri e di varietà linguistiche. 6) Esprimersi con sufficiente comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale. 7) Consapevolezza dello stretto rapporto tra mondo culturale e mondo professionale
---------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	8) Acquisizione di una sufficiente conoscenza dell'aspetto merceologico enologico e dietetico dei prodotti utilizzati
<u>CONOSCENZE</u> o <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	1) Le service des vins 2) Le magnésium 3) Le abitudini alimentari in Francia. 4) La conservazione attraverso il freddo. 5) HACCP. 6) I differenti tipi di conservazione. 7) La pyramide alimentaire. 8) Manger équilibré 9) L'alimentation biologique 10) Le régime méditerranéen 11) Comment mangent les Français <i>Educazione civica :</i> <i>la dieta mediterranea è un modello di sviluppo sostenibile</i>
<u>ABILITA':</u>	1) Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali 2) utilizzare la lingua francese a livello intermedio per comprendere e produrre testi orali e scritti anche in relazione alla micro lingua specifica 3) saper produrre testi brevi e semplici e coerenti per descrivere esperienze ed eventi di lavoro
<u>METODOLOGIE:</u>	1) Analisi condotta su testi di uso quotidiano. 2) Testi rappresentativi di problemi contemporanei e professionali di vario tipo. 3) Lavoro di coppia e di gruppo.

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	1)Test. 2)Questionari. 3)Compiti scritti. 4)Verbalizzazioni. 5)Interrogazioni. 6)Conversazioni guidate. 7)Produzione scritta libera e guidata. 8)Prove semistrutturate 9)Test strutturati. 10)Colloqui e dialoghi in lingua. 11)Capacità di comunicazione
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	1)Lezioni frontali. 2)Gruppi di lavoro. 3)Lavoro individuale, di gruppo, di classe. 4)Utilizzo dei testi presenti in biblioteca, laboratori. 5)Lettura del testo intensiva, estensiva o integrata. 6)Materiale cartaceo autentico. 7) Testo adottato: Olivieri-Beaupart “Pret à manger” – Rizzoli editore

7.4 Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: MOLINARI SANDRA

MONTE ORE ANNUALE: 99

TESTO ADOTTATO: Alimentazione Oggi – Rosato Silvano – Clitt

RELAZIONE FINALE

SITUAZIONE DI PARTENZA

Il gruppo classe 5 A Sala e Vendita risultava inizialmente costituita da 16 allievi, 7 femmine e 9 maschi, ridotti poi a 15 in quanto un'alunna non frequentante. Nel gruppo classe sono inseriti anche due studenti che seguono rispettivamente una programmazione curriculare con obiettivi minimi e una programmazione differenziata. La classe, rispetto all'anno scolastico precedente ha subito delle modificazioni, infatti a seguito di un riordino determinato dalla suddivisione delle classi bilingue dell'Istituto, non tutti gli studenti derivano dalla precedente IV A Sala ma sono stati inseriti alcuni alunni della IV C Sala, mentre altri sono stati spostati e inseriti nella VB Sala. Questa condizione con perdita, per alcuni, sia della continuità didattica che dei compagni di classe ha causato, fortunatamente solo nelle fasi iniziali dell'anno scolastico, alcune difficoltà di adattamento. Essendo, comunque per la maggior parte degli alunni, una docente del corso nelle prime settimane dell'anno scolastico ho effettuato un riepilogo delle conoscenze pregresse, rilevando purtroppo, una preparazione disomogenea degli allievi, tale da rendere necessaria la ripresa di alcuni argomenti relativi alla programmazione dell'anno precedente.

COMPORAMENTO/PARTICIPAZIONE

Sotto il profilo disciplinare non si sono rilevati problemi specifici e tutti gli alunni hanno mostrato rispetto delle regole scolastiche. La frequenza scolastica e la partecipazione didattica è stata soddisfacente per la maggior parte degli studenti con l'eccezione di pochi alunni per i quali è stata necessaria una costante sollecitazione.

INTERESSE, IMPEGNO, PROFITTO

La classe, sia pur caratterizzata dalla presenza di alcune potenzialità, non sempre si è espressa adeguatamente durante il percorso didattico. Per la maggior parte degli alunni la partecipazione al dialogo educativo è stata più stimolata dal docente che spontanea e non sempre attiva anche a seguito di una frequenza irregolare e saltuaria. Solo un ristretto gruppo di alunni ha manifestato interesse per i contenuti disciplinari trattati partecipando con più attenzione all'azione didattica. Anche l'impegno nello studio non è stato omogeneo, in particolare, mentre un gruppo di alunni si è espresso adeguatamente evidenziando un impegno sistematico ed un metodo di studio quasi organico e completo, sottoponendosi con frequenza alle verifiche, un altro gruppo, ha lavorato in maniera discontinua, non riuscendo a mantenere un ritmo costante e accontentandosi di risultati contingenti, in certi casi insufficienti, solo in vista di verifiche orali o prove scritte.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE

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

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

CONOSCENZA

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

Nel contesto è comunque possibile individuare tre fasce :

1. PRIMA FASCIA si collocano pochi alunni che hanno sempre lavorato con interesse, e costanza e che, grazie anche alle loro attitudini, sono pervenuti a risultati discreti nella produzione orale e scritta, nello sviluppo delle capacità logico- critiche raggiungendo in maniera soddisfacente gli obiettivi programmati;
2. SECONDA FASCIA che corrisponde ad una fascia media, costituita dalla maggior parte degli alunni, caratterizzata da un impegno non sempre costante e sebbene non sia mancata, per alcuni, la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare.
3. TERZA FASCIA a cui appartengono alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno richiesto una continua sollecitazione e motivazione al lavoro scolastico. Per questa fascia di alunni la preparazione è risultata lacunosa soprattutto nella comunicazione orale, con espressione poco sciolta e precisa in termini lessicali.

COMPETENZA

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

ABILITÀ

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

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

L'attività didattica è stata condotta in modo da stimolare gli studenti alla rielaborazione/riflessione critica dei contenuti disciplinari, realizzando, lezioni partecipative e integrate da materiale preparato dal docente o di tipo digitale. I contenuti sono stati sviluppati non sempre nel rispetto dei tempi e modalità di apprendimento della classe.

VERIFICHE:

Le verifiche degli apprendimenti hanno seguito tutto il percorso formativo, ponendosi durante lo svolgimento e al termine delle unità didattiche significative. La forma delle valutazioni ha percorso diverse tipologie adatte all'acquisizione delle competenze previste per il triennio. Ai fini della valutazione sommativa si è tenuto largo conto della realizzazione degli obiettivi professionali PECUP e dunque del possibile inserimento in contesti lavorativi, dell'impegno profuso dagli allievi e dei miglioramenti rispetto ai livelli di partenza

PERCORSO DIDATTICO : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ✓ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. ✓ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. ✓ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. ✓ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. ✓ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle specifiche esigenze dietetiche.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; sistemi produttivi in agricoltura; filiera agroalimentare; Prodotti a km zero. evoluzione dei consumi; impronta ecologica. Nuovi prodotti alimentari ✓ La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano, promozione del made in Italy ✓ Qualità totale degli alimenti. Certificazioni di qualità. ✓ Contaminazioni degli alimenti: cenni sulle contaminazioni fisiche e chimiche. Contaminazioni alimentari di origine biologica. Malattie a trasmissione alimentare, infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari. ✓ Igiene nella ristorazione. Sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. ✓ Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie. LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione Modelli alimentari. Dieta mediterranea. Diete vegetariane.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentazione in condizioni patologiche: obesità, diabete, dislipidemie e aterosclerosi <p>Da completare dopo il 15/05/2023: Alimentazione equilibrata nelle diverse fasce d'età: gravidanza, infanzia, adolescenza, età adulta, terza età. Alimentazione nella ristorazione: ristorazione commerciale e collettiva. Allergie e intolleranze alimentari.</p>
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato ✓ Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. ✓ Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. ✓ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. ✓ Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. ✓ Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
METODOLOGIE:	<p>Lezione dialogata e partecipata. Visualizzazione di materiale multimediale</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Nel corso delle attività didattiche sono state realizzate, in modo sistematico, verifiche orali brevi o lunghe, integrate con prove scritte relative alle tematiche trattate.</p> <p>La valutazione finale degli studenti è stata basata sul livello di acquisizione del linguaggio tecnico, di contenuti, competenze e abilità disciplinari tenendo in considerazione, anche, il livello di partenza di ciascuno studente.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo: Alimentazione Oggi S. Rodato Ed.CLITT Materiale ed appunti forniti dalla docente.</p>

7.5 Diritto e tecniche amministrative

Docente: Rosetti Maria Gabriella

Monte ore annuale previsto: 165

Testo adottato: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica di C. De Luca e M.T. Fantozzi Casa editrice : Liviana – DeA Scuola

RELAZIONE FINALE

Situazione di partenza

La guida di questa classe mi è stata affidata nello scorso anno scolastico; lavorare è stato, inizialmente, alquanto problematico, perché il gruppo presentava livelli di preparazione eterogenei e tutti gli allievi evidenziavano comprensione ed utilizzo del linguaggio specifico non adeguati.

Comportamento

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

Partecipazione e interesse

Nonostante le difficoltà, il gruppo ha risposto positivamente alle diverse proposte formative, evidenziando attenzione ed interesse adeguati, ed una partecipazione attiva e produttiva. Gli allievi sono apparsi motivati nell'apprendimento delle discipline dal legame che intercorre tra le conoscenze e competenze da acquisire, ciò che essi vogliono realizzare nel futuro e la realtà economica sociale e politica odierna.

Impegno

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

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

Gli obiettivi di apprendimento sono stati globalmente raggiunti.

Nel contesto è possibile individuare due fasce:

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

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

Modalità di lavoro

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

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

responsabili e attivi.

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

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

Verifiche e valutazione

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

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

PERCORSO DIDATTICO : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

<u>COMPETENZE</u>	
<u>RAGGIUNTE</u>	
	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.• Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.• Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.• Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine rappresentativa e riconoscibile del territorio.• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione del mercato turistico • Gli effetti del turismo sull'economia nazionale • Il turismo sostenibile e responsabile • L'evoluzione del concetto di marketing • Il web marketing • Il marketing strategico e operativo • Il piano di marketing • Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto • Le strategie del marketing mix • Marketing territoriale e promozione del made in Italy • Funzioni e struttura del business plan • Le start up innovative del turismo • Pianificazione strategica e programmazione operativa • Articolazione del sistema di budgeting • La gestione della qualità • La tutela del consumatore <p><i>Educazione civica:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lo sviluppo sostenibile e l' Agenda 2030 ✓ Nascita e caratteri della Costituzione italiana ✓ Lo stato italiano e la tutela dell'ambiente: art. 9 e 41 Cost. ✓ Il lavoro nella Cost. : art. 1, art. 4, art. 35-40 ✓ Il diritto alla salute : art 32 cost ✓ L'Italia e la guerra : art. 11 Cost.
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate utilizzando anche strumenti di marketing e web-marketing • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo • Esami di casi pratici • Esercitazione guidata • Attività di recupero anche con tutoraggio tra pari
<u>STRUMENTI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali • Verifiche scritte • Esercitazioni individuali e di gruppo • Elaborati svolti a casa
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Mappe concettuali • Fonti normative • Internet • Materiale fornito dal docente

7.6 Matematica

DOCENTE: EBOLI Pierangelo Fabrizio Fabio

MONTE ORE ANNUALE: 99 (54/99 al 06-05-2023)

TESTI ADOTTATI: "Colori della Matematica Edizione Bianca per il secondo biennio degli istituti Alberghierivol. A" - Dea Scuola Petrini Editore Autori: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni

RELAZIONE FINALE

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe 5 A Sala e Vendita, fin da quando lo scrivente ha preso servizio per il corrente a.s. 2022/23, è risultata composta da 16 alunni, 7 femmine e 9 maschi, diminuiti poi a 15 poiché un'alunna non frequentante. Della classe fanno parte due studenti che seguono rispettivamente una programmazione curriculare con obiettivi minimi e una programmazione differenziata. Gli allievi che compongono la classe, a seguito di un riordino determinato dalla suddivisione delle classi bilingue dell'Istituto, non hanno tutti la stessa provenienza dalla precedente 4Asv; alcuni di essi, infatti, provengono da altra sezione (4Csv). Questa situazione per certi alunni, almeno nelle fasi iniziali dell'anno scolastico, ha comportato alcune difficoltà di adattamento sia per la perdita di continuità didattica sia per la riorganizzazione dei rapporti con nuovi compagni di classe. In ogni caso, essendo lo scrivente nuovo docente per tutti gli alunni, nelle prime settimane dell'anno scolastico ha dovuto soprattutto focalizzare le proprie attività per riscontrare quale fosse il livello medio di conoscenze

della materia per la classe rilevando, purtroppo, una preparazione molto limitata, lacunosa e disomogenea degli allievi, tale da rendere necessaria la ripresa di vari argomenti relativi alla programmazione degli anni precedenti.

COMPORAMENTO:

Sotto il profilo disciplinare non sono stati rilevati problemi specifici e gli alunni, per la maggior parte, hanno operato nel rispetto delle regole scolastiche.

PARTECIPAZIONE:

La partecipazione didattica, tenuto conto delle carenze e/o difficoltà di base nella materia specifica, è stata nella sufficienza per la maggior parte degli studenti con l'eccezione di alcuni alunni per i quali si è resa necessaria una costante sollecitazione.

INTERESSE:

La classe, sia pur caratterizzata dalla presenza di alcune acerbe potenzialità, non è risultata sempre pronta e/o vivace al fine di esprimere in maniera adeguata le proprie capacità durante il percorso didattico. Per la maggioranza degli alunni la partecipazione al dialogo educativo è stata più stimolata dal docente che spontanea e non sempre attiva anche a seguito di una frequenza irregolare e saltuaria. Solo un limitato gruppo di alunni, sebbene con difficoltà, ha manifestato interesse per i contenuti disciplinari trattati partecipando con più applicazione all'azione didattica.

IMPEGNO:

L'impegno nello studio della disciplina è stato alquanto discontinuo e disomogeneo. Infatti, mentre un limitato gruppo di alunni si è espresso in modo appropriato evidenziando un impegno abbastanza costante ed una volontà di colmare le proprie lacune attraverso un metodo di studio pressoché organico e completo, sottoponendosi con frequenza alle verifiche, la maggioranza degli alunni ha lavorato in maniera discontinua, non riuscendo a mantenere un ritmo costante nello studio e accontentandosi di risultati occasionali, in certi casi insufficienti, ottenuti solo nell'imminenza di verifiche orali o prove scritte.

PROFITTO:

Per quanto precisato nei punti che precedono il livello medio di profitto della classe, tranne alcuni casi, si è attestato prevalentemente tra la mediocrità e la sufficienza.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

L'evoluzione formativa è stata fondamentalmente ridotta, lenta e nell'insieme, considerata la situazione di partenza, sono stati raggiunti risultati limitati e appena accettabili.

In relazione, alla programmazione curriculare sono stati conseguiti obiettivi minimi in termini di conoscenza che complessivamente possono essere ritenuti appena sufficienti.

L'apprendimento per la maggior parte degli alunni si è basato dall'immutabile ricorso ad un'acquisizione dei contenuti preferibilmente mnemonico, disorganico e, in ogni caso, limitato ai concetti e/o agli argomenti più semplici ed elementari, in altre parole un apprendimento vincolato a ciò che non richiedeva un'applicazione più rigorosa e continua. Soltanto per pochissimi studenti grazie alla loro partecipazione più attiva alle lezioni, ad un impegno meno discontinuo nello studio, ad un maggiore interesse per le tematiche affrontate si sono potuti avere risultati migliori. Questa ristretta minoranza di studenti, mediante un metodo di studio più autonomo e sistematico, ha

raggiunto un livello delle conoscenze e delle competenze certamente superiore rispetto alla maggioranza della classe.

In merito al punto di cui trattasi è possibile distinguere tre fasce:

1. PRIMA FASCIA nella quale si collocano pochissimi alunni che hanno lavorato, sia pur con difficoltà, con interesse e costanza e che, grazie anche alle loro attitudini, sono pervenuti a risultati migliori nella produzione orale e scritta, nello sviluppo delle capacità logico- critiche raggiungendo in maniera accettabile gli obiettivi programmati;
2. SECONDA FASCIA che corrisponde ad una fascia media, costituita da diversi alunni, caratterizzata da un impegno incostante e sebbene non sia mancata, per alcuni di essi, la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta prevalentemente di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare.
3. TERZA FASCIA a cui appartengono tutti quegli alunni che, partiti da una preparazione fortemente lacunosa e superficiale, hanno richiesto una continua sollecitazione e motivazione al lavoro scolastico da parte del docente. Per questa fascia di alunni la preparazione è risultata particolarmente lacunosa nella comunicazione orale, con espressioni poco coerenti e/o inappropriate riguardo i termini specifici della disciplina.

COMPETENZE:

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

La classe, a parte alcune eccezioni, ha raggiunto un livello di abilità appena sufficiente, intendendo con ciò la capacità di applicare e di usare le proprie conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi.

CAPACITA' DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Gli alunni, ad eccezione di qualcuno e a causa delle specifiche ed irrisolte lacune di base, complessivamente riescono a padroneggiare la disciplina con evidente fatica e limitatamente a concetti molto elementari necessitando, quasi sempre, del supporto del docente per potere organizzare e portare a compimento un ragionamento e/o il compito loro assegnato.

Tenuto conto delle intrinseche difficoltà di ciascuno degli studenti si può affermare che il livello di acquisizione della disciplina raggiunto è molto limitato malgrado si sia lavorato per obiettivi minimi. Quasi la totalità degli alunni, si ribadisce, riesce a portare a termine i compiti assegnati solo in situazioni già note e preferibilmente con l'aiuto del docente e/o di risorse fornite loro appositamente.

MODALITA' DI LAVORO:

L'attività didattica è stata condotta in modo da stimolare quanto più possibile gli studenti all'analisi, alla rielaborazione, alla riflessione critica dei contenuti disciplinari, costruendo lezioni partecipative e integrate, oltre che dal libro di testo, da materiale preparato dal docente e/o di tipo digitale.

Spesso non è stato possibile sviluppare i contenuti nel rispetto dei tempi programmati pur di agevolare le diverse reattività in fase di apprendimento della classe nel suo insieme.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

La verifica degli apprendimenti degli studenti si è realizzata attraverso prove scritte, colloqui orali, prove grafiche e pratiche, strutturate e non strutturate, individuali e di gruppo, diverse e ripetute nel tempo e, comunque, al termine delle unità didattiche significative. Mentre per il docente le verifiche hanno rappresentato uno strumento per monitorare il livello raggiunto dalla classe rispetto agli obiettivi fissati, per gli studenti hanno rappresentato uno strumento di controllo per acquisire la consapevolezza degli eventuali progressi da loro ottenuti.

Il processo di valutazione si è strutturato in tre momenti:

- *valutazione diagnostica o iniziale* che è servita ad individuare il livello di partenza degli alunni, ad accertare il possesso dei prerequisiti;
- *valutazione formativa o in itinere* che è finalizzata a cogliere informazioni analitiche e continue sul processo di apprendimento. Essa favorisce e consente l'autovalutazione da parte degli studenti e fornisce al docente indicazioni per attivare eventuali correttivi all'azione didattica e/o predisporre interventi di recupero e rinforzo;
- *valutazione sommativa o finale* che viene effettuata alla fine del trimestre e/o a fine anno, al termine dell'intervento formativo. Essa consente di accertare in che misura sono stati raggiunti gli obiettivi ed esprimere un giudizio sul livello di maturazione di ciascun alunno, tenendo conto sia delle condizioni di partenza, sia dei traguardi attesi che del percorso svolto.

PERCORSO DIDATTICO : MATEMATICA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. 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. <u>Competenza in uscita insegnamento trasversale ed civica – Nucleo tematico Costituzione</u> - Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria e degli altri, curando l'acquisizione di elementi di base in materia di primo intervento e protezione civile. - Partecipare al dibattito culturale
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	– Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. – Intervalli limitati e illimitati. – Definizione di funzione (dominio, codominio, immagine). – Classificazione delle funzioni: dominio delle funzioni algebriche razionali intere e fratte, dominio delle funzioni algebriche irrazionali intere e fratte. – La funzione esponenziale: grafico e proprietà. – Proprietà delle funzioni: funzioni iniettive e suriettive, funzioni pari e dispari, funzioni crescenti e decrescenti).

	<ul style="list-style-type: none"> – Zeri e segno di una funzione. – Significato di limite. (dal punto di vista grafico), limite destro e limite sinistro. – Calcolo di semplici limiti che non presentano forme di indecisione. – Calcolo dei limiti delle funzioni polinomiali che presentano la forma indeterminata $+\infty-\infty$. – Calcolo dei limiti delle funzioni razionali frazionarie che presentano la forma indeterminata ∞/∞. – La continuità delle funzioni in un punto – Punti singolari di 1° 2° e 3° specie – Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali. – Grafico probabile di semplici funzioni razionali frazionarie (massimo secondo grado). – Art. 32 della Costituzione “il diritto alla salute” e la matematica del contagio.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi. – Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. – Saper costruire semplici modelli matematici. – Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico. – Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. – Risolvere equazioni e disequazioni. – Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. – Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. – Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico. – Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Le lezioni sono state condotte in modo da suscitare l'interesse e la curiosità degli alunni verso la disciplina con:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Linguaggio semplice, ma rigoroso. – Lezione interattiva per fornire agli studenti i contenuti di base e impostare il loro percorso di lavoro. – Lezione frontale per la sistematizzazione ed applicazioni alla realtà quotidiana.

	<ul style="list-style-type: none"> – Cooperative learning strutturato in gruppi variabili, composti da studenti di livello diverso, per promuovere interdipendenza positiva, responsabilità individuale e di gruppo e interazione costruttiva fra gli studenti. – Peer tutoring affinché gli allievi aiutati imparino più rapidamente ed in maniera più completa ed i tutor sistematizzino e consolidino e i loro apprendimenti. – Verifica sommativa e formativa unita a verifiche informali attraverso interventi spontanei degli studenti.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifiche scritte e orali formali.</p> <p>I criteri di valutazione utilizzati sono quelli contenuti nel PTOF e declinati in conoscenze, competenze e abilità.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto inoltre della situazione di partenza, degli interventi spontanei, della partecipazione, dell'impegno quotidiano e del senso di responsabilità.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, elaborati cercati sul web, calcolatrice, lavagna/lim, appunti integrativi.

7.7 Servizi di enogastronomia settore sala e vendita

DOCENTE: Antonio Romano

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

RELAZIONE FINALE

Situazione di partenza

La classe è composta da 15 alunni, 9 alunni di cui uno con obiettivi minimi e uno per il quale il CdC ha predisposto un Pdp ed una programmazione differenziata, e 6 alunne.

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

Comportamento/Partecipazione

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

In relazione alla scarsa frequenza, i contenuti previsti dalla programmazione iniziale hanno subito un ridimensionamento, necessario tra l'altro anche per operare interventi di rinforzo di conoscenze

e competenze non pienamente conseguite. Per quanto riguarda il percorso PCTO è stato realizzato in strutture ricettive ottendo un ottimo risultato sia da un punto di vista professionale che comportamentale responsabilizzandosi a livello personale.

Interesse, Impegno/Profitto

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

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

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

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

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

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

Modalità di lavoro

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

Verifica e valutazione

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

PERCORSO DIDATTICO : SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></p>	<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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>La ristorazione commerciale e collettiva , il banqueting, organizzazione di un evento, il servizio a buffet.Tipologie di menù e carte. La qualità alimentare , sicurezza e igiene alimentare, tipicità dei prodotti. I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari.Il sistema Haccp. La vite e la vinificazione, i vini passiti, i vini speciali, la degustazione, l’abbinamento cibo - vino.Le regole dell’enologia europea, l’etichettatura, i Vini Campani.Le bevande analcoliche e alcoliche, i distillati e liquori, Le bevande miscelate.</p> <p><u>Educazione civica</u> Educazione al volontariato, Elementi di base in materia di protezione civile</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>Saper redigere un menù in base al contesto alle esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità. Applicare la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare.Saper abbinare il giusto vino alla tipologia di un piatto. Saper organizzare un evento, conoscere le varie tipologie di servizio. Saper utilizzare tecniche di miscelazione in funzione del drink da seguire.Conoscere la differenza tra distillati e liquori.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Valorizzare l’esperienza e le conoscenze degli alunni, incoraggiare l’apprendimento, promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare a imparare.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Colloqui individuali, colloqui di gruppo, prove semi strutturate.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Sala e vendita per cucina ALMA edizioni Plan.

7.8 Laboratorio di Enogastronomia

DOCENTE: Mario Giuseppe Settembrale

MONTE ORE ANNUALE: 231

TESTI ADOTTATI: Saro' chef . servizio di sala Autori: Baratta Guerra

RELAZIONE FINALE

SITUAZIONE DI PARTENZA :

La classe composta è da 20 alunni, provenienti da un ambiente socio culturale omogeneo. In generale gli allievi si sono mostrati costanti e partecipi al dialogo educativo e didattico. In classe è presente un'alunno con sostegno che è risultata da subito ben integrata nel contesto classe.

COMPORAMENTO:

Il comportamento della classe è sempre stato disciplinato e corretto.

PARTECIPAZIONE:

Durante l'intero anno scolastico, la partecipazione è sempre stata attiva e collaborativa.

INTERESSE:

L'interesse per la disciplina si è sempre manifestato attraverso una costante frequenza alle lezioni ed una attenta partecipazione alle stesse.

IMPEGNO

Il docente ha mirato a rendere omogeneo il livello di abilità e di competenze dell'intero gruppo classe, per migliorare le conoscenze del percorso alberghiero e quindi completare la loro formazione professionale. Gli alunni hanno mostrato impegno e volontà di apprendimento, al fine di acquisire competenze ed abilità per una crescita professionale nel settore.

PROFITTO:

Il dialogo didattico educativo ha ottenuto risultati positivi. L'utilizzo di interventi e strategie didattiche durante l'anno scolastico adeguate alle esigenze, ha reso possibile il recupero di alcuni alunni ed il miglioramento di altri. Il livello raggiunto dalla classe è da considerarsi soddisfacente.

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Buone le conoscenze e le capacità disciplinari cresciute grazie all'esperienza vissuta tra alternanza

scuola lavoro e manifestazioni scolastiche.

COMPETENZE:

Acquisite in modo positivo le competenze specifiche raggiunte dietro impegno espletato con la giusta maturità.

CAPACITA DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE

Il livello raggiunto dalla classe è pienamente soddisfacente, tutti i discenti hanno ottenuto un buon livello di abilità intesa come la capacità di applicare e di usare *know-how* per portare a termine compiti e risolvere problemi, elaborazione autonoma, nonché la capacità di utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico della disciplina

MODALITA' DI LAVORO

Le ore teoriche sono state svolte per la prima parte dell'anno scolastico con lezioni frontali svolte in classe, mentre il programma pratico è stato svolto in laboratorio ed è stato completato e portato a termine nei modi e tempi previsti

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Sono state effettuate forme di verifiche orali per accertare la padronanza della materia e la capacità di orientarsi in essa, interrogazioni per avere risposte precise sui dati di conoscenza.

Per la verifica periodica sono stati valutati, il metodo di studio, la partecipazione all'attività scolastica, la frequenza alle lezioni, l'impegno, i progressi realizzati, in relazione alla situazione personale dell'allievo ed in relazione al livello della classe.

PERCORSO DIDATTICO : LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Ampliamento delle conoscenze dei saperi acquisiti• Padronanza dell'espressione linguistica e del linguaggio specifico;• Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti la specifica disciplina;• senso di responsabilità a livello individuale e delle capacità di orientamento alle scelte personali, di studio e professionali;• Piena consapevolezza dei rapporti con il mondo del lavoro e delle capacità tecnico-pratiche;• Formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale.
<u>CONOSCENZE</u> o	
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">• Modulo 1 : Brigata di cucina , personale , igiene ;• Modulo 2 : Diete ,varie tipologie• Modulo 3 : Storia dell'offerta alberghiera

	<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4 : Criteri assegnazione stelle • Modulo5 : Ristorazione collettiva e commerciale • Modulo 6 : SAB • Modulo7 : Licenze commerciali e sanitarie • Modulo 8 : Catering e banqueting <p><u>Educazione civica:</u> legislazione attività alberghiera</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Esposizione dei temi svolti con un corretto linguaggio tecnico e professionale pressoche'discreto.</p> <p>Ottime le attività pratiche in varie manifestazioni e soprattutto valutazioni eccellenti nell'alternanza scuola lavoro.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzo di materiale multimediale e visivo e audiovisivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); ✓ Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; ✓ Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su Indurre a vivere consapevolmente, nella dimensione pubblica, i doveri come necessario completamento dei diritti;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Serietà,professionalità,impegno,partecipazione,disciplina,presenza.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo :Saro'chef. Servizio di sala. Appunti dettati dal docente</p>

7.9 Scienze motorie e sportive

DOCENTE: Diana D'Angiolella Bernardino

MONTE ORE ANNUALE: 66

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

Autori: Alberto Rampa Salvetti M. Cristina

RELAZIONE FINALE

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe V A Sala è formata da 16 alunni di cui 7 ragazze e 9 ragazzi. Sin da subito Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una buona preparazione sia da un punto di vista atletico, sia per le conoscenze basilari dei regolamenti degli sport proposti.

COMPORAMENTO:

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

PARTECIPAZIONE:

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

INTERESSE:

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

IMPEGNO:

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

PROFITTO:

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

CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ DISCIPLINARI. LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Conoscenza del corpo e del suo funzionamento in relazione alle discipline sportive.

Conoscenza dei macronutrienti, dei micronutrienti e di una corretta alimentazione in ambito sportivo e non sportivo.

COMPETENZE:

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

CAPACITÀ DISCIPLINARE E LIVELLO DI ACQUISIZIONE:

Sviluppo del vissuto motorio come esperienza. Conoscenza dei principi del fair play e delle corrette abitudini per una vita sana. Tutela della salute e prevenzione infortuni.

Gli obiettivi appena sopra elencati sono stati raggiunti dalla classe.

MODALITÀ DI LAVORO:

Si è fatto ricorso ad una lezione di facile acquisizione capace, non solo di fornire conoscenze essenziali, ma anche i trucchi applicativi. Per ogni argomento affrontato, sono stati individuati gli highlights per cui ad ogni lezione veniva ripetuto ciò che era stato precedentemente spiegato. In questa fase di apprendimento è stato importante alternare il metodo deduttivo (modalità di

presentazione dei contenuti descrittivo-prescrittiva) al metodo induttivo (modalità fondata sulla libera esplorazione, sul problem solving e sulla scoperta guidata) per stimolare l'organizzazione di mappe motorie plastiche (open skills) negli alunni.

Inoltre, è utile, mediante un brainstorming far riflettere i ragazzi su scelte tattiche, spronandoli a proporre idee e soluzioni originali.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

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

PERCORSO DIDATTICO : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<p>1) Percezione del corpo 2) Controllo del corpo 3) Cultura multi sportiva 4) Comprensione della funzione delle regole e delle istituzioni nelle attività motorie-sportive 5) Collaborare e lavorare in gruppo/squadra relazionandosi positivamente con gli altri</p>
<p>CONOSCENZE o <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Conoscere il funzionamento di organi e apparati e conoscere gli effetti dannosi della sedentarietà sull'organismo. Conoscere le regole dei principali sport tra i più praticati si cercherà di approfondire la pratica della Pallavolo Basket e Tennis Tavolo Conosce il ruolo educativo dell'attività fisica nella formazione del carattere</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli alunni sono riusciti a percepire i segnali e le variazioni fisiologiche del corpo, tipo: frequenza cardiaca, respiro, senso di fatica; hanno perfezionato gli schemi motori di base: correre, saltare lanciare e l'orientamento spazio temporale; inoltre hanno perfezionato i fondamentali di gioco e le abilità dei principali sport di squadra ed individuali. Hanno inoltre imparato a contenere gli impulsi prevaricatori ed aggressivi, sanno accettare le decisioni arbitrali e condividere con gli avversari/compagni vittorie e sconfitte. Rispettano i tempi, le capacità ed</p>

	opinioni degli altri e sono puntuali nell'assolvimento dei compiti assegnati ed aiutano i compagni in difficoltà.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Apportare la conoscenza dei vari apparati e sistemi tramite la pratica sportiva per capire come sia possibile migliorare i propri limiti.</p> <p>Conoscere i principi scientifici che sottendono alla prestazione motoria e la teoria e metodologia delle attività motorie tramite la pratica sportiva delle attività ludiche applicando le regole intrinseche delle varie discipline. Ove possibile si è cercato di utilizzare il "problem-solving" per facilitare lo sviluppo delle abilità motorie. Ne è derivata l'importanza di ricorrere ad una metodologia didattica che ha posto gli allievi di fronte a problematiche motorie, con esercitazioni guidate allo scopo di favorirne lo sviluppo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le Scienze motorie sono una materia basata non sulla ricettività passiva, ma sulla pratica diretta, costante ed attiva, per cui il concetto di verifica è l'attività stessa (es. voto per la partecipazione fattiva), mentre l'inattività ingiustificata comporta una valutazione negativa. La partecipazione attiva e corretta alla lezione è considerata componente essenziale al fine di attestare la valutazione negli scrutini. Le verifiche sono state effettuate in modo globale ed individuale, partendo dall'osservazione dal comportamento dell'allievo, e dalla sua partecipazione all'unità didattica. Sono state considerate le conoscenze, capacità ed abilità che l'alunno ha acquisito partecipando alle lezioni pratiche con spunti per cenni teorici. Oggetto di valutazione è stata anche la capacità di integrarsi e divenire parte attiva del gruppo classe. La valutazione del profitto è in scala decimale ed in numeri interi</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Per ciò che riguarda la parte meramente pratica, gli strumenti utilizzati sono stati quelli della struttura scolastica: Campo da Basket, Campo da Pallavolo, piccoli attrezzi grandi attrezzi, esercitazioni tecnico-sportive svolte all'aperto, esercitazioni individuali, in coppia ed in piccoli gruppi.</p>

7.10 IRC

DOCENTE: CLAUDIA PICAZIO

MONTE ORE: 33

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

RELAZIONE FINALE

Situazione di partenza:

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

Comportamento:

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

Partecipazione:

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

Interesse:

Sollecitati si sono interessati al dialogo e attività della disciplina.

Partecipazione:

La partecipazione è stata sempre piuttosto attiva.

Impegno:

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

Profitto:

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

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari, livello di acquisizione:

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

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

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

Modalità di lavoro:

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

Verifiche e valutazione:

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

PERCORSO DIDATTICO : IRC

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	L'I.R.C. contribuisce a far acquistare agli studenti gli Apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità per una buona convivenza sociale e maturità personale. In un mondo multietnico e multirazziale, anche le sfide etiche e morali interrogano le diverse istanze religiose. E proprio questa sinfonia di pluralità mette in moto una serie di esperienze formative per accompagnare le nuove generazioni verso un uso consapevole dell'energia, diffondere la cultura della sostenibilità economica, ambientale che si coniughi nel rispetto delle e nelle accoglienza delle differenze.
<u>CONOSCENZE</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	Il corso ha inteso presentare ai ragazzi i principi morali del Cristianesimo e i valori etici delle realtà umane e sociali che ci circondano. Se ne sono esplicitati soprattutto gli aspetti razionali e ontologicamente insiti nella natura dell'uomo, facendo maturare nei ragazzi le capacità applicative di tali principi alle più importanti sfere della vita, personale e sociale. In quest'ottica si è tenuto conto anche della comprensione di tali principi in ordine alla loro incidenza sulla cultura e sulla storia. <u>Educazione civica:</u> l'etica ambientale

<u>ABILITA':</u>	<p>Acquisizione e sicurezza nell'utilizzo di una certa proprietà di linguaggio e di termini specifici del linguaggio morale;</p> <p>Capacità di riconoscere, in modo adeguato, alcune definizioni delle componenti morali nella vita dell'uomo;</p> <p>Capacità di conoscere e saper valutare con sufficiente spirito critico i principali sistemi di significato che producono giudizi etici.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezioni frontali per un apprendimento interattivo, lezioni che rispecchiano le esigenze della società moderna nascendo dalla stessa.</p> <p>Utilizzo di varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatiche e di libri di testo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La disciplina Religione Cattolica prevede una valutazione dell'interesse e del profitto. Le verifiche sono state esclusivamente di tipo orale, nella prima parte dell'anno, prevedendo brevi risposte a domande, osservazioni personali e commenti, valutazioni di situazioni concrete, capacità di confronto</p>

7.11 Percorso interdisciplinare di educazione civica

Nel percorso di studi della classe sono stati approfonditi i valori fondanti di democrazia, di libertà, di solidarietà e pluralismo culturale che la Costituzione esprime al fine di acquisire quelle competenze necessarie per una cittadinanza consapevole che si fonda sulla conoscenza e sul rispetto delle norme che stanno alla base del nostro vivere comune.

Il C.d.C ha trattato nel corrente anno scolastico tematiche riferibili ai tre nuclei concettuali cui fanno riferimento le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92: la Costituzione, lo Sviluppo Sostenibile, la Cittadinanza digitale

Competenza (all. C)	Conoscenze	Abilità	ore
<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria e degli altri, curando l'acquisizione di elementi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale</p>	<p><u>Costituzione</u></p> <p>Nascita e caratteri della Costituzione italiana</p> <p>Il lavoro nella Cost. : art. 1, art. 4, art. 35-40</p> <p>Il diritto alla salute : art 32 Cost.</p> <p>L'Italia e la guerra : art. 11 Cost.</p> <p>La cittadinanza attiva</p> <p>Educazione alla legalità</p> <p>Il contrasto alle mafie</p> <p>Educazione al volontariato</p> <p>Elementi di base in materia di protezione civile</p> <p>Il fair play</p> <p>Il doping</p>	<p>Adottare azioni nel rispetto dei valori della democrazia, perseguendo l'obiettivo del progresso socio-economico dell'intera collettività, indirizzando i propri comportamenti attuali e futuri, soprattutto alla tutela dei diritti universali dei popoli.</p>	12
<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>	<p><u>Sviluppo sostenibile</u></p> <p>Lo sviluppo sostenibile e i nuovi diritti umani.</p> <p>L'Agenda 2030</p>	<p>Adottare comportamenti volti al contrasto ed alla riduzione degli sprechi nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale.</p>	14

<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p>Lo stato italiano e la tutela dell'ambiente: art. 9 e 41 Cost.</p> <p>Lavoro e rispetto dell'ambiente.</p> <p>Le produzioni a Km 0.</p> <p>La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano.</p> <p>Agenda 2030 and its goals</p> <p>The slow food movement</p>		
<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p><u>Cittadinanza digitale</u></p> <p>Cura e aggiornamento di un profilo Europass del Curriculum vitae</p> <p>La rilevanza delle tecnologie nei laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica.</p> <p>Etica del web-marketer e impresa socialmente responsabile</p>	<p>Impiegare le tecnologie di settore per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale.</p> <p>Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione delle disuguaglianze e a favorire una produzione e distribuzione dei diritti.</p>	7

8. LA PROVA D'ESAME

8.1 Percorsi interdisciplinari

Il C.d.C. in ottemperanza al Dlsg 13 aprile 2017 n. 62 , 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.

Tali macrotematiche riguardano :

- la tutela dell'ambiente e lo sviluppo sostenibile
- territorio e Made in Italy
- qualità e sicurezza
- innovazione e tecnologia

8.2 Attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 . Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi di eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Anche i PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Tabella attribuzione credito scolastico

Allegato A (D.lgs. 62/2017)

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Attribuzione crediti negli anni precedenti

Alunni	Credito 3°anno	Credito 4°anno	Totale
Omissis	9	9	18
Omissis	7	10	17
Omissis	8	10	18
Omissis	9	11	20
Omissis	7	10	17
Omissis	7	10	17
Omissis	8	10	18
Omissis	8	11	19
Omissis	9	11	20
Omissis	8	9	17
Omissis	8	9	17
Omissis	9	11	20
Omissis	7	10	17
Omissis	9	9	18
Omissis	8	11	19

8.3 La seconda prova scritta per gli istituti professionali

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla prova , le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi.

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

La prova è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: a) se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte

ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe; b) se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

La durata della prova e' prevista di 6 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

(D.M 15 giugno 2022 n 164 – Allegato G)

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità'.

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità', ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità' e privacy.

4. Cultura della "Qualità' totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità' e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità', nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità', organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività' e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità'; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità', intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

8.4 Simulazioni delle prove d'esame

Sono state effettuate le simulazioni delle due prove scritte:

- 1) prima prova scritta di italiano il giorno 2 maggio ;
- 2) seconda prova scritta il giorno 4 maggio .

È stata, inoltre, programmata per il 15 maggio dalle ore 11:00 alle 13:00 una simulazione della prova orale, in presenza della commissione composta dai docenti interni di Italiano e Storia, Inglese, Matematica, Scienze e cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Sala e Vendita, DTA. La Commissione ha previsto un colloquio della durata di 50 minuti per ciascun alunno, per un totale di tre alunni scelti in base a sorteggio. Per ogni alunno verrà proposto un documento relativo ad una delle aree tematiche in modo da accertare la capacità dello studente di effettuare i diversi collegamenti interdisciplinari. La parte terminale del colloquio sarà dedicata alla discussione dell'esperienza di PCTO svolta nel corso dell'anno scolastico.

8.5 Griglie di valutazione

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

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

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa 	<ul style="list-style-type: none"> a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1 	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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

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

Griglia di Valutazione Seconda Prova Scritta (con proposta di declinazione dei descrittori)

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

Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Appendice normativa

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente :

- ✓ Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122
- ✓ D.L. 13 Aprile 2017 n.62
- ✓ Decreto del Ministro dell'istruzione 6 agosto 2020, n. 88 (Curriculum dello studente)
- ✓ Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica",
- ✓ Omissis nota del 21 marzo 2017, prot.10719
- ✓ D.m. 15 giugno 2022 n.164
- ✓ O.M. n.45/2023

Allegati

- Foglio firme docenti
- Scheda PCTO
- Tracce simulazioni prove scritte