



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

"Antonio Esposito Ferraioli"

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

Sede Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - ☎ 081 19712623

Succursale: Via Gorizia – Napoli ☎ 081 19567052

Codice Fiscale: **95121270631** – Codice Ministeriale: **NARH17000B**

www.ipsseoaferraioli.edu.it

e-mail: narh17000b@istruzione.it -e-mail certificata narh17000b@pec.istruzione.it

Prot. 4015/IV del 12 maggio 2023

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

OM. 45 DEL 09/03/2023 ESAME DI STATO

SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Nota Garante 21 marzo 2017, Prot 10719

Classe 5[^] Sez. D

Enogastronomia

Coordinatrice: Prof.ssa Maria Rosaria Silvestre

Dirigente scolastico: Prof.ssa Rita Pagano

INDICE

1. Descrizione del contesto generale.....	pag.4
1.1 Presentazione dell'Istituto	
1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza	
1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza	
2. Informazioni sul Curricolo e Piano di Studi.....	pag.8
2.1 Il Curricolo d'Istituto	
2.2 Piano di Studi	
2.3 Profilo in uscita	
2.3.1 Caratteri dell'indirizzo di studio	
2.3.2 Enogastronomia	
2.4 Quadro orario settimanale	
3. Descrizione della Classe.....	pag.19
3.1 Composizione della classe	
3.2 Composizione Consiglio di Classe	
3.3 Continuità docenti	
3.4 Presentazione della commissione	
3.5 Libri di testo	
4. L'integrazione degli alunni diversamente abili: percorsi, obiettivi, finalità	pag.25
1.1 Caratteristiche Generali	
1.2 Il Piano Educativo Individualizzato (PEI)	
1.3 Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa	
1.4 Strategie e Metodi per l'inclusione	
5. Indicazioni generali attività didattica.....	pag.29
5.1 Programmazione del Consiglio di Classe	
5.2 Metodologie e Strategie didattiche	
5.3 Criteri e Strumenti per la Valutazione	
5.4 Criteri di attribuzione del Voto di Condotta	
5.5 Partecipazione delle famiglie	
6. Attività e Progetti.....	pag.34
6.1 Attività di recupero e potenziamento	
6.2 Orientamento in uscita	
6.3 Iniziative Commissione Elettorale e Legalità	
6.4 Iniziativa Commissione Educazione alla Salute	
6.5 Attività svolte nell'ambito dell'Educazione Civica	
6.6 Progetto triennale percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro)	

6.7 Altre attività di arricchimento dell'Offerta Formativa

7. Prove D'Esame.....	pag.49
7.1 Prima prova scritta	
7.2 Seconda prova scritta	
7.3 Colloquio	
7.4 Percorsi interdisciplinari	
7.5 Griglia valutazione Colloquio Orale	
7.6 Criteri di attribuzione dei Crediti Formativi	
7.7 Criteri di ammissione all'esame di stato	
7.8 Candidati esterni	
8 Relazioni finali e percorsi didattici.....	pag. 58
8.1 Italiano e Storia	
8.2 Matematica	
8.3 Inglese	
8.4 Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
8.5 Spagnolo	
8.6 Laboratorio di Enogastronomia	
8.7 Diritto e Tecniche Amministrative	
8.8 Servizi di Enogastronomia settore Sala e Vendita	
8.9 Scienze motorie e sportive	
8.10 IRC	
Appendice Normativa.....	pag. 104
Allegati.....	pag. 105

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione dell'Istituto

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

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

1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza

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

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

1.3 Ambiente socio-culturale di provenienza

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

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

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

Vision e Mission dell'Istituto

Una ricca Offerta formativa caratterizza l'Istituto "A. Esposito Ferraioli" che opera in un contesto complesso e a tratti difficile. La scuola, cresciuta negli anni, offre ampie strutture per accogliere gli studenti e per offrire loro spazi sempre più adeguati a un tipo di didattica innovativa e di tipo laboratoriale, configurandosi come una vera e propria palestra educativa nella quale ciascun allievo

si senta coinvolto e incluso attraverso attività prevalentemente tecnico/ pratiche. È in quest'ottica che sono previste ore di compresenza tra materie di area generale (LS1, LS2) e materie dell'area professionalizzante (laboratorio di enogastronomia, di sala, di accoglienza turistica, scienze dell'alimentazione), al fine di proporre agli alunni, sin dal biennio, una didattica sempre più incentrata sull'apprendimento per competenze e orientata ai profili in uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, previsti dal D.M. del 24 maggio 2018, n. 92.

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

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

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

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

A tale scopo sono state realizzate:

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

degli anni, realizzati sia in ambito scolastico che in rete con associazioni presenti sul territorio.

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

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) concorrono alla formazione piena delle studentesse e degli studenti offrendo loro una metodologia didattico-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti alla concreta realtà del lavoro. A questo proposito si segnala che, l'Istituto ha offerto, ed offre, per gli alunni delle classi III-IV e V dei percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali finalizzati al potenziamento delle competenze professionali mediante esperienze concrete nel reale mondo del lavoro, ma anche allo sviluppo e crescita individuali, con la scoperta di nuove realtà territoriali e culturali. Coadiuvati da tutor interni (docenti della scuola) ed esterni (referenti presso le strutture) che vengono coordinati dalla funzione strumentale, e in abbinamento ad attività preliminari di orientamento-formazione, gli alunni delle classi terze, quarte e quinte svolgono, nel corso dell'anno scolastico, un periodo di stage della durata di quattro settimane presso strutture ricettive esterne di "alto livello", dislocate su tutto il territorio nazionale, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, Per gli studenti meritevoli della classi V sono stati realizzati nel corrente anno scolastico (2022-2023) anche stage all'estero (Germania). Gli alunni svolgono l'attività di apprendistato quale parte integrante dello staff della struttura 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 dell'emergenza sanitaria Covid-19 che ha reso impossibile effettuare stage formativi presso le strutture alberghiere, l'istituto si è attivato per far svolgere agli alunni l'attività di PCTO in modalità on line sulla piattaforma "Identità Golose" di Milano, progetti digitali proposti da aziende di categoria, che hanno investito in attività ben strutturate e innovative, in grado di sviluppare competenze certificabili.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDI

2.1 Il Curricolo d'Istituto

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

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

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

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

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

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

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

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

Il quadro di riferimento delinea 8 competenze chiave:

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

sociale; essere incline al rispetto delle regole comportamentali e riconoscerne il valore; acquistare consapevolezza dei propri diritti e doveri riconoscendo e rispettando quelli altrui; saper affrontare in maniera responsabile situazioni di conflitto cercando soluzioni; saper riconoscere e rispettare le cose altrui, comuni e dell'ambiente.

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

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

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

della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

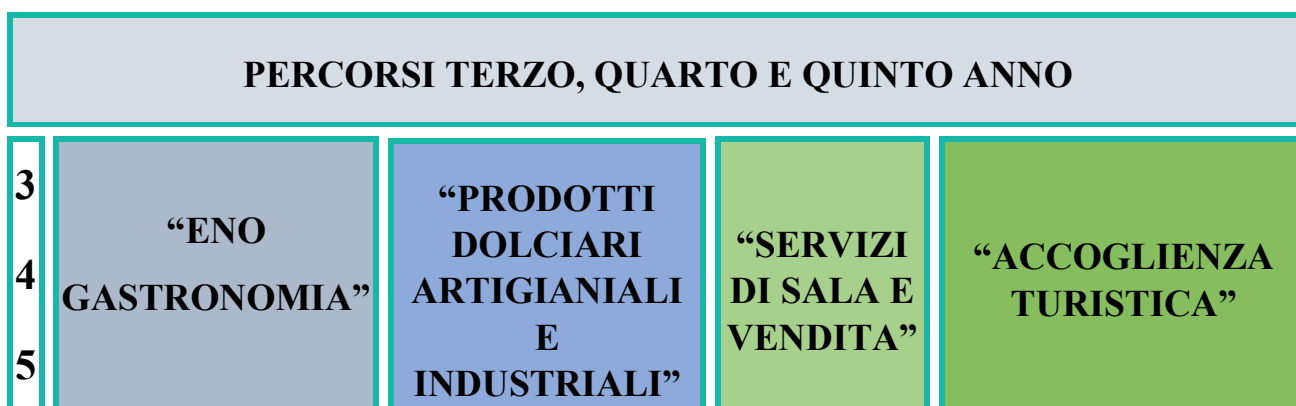
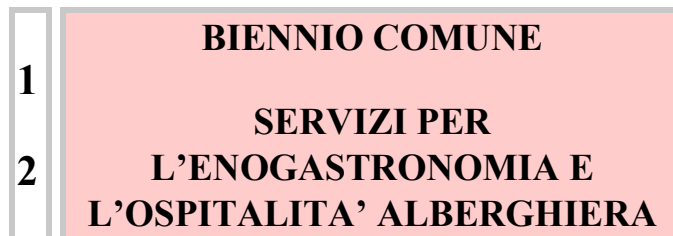
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare:** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire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

2.2 Piano di Studi

Il percorso di studi degli Istituti Professionali ha durata quinquennale e si conclude con il conseguimento del Diploma di istruzione secondaria superiore nel settore “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”, secondo uno dei seguenti percorsi: “**Enogastronomia**”, “**Prodotti Dolciari artigianali e Industriali**”, “**Servizi di Sala e vendita**”, “**Accoglienza turistica**”, a cui sono associati i seguenti codici ATECO:

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

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



Le ore di lezione sono 32 settimanali.

2.3 Profilo in uscita

2.3.1 Caratteri dell'indirizzo di studio

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

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

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

- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
- Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

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

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

Biennio Comune

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

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

- elevare ed ampliare la preparazione culturale dell'allievo, in modo da sviluppare saperi e abilità trasversali essenziali in ogni professione e non solo nello specifico del campo ristorativo e alberghiero;
- far conoscere i nuclei delle competenze professionali in modo da consentire all'alunno di fare una scelta consapevole nella prosecuzione degli studi;

- proporre momenti di studio e di formazione che permettano all'alunno di colmare lacune e/o consolidare conoscenze e abilità acquisite.

Terzo, Quarto e Quinto anno

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

Sbocchi professionali e culturali

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

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

2.3.2 Enogastronomia

PROFILO

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

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

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

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

2.4 Quadro orario settimanale

Materie Area comune	
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua Inglese	2
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
I.R.C.	1
Materie Area di indirizzo	
Lingua Spagnolo	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	5 (+ 2 ore di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione)
Servizi di enogastronomia-settore sala e vendita	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5
Totale ore	32

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Premessa:

La classe 5D ad indirizzo Enogastronomia è composta da 12 alunni, di cui 2 femmine e 10 maschi. In classe è presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi (prefissati nel PEI) con l'ausilio di due docenti di sostegno.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico, qualche discente ha evidenziato incostanza nella frequenza, riportando un elevato numero di assenze, con conseguente rallentamento nello svolgimento regolare delle lezioni. Per gli alunni con numerose assenze, le famiglie sono state più volte informate della situazione, al fine di coinvolgerle attivamente nel percorso di formazione degli allievi e di sollecitare i rispettivi figli ad una responsabilizzazione ai loro doveri di studenti.

Il gruppo classe ha dimostrato un grado di coesione interna sufficiente e si è caratterizzato per una grande eterogeneità nell'approccio all'esperienza scolastica: alcuni si sono mostrati già dall'inizio dell'anno scolastico adeguatamente interessati e collaborativi, altri sono stati meno partecipi al dialogo didattico educativo, ma tutti hanno manifestato interesse principalmente per le discipline professionalizzanti.

In ragione di un riordino delle sezioni dell'istituto, la classe non ha fruito della continuità scolastica nell'arco del triennio.

Situazione di partenza:

All'inizio dell'anno scolastico, dai risultati dell'analisi della classe, il Consiglio ha riscontrato un livello di preparazione medio-basso, con conoscenze pregresse per taluni lacunose, con un metodo di lavoro spesso poco autonomo e con una certa superficialità ed approssimazione nello studio domestico. L'attività didattica, nel complesso, si è svolta rispettando la programmazione, anche se in alcune discipline si è reso necessario effettuare qualche rimodulazione in relazione all'impegno limitato nello studio e alle capacità di apprendimento degli alunni. Pochi si distinguono nella classe per interesse, impegno e assiduità, conseguendo una buona preparazione. Un esiguo gruppo della classe cerca di ampliare e di approfondire le conoscenze disciplinari e di conseguire delle competenze consolidate, ma non sempre raggiunge i risultati attesi, per la difficoltà a mantenere un ritmo di studio costante e un controllo attento degli argomenti studiati. A fronte di queste osservazioni si ritiene fondamentale sottolineare la discontinuità didattica che ha caratterizzato il percorso scolastico degli allievi nei due precedenti anni scolastici interessati dall'emergenza sanitaria Covid 19. Da considerare, inoltre, che la continuità didattica nel triennio è stata tale solo

per i docenti di Spagnolo, Scienza e Cultura degli alimenti, Diritto e Tecniche Amministrative e Religione.

Comportamento:

Dal punto di vista disciplinare non si sono registrati particolari problemi. I ragazzi sono vivaci, ma corretti ed educati, si sono sempre mostrati abbastanza rispettosi nei rapporti tra loro e con l'insegnante.

Interesse, Impegno/Profitto:

Dal punto di vista didattico, la classe presenta un profilo eterogeneo con elementi variamente dotati per quanto riguarda il bagaglio di conoscenze, abilità e competenze. Gli alunni hanno mostrato soprattutto un vivo interesse per le attività dell'area professionalizzante (Enogastronomia) e in Scienze Motorie, a cui hanno partecipato puntualmente evidenziando serietà, interesse e professionalità. Nelle altre discipline l'impegno e la partecipazione dell'intero gruppo classe, fatte alcune eccezioni, sono stati poco adeguati, anche in relazione ad alcune carenze nelle abilità di base e/o nel metodo di studio. Tuttavia, non sono mancati discenti che si sono distinti per l'impegno e la partecipazione attiva, conseguendo una discreta preparazione.

Nel contesto è comunque possibile affermare che la preparazione finale degli alunni risulta eterogenea ed è possibile individuare tre fasce:

- ✓ una fascia medio-alta, costituita da alcuni allievi, caratterizzati da impegno continuo e buon coinvolgimento didattico, che hanno raggiunto un'acquisizione discreta di tutti i contenuti disciplinari trattati.
- ✓ una fascia media, costituita dalla maggior parte degli alunni, caratterizzata da un impegno non sempre costante e, sebbene non sia mancata 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.
- ✓ una fascia medio-bassa 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 sia nella comunicazione orale che scritta, con espressione poco articolata e precisa in termini lessicali che non sempre ha consentito di raggiungere una sufficiente preparazione.

Le attività di recupero sono state svolte in itinere, in orario curricolare, sulla base della normativa vigente, e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

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 programmazioni sono state svolte attraverso lezioni il più possibile interattive, finalizzate a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la loro volontà, l'impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

3.1 Composizione della classe

N	COGNOME e NOME	DATA DI NASCITA
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

3.2 Composizione Consiglio di Classe

N	DOCENTE	DISCIPLINA
1	Prof.ssa VISCARDI STEFANIA	LINGUA E LETT. ITALIANA e STORIA
2	Prof.ssa BOTTARI MARIA	D. T. A.
3	Prof.ssa SILVESTRE MARIA ROSARIA	MATEMATICA
4	Prof. TIBERINO GIANLUCA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.
5	Prof.ssa NIGRINO IDA	INGLESE
6	Prof. COPPOLA PATRIZIO	SPAGNOLO
7	Prof. RUSSO ANGELO	LAB. ENOGASTRONOMIA
8	Prof.ssa FINZI MARIA	LAB. SALA E VENDITA
9	Prof.ssa TARICONE EUSAPIA	SCIENZE MOTORIE
10	Prof.ssa COLAPIETRO FAUSTA	IRC
11	Prof. RIZZO DOMENICANTONIO	SOSTEGNO
12	Prof.ssa PORTARAPILLO MARIA	SOSTEGNO

3.3 Continuità docenti (evidenziata in grigio laddove presente)

DISCIPLINA	CLASSE III D	CLASSE IV D	CLASSE V D
ITALIANO	MARESCA F.	VISCARDI S.	VISCARDI S.
STORIA	DELLA MONICA M. MARGIOTTA C.	VISCARDI S.	VISCARDI S.
MATEMATICA	VITIELLO M.	SILVESTRE M.R.	SILVESTRE M.R.
LINGUA INGLESE	MATANO M. PANACHIA R.	NIGRINO I.	NIGRINO I.
LINGUA SPAGNOLO	COPPOLA P.	COPPOLA P.	COPPOLA P.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –	-	DE LUCIA R.	FINZI M.

SETTORE SALA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	MOSCA A.	TECCHIA D.	RUSSO A.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	BOTTARI M.	BOTTARI M.	BOTTARI M.
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	TIBERINO G.	TIBERINO G.	TIBERINO G.
RELIGIONE	COLAPIETRO F.	COLAPIETRO F.	COLAPIETRO F.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CIAVARELLA F.	SANTORO E.	TARICONE E.
SOSTEGNO	AIELLO R. CANGIANO D. MARSEI C. FITTIPALDI N.	DI PALMA R. PALOMBA G. SBRESCIA G.	RIZZO D. PORTARAPILLO M.

3.4 Presentazione della commissione

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

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

N	DISCIPLINA	DOCENTE
1	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	Prof. ANGELO RUSSO
2	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. GIANLUCA TIBERINO
3	LINGUA SPAGNOLA	Prof. PATRIZIO COPPOLA

3.5 Libri di testo

DISCIPLINA	AUTORE	TITOLO	EDITORE
ITALIANO	Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone	I colori della letteratura (vol. 3)	Giunti TVP editori
STORIA	Gianni Gentile, Luigi Ronga	Guida allo studio della storia (vol. 5)	La scuola
MATEMATICA	Sasso-Fragni	Colori della matematica edizione bianca, Volume A	Dea Scuola Petrini
LINGUA INGLESE	Catrin E. Morris	Well done! Cooking	ELI
LINGUA SPAGNOLA	Marta Cervi, Simonetta Montagna	Al gusto	Loescher Editore
SERVIZI DIENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA	ALMA	Sala e vendita per cucina	PLAN
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	ALMA	Chef e Pastey Chef Tecniche di cucina e pasticceria (Triennio)	PLAN
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	De Luca, Fantozzi	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva dell'impresa ricettiva e turistica	Liviana
SCIENZA E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Silvano Rodato	Alimentazione Oggi Seconda Edizione 2020	Clitt Zanichelli
IRC	Pasquali, Panizzoli	Terzo millennio cristiano	La Scuola
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Rampa, Salvetti	Energia pura	Juvenilia

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

4.1 Caratteristiche Generali

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

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

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

4.2 Il Piano Educativo Individualizzato (PEI)

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

cui viene integrato e rivisitato periodicamente, sulla base delle esperienze realizzate e dei risultati effettivamente raggiunti.

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

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

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

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

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

4.3 Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa

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

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

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

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

4.4 Strategie e Metodi per l'inclusione

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

Tra le strategie applicate:

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

. Nel caso di studenti con DSA:

- Predisporre e mettere in atto strategie compensative e misure dispensative: in presenza di disturbi dell'apprendimento, è fondamentale dispensare l'allievo da compiti che gli risultano particolarmente ostici e frustranti, e al tempo stesso sostituirli con attività significative che gli consentano di imparare nella maniera a lui più consona. Le più significative misure compensative e dispensative sono:
 - Concordare le verifiche orali, su parti specifiche del programma.
 - Esonerare dal leggere ad alta voce qualora tale attività risulti troppo difficile o stressante o imbarazzante per il ragazzo.
 - Predisporre efficaci sintesi degli argomenti trattati, orientate sui concetti – chiave che si ritiene l'alunno debba possedere.
 - Mettere a disposizione i supporti visivi che più si ritiene facilitino gli apprendimenti dell'allievo: mappe concettuali, grafici, linee del tempo, immagini e fotografie.
 - Consentire agli alunni discalculici l'uso della calcolatrice.
 - In caso di effettiva necessità, consentire tempi più lunghi per le verifiche scritte.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Programmazione del Consiglio di Classe

Il Consiglio di Classe della 5[^]D Enogastronomia ha impostato la propria programmazione didattica educativa tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, nel rispetto dei bisogni formativi e professionali degli alunni individuando, anche attraverso UDA, nuclei tematici interdisciplinari che potessero, in primo luogo, fornire agli alunni adeguate capacità di analisi e comprensione della realtà e in modo particolare favorire lo sviluppo di competenze, abilità e conoscenze spendibili nell'attività professionale così come indicato nei profili in uscita e nel curriculum d'Istituto.

5.2 Metodologie e Strategie didattiche

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

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

MEZZI E STRUMENTI

Al fine di creare uno spazio educativo veramente favorevole, “una palestra del pensiero”, un laboratorio, luogo in cui si impara ad interagire con gli altri, favorendo processi cognitivi e di risoluzione dei problemi (problem solving), sono stati utilizzati tutti gli strumenti proposti dalla

didattica inclusiva e innovativa utilizzando tutti i mezzi tecnologici messi a disposizione dalla scuola (LIM, internet, sussidi audio-visivi, cucine, computer, proiettori, etc) oltre ai mezzi tradizionali (libri di testo, fotocopie). Sono stati altresì sfruttati tutti gli spazi a disposizione dalla scuola (laboratori professionalizzanti, bar didattico, laboratori linguistici e di ricevimento, palestra, aula magna, etc).

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

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

VERIFICHE

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

Le prove orali sono state effettuate mediante colloqui tradizionali o di gruppo, tenendo conto anche degli interventi individuali come grado di partecipazione alle attività didattiche.

TIPOLOGIE DI PROVE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

5.3 Criteri e Strumenti per la Valutazione

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

Il D.Lgs 62/2017 (art.1 comma 1) sottolinea come *“la valutazione ha per oggetto il processo formativo ed i risultati di apprendimento degli studenti, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti ed al loro successo formativo, documenta lo sviluppo dell’identità personale e promuove l’autovalutazione di ciascuno in relazione all’acquisizione di conoscenze, abilità e competenze”*. La valutazione tiene quindi conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico; ha un ruolo di valorizzazione del percorso educativo-didattico, oltre che di indicazione delle procedure di approfondimento, consolidamento oppure recupero, sempre nell’ottica della personalizzazione e della responsabilizzazione dell’alunno.

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

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

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

- Frequenza

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

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

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

Per gli studenti con disabilità certificata ai sensi della legge n. 104 del 1992, la valutazione degli apprendimenti e del comportamento, è stata realizzata sulla base del Piano Educativo Individualizzato (PEI). Analogamente, per gli studenti con diagnosi di Disturbo Specifico di Apprendimento ai sensi della legge n. 170 del 2010, la valutazione degli apprendimenti è coerente con il Piano Didattico Personalizzato (PDP).

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

5.4 Criteri di attribuzione del Voto di Condotta

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

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

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

5.5 Partecipazione delle famiglie

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

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

6. ATTIVITA' E PROGETTI

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

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

6.2 Orientamento in uscita

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

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

Sempre a marzo, il 24, è stato proposto un incontro di orientamento al lavoro con la "GI Group" multinazionale che favorisce l'incontro tra aziende del settore turistico e studenti.

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

6.3 Iniziative Commissione Elettorale e Legalità

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

INCONTRO CON LA POLIZIA STRADALE

In riferimento allo sviluppo di una coscienza critica rispetto alle tematiche relative alla sicurezza stradale, nel giorno martedì 8 novembre 2022, nell'aula Confucio della sede succursale, sono stati realizzati incontri con la polizia stradale per sensibilizzare i ragazzi al rispetto delle regole in generale e, in particolare, a quelle previste dal codice della strada.

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

INCONTRO CARABINIERI

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti afferenti alla disciplina trasversale dell'educazione civica, è stato organizzato un incontro con i Carabinieri sul tema della "Formazione alla Cultura della legalità". L'incontro ha avuto luogo il giorno lunedì 21 novembre 2022 nell'aula Confucio della sede succursale ed è stato tenuto dal Luogotenente Carica Speciale Moliterno Pasquale, Comandante della Stazione Carabinieri di Napoli Poggioreale.

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

INCONTRO CON LA GUARDIA DI FINANZA

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

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

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

INCONTRI CON ESERCITO

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

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

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

INCONTRI CON I NAS

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

Gli obiettivi della collaborazione sono i seguenti:

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

Nell'ambito di tale progetto, sono stati organizzati due incontri con i NAS, nei giorni giovedì 24 novembre 2022 e venerdì 28 aprile 2023, nell'aula Confucio della sede succursale dell'Istituto.

Relatori degli Incontri: l'ingegnere Massimiliano Quintiliani, presidente dell'Accademia MedEATerranea e il Maresciallo Maggiore dei NAS Massimiliano Augliese.

Durante la prima parte degli Incontri, l'ingegnere Quintiliani ha presentato il progetto: la dieta mediterranea e il suo impatto con la salute umana, progetto di divulgazione, sensibilizzazione e

informazione scientifica nelle istituzioni scolastiche nazionali, che ha come finalità lo sviluppo di interventi comunicativo, informativo e formativo all'interno del segmento della divulgazione delle buone prassi relative alla sicurezza alimentare e alla dieta mediterranea.

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

CONCORSO MASTER OIL

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

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

INCONTRO ANPI

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

6.4 Iniziativa Commissione Educazione alla Salute

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

Progetto LILT

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

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

SEMINARIO ON LINE LILT - GUADAGNARE SALUTE CON LA LILT

Il giorno 15 maggio 2023 dalle ore 8.00 alle ore 13.00, in modalità online, la classe ha seguito un seminario sul tema “Alimentazione e Prevenzione della malattia tumorale”. Il Seminario ha rappresentato l'evento conclusivo delle esperienze didattiche realizzate durante l'anno scolastico 2022/2023 nell'ambito del progetto che ha coinvolto un gruppo di 50 Istituti Alberghieri del territorio Nazionale, “Cibo: Gusto e Salute, Guadagnare Salute con la LILT”, nato dall'attuazione di un Protocollo d'Intesa fra Sede Centrale della Lega italiana per la Lotta contro i Tumori e il Ministero dell'Istruzione. La giornata di confronto e approfondimento promossa dalla Sede Centrale della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori in collaborazione della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri ha individuato il 15 Maggio come il momento più idoneo per proporre una formazione per insegnare a riconoscere un buon olio extravergine da un olio non buono (o come viene definito in gergo: “rancido”). Gli studenti degli Istituti Alberghieri, futuri protagonisti della ristorazione italiana, si sono confrontati in spazi virtuali da loro animati sulle declinazioni tematiche sviluppate durante l'anno scolastico.

6.5 Attività svolte nell'ambito dell'Educazione Civica

Programmazione curricolare di Educazione Civica

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

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

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

Di seguito si riporta la tabella del percorso didattico della classe 5Deno:

NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	DISCIPLINE
<p>COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</p>	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</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> <p>Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento in particolare dell'ONU.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili sia nella sfera privata che lavorativa, nei confini</p>	<p>Il contesto storico in cui nasce la Costituzione Repubblicana.</p> <p>La struttura della Costituzione.</p> <p>Articolo 11 della Costituzione.</p> <p>Articolo 40 Diritto di sciopero.</p> <p>Articolo 52 (Difesa della patria)</p> <p>Il significato del 25 aprile (Incontro con il presidente dell'ANPI)</p> <p>La XIII disposizione.</p> <p>La dichiarazione universale dei diritti (art 18)</p> <p>Noi e gli altri. Cittadinanza e Affettività. Individuo e Identità. L'importanza delle emozioni. L'Intelligenza Emotiva. Che cosa sono i sentimenti.</p> <p>La disparità di genere: dalla discriminazione alla violenza. Femminicidio: un fenomeno mondiale. La violenza di genere in Italia. Come nasce la violenza: la forza degli stereotipi.</p> <p>Salute e benessere: equilibrio fisico, mentale e sociale in assenza di patologie.</p>	<p>STORIA</p> <p>IRC</p> <p>DTA</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>LAB. DI ENOG-SETTORE SALA E VENDITA</p> <p>SCIENZA E CULT. DELL'ALIM.</p> <p>INGLESE</p> <p>LAB DI ENOG-SETTORE CUCINA</p>

		delle norme e saper valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.	<p>Regole di comportamento per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.</p> <p>L'alcolismo e gli effetti dell'alcool sull'organismo.</p> <p>Educazione alla salute: comportamento corretto e responsabile nelle varie situazioni di vita (BED).</p> <p>British System Monarchy.</p> <p>COSCIENZA PROFESSIONALE: Avere consapevolezza che un comportamento sbagliato può causare gravi danni alla salute delle persone (Rafforzare l'etica professionale).</p>	
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p>	<p>Adottare comportamenti volti al contrasto ed alla riduzione degli sprechi nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale.</p> <p>Saper esercitare un consumo critico.</p>	<p>Agenda 2030</p> <p>Educazione alimentare: salute e benessere.</p> <p>Inquinamento ambientale, effetto serra.</p> <p>Il protocollo di Kyoto. Città sostenibili e lotta allo spreco.</p> <p>I tre paradossi alimentari.</p> <p>Mens sana in corpore sano.</p> <p>Zero kilometres food</p> <p>Organic food</p> <p>Healthy eating</p> <p>Slow Food</p> <p>Cambio climatico</p>	<p>SCIENZA E CULT. DELL'ALIM.</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>INGLESE</p> <p>SPAGNOLO</p> <p>LAB DI ENOG-SETTORE CUCINA</p> <p>LAB DI ENOG-SETTORE SALA E VENDITA</p>

	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>	<p>Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione delle disuguaglianze e favorire una produzione e distribuzione dei diritti.</p> <p>Adottare comportamenti corretti in cucina ed evitare sprechi, utilizzando prodotti che rispettano e tutelano il territorio.</p>	<p>Le energie rinnovabili</p> <p>Il riciclo dei materiali.</p> <p>Obiettivo 6: l'acqua</p> <p>Prodotti eco-compatibili, prodotti a km 0.</p> <p>Agricoltura Biologica e Biodinamica.</p> <p>Spreco alimentare. Piatti della sostenibilità.</p> <p>Prodotti O.G.M.</p> <p>Smaltimento olio esausto.</p>	
CITTADINANZA DIGITALE	<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>Impiegare le tecnologie per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale.</p> <p>Orientarsi nella scelta degli strumenti tecnologici a disposizione finalizzando l'azione alla ricerca del progresso culturale e sociale.</p>	<p>Bullismo e Cyberbullismo.</p> <p>L'importanza delle fonti: analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali-</p> <p>Un muro critico contro le fake news</p>	<p>DTA</p> <p>MATEMATICA</p>

Valutazione

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

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

BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO:

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, denominati in breve PCTO, sono una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, al fine di integrare la parte teorica con quella pratica e di favorire il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Le attività sono attualmente normate dall'art. 57, comma 18, della legge di Bilancio 2019 (che PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 12 sostituisce, in parte, le indicazioni operative della L. 107/2015), il quale prevede per gli Istituti professionali, un monte ore di attività non inferiori alle 210 ore nell'arco del triennio. I periodi di apprendimento, mediante esperienze di lavoro, sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi, degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

CONTESTO DI PARTENZA

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

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

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

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

Gli obiettivi formativi generali perseguiti dal progetto sono:

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

- Favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- Potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage.

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

Percorso “Enogastronomia”:

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

Percorso “Prodotti dolciari”:

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

Percorso “Servizi di sala e di vendita”:

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

Percorso “Accoglienza turistica”:

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

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

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

6.7 Altre attività di arricchimento dell'Offerta Formativa

Gli studenti, nel corrente a.s. sono stati inoltre coinvolti nelle seguenti iniziative:

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. Le attività proposte rientrano anche nell'azione volta allo sviluppo e all'acquisizione delle **competenze trasversali di Educazione civica**.

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.

PROVE NAZIONALI INVALSI

La classe 5D eno ha svolto le prove CBT di italiano, matematica e inglese (reading e listening) secondo il seguente calendario:

2 Marzo: Prova di italiano

3 Marzo: Prova di matematica

6 Marzo: Prova di Inglese (reading e listening)

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Tutte le classi quinte dell'Istituto hanno effettuato una simulazione della prima prova dell'Esame di Stato. In particolare, la classe 5Deno ha svolto la prova in data 27/04/2023 dalle ore 09:00 alle ore 15:00 con la prof.ssa Viscardi Stefania, docente di italiano e storia della classe. La simulazione della prima prova è consistita nella produzione di un elaborato. Il candidato ha avuto la possibilità di scegliere tra tre differenti tipologie testuali:

- Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo
- Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Si precisa che la suddetta prova costituirà elemento di valutazione per il terzo trimestre. La durata massima prevista per la prova è stata di 6 ore. Il fascicolo delle prove predisposte è in allegato al presente documento.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

La simulazione della seconda prova è stata predisposta dal dipartimento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e dal dipartimento dell'area professionalizzante e si è svolta per la classe 5Deno in data 04/05/2023 dalle ore 08:00 alle ore 14:00, con i proff. Tiberino Gianluca e Russo Angelo, rispettivamente docente di scienza e cultura dell'alimentazione e docente di enogastronomia della classe. La prova è stata strutturata in riferimento alle nuove indicazioni riportate nell'O.M. n. 45 del 09/03/23, secondo la quale la parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica sia la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164), sia il nucleo tematico fondamentale di indirizzo correlato alle competenze, mentre le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato. In particolare per la simulazione è stato scelto il nucleo tematico n. 6 e la tipologia A. Si precisa che la suddetta prova costituirà elemento di valutazione per il terzo trimestre.

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

È stata programmata una simulazione del colloquio orale in data 16/05/2023 dalle ore 10:00 alle ore 12:00, allo scopo di fornire agli studenti un ulteriore supporto per affrontare l'esame di stato. La simulazione verrà effettuata da una commissione composta dai docenti delle discipline oggetto del colloquio d'esame: Italiano-Storia, Matematica, Inglese, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio dei servizi di Enogastronomia, Spagnolo.

7. PROVE D'ESAME

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

7.1 Prima prova scritta

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Per l'anno scolastico 2022/2023 è prevista il giorno 21 giugno 2023 alle ore 8:30 e consiste nella redazione di un elaborato. I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse: il Ministero mette a disposizione per tutti gli indirizzi di studio sette tracce che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale. Gli studenti possono scegliere, tra le sette tracce, quella che pensano sia più adatta alla loro preparazione e ai loro interessi. La prova può essere strutturata in più parti. Ciò consente di verificare competenze diverse, in particolare la comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che la riflessione critica da parte del candidato. Come indicato nell'ordinanza il punteggio della prima prova è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21 novembre 2019.

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

7.2 Seconda prova scritta

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

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

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con 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.

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

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

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

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

7.3 Colloquio

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

Nel corso del colloquio, il candidato deve dimostrare di:

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

Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. *“Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione ai sensi del comma 5, ovvero all’inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida”.*

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

La griglia di valutazione delle prove orali è quella disposta dall’OM 45/2023.

7.4 Percorsi interdisciplinari

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

NUCLEI TEMATICI:

- Tradizione e Innovazione
- Made In Italy
- Qualità e Certificazioni
- Sicurezza e Contaminazioni
- Mangiar Sano
- Sostenibilità

7.5 Griglia valutazione Colloquio Orale

Per il colloquio orale verrà proposta in sede d'esame la griglia di valutazione disposta dal MIUR e riportata di seguito.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

7.6 Criteri di attribuzione dei Crediti Formativi

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 III, IV e V anno, fino a un massimo di quaranta punti, di cui massimo dodici per il terzo anno, massimo tredici per il quarto anno e massimo 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 del D. Lgs. 62/2017.

TABELLA CREDITI - ALLEGATO A DEL D.LGS. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	FASCIA DI CREDITO III ANNO	FASCIA DI CREDITO IV ANNO	FASCIA DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CREDITI SCOLASTICI TERZO E QUARTO ANNO

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

Nel corso del Consiglio di classe avente ad oggetto "Documento del 15 Maggio", in data 10/05/2023, è stata controllata l'esatta attribuzione dei crediti del terzo e quarto anno, di seguito riportata:

Crediti formativi III e IV anno classe 5Deno

N	ALUNNO	MEDIA III ANNO 2019/2020	CREDITO III ANNO 2019/2020	MEDIA IV ANNO 2020/2021	CREDITO IV ANNO 2020/2021	TOTALE CREDITO
1.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
2.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
3.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
4.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
5.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
6.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
7.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
8.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
9.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
10.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
11.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
12.	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS

CREDITI SCOLASTICI QUINTO ANNO

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

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

7.7 Criteri di ammissione all'esame di stato

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

- il voto delle singole discipline non deve essere inferiore a 6/10 (secondo il decreto legislativo 62 del 13 aprile 2017, "nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline caratterizzate da un solo voto, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo")
- il voto in condotta non deve essere inferiore a 6/10
- la frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato
- la partecipazione alle prove Invalsi 2023.

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

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

7.8 CANDIDATI ESTERNI

Alla classe è stato associato un candidato esterno: OMISSIS, già in possesso del diploma di liceo classico.

Il Candidato Esterno potrà sostenere l'Esame di Stato 2022/2023, previo superamento degli esami preliminari e partecipazione alle Prove Invalsi. Di seguito il calendario:

ESAMI PRELIMINARI

- Mercoledì 17 maggio 2023 ore 15:30 Prova scritta di Scienza e Cultura dell'Alimentazione
- Giovedì 18 maggio 2023 ore 15:30 Prova scritta di Spagnolo
- Venerdì 19 maggio 2023 ore 15:30 Prove orali di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Diritto ed Economia, Diritto e Tecniche Amministrative, Spagnolo.

Il risultato delle prove sarà pubblicato all'albo lunedì 22 maggio 2023.

PROVE INVALSI

- Martedì 23 maggio 2023 ore 12:00-14:00 Prova Invalsi di Italiano
- Mercoledì 24 maggio 2023 ore 12:00-14:00 Prova Invalsi di Matematica
- Giovedì 25 maggio 2023 ore 12:00-14:00 Prova Invalsi di Inglese (reading e listening).

8. RELAZIONI FINALI E PERCORSI DIDATTICI

8.1 ITALIANO E STORIA

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

RELAZIONE FINALE

DOCENTE: Stefania Viscardi

MATERIA: Lingua e Letteratura italiana /Storia

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE 5 D Enogastronomia

Testi adottati:

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

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

Situazione di partenza

La classe 5D ad indirizzo enogastronomia è composta da 12 alunni, 2 femmine e 10 maschi, di cui un alunno diversamente abile, OMISSIS, che segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi, supportato dal docente di sostegno

La frequenza di un gruppo di alunni non è stata sempre costante e ciò ha determinato in alcuni il raggiungimento di risultati non pienamente soddisfacenti. La restante parte della classe ha frequentato in modo costante

Gli alunni hanno palesato un buon rapporto tra pari e ben disposti anche nei riguardi del docente e delle discipline. Il gruppo si è rivelato, alle prime osservazioni didattiche e prove di ingresso, costituito da alunni con buone potenzialità e da altri con impegno e capacità ancora incerti. Le competenze maturate apparivano in alcuni alunni lacunose, soprattutto, nella rielaborazione scritta, critica e autonoma dei contenuti. Il metodo di lavoro e l'impegno della maggior parte degli alunni risultavano ad inizio anno mediamente sufficiente, fatta eccezione per alcuni discenti per i quali, al contrario, risultavano ancora non adeguati ed essenziali.

Comportamento

Gli alunni hanno dimostrato generalmente un sufficiente interesse per le discipline e l'attenzione e l'impegno apparivano adeguati, fatta eccezione per coloro, la cui scarsa frequenza e partecipazione hanno determinato una valutazione quasi accettabile. Generalmente il comportamento è stato

rispettoso e corretto; tuttavia andavano comunque stimolati la partecipazione e l'interesse, venuti talvolta meno.

Partecipazione ed interesse

L'interesse per le discipline è stato altalenante per alcuni, per lo più adeguato in altri. Per alcuni alunni è apparso evidente una certa immaturità nell'esecuzione dei propri compiti, e l'attivazione dell'interesse è stato un elemento del lavoro didattico.

Impegno

L'impegno è stato buono per taluni discenti, ma per qualcuno è rimasto su livelli appena sufficienti, talvolta anche insufficienti. Tuttavia, questi ultimi, supportati e stimolati dai compagni più maturi e da interventi di recupero del docente, hanno rinnovato l'impegno per il proprio recupero personale.

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

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

Alcune competenze quali la produzione scritta e, per alcuni, anche l'esposizione orale di contenuti ampi e riepilogativi di larghe parti di testo, sono apparsi indeboliti e, pertanto, è stato necessario attuare interventi di recupero e potenziamento delle competenze

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

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

Modalità di lavoro

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

Verifica e valutazione

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

Ai fini della valutazione sommativa si è tenuto largo conto della realizzazione degli obiettivi professionali PECUP e dunque del possibile inserimento contesti lavorativi, dell'impegno profuso dagli allievi e dei miglioramenti rispetto ai livelli di partenza.

PERCORSO DIDATTICO: ITALIANO

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

	<p>La vita, le opere, il pensiero e la poetica “La sera fiesolana” (da <i>Alcyone</i>) “La pioggia nel pineto” (da <i>Alcyone</i>)</p> <p>ITALO SVEVO La Vita, le opere, il pensiero e la poetica “Il vizio del fumo” (da <i>La coscienza di Zeno</i>)</p> <p>LUIGI PIRANDELLO La vita, le opere, il pensiero e la poetica “Il treno ha fischiato” (da <i>Novelle per un anno</i>) “Lo strappo nel cielo di carta” (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>) “La carriola” (da <i>Novelle per un anno</i>)</p> <p>IL FUTURISMO FILIPPO TOMMASO MARINETTI E IL MANIFESTO “Fondazione e manifesto del Futurismo” (da il primo Manifesto - parte centrale) 17. F. T. Marinetti , “La Battaglia di Adrianopoli” (<i>Zang Tumb Tumb</i>)</p> <p>DALLA POESIA PURA ALL’ERMETISMO LA POESIA E LA GUERRA</p> <p>GIUSEPPE UNGARETTI La vita, Le opere, il l pensiero e la poetica “Veglia” (da <i>L’allegria</i> - sez. Il porto sepolto) “San Martino del Carso” (da <i>L’allegria</i> - sez. Il porto sepolto) “Mattina” (da <i>L’allegria</i> - sez. Naufragi) “Soldati” (da <i>L’allegria</i> - sez. Girovago)</p> <p>EUGENIO MONTALE La vita, le opere, il pensiero, la poetica “Spesso il male di vivere ho incontrato” (da <i>Ossi di seppia</i>) “I Limoni” (da <i>Ossi di seppia</i>) “Non recidere, forbice, quel volto” (da <i>Le Occasioni</i>) “Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale” (da <i>Satura</i>)</p> <p>SALVATORE QUASIMODO La vita, le opere, il pensiero, la poetica “Ed è subito sera” (da <i>Acque e terre</i>) “Uomo del mio tempo” (da <i>Acque e terre</i>)</p> <p>LA TRAGEDIA DELLA SHOAH PRIMO LEVI La vita e le opere “Verso Auschwitz” (da <i>Se questo è un uomo</i>) “Se questo è un uomo” (poesia da <i>Se questo è un uomo</i>)</p>
ABILITA’:	<ul style="list-style-type: none"> • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiana del secondo Ottocento, e

	<p>del primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • contestualizzare i testi letterari • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiano del secondo Ottocento al primo dopoguerra, identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal primo al secondo Novecento; identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione dialogata e partecipata, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni multimediali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone <i>I colori della letteratura (vol. 3)</i> Giunti editore; Materiale ed appunti forniti dal docente

PERCORSO DIDATTICO: STORIA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: STORIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper instaurare rapporti temporali, spaziali e causali tra gli avvenimenti. • Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'ALBA DEL VENTESIMO SECOLO <ol style="list-style-type: none"> 1. La seconda rivoluzione industriale 2. Le Bella epoque; 3. I caratteri generali dell'età Giolittiana 4. L'età giolittiana tra successi e sconfitte: la conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana • LA GRANDE GUERRA <ol style="list-style-type: none"> 1. Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione 2. L'intervento dell'Italia in guerra; interventisti e neutralisti 3. La grande guerra: dal 1915 alla fine del conflitto 4. I trattati di pace • IL DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929 <ol style="list-style-type: none"> 1. La crisi del dopoguerra in Italia 2. La crisi economica e politica in Europa 3. Gli Stati Uniti degli anni Venti 4. Dalla grande depressione al <i>New Deal</i> • L'ITALIA FASCISTA <ol style="list-style-type: none"> 1. La nascita del Fascismo 2. Il Fascismo: le leggi fascistissime, i patti Lateranensi, la propaganda, economia e società 3. La politica economica e la politica estera di Mussolini • LA RIVOLUZIONE RUSSA <ol style="list-style-type: none"> 1. L'impero russo nel XIX 2. la rivoluzione del 1917 in Russia 3. La nascita dell'URSS 4. Da Lenin a Stalin • LA GERMANIA NAZISTA <ol style="list-style-type: none"> 1. La Repubblica di Weimar e l'ascesa di HITTLER 2. La persecuzione degli Ebrei 3. gli anni trenta, nazionalismo, autoritarismo e dittatura 4. La politica estera di Hitler

	<ul style="list-style-type: none"> • LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA <ol style="list-style-type: none"> 1. Un paese arretrato 2. Dalla fine della monarchia alla dittatura di Francisco Franco • LA SECONDA GUERRA MONDIALE <ol style="list-style-type: none"> 1. Dalle cause della guerra alla battaglia di Stalingrado 2. Dalla battaglia di Stalingrado alla Repubblica di Salò 3. La vittoria degli Alleati e la fine della guerra 4. La fine della guerra in Italia • IL DIFFICILE DOPOGUERRA <ol style="list-style-type: none"> 1. La guerra fredda 2. La divisione del mondo 3. La nascita della Repubblica in Italia e la Costituzione 4. Articolo 11 della Costituzione 5. XIII disposizione della Costituzione italiana
	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Comparare fenomeni storici nazionali con fenomeni a livello globale. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica e i vari contesti socio – economici – politici.
METODOLOGIE:	Lezione dialogata e partecipata
CRITERI DI	2 verifiche orali a trimestre.
VALUTAZIONE:	
TESTI e MATERIALI /	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: Gianni Gentile – Luigi Ronga, Guida allo studio della storia 5, editrice LA SCUOLA • Schemi, video, mappe ed appunti forniti dalla docente.
STRUMENTI ADOTTATI:	

8.2 MATEMATICA

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI "

RELAZIONE FINALE

Docente Prof.ssa Maria Rosaria Silvestre

Disciplina: Matematica

Classe: V D eno

a.s. 2022/2023

Testo adottato: Sasso-Fragni – Colori della matematica edizione bianca, Volume A - Dea Scuola Petrini. Appunti e link forniti dalla docente.

Situazione di partenza

La classe è costituita da 12 alunni di cui 2 femmine e 10 maschi, provenienti da un ambiente socio-culturale omogeneo. In classe è presente un alunno che segue una programmazione curriculare con obiettivi minimi.

Per quanto concerne la frequenza, alcuni discenti hanno frequentato in modo sporadico nonostante i numerosi solleciti e le comunicazioni ai rispettivi genitori, riportando pertanto una percentuale di assenze molto elevata.

L'analisi della situazione di partenza, ha dato la possibilità di mettere in evidenza i prerequisiti di ogni studente ovvero le caratteristiche, i comportamenti, le capacità e le abilità di ciascuno. Dal punto di vista della preparazione, gli alunni presentavano lacune pregresse, pertanto durante il primo trimestre è stata effettuata una fase iniziale di richiamo di argomenti vasta e approfondita e ripresa nei 2 trimestri successivi laddove necessario. Tale valutazione ha permesso di stabilire anche un piano di proposte finalizzate e rispondente ai bisogni e alle esigenze individuali e del gruppo.

Alcuni discenti hanno mostrato fin dal primo momento di partecipare attivamente alle attività didattiche, dimostrando buona volontà nel voler superare le proprie difficoltà laddove presenti e raggiungendo risultati sufficienti; altri hanno avuto uno studio talvolta discontinuo, mentre i restanti hanno messo impegno nello studio della materia solo in prossimità di verifiche orali e nella parte terminale dell'anno, non riuscendo però a colmare le lacune, né a recuperare gli obiettivi minimi del programma.

La mancanza di studio domestico della maggior parte dei discenti, ha comportato l'esigenza di ripetizioni degli argomenti trattati.

Comportamento

Dal punto di vista disciplinare non si sono registrati particolari problemi. I ragazzi sono vivaci, ma quasi tutti corretti ed educati, si sono quasi sempre mostrati rispettosi nei rapporti tra loro e con l'insegnante.

Partecipazione ed interesse

Parte della classe ha dimostrato un discreto interesse per la disciplina ed ha collaborato allo svolgimento delle attività scolastiche didattiche, taluni nei limiti delle rispettive preparazioni di base carenti.

Per alcuni alunni la partecipazione al dialogo educativo è stata più stimolata dalla docente che spontanea e non sempre attiva.

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.

Un piccolo gruppo ha effettuato un gran numero di assenze ed un conseguente studio discontinuo.

Impegno

Una piccola parte della classe ha lavorato con impegno e costanza per tutto l'anno scolastico; alcuni alunni però, hanno stentato a mantenere un ritmo di studio regolare e si sono mostrati poco partecipi al dialogo didattico-educativo mostrando poco, se non inesistente, impegno nello studio a casa.

Profitto: conoscenze, competenze e capacità disciplinari, livello di acquisizione

Le conoscenze 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 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 e del linguaggio specifico della disciplina che può considerarsi sufficiente.

Modalità di lavoro

Il metodo utilizzato è stato quello funzionale-comunicativo, attivato attraverso lezioni frontali, talvolta precedute da un brainstorming guidato, ricerche individuali o di gruppo, tutoring, problem solving, role playing.

I contenuti disciplinari sono stati proposti secondo un percorso didattico che prevede quattro fasi distinte:

1. Presentazione
2. Comprensione
3. Ripetizione
4. Assimilazione

Per le esercitazioni pratiche è stato richiesto l'intervento dei singoli allievi e peer tutoring da parte dei discenti più bravi.

Durante le lezioni sono stati proposti spesso video sugli argomenti trattati.

Il programma svolto è stato caratterizzato da numerosi momenti di revisione dei concetti per consentire una più adeguata comprensione e assimilazione degli stessi cercando di svolgere la maggior parte del lavoro in aula visto il poco impegno a casa da parte di molti di essi.

Il numero di ore dedicato alla trattazione di un singolo argomento ha rispettato i tempi di apprendimento degli alunni in relazione alla complessità dell'argomento stesso. Sono stati fatti frequenti richiami alle parti già svolte del programma in modo da dare ai ragazzi una visione più chiara, organica e completa della materia.

Verifiche e valutazione

Nel corso dell'anno scolastico, le verifiche sono state prevalentemente interattive, alternate da verifiche orali e scritte. Gli alunni sono stati valutati tenendo conto dei livelli di partenza e degli eventuali progressi rispetto a questi nel corso dell'anno, del comportamento, della partecipazione e dell'impegno dimostrato, della regolarità nella frequenza, oltre che, ovviamente, del raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Napoli, 14/05/2023

La docente
Prof.ssa Maria Rosaria Silvestre

PERCORSO DIDATTICO: MATEMATICA

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

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

8.3 INGLESE

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

“ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI”

RELAZIONE FINALE

DOCENTE: Prof ssa Ida Nigrino

MATERIA: Lingua straniera Inglese

ANNO SCOLASTICO: 2022/23

Classe 5 Eno sez. D

Testo adottato: Catrin E. Morris, *Well done! Cooking*, editore ELI

Monte ore annuale: 66

Situazione di partenza:

La classe ha complessivamente mostrato un modesto interesse per la lingua inglese cercando di migliorare gradualmente le competenze linguistiche e comunicative; anche se si sono riscontrate numerose lacune pregresse, che durante l'anno hanno determinato a volte una progressione lenta dello svolgimento del programma e una continua revisione di argomenti precedenti.

Comportamento:

La classe in generale ha mostrato un comportamento educato e corretto , rispettoso delle regole del vivere civile e delle norme d'Istituto, anche se non tutti gli alunni hanno evidenziato un atteggiamento sempre positivo. Infatti in particolare nello studio della lingua straniera in diverse occasioni si è dovuto insistere e sollecitare molti di loro a conferire alla cattedra.

Partecipazione:

La docente ha rilevato durante tutto l'anno scolastico un atteggiamento poco collaborativo al dialogo educativo di gran parte degli alunni nonostante abbia utilizzato diverse strategie volte al coinvolgimento della classe anche attraverso l'uso di strumenti digitali ed interattivi. Solo alcuni alunni hanno mostrato interesse e partecipazione allo studio degli argomenti proposti.

Interesse:

La classe ha complessivamente mostrato un modesto interesse e scarsa frequenza alle lezioni di lingua inglese e ciò ha determinato un miglioramento modesto nelle competenze linguistiche e comunicative .

Impegno:

In particolare alcuni studenti si sono distinti per capacità ed impegno, possiedono validi strumenti di lavoro, ed hanno raggiunto buoni livelli di competenza linguistica sia per quanto riguarda le abilità orali che scritte, altri, presentano ancora incertezze soprattutto nella produzione scritta e orale.

Profitto: il livello della classe può ritenersi sufficiente. La classe può essere raffigurata da tre fasce di rendimento: la prima comprendente gli studenti dotati di una buona preparazione che hanno acquisito agevolmente gli obiettivi, la seconda fascia di rendimento accomuna la gran parte degli alunni che si sono impegnati per migliorare nel tempo la propria competenza comunicativa e, da ultimo un gruppo di alunni che, sia per capacità modeste, sia perché non sostenuti da adeguati prerequisiti specifici e per poco impegno e scarsa frequenza non sono riusciti pienamente a conseguire gli obiettivi minimi.

Modalità di lavoro:

L'approccio metodologico ha posto come obiettivo primario l'acquisizione della competenza comunicativa attraverso il potenziamento delle quattro abilità linguistiche fondamentali esercitate prevalentemente in modo integrato. In particolare, per quanto riguarda l'abilità di lettura, sono stati presentati diversi tipi di testi sia generici relativi al settore professionalizzante utilizzati dagli studenti con varie strategie di lettura. Per la produzione scritta, gli studenti si sono esercitati in riassunti e brevi testi descrittivi impiegando un lessico appropriato e prestando attenzione agli aspetti di coerenza e coesione del testo. Durante l'anno si è prestato particolare attenzione a determinate aree tematiche di interesse interdisciplinare, espressi anche nella programmazione, e sono stati trattati diversi argomenti di interesse sociale oggetto di discussione, potenziando particolarmente le abilità di comprensione e produzione orale e di ampliamento lessicale. Il programma, anche se ridimensionato, si può ritenere svolto nonostante la riduzione delle ore di lingua straniera inglese prevista dalla riforma del professionale alberghiero che ha stabilito in 66 ore annuali anziché 99 nel triennio. Conseguentemente il programma stesso, ogni attività, elaborazione di contenuti, esercitazione e valutazioni sono state strutturate, calibrate e presentate in modo adeguato ad una maggiore e più consona fruibilità.

Verifica e valutazione:

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, ma soprattutto anche della presenza e partecipazione alle lezioni e di un nuovo 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.

Napoli 10 maggio 2023

La docente

Ida Nigrino

PERCORSO DIDATTICO: INGLESE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	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
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>REVISION: grammar and professional English for restaurant/catering workers (ripasso delle più importanti nozioni e funzioni comunicative studiate negli anni precedenti e degli argomenti di carattere tecnico-professionale relativi al settore cucina).</p> <p>GRAMMAR, VOCABULARY, FUNCTIONS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Present (simple and continuous) ✓ Imperative ✓ Prepositions of place ✓ Past Tenses (past simple-past continuous) ✓ Connectors ✓ Giving advice. Giving instructions. Giving polite orders (for cooking instructions, commands and recipes) <p>- Cooking vocabulary in English: cooking verbs</p> <p>Module 1: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION <i>Health and safety</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Quick review of the latest topics (year 2020/21): types of risk in food production (the 3 hazards: biological, physical, chemical); hazards and personal hygiene rules • HACCP • HACCP principles • Food transmitted infections and food poisoning • Slow Food <p><i>Diet and nutrition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • Organic food and GMOs • The Mediterranean diet + the 'food pyramid' (revision from the 4th year program) • Teenagers and diet • Sports diets • Food allergies and intolerances • Eating disorders • Healthy recipes <p>Module 2: MENU PLANNING <i>Special menus: review</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Breakfast, lunch and dinner menus • English breakfast menus • Religious menus: Buddhism and Hinduism Religion

	<p>Module 3: THE WORLD OF HOSPITALITY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Types of restaurants • Fast food boom • Typical bars and restaurants, banqueting • Street food from around the world <p>CITIZENSHIP EDUCATION/EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ English Monarchy ○ British System ○ Brexit ○ EU Istitutions
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti.</p> <p>Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all'interno di testi di breve estensione</p> <p>Produrre testi chiari, orali e scritti relativi agli argomenti proposti</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale</p> <p>Ogni attività consta delle seguenti fasi:</p> <p><i>warming up</i></p> <p><i>presentation</i></p> <p><i>practice</i></p> <p><i>evaluation</i></p> <p><i>test</i></p> <p>Lezione frontale</p>

	<p>Brainstorming Pair work Group work</p> <p>Problem Solving Dialoghi e conversazioni in coppie o a gruppi Dettati, lettura (intensiva, esplorativa, estensiva, silenziosa) Questionari Note-taking, note-making Riassunti</p> <p>Esercitazioni di traduzioni</p> <p>Rimandi alla Rete, mappe concettuali, mappe mentali</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifiche di controllo</p> <p>Verifiche di valutazione: periodiche e sommative</p> <p>Domande a scelta multipla</p> <p>Domande aperte</p> <p><i>Esercizi di matching e filling</i></p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo*</p> <p>Fotocopie</p> <p>Monitor Interattivo</p> <p>Sussidi audio-visivi</p> <p>Piattaforma web Microsoft Teams</p> <p>* Catrin E. Morris, <i>Well done! Cooking</i>, editore ELI (testo in adozione)</p>

8.4 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

RELAZIONE

DOCENTE: TIBERINO GIANLUCA

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE 5D ENOGASTRONOMIA

MONTE ORE ANNUALE: 99

TESTO ADOTTATO:

Alimentazione Oggi – Rosato Silvano – Clitt

Didattica online (sito personale): <https://www.gianlucatiberino.it/blog/330-didattica-i-p-s-s-e-o-a-quinto-anno>

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La Classe 5 D Enogastronomia risulta costituita da 12 allievi, tutti frequentanti, di cui 10 maschi e 2 femmine. Come start sono partito con uno screening per rilevare le tre C: Conoscenze, Capacità e Competenze pregresse e ho rilevato una preparazione disorganizzata, mnemonica, superficiale e con alcune lacune. A tal punto ho effettuato la ripresa di alcuni argomenti relativi alla programmazione degli anni precedenti.

COMPORTAMENTO/PARTECIPAZIONE:

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

INTERESSE/IMPEGNO/PROFITTO:

Il gruppo classe dal punto di vista didattico, si è presentata eterogenea, con alunni discreti e altri sufficienti per quel che riguarda conoscenze, capacità e competenze. Complessivamente l'impegno è stato non sempre adeguato e costante, ad eccezione di alcuni studenti che, al contrario, hanno

dimostrato durante l'intero anno scolastico un impegno intenso e produttivo, raggiungendo un buon livello di preparazione.

La programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti OBIETTIVI in termini di:

CONOSCENZA

Le conoscenze globali sono complessivamente adeguate. L'apprendimento dei contenuti, per alcuni di loro mnemonico/disorganico/superficiale, per altri discreto/critico/approfondito. Nel contesto è comunque possibile individuare due fasce:

- *una fascia alta, costituita da diversi allievi, caratterizzati da impegno continuo e buon coinvolgimento didattico raggiungendo un'acquisizione completa e discreta di tutti i moduli disciplinari trattati.*
- *una fascia media, costituita da alunni caratterizzati 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.*

In generale, tuttavia circa l'aspetto cognitivo, solo per un numero esiguo di allievi non risultano approfondite le conoscenze relative alla programmazione didattica.

COMPETENZA

La maggior parte ha raggiunto un livello adeguato 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, sia in presenza che online, lezioni partecipative e integrate da proiezioni di video e altro materiale digitale sul sito personale nella sezione didattica (www.gianlucatiberino.it). I contenuti sono stati sviluppati non sempre nel rispetto dei tempi e modalità di apprendimento della classe, effettuando qualora possibile, opportune integrazioni ottenute dal sito personale.

VERIFICHE: sono state realizzate in modo sistematico con prove orali e esercitazioni scritte.

Napoli, 30/04/2023

Prof. Gianluca Tiberino

**PERCORSO DIDATTICO: SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE**

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

METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezioni frontali partecipate ✓ Utilizzo degli strumenti e delle reti informatiche per ricercare e approfondire contenuti per meglio motivare gli studenti ✓ Utilizzo del laboratorio chimico-biologico ✓ Visite didattiche per far conoscere meglio la realtà e fare acquisire esperienze diverse
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verifiche orali ✓ Verifiche strutturate e semi strutturate ✓ Moduli Google
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo ✓ Materiale strutturato e non ✓ Video ✓ Filmati ✓ Sito Nutrimed

8.5 SPAGNOLO

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

RELAZIONE FINALE

DOCENTE: Coppola Patrizio

MATERIA: Lingua e Civiltà spagnola

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

CLASSE 5D Enogastronomia

Testo adottato: MARTA CERVI SIMONETTA MONTAGNA, *"Al Gusto"*, LOESCHER

Situazione di partenza

La classe composta da 12 alunni, 10 maschi e 2 femmine.

All'inizio dell'anno scolastico è stata effettuata una revisione generale degli argomenti dell'anno precedente ed è stato somministrato un test di ingresso orale, in cui gli alunni hanno registrato esiti quasi sufficienti, sufficienti e più che sufficienti.

Comportamento

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

Gli alunni di questa classe hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e disciplinato durante tutto l'anno scolastico.

Partecipazione ed interesse

In generale gli alunni hanno partecipato alle attività proposte con entusiasmo e voglia di fare. Durante tutto l'anno sono apparsi interessati e hanno mostrato un discreto interesse per la materia, evidenziando un buon grado di partecipazione alla vita scolastica ed un altrettanto adeguato livello di socializzazione.

Impegno

In generale l'impegno degli alunni è stato costante. Nel complesso hanno mostrato un atteggiamento maturo nei confronti dell'attività didattica.

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

La preparazione degli alunni è stata testata sia attraverso metodi classici di valutazione, quali interrogazioni e compiti scritti, sia attraverso test a scelta multipla e a risposta aperta. Da tali verifiche si è rilevato che gli argomenti trattati sono stati ben interpretati e, sebbene non tutte gli alunni abbiano raggiunto risultati eccellenti, il livello di preparazione della classe è nel complesso più che sufficiente

La maggior parte degli alunni hanno raggiunto un livello sufficiente di preparazione, alcuni, grazie all'impegno continuo e un interesse costante sono riusciti a raggiungere un buon livello di preparazione.

Ci si è adoperati per il conseguimento dei seguenti obiettivi: sollecitare interesse, impegno e partecipazione e sviluppare le quattro abilità di base.

Il progetto didattico è stato finalizzato al raggiungimento delle seguenti conoscenze, competenze ed abilità disciplinari: saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per interagire con i

colleghi; saper comunicare in lingua spagnola parlando di argomenti inerenti al loro indirizzo di studio: ingredienti, ricette, nutrienti; saper comunicare in lingua spagnola per organizzare un evento in una struttura alberghiero - ristorativa e per svolgere un'attività gestionale nel settore dell'accoglienza e della ristorazione; elaborazione e compilazione di un menu; descrizione di ricette e la loro presentazione; descrizione del servizio di ristorazione, catering e banchetti; assegnazione dei ruoli e rispetto delle gerarchie in sala e nel bar; *interacción del personal con el cliente; personal y clientes; seguridad en el trabajo*; corretto utilizzo di un determinato lessico di base e di indirizzo; individuazione di attrezzature di base di sala e di bar; parlare delle proprie esperienze di lavoro in rapporto agli altri e a se stessi; studio della cultura e delle tradizioni gastronomiche della Spagna e dei paesi di lingua spagnola; acquisizione di specifiche funzioni e delle strutture grammaticali in cui si realizzano; saper individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *trabajo en equipo* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Modalità di lavoro

Ogni lezione veniva introdotta da una fase di riscaldamento in cui si ricordavano le precedenti acquisizioni e si introducevano i nuovi argomenti. Oltre alla lezione frontale in lingua, la docente ha costantemente fornito agli alunni schemi e sintesi per poter affrontare lo studio del libro di testo in modo più agevole e guidato. Agli alunni veniva poi richiesta una elaborazione personale e, coerentemente con il tempo a disposizione, si è cercato di far parlare gli alunni il più possibile. La stessa metodologia è stata adottata anche durante le lezioni online, usando però tantissimi video e foto.

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

Si è cercato di offrire a tutti gli alunni pari opportunità di studio e di recupero. Si è cercato, inoltre, di seguire un itinerario di studio rispettoso dei tempi, delle esigenze, delle potenzialità e dei ritmi di apprendimento degli alunni. Ampio spazio è stato dato alle attività di ascolto e di lettura per colmare le lacune fonetiche e migliorare ritmo ed intonazione, senza perdere di vista l'aspetto grammaticale della lingua straniera. Il metodo usato si è basato sull'approccio funzionale – comunicativo e la motivazione necessaria all'apprendimento è stata suscitata e stimolata attraverso l'uso attivo della lingua. Sono stati incentivati, infatti, interesse e curiosità nei confronti della L2 e gli alunni sono stati stimolati ad operare con e sulla lingua, che è diventata così per loro un nuovo mezzo espressivo.

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

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

Per ciò che concerne la produzione scritta, sono stati proposti semplici questionari, trascrizioni, esercizi strutturali, di completamento, di sostituzione, tratti dal libro di testo, aventi lo scopo di offrire agli alunni gli strumenti necessari per un uso adeguato della lingua straniera. I testi scritti hanno riguardato argomenti inerenti alla sala e al bar e relativi ai vari aspetti della vita e della cultura del paese di cui si studia la lingua. Durante la DAD le attività venivano svolte in videoconferenza.

Verifica e valutazione

Durante la didattica le verifiche sono state effettuate quotidianamente attraverso la correzione dei compiti. Inoltre sono state organizzate periodiche verifiche scritte ed orali, volte ad accertare l'effettivo grado di preparazione. Per quanto riguarda le verifiche orali, si è cercato di privilegiare

l'osservazione e la valutazione della capacità comunicativa degli alunni, trascurando l'inaccuratezza grammaticale. Per quanto riguarda le verifiche scritte, entrambi gli aspetti, comunicativo e grammaticale, sono stati oggetto di valutazione.

La valutazione, in itinere e finale, ha tenuto conto della situazione di partenza, già ampiamente illustrata, della partecipazione alle attività scolastiche, dell'impegno quotidiano, della crescita etica e dei reali progressi ottenuti nell'ambito degli obiettivi educativo – didattici.

Napoli, 05/05/2023

Prof. Patrizio Coppola

PERCORSO DIDATTICO: SPAGNOLO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano e professionale.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi scritti e orali su argomenti di carattere personale, quotidiano e professionale.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale, quotidiano e professionale</p>
<p>CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Tipos de menús, el origen del menú Los menús y su composición, el menú del día, El menú infantil, La carta del restaurante, Platos combinados, ¿Cuál es el origen de los pinchos y tapas y raciones?, Pinchos y tapas y raciones, Hábitos de bebidas, El cava, El vino, ¿Como es una botella que contiene el vino? Tipos de vino y su clasificación, Como distinguir los vinos, Los utensilios para servir el vino, La cata de vino, como se efectúa una cata, Ed. Civica: Causas y consecuencias del cambio climático, Bebidas tradicionales de España, La sidra, La quemada, Ed. Civica: las energías renovables, Granada de tapas, La cocina sin gluten y la enfermedad celíaca, Las normas para cocinar sin gluten, El menú en la estación espacial Internacional, La restauración en cruceros, Ed. Civica: el reciclaje Las ofertas de trabajo, Restauración en crucero, El currículum vitae, El anuncio, La carta de candidatura espontánea, La entrevista de trabajo, El contrato, práctica laboral, El sistema de las practicas, Una universidad para la alta cocina en España, Estudiar en Europa “El plan Bolonia”.</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Saper comunicare in lingua spagnola parlando di argomenti inerenti alla ristorazione</p> <p>Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per interagire con i colleghi.</p> <p>Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per organizzare un evento in una struttura alberghiero - ristorativa e per svolgere un'attività gestionale nel settore della ristorazione</p> <p>Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti.</p> <p>Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all'interno di testi di breve estensione</p> <p>Produrre testi chiari, orali e scritti relativi agli argomenti proposti</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro.</p>

METODOLOGIE:	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Questionari</p> <p>Articolazione flessibile del gruppo classe; lavori di gruppo; lezione frontale; approccio funzionale- comunicativo; conversazioni guidate; giochi di ruolo o di simulazione; esercizi strutturali (di trasformazione, di sostituzione, di completamento, quesiti vero - falso, a scelta multipla); presentazione di documenti autentici; proposte di situazioni concrete Esercizi, letture, traduzioni.</p>
CRITERI	DI verifiche orali
VALUTAZIONE:	verifiche scritte strutturate e semi- strutturate
TESTI e MATERIALI	/Libro di testo Dispense Fotocopie Uso del lettore CD o DVD o
STRUMENTI ADOTTATI:	della LIM. Internet
	Sussidi audio-visivi Ricerche su internet

8.6 LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

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

RELAZIONE FINALE

DOCENTE: Prof. Russo Angelo

MATERIA: Laboratorio di Enogastronomia - Settore: Cucina

Classe: VD ENO

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

Testi adottati: Chef e Pastry Chef Autori: ALMA

Situazione di partenza: La classe è composta da 12 alunni, 2 femmine e 10 maschi, di cui un alunno con obiettivi minimi. La classe non è omogenea in quanto non tutti gli allievi hanno dimostrato sempre una partecipazione attiva nei confronti della disciplina. Il resto della classe, appare composto da studenti disposti ad impegnarsi con serietà nel dialogo educativo e a seguire le indicazioni metodologiche del docente, interessati agli argomenti proposti, ma non sempre in possesso di tutti gli strumenti necessari a conseguire risultati pienamente soddisfacenti. In particolare, hanno manifestato professionalità, ed una discreta puntualità e dedizione alle tante attività di carattere professionale a cui hanno partecipato e in cui hanno riportato sufficienti risultati. Rispetto al piano meramente didattico, sin dalle prime lezioni ho effettuato un riepilogo delle conoscenze pregresse degli alunni.

Si è posto l'accento sull'approfondimento di alcuni argomenti specifici e sul collegamento di questi con altre discipline, allo scopo di accrescere la loro preparazione.

Comportamento/Partecipazione

Sotto il profilo disciplinare non si sono rilevati problemi, anzi gli allievi sono risultati ben scolarizzati e hanno avuto un atteggiamento partecipativo e propositivo rispetto al dialogo didattico-educativo.

Interesse, Impegno/Profitto

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

preparazione dell'esame di maturità.

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

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 buone. Nel contesto è comunque possibile individuare due fasce:
 - una fascia alta, costituita da alcuni allievi, caratterizzati da impegno continuo e ottimo coinvolgimento didattico raggiungendo un'acquisizione opportuna di tutti i moduli disciplinari trattati, capaci di rielaborazione personale e visione interdisciplinare.
 - Una fascia media, costituita dalla maggior parte degli alunni, caratterizzata da un impegno costante in cui l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare.

✚ COMPETENZA

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

✚ CAPACITÀ

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

Metodologie e strumenti didattici

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

Verifica e valutazione: Le verifiche orali sono state realizzate in modo sistematico costantemente anche durante le esercitazioni pratiche in laboratorio.

La valutazione è stata effettuata mediante osservazioni sistematiche, con le verifiche pratiche e orali, che hanno tenuto conto sia dell'impegno che dei progressi registrati, oltre che delle conoscenze e competenze acquisite.

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

PERCORSO DIDATTICO: ENOGASTRONOMIA

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

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

8.7 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO A.E. "FERRAIOLI" DI NAPOLI

ANNO SCOLASTICO 2022/23

CLASSE V D ENO

DISCIPLINA: DTA

TESTO ADOTTATO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE- ENOGASTRONOMIA
SALA E VENDITE DI CATERINA DE LUCA-MARIA TERESA FANTOZZI VOLUME 3

CLASSEV EDITORE: DEA SCUOLA_ LIVIANA

DOCENTE: BOTTARI MARIA

RELAZIONE FINALE

Situazione di partenza:

La classe è composta da discenti vivaci ma educati, dotati di differenti abilità di apprendimento e con stili cognitivi diversi. Il livello di apprendimento è risultato essere, perciò, differente per ciascuno di essi.

Comportamento:

Nel complesso la classe ha rispettato le regole scolastiche.

Partecipazione:

La classe nel suo insieme ha partecipato al dialogo educativo, sebbene con un livello di attenzione differente alla didattica.

Interesse:

L'interesse alla disciplina è stato più o meno costante.

Impegno:

L'impegno realizzato è stato nel complesso alquanto continuo.

Profitto:

La classe avrebbe potuto raggiungere risultati migliori se l'impegno fosse stato più costante. Nell'insieme può considerarsi alquanto positivo

Conoscenze, competenze, capacità disciplinari:

Le conoscenze sono state acquisite quasi dalla maggioranza della classe. La classe ha raggiunto livelli di conoscenza nel complesso quasi sufficienti.

Modalità di lavoro:

Illustrazione della disciplina mediante la lettura e analisi del libro di testo adottato. Lezione frontale, confronto con la classe, con la quale si è potuto interloquire per sviluppare significative unità didattiche. Esercitazioni in classe sia individuali che di gruppo per un migliore apprendimento.

Verifica e valutazione:

Per ogni modulo sono state realizzate verifiche scritte ed orali. Per la valutazione finale degli alunni, si è tenuto conto dei parametri cognitivi che si evincono dalle verifiche che sono espressioni delle conoscenze ed abilità. Si è tenuto conto dei parametri non cognitivi, cioè dell'impegno, della partecipazione, della progressione dell'apprendimento, del metodo di studio.

Napoli, 27/04/2023

Prof.ssa Bottari Maria

PERCORSO DIDATTICO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p>
<p><u>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico e internazionale. Tecniche di marketing turistico. Tecniche di web marketing. Strategia dell'impresa e scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione. Budget e controllo budgettario. Business plan.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Interpretare i dati contabili amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni frontali Lezioni partecipate Esami di casi particolari Esercitazioni guidate Esercitazioni per gruppi eterogenei</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Interrogazioni lunghe Interrogazioni brevi Test Prove strutturate e semi strutturate</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo Fotocopie Codice civile</p>

8.8 SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

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

RELAZIONE FINALE

DOCENTE: Finzi Maria

MATERIA: Servizi di enogastronomia settore sala e vendita.

ANNO SCOLASTICO: 2022/23

CLASSE: 5D Eno

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

Situazione di partenza

La classe è composta da 12 alunni, 10 alunni di cui uno con obiettivi minimi e 2 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.

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 non sempre attiva e in base all'argomento trattati alcuni alunni hanno manifestato interesse per i contenuti disciplinari trattati partecipando con più attenzione all'azione didattica.

Impegno nello studio non adeguato e discontinuo

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

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione

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

applicazione più rigorosa e continua. Si distingue, tuttavia, un piccolo gruppo di studenti per profitto, partecipazione attiva alle lezioni, impegno nello studio e interesse per le tematiche affrontate. Questi, attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico, sono pervenuti a una padronanza delle conoscenze e delle competenze che può considerarsi sufficiente.

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

Modalità di lavoro

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

Verifica e valutazione

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

Prof.ssa Maria Finzi

**PERCORSO DIDATTICO: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE
SALA E VENDITA**

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

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

<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.

8.9 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

“ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI”

RELAZIONE FINALE

A.S. 2022/23

DOCENTE: Tarricone Eusapia

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 5[^] D eno

Monte ore annuale:44

Testi adottati: Dispense

Situazione di partenza:

La classe 5[^] D eno è formata da 12 alunni 2 femmine e 10 maschi, tra questi un alunno con obiettivi minimi.

Comportamento:

Gli alunni hanno mantenuto quasi sempre un comportamento corretto, ma durante le attività pratiche- sportive qualche volta c'è stato bisogno di ricorrere ad interventi disciplinari per contenere la loro vivacità ed esuberanza, poiché estremamente competitivi ed alcuni di loro incapaci di gestire in modo adeguato la loro emotività.

Partecipazione:

La partecipazione alle attività sportive (gioco della pallavolo e tennis da tavolo), è stata da parte di tutta la classe sempre attiva e supportata da un impegno costante in ogni lezione, in questo modo si è creato un buon dialogo educativo e il raggiungimento di ottime competenze.

Interesse:

Gli alunni si sono mostrati interessati alla maggior parte degli argomenti trattati, con differenze individuali per la parte teorica, poiché nella parte pratica hanno dimostrato tutti un alto livello di partecipazione. Gli alunni sono sempre stati attivi, vivaci e spesso propositivi.

Impegno:

L'impegno è stato sempre costante durante l'anno, inoltre gli alunni hanno mostrato un atteggiamento maturo nei confronti delle attività didattiche.

Profitto:

Tenuto conto del livello di partenza, già alto nelle abilità sportive, delle attitudini degli alunni e del loro vissuto relativo all'attività fisica, si può ritenere che le competenze acquisite siano più che soddisfacenti.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione:

Gli alunni possiedono conoscenza ed acquisizione dei regolamenti delle discipline sportive praticate, dei ruoli funzionali e tecnici (arbitraggio) e delle strategie da applicare durante le diverse fasi di gioco della pallavolo e del tennis da tavolo, riconoscono punti di forza e debolezza degli avversari e sanno collaborare con i compagni di squadra, valorizzano le abilità di ciascuno per il raggiungimento di uno scopo comune.

Inoltre, mostrano una padronanza del linguaggio specifico ma ancora non riescono a controllare e gestire le emozioni quando sono in piena partita sportiva.

Infine, gli alunni hanno acquisito conoscenze sommarie su apparati e sistemi, i principi del fairplay, le dipendenze e il primo soccorso.

Modalità di lavoro:

Sul piano metodologico il percorso didattico è stato finalizzato soprattutto a valorizzare le potenzialità di ogni studente in ordine all'integralità del proprio sviluppo. Infatti, il metodo oltre all'esecuzione di corrette azioni motorie, ha mirato anche alla consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in una dimensione di competenze sociali o trasversali. Quindi il lavoro si è svolto in modo da utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile, partecipando a gare scolastiche, collaborando anche in compiti di arbitraggio.

I metodi di lavoro sono stati:

Deduttivo, induttivo, task analysis, problem solving, cooperative Learning.

Verifica e valutazione:

Le verifiche sono avvenute attraverso l'osservazione degli allievi in base alle caratteristiche del movimento e le caratteristiche in situazioni di gioco, rispetto all'impegno, alla partecipazione, all'interesse, ai comportamenti sociali. Inoltre, sono state somministrate prove di verifica orali e scritte. La valutazione è avvenuta alla fine di ogni trimestre in base agli apprendimenti acquisiti e alle competenze raggiunte.

Napoli lì, 28/04/23

Prof.ssa Tarricone Eusapia

PERCORSO DIDATTICO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazioni ed elaborazione dei risultati personali -saper eseguire azioni motorie efficaci in situazioni complesse -percezione e controllo del corpo -cultura multi sportiva -comprensione della funzione delle regole nelle attività sportive -collaborare e lavorare in squadra -applicare strategie nei giochi sportivi -affrontare i confronti con un'etica corretta e accettare i propri i limiti -una maggiore capacità di decisione, di giudizio, di lealtà, di collaborazione
<p><u>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -conoscere la terminologia della disciplina -conoscere il valore del confronto e della competizione -conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati -riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo -conoscere i fondamentali di due sport di squadra e le loro regole di gioco (pallavolo-pallacanestro) -cenni di anatomia e fisiologia: i muscoli lisci, striati, il muscolo cardiaco -le ossa -il fairplay -norme di primo soccorso- traumi muscolari e articolari
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -imparare ad attribuire allo sport un ruolo in ambito sociale, culturale e comunicativo -saper accettare le decisioni arbitrali -saper correre, saltare, lanciare e orientarsi nello spazio-tempo -riuscire a contenere impulsi prevaricatori e aggressivi -saper rispettare gli avversari e condividere con i compagni vittorie e sconfitte -saper assumere posture adeguate a reagire a situazioni di pericolo -saper essere nell'attività sportiva sia giocatore, che allenatore, che arbitro -essere puntuali nell'assolvimento dei compiti assegnati
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -lezione frontale interattiva -metodo globale e analitico -task analysis - problem solving

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

8.10 IRC

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

“ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI”

RELAZIONE FINALE

CLASSE 5[^] Sez. D Eno

DOCENTE: Fausta Colapietro

MATERIA: IRC

MONTE ORE 10

ANNO SCOLASTICO:2022/2023

**Testi adottati:” TERZO MILLENNIO CRISTIANO “ ,VOL. UNICO di
PASQUALI_PANIZZOLI, ED. LA SCUOLA, ISBN: 9788835020905**

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

Comportamento: La classe, a parte qualche punta di eccellenza, ha avuto un comportamento appena sufficiente.

Partecipazione: La partecipazione alle attività e le risposte alle sollecitazioni didattico - educative della classe, sono da considerarsi nel complesso appena sufficienti e anche qualche insufficiente ; questo atteggiamento non ha permesso il naturale miglioramento delle attività specifiche, degli aspetti relazionali relativi al saper comunicare e relazionarsi con gli altri , degli aspetti culturali antropologici e religiosi universali. Pochi hanno partecipato al dialogo educativo e pochi si sono lasciati coinvolgere come avrebbero potuto, avendone le capacità.

Interesse: Anche se sollecitati costantemente, solo pochi sono stati interessati al dialogo e attività della disciplina, per cui le lezioni si sono svolte in un clima distratto e di richiamo al comportamento adeguato e di richiesta di rispetto.

Impegno: La progressione dell'apprendimento è stata lenta e faticosa e solo pochi allievi si sono distinti per impegno adeguato e un metodo di lavoro corretto.

Profitto: Raggiunti pochi obiettivi.

Conoscenze, competenze e capacità disciplinari. Livello di acquisizione: Livello di acquisizione appena sufficiente.

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

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

PERCORSO DIDATTICO: IRC

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

CLASSE 5D ENO

DOCENTE: FAUSTA COLAPIETRO

MATERIA: IRC

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

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

COMPETENZE:

L'IRC contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del Patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità religiosa per una buona convivenza sociale e maturità personale.

ABILITA':

Formulare domande di senso. Conoscere i segni e linguaggio religioso appropriato.

Storia della chiesa e delle diverse religioni.

Leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella letteratura.

Operare scelte morali di carità circa le problematiche suscitate nello sviluppo scientifico tecnologico nel confronto con i valori cristiani.

CONOSCENZE/ CONTENUTI:

Interrogativi universali dell'uomo.

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

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

METODOLOGIE:

Lezioni frontali.

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

STRUMENTI:

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

VERIFICHE:

Verifiche e valutazione in intere strutturate e dialogate.

APPENDICE NORMATIVA

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

- ✓ [DPR 22 giugno 2009, n.122](#) (Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni)
- ✓ [D Lgs 13 aprile 2017, n 61](#) (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107)
- ✓ [D Lgs 13 aprile 2017, n 62](#) (Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107)
- ✓ [Raccomandazione del Consiglio UE-22 maggio 2018](#) (Relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente)
- ✓ [DM 26 novembre 2018, n 769](#) (Concernente i Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte e le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi)
- ✓ [Legge 20 agosto 2019, n 92](#) (Introduzione all'insegnamento di Educazione civica)
- ✓ [DM 21 novembre 2019, n 1095](#) (Concernente il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 1^a prova scritta)
- ✓ [DM 6 agosto 2020, n 88](#) (Curriculum dello studente)
- ✓ [Nota 23 settembre 2022, n 24344](#) (Concernente i termini e le modalità per la presentazione delle domande dei candidati interni ed esterni all'esame di Stato)
- ✓ [OM 25 gennaio 2023, n 11](#) (Costituzione e nomina delle commissioni)
- ✓ [OM 09 marzo 2023, n 45](#) (Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione)
- ✓ [Omissis nota del 21 marzo 2017, prot.10719](#) (Nota del garante)

ALLEGATI

ELENCO ALLEGATI

Allegato 1. Relazione sull'attività di Stage

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

- ✓ Elenco Candidati ammessi all'esame di stato
- ✓ Copia Verbale Scrutinio Finale
- ✓ Copia Tabellone ammissione esami di stato
- ✓ Giudizi ammissione esami di stato
- ✓ Certificazione competenze
- ✓ Riepilogo totale credito attribuito
- ✓ Programmi svolti
- ✓ Tracce Simulazione Prima Prova scritta
- ✓ Tracce Simulazione Seconda Prova scritta
- ✓ Griglie di valutazione Prima Prova scritta
- ✓ Griglia di valutazione Seconda Prova scritta
- ✓ Griglia valutazione Colloquio Orale
- ✓ Verbale simulazione colloquio orale

Allegato 1

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

RELAZIONE FINALE TUTOR SCOLASTICO INTERNO

Tutor Scolastico: Prof. RUSSO ANGELO

Modalità di svolgimento del PCTO:

x presenza

x E-learning

Totale ore: 210/280

RESOCONTO DEL PERCORSO ATTUATO:

L'attività di PCTO, svolta negli a.s 2020/21-2021/2022-2022/2023, di seguito elencate, riguarda la classe V D eno dell' IPSSEO A.E.FERRAIOLI.

Gli allievi hanno svolto solo il terzo anno le ore previste per le attività di PCTO in DAD con IDENTITA' GOLOSE DI MILANO, mentre per le restanti ore e precisamente per il IV e V anno sono state svolte in presenza presso varie strutture ricettive/ristorative sul tutto il territorio locale e nazionale italiano.

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

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

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

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

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

PUNTI DI FORZA:

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

PUNTI DI CRITICITÀ:

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

PERCORSO FORMATIVO REALIZZATO:

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

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

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

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

Valutazione complessiva del percorso

Gli alunni hanno vissuto questo momento come una straordinaria opportunità di crescita formativa, in una società dove è richiesta ai giovani sempre più specializzazione, ma allo stesso tempo flessibilità e adattamento, la scuola deve poter proporre ai propri allievi queste preziose opportunità, che sono bagaglio ad alto valore aggiunto, per proporsi positivamente nel mondo del lavoro.

Napoli, 04/05/2023

Prof. Russo Angelo

Si allega scheda PCTO

Cognome e Nome	Stage III anno	Stage IV anno	Stage V anno	Tot. ore
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS