

I.P.S.S.E.O.A. "A. E. FERRAIOLI"
NAPOLI
Prot. 0004012 del 12/05/2023
IV (Entrata)



I.P.S.S.E.O.A.
"Antonio Esposito Ferraioli"
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA'
ALBERGHIERA

"Antonio Esposito Ferraioli"
CORSO MALTA 147 - NAPOLI

Sede Centrale Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052

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

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

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DI PRESENTAZIONE

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

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

Classe 5[^] Sez A
Articolazione Enogastronomica

Coordinatore: Prof. Antonella Feole

Dirigente Scolastico: Prof.ssa Rita Pagano

INDICE

PARTE UNO PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO – ESTRATTO DEL PTOF-

1.L'ISTITUTO

presentazione dell'istituto	pag.10
caratteristiche del territorio e dell'utenza	pag.10
ambiente socio-culturale di provenienza	pag 11

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO E PIANO DI STUDI

il curricolo d'istituto	pag .11
piano di studi	pag. 14
profilo in uscita	pag. 14
caratteri dell'indirizzo di studio	pag.14
enogastronomia	pag 16
profilo	pag.16
quadro orario settimanale	pag. 18
presentazione della commissione	pag. 19

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

caratteristiche generali	pag.19
indicazioni del consiglio di classe su strategie e metodi per l'inclusione	pag.19

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

programmazione del consiglio di classe	pag.20
metodologie e strategie didattiche	pag.20
criteri e strumenti per la valutazione	pag.22
criteri di attribuzione del voto di condotta	pag.22
partecipazione delle famiglie	pag.22

5. ATTIVITA' E PROGETTI

attività di recupero e potenziamento	pag.25
orientamento in uscita	pag.25
criteri di attribuzione dei crediti scolastici	pag.25

PARTE DUE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1.Composizione e Storia Della Classe	pag. 29
Presentazione Della Classe V A Enogastronomia	pag. 29
2.Istituto E Classe Di Provenienza Degli Alunni	pag-31

3.Crediti Scolastici Terzo E Quarto Anno	pag.29
3.1 Motivazioni attribuzione banda alta del credito terzo anno	pag.29
3.2 Motivazioni attribuzione banda alta del credito quarto anno	pag.29
4.Composizione Consiglio di Classe V A Enogastronomia	pag.30
4.1 Continuità Docenti	pag. 31
5.Libri di Testo	pag. 32

PARTE TRE INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE DELLA CLASSE

1.PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V A ENOGASTRONOMI	pag. 34
2.EDUCAZIONE CIVICA	pag.34
2.1Percorsi pluridisciplinari classe V A Eno	pag. 40
3.PROGETTO TRIENNALE PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)	pag.42
PCTO Relazione finale	pag.44
4. ATTIVITA' E PROGETTI INTEGRATIVI	pag.48
4.1 Prove Nazionali Invalsi	pag.48
4.2 Attivita' Commissione Salute e Ambiente: Progetto LILT	pag.48
4.3 Attività di Orientamento in uscita	pag.48
4.4 Attività didattiche opzionali	pag 49
5.INIZIATIVE COMMISSIONE ELETTORALE E LEGALITÀ	
5.1Incontro con La Guardia Di Finanza	pag. 49
5.2Incontri con Esercito	pag. 49
5.3Incontri con I Nas	pag. 50
5.4Incontro ANPI	pag. 50

PARTE QUATTRO RELAZIONI FINALI E PERCORSI SINGOLE DISCIPLINE

RELIGIONE

Relazione	pag. 52
Percorso	pag. 53

ITALIANO E STORIA

Relazione	pag. 54
Percorso Italiano	pag. 56

Percorso Storia	pag. 59
MATEMATICA	
Relazione	pag. 61
Percorso	pag..63
INGLESE	
Relazione	pag..65
Percorso	pag. 69
DTA	
Relazione	pag. 71
Percorso	pag. 73
SPAGNOLO	
Relazione	pag. 77
Percorso	pag. 79
ALIMENTAZIONE	
Relazione	pag. 81
Percorso	pag. 83
CUCINA	
Relazione	pag. 84
Percorso	pag. 86
SALA	
Relazione	pag. 90
Percorso	pag. 94
EDUCAZIONE FISICA	
Relazione	pag.92
Percorso	pag. 94

PARTE CINQUE VALUTAZIONE FINE PERCORSO E, CRITERI AMMISSIONE ALL'ESAME, GRIGLIE DI VAUTAZIONE – INDICAZIONI MINISTERIALI

1.VALUTAZIONE	pag 96
1.2.Criteri di Valutazione	pag.96
1.3.Criteri di Valutazione di fine percorso e Ammissione all'Esame	pag.96
1.4.Criteri di Valutazione di fine percorso e Ammissione all'Esame	pag.97
1.5.Criteri di Attribuzione Crediti	
pag.94	
2.PROVE D'ESAME D.Lgs 62/2017	pag. 101
2.1 valutazione prove scritte OM 45/2023	pag. 101
2.2 prima prova	pag. 101
2.3 seconda prova	pag. 105
2.4 colloquio e griglia di valutazione	pag. 106
3.SIMULAZIONI DELLE PROVE	pag. 108

COMMISSARI INTERNI DELLA V A ENOGASTRONOMIA

FIRME DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

Indice

PARTE UNO

UNO PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO – ESTRATTO DEL PTOF-

1.1 Presentazione dell'Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e per l'Ospitalità Alberghiera "Antonio 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 didattica-educativa più ampia e proficua per il processo di crescita delle studentesse e degli studenti del nostro Istituto. Le famiglie partecipano in modo poco attivo alla vita scolastica e spesso risultano sprovviste di adeguati riferimenti pedagogici per il percorso di formazione e istruzione dei loro figli. 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”**. I cinque anni del corso sono divisi in un biennio comune ed un successivo triennio, con distinte annualità del terzo, quarto e quinto anno (tale suddivisione è stata introdotta dal d.lgs 61/2017, a partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2018/2019).



Le ore di lezione sono 32 settimanali.

2.3 Profilo in uscita

2.3.1 Caratteri dell'indirizzo di studio

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

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

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
- Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

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

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

Biennio Comune

Il biennio costituisce un periodo irrinunciabile per l'alunno in vista dell'assolvimento dell'obbligo d'istruzione nonché per il raggiungimento delle competenze di cittadinanza ridefinite nella più recente normativa europea tramite la Raccomandazione del Consiglio dell'UE del 22/05/2018. In tale

quadro di riferimento, risulta ineludibile l'organizzazione in assi culturali che, in sostituzione della tradizionale organizzazione scolastica in discipline, intende favorire l'acquisizione di un sapere di carattere multiculturale e un più naturale accesso a livelli superiori di istruzione e al mondo del lavoro.

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

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

Terzo, Quarto e Quinto anno

Il terzo, quarto e quinto anno specificano in modo differenziato 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.

CODICI ATECO : 56.10.11 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE
 56.10.3 GELATERIE E PASTICCERIE
 56. 30.00 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA
 55. 10.00 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI

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

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. CRESCENZO BARONE
2	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PROF. ROSA NESTICÒ
3	LINGUA SPAGNOLA	PROF. MARIANGELA SAGGESE

....

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

3.1 Caratteristiche Generali

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

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

Per ciascun allievo diversamente abile viene redatto il piano educativo individualizzato (PEI). In particolare, per gli alunni diversamente abili del primo anno, la proposta di PEI viene formulata a

seguito di un periodo di attento monitoraggio in cui l'insegnante di sostegno ed i docenti curricolari osservano (nel modo meno invasivo possibile e favorendo nel contempo l'inserimento nel gruppo classe) le modalità relazionali, comunicative e di apprendimento del ragazzo, effettuando una prima valutazione delle sue difficoltà e potenzialità, sulla base delle quali delineare un percorso individualizzato di apprendimento.

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

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

Tra le strategie applicate:

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

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

...

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Programmazione del Consiglio di Classe

Il Consiglio di Classe della 5[^]D Enogastronomia ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze, abilità e conoscenze previste nella programmazione stessa.

4.2 Metodologie e Strategie didattiche

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

- Approccio Comunicativo-Funzionale
- Lezione frontale
- Discussione guidata

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

MEZZI E STRUMENTI

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

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

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

VERIFICHE

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

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

TIPOLOGIE DI PROVE

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

- colloquio tradizionale

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

4.3 Criteri e strumenti per la valutazione

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

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

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

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

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

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

4.4 Criteri di attribuzione del voto di condotta

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

4.5 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.

5. ATTIVITA' E PROGETTI

All'interno delle attività curricolari, extracurricolari ed integrative proposte dalla scuola, la classe ha partecipato a diverse iniziative , di cui è dato dettaglio in sezione successiva del presente documento:

5.1 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.

5.2 Orientamento in uscita

Declinate nel dettaglio in sezione successiva

...

5.3 Criteri di attribuzione dei Crediti Scolastici

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

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

Per l'attribuzione del Credito Formativo del quinto anno, il C.d.C., in sede di scrutinio finale si procederà al calcolo della media aritmetica dei voti in tutte le discipline (compreso quello di condotta) individuando il range di oscillazione dei punti di credito in base alla tabella di legge. La designazione della banda alta del credito della fascia, il C.d.C. si atterrà ai criteri approvati dal collegio docenti.

PARTE DUE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Handwriting practice lines consisting of multiple sets of horizontal dashed lines on a white background.

3.CREDITI SCOLASTICI TERZO E QUARTO ANNO

ALUNNO	<i>Media voti</i>	<i>Credito 3° anno</i>	<i>Media voti</i>	<i>Credito 4° anno</i>	TOTALE CREDITO
OMISSIS	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
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS

(1) Crediti secondo la tabella fornita dal D.Lgs.62/2017

3.1 Motivazioni attribuzione banda alta del credito terzo anno

Nessun alunno ha avuto banda alta del credito

3.2 Motivazioni attribuzione banda alta del credito quarto anno

<i>Alunno</i>	<i>Media</i>	<i>Credito</i>	<i>Esperienze Formative</i>	<i>Altro</i>
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	

4. Composizione Consiglio di Classe V A Enogastronomia

N	Docente	Materia
1	Prof.ssa Antonella Feole	Lingua e letteratura Italiana - Storia
2	Prof.ssa Loredana Brancaccio	Matematica
3	Prof.ssa Barbara Gargiulo	1. Lingua straniera Inglese
4	Prof. Mariangela Saggese	2. Lingua straniera Francese
5	Prof. Antonio Anzalone	Diritto e Tecniche Amministrative
6	Prof.ssa Rosa Nesticò	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
7	Prof. Raffaella Gallo	RC o attività alternative
8	Prof. Andrea Artesi	Scienze Motorie e Sportive
9	Prof. Crescenzo Barone	Lab. Serv. Enogastr. Settore Cucina
10	Prof.ssa Maria Finzi	Lab. Serv. Eno. Settore Sala e Vendita
11	Prof. Maria Antonietta Giudice	Sostegno
12	Prof. Valeria Fariello	Sostegno

4.1 Continuità Docenti

DISCIPLINE	PROF. III ANNO	PROF. IV ANNO	PROF. V ANNO
ITALIANO	FEOLE ANTONELLA	FEOLE ANTONELLA	FEOLE ANTONELLA
STORIA	FEOLE ANTONELLA	FEOLE ANTONELLA	FEOLE ANTONELLA
MATEMATICA	BRANCACCIO LOREDANA	BRANCACCIO LOREDANA	BRANCACCIO LOREDANA
INGLESE	BANDIERA MARIA CARMELA	GARGIULO BARBARA	GARGIULO BARBARA
SPAGNOLO	RUSSO ANNA MARIA	SAGGESE MARIANGELA	SAGGESE MARIANGELA
DTA	ANZALONE ANTONIO	ANZALONE ANTONIO	ANZALONE ANTONIO
SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	NESTICO' ROSA	NESTICO' ROSA	NESTICO' ROSA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	BARONE CRESCENZO	BARONE CRESCENZO	BARONE CRESCENZO
LABORATORIO DI SALA/VENDITA	-----	ROMANO ANTONIO	FINZI MARIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARTESI ANDREA	ARTESI ANDREA	ARTESI ANDREA
RELIGIONE	GALLO RAFFAELA	PICAZIO CLAUDIA	GALLO RAFFAELA
SOSTEGNO	MARIA ANTONIETTA GIUDICE	MARIA ANTONIETTA GIUDICE	MARIA ANTONIETTA GIUDICE
SOSTEGNO	FAVELLA FILOMENA	RUSCIANO ASSUNTA	VALERIA FARIELLO

5.Libri di Testo

MATERIA	LIBRI DI TESTO
Italiano	ROBERTO CARNERO GIUSEPPE IANNACCONE “I COLORI DELLA LETTERATURA” Vol. 3 Giunti T.V.P.
Storia	GENTILE G. RONGA L. “GUIDA ALLO STUDIO DELLA STORIA 5” EDITRICE LA SCUOLA
Inglese	Well Done! Di Catrin Elen Morris,casa editrice:ELI LA Spiga edizioni
Spagnolo	MARTA CERVI SIMONETTA MONTAGNA, <i>Al Gusto</i> , LOESCHER
Matematica	“Colori della Matematica Edizione Bianca per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri” Vol.A Autori: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni
Laboratorio di Servizi Enogastronomici	Alma Tecniche di Cucina e Pasticceria con quaderno delle competenze. Edizioni Plan
Diritto e Tecniche Amministrative	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL’IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA Autori: CATERINA DE LUCA – MARIA TERESA FANTOZZI
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	“Alimentazione oggi “ autore Silvano Rodato Editore CLITT
Laboratorio Servizi di Sala Bar	Sala e vendita per cucina ALMA edizioni Plan.
Educazione Fisica	Lovecchio - Fiorini Educare al movimento Edizioni Moretti scuola
Religione Cattolica	Pasquali Simonetta – Panizzoli Alessandro Terzo Millennio Cristiano Volume Unico La scuola Editrice

PARTE TRE

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE DELLA CLASSE

1.PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

Il Consiglio di Classe della V^A A Enogastronomia ha impostato la propria programmazione didattica al fine di garantire agli alunni una solida preparazione culturale di base, un discreto atteggiamento critico, necessarie alla formazione di un cittadino responsabile, ma anche un adeguato sviluppo delle competenze, abilità e conoscenze previste dal PECUP, necessarie a garantire agli allievi la possibilità di un felice inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro.

Nel corso dell'anno i docenti hanno adoperato una pluralità di forme di mediazione didattica e di verifica, di mezzi e strumenti, secondo la propria valutazione di efficacia ed efficienza. I modelli attuati sono elencati in dettaglio nei percorsi dei docenti e nel PTOF. Sinteticamente se ne riportano qui alcuni e i dati essenziali:

4.1 Metodologie e Strategie Didattiche

- lezione frontale con attività di tipo comunicativo;
- lettura di articoli di quotidiani, riviste, testi, ecc
- discussione guidata;
- lavori di coppia, di gruppo e uso del tutoraggio;
- ricerche personali di approfondimento;
- metodo induttivo- deduttivo;
- problem solving;
- simulazioni varie;
- esercizi di sostegno, espansioni e reimpiego.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

MEZZI E STRUMENTI:

Nello svolgimento dell'attività didattica frontale realizzata nei primi due trimestri scolastici, sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

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

Nello svolgimento dell'attività didattica a distanza realizzata a partire dal 25 marzo 2020 utilizzando la piattaforma Microsoft Teams sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo
- materiale didattico preparato dai docenti e caricato sulla piattaforma
- video
- Internet
- Smart phone
- Power point

VERIFICHE

FREQUENZA:

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

TIPOLOGIA:

PROVE ORALI:

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

Anche durante la didattica a distanza i docenti hanno effettuato verifiche orali in videochiamata richiedendo allo studente di attivare la videocamera.

PROVE SCRITTE:

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

TIPOLOGIE DI PROVE

Le prove somministrate agli allievi sono state di vario genere:

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

2.EDUCAZIONE CIVICA

Una parte essenziale della programmazione della classe è quella di educazione civica, insegnamento di tipo pluridisciplinare, al quale tutti i docenti delle diverse discipline hanno partecipato.

Com'è noto le aree tematiche coinvolte nell'insegnamento sono tre:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE

Nel corso dell'anno i docenti componenti il consiglio di classe hanno lavorato intorno a questi nuclei tematici, all'interno delle proprie programmazioni disciplinari in diretto collegamento con le proprie discipline, sottolineando in questi specifici momenti della didattica, accanto al nucleo di ordine cognitivo, la rilevanza delle tematiche nella acquisizione di comportamenti idonei a costruire un cittadino maturo, responsabile, consapevole.

In modo particolare in questo quinto anno si è data grande rilevanza agli Obiettivi della Agenda 2030 e al tema dello sviluppo sostenibile, intorno al quale si è deciso di costruire i percorsi pluridisciplinari e i materiali-stimolo per la conduzione dell'Esame di maturità.

Si allega alla presente pagina la programmazione di Educazione civica e l'elenco di nuclei tematici/ materiale stimolo pensato per l'Esame di Stato:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
"Antonio Esposito Ferraioli"
A.S. 2022/2023

PROGRAMMAZIONE DIDATTICO DISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE QUINTA A ENOGASTRONOMIA

Prof. Coordinatrice Antonella Feole

COMPETENZE (all.C D.M. 35/2020)	NUCLEI CONCETTUALI	CONOSCENZE	ABILITÀ	DISCIPLINE	OR E
<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. - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. -Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. -Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e</p>	<p>COSTITUZION E, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</p>	<p>- Nascita della Repubblica italiana e nascita della Costituzione</p> <p>- Il contesto storico in cui nasce la Costituzione Repubblicana -La struttura della Costituzione -I principi Fondamentali</p> <p>-La valenza del lavoro negli - La tutela del lavoro</p> <p>- La libertà di iniziativa economica e la tutela della proprietà privata</p>	<p>Adottare azioni nel rispetto dei valori della democrazia, perseguendo l'obiettivo del progresso socioeconomico dell'intera collettività, indirizzando i propri comportamenti attuali e futuri, soprattutto alla tutela dei diritti universali dei popoli.</p>	<p>DTA</p> <p>ITALIANO/STORIA</p>	<p>3</p> <p>2</p>

scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Partecipare al dibattito culturale					
<p>-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>-Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>-Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>-Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>-Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p>SVILUPPO SOSTENIBILE (Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona)</p>	<p>Sviluppo sostenibile</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Obiettivo 1 Sconfiggere la povertà</p> <p>Obiettivo 2 Sconfiggere la fame</p> <p>Obiettivo 3 Salute e benessere</p> <p>Obiettivo 4 Istruzione di qualità</p> <p>Obiettivo 6 Acqua pulita e servizi igienico-sanitari</p> <p>Obiettivo 8 Lavoro dignitoso e crescita economica</p> <p>Obiettivo 12 Consumo e produzioni responsabili:</p> <p>Obiettivo 13 Lotta al cambiamento climatico</p> <p>Obiettivo 14 La vita sott'acqua</p> <p>Obiettivo 15 La vita sulla terra</p> <p>Obiettivo 16 Pace, giustizia e istituzioni solide</p>	<p>Adottare comportamenti volti al contrasto ed alla riduzione degli sprechi nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale</p>	<p>ITALIANO/STORIA</p> <p>DTA</p> <p>INGLESE</p> <p>FRANCESE</p> <p>MATEMATICA</p> <p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>SALA</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>IRC</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. - Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p>- La comunicazione efficace nel marketing</p> <p>-Le fake news e la propaganda</p>	<p>Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione e delle disuguaglianze e favorire una produzione e distribuzione dei diritti</p>	<p>Italiano e storia</p> <p>DTA</p>	<p>2</p> <p>3</p>
	TOTALE ORE				33

Il lavoro sui temi dell'educazione civica, come quello sulle discipline , è ancora in fase di svolgimento, per cui potrà , nella sua redazione finale, presentare piccole modifiche.

**Percorsi pluridisciplinari classe V A Eno
(in via di svolgimento)**

**Aree tematiche : Sviluppo sostenibile
Coesione sociale
Transizione ecologica**

Educazione civica---- percorsi pluridisciplinari: Agenda 2030

ONU Agenda 2030

- Obiettivo 1** **Sconfiggere la povertà**
 1.Povertà ed emigrazione
- Obiettivo 2** **Sconfiggere la fame**
 1. fame
 2. Malnutrizioni
- Obiettivo 3** **Salute e benessere**
 1. Salute e benessere nelle varie fasi dell'età.
 2. Benessere fisico e psichico: Anoressia e bulimia
 3. Le contaminazioni
- Obiettivo 4** **Istruzione di qualità**
 1.La formazione professionale
- Obiettivo 6** **Acqua pulita e servizi igienico-sanitari**
 1.salute e igiene
- Obiettivo 12** **Consumo e produzioni responsabili:**
 1. Lotta allo spreco alimentare nella filiera
 2. Lotta allo spreco alimentare domestico
- Obiettivo 13** **Lotta al cambiamento climatico**
 1.Il cambiamento climatico e la biodiversità
- Obiettivo 14** **La vita sott'acqua**
 1.La biodiversità : Il Made in Italy
- Obiettivo 15** **La vita sulla terra**
 1.La biodiversità : Il Made in Italy

Obiettivo 16

Pace, giustizia e istituzioni solide

- 1. Ecomafie ed Ecoreati**
- 2. Identità personale, sociale e giuridica**

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

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

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

passioni e punti di forza, consente di coniugare il sapere acquisito in aula con le competenze maturate grazie all'esperienza di stage in azienda.

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

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

Gli obiettivi formativi generali perseguiti dal progetto sono:

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

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

Articolazione "Enogastronomia":

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

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).

Elenco degli allegati:

Allegato 1. Relazione sull'attività di Stage

Handwriting practice lines consisting of multiple sets of three horizontal lines (top, middle, bottom) for letter formation.

Si allega scheda PCTO

Cognome e nome	Stage III anno	IV anno	V anno	Tot.ore
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	200
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	200
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	200
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	230
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	280

4. ATTIVITA' E PROGETTI INTEGRATIVI

4.1 Prove Nazionali Invalsi

La classe V A Enogastronomia ha sostenuto le prove di Italiano, matematica, inglese nella settimana che l'Invalsi ha designato, il 2/05 italiano, 7/05 matematica, 8/05 inglese. Tutti gli alunni hanno svolto regolarmente la prova, ad eccezione di Longobardi Martina, che si è di fatto ritirata.

Per quest'anno, pur essendo l'Invalsi tra le priorità del RAV, non disponendo di organico di potenziamento per tutte le discipline, sono state effettuate giornate preparatorie o simulazioni Invalsi, solo per matematica, oltre quelle svolte dai docenti autonomamente nel proprio orario.

4.2 Attività Commissione Salute e Ambiente

Progetto LILT

Partecipazione al progetto “**A Tavola con la LILT**”, redatto e organizzato dalla Commissione Salute dell'Istituto e guidato dalla Biologa Nutrizionista Dott.ssa Antonella Venezia della LILT (Sezione di Napoli). Il progetto, inserito nel programma della settimana *Nazionale della Prevenzione Oncologica della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori*, ha coinvolto gli studenti di tutte le classi 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 cooking*, in data 22 marzo 2023, dal titolo: “ **Olio extravergine di oliva: caratteristiche, proprietà nutrizionali e benefici per la salute**”, a cui hanno partecipato oltre al Dirigente Scolastico Rita Pagano, diversi ospiti tra cui: Armida Filippelli– Assessore Formazione Professionale Regione Campania, Adolfo Gallipoli D'Errico– Presidente LILT Sezione di Napoli, Giuseppe Scialla–Garante dei diritti delle persone disabili della Regione Campania e Antonella Venezia- Nutrizionista LILT. La manifestazione enogastronomica ha consentito di degustare un menù, preparato dagli studenti delle classi di enogastronomia, definito da ricette aventi come protagonista l'olio extravergine di oliva, simbolo della benefica Dieta Mediterranea e *testimonial* della campagna di prevenzione. Impeccabile il servizio reso all'evento dagli studenti di Sala e Accoglienza che hanno, tra l'altro, allestito tavoli tematici in base al piatto presentato. Nel corso della manifestazione è stato presentato un power point di approfondimento sulla storia e le proprietà dell'olio extravergine di oliva dalla Dott.ssa Antonella Venezia e la Prof.ssa Sandra Molinari, mentre gli alunni, prima della degustazione, hanno illustrato il piatto preparato e le relative proprietà nutrizionali.

4.3 Attività di 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.

5. ATTIVITÀ DIDATTICHE OPZIONALI

5.1 INIZIATIVE COMMISSIONE ELETTORALE E LEGALITÀ

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

5.2 Incontro Con La Guardia Di Finanza

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

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

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

5.3 Incontri Con Esercito

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

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

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

5.4 Incontri Con I NAS

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

Gli obiettivi della collaborazione sono i seguenti:

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

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

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

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

5.5 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.

PARTE QUATTRO

RELAZIONI FINALI E PERCORSI SINGOLE DISCIPLINE

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE
CLASSE 5^ Sez. A eno**

DOCENTE: BIAGIO MAGLIULO

MATERIA: IRC

MONTE ORE 10

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

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

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: I.R.C.

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>L'irc contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità religiosa per una buona convivenza sociale e maturità personale.</p>
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>L'irc contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e Reagire 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. UDA:Gesù vero uomo ci indica come costruire una convivenza di pace</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>L'irc contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità religiosa per una buona convivenza sociale e maturità personale.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezioni frontali. Utilizzo di varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatica.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Verifiche e valutazione in itinere strutturate e dialogate</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Diversi libri di testo e materiale strutturato con schede e test, percorsi di ricerca</p>

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE
CLASSE 5 A- indirizzo enogastronomia**

DOCENTE: DOCENTE: Prof.^{ssa} ANTONELLA FEOLE

MATERIA: ITALIANO E STORIA

ANNO SCOLASTICO: 2022 / 2023

Testi adottati: "i COLORI DELLA LETTERATURA" Carnero Iannaccone ed Giunti TVP

"Guida allo studio della storia Il Novecento e l'inizio del XXI secolo vol. 5" di Gianni Gentile,

Luigi Ronga La Scuola editrice

–

OMISSIS

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: ITALIANO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di Stato dal D.M. 62/2017 (attuativo della legge n. 107/15), come modificato dalla legge n.108/2018. • Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico –stilistici. • Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative, critiche ed estetiche.
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Il secondo Ottocento, contesto storico - culturale Naturalismo e Simbolismo Il contesto socio – economico L'età del Positivismo La cultura La letteratura Dal Verismo al Decadentismo La cultura La letteratura</p> <p>GIOVANNI VERGA La vita, le opere, pensiero e la poetica "Rosso Malpelo" (da <i>Vita dei campi</i>) "I Malavoglia Cap 1....."</p> <p>GIOVANNI PASCOLI La vita, le opere, il pensiero e la poetica Italy Brano del cap. XX brano da "La grande proletaria si è mossa" X Agosto</p> <p>GABRIELE D'ANNUNZIO La vita, le opere, il pensiero e la poetica "Andrea Sperelli: ritratto di un esteta)</p> <p>ITALO SVEVO La Vita, le opere, il pensiero e la poetica La coscienza di Zeno. Prefazione La coscienza di Zeno Brano sul Il vizio del fumo La coscienza di Zeno. Brano La morte di mio padre</p> <p>LUIGI PIRANDELLO</p>

	<p>La vita, le opere, il pensiero e la poetica Il treno ha fischiato Il fu Mattia Pascal. Premessa. Uno, Nessuno e Centomila Brano dal libro primo</p> <p>LA POESIA E LA GUERRA</p> <p>GIUSEPPE UNGARETTI La vita, Le opere, il l pensiero e la poetica</p> <p>“Veglia” “<i>Soldati</i>” “<i>San Martino del Carso</i>”. “In memoria</p> <p>LA TRAGEDIA DELLA SHOAH PRIMO LEVI In via di svolgimento</p>
<u>ABILITA’:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiana del secondo Ottocento, e del primo Novecento • contestualizzare i testi letterari • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiano del secondo Ottocento al primo dopoguerra, identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal primo al secondo Novecento; identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato • identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione dialogata e partecipata, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni multimediali.</p>

<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

STORIA

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: STORIA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: STORIA	<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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">• L'ALBA DEL VENTESIMO SECOLO<ol style="list-style-type: none">1. La seconda rivoluzione industriale2. Le Bella epoque;3. I caratteri generali dell'età Giolittiana4. 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 posizione2. L'intervento dell'Italia in guerra; interventisti e neutralisti3. La grande guerra: dal 1915 alla fine del conflitto4. I trattati di pace• IL DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929<ol style="list-style-type: none">1. La crisi del dopoguerra in Italia2. La crisi economica e politica in Europa• L'ITALIA FASCISTA<ol style="list-style-type: none">1. La nascita del Fascismo2. Il Fascismo: le leggi fascistissime, i patti Lateranensi, la propaganda, economia e società3. La politica economica e la politica estera di Mussolini• LA RIVOLUZIONE RUSSA<ol style="list-style-type: none">1. L'impero russo nel XIX2. la rivoluzione del 1917 in Russia3. La nascita dell'URSS4. Da Lenin a Stalin• LA GERMANIA NAZISTA<ol style="list-style-type: none">1. La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler2. La persecuzione degli Ebrei3. gli anni trenta, nazionalismo, autoritarismo e dittatura4. La politica estera di Hitler• LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA<ol style="list-style-type: none">1. Un paese arretrato2. Dalla fine della monarchia alla dittatura di Francisco Franco

	<p>● LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <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 <p>● IL DIFFICILE DOPOGUERRA</p> <p>In via di svolgimento</p>
	<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:	

RELAZIONE FINALE

a.s. 2022/2023

Docente: LOREDANA BRANCACCIO

Materia: MATEMATICA

Monte ore annuale: 3h settimanali – 99 Ore complessive – 71 Ore effettive

- Dal 15 settembre al 10 maggio sono state svolte 58 ore curricolari**
- Dal 11 maggio al 9 giugno sono previste 13 ore curricolari**

Testi adottati: “Colori della Matematica Edizione Bianca per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri” Vol.A

Autori: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni – Editore : Dea Scuola Petrini

Materiale ed appunti forniti dal docente

OMISSIS

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: MATEMATICA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper condurre procedimenti logici di induzione e deduzione. • Saper leggere il grafico di varie funzioni elementari. • Saper applicare correttamente le formule e i procedimenti studiati. • Sviluppare le capacità logiche e intuitive. • Sviluppare la capacità di utilizzare procedimenti euristici. • Conoscere e sapere applicare a casi concreti i concetti acquisiti. • Individuare in un testo i diversi argomenti contenuti. • Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Individuare strategie per la soluzione di problemi. • Utilizzare le tecniche della logica matematica. <p>ED. CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. • Partecipare al dibattito culturale.
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>FUNZIONI: Definizione, proprietà, funzione pari e dispari, classificazione, dominio, codominio, studio del segno, punti di intersezione con gli assi cartesiani. Grafico probabile di semplici funzioni.</p> <p>LIMITI: Definizione ed interpretazione grafica Aritmetica dell'infinito: calcolo di limiti di semplici funzioni algebriche razionali e fratte, forme indeterminate. Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.</p> <p>FUNZIONE ESPONENZIALE: definizione, grafico, proprietà.</p> <p>CONNETTIVI LOGICI: "non", "e", "o", "o...o", "se...allora", "se e solo se...allora" Quantificatori Linguaggi naturali e formali.</p> <p>ED. CIVICA Etica del web-marketer e impresa socialmente responsabile</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e acquisire la necessaria precisione del linguaggio matematico. • Conoscere i metodi risolutivi di vari tipi di equazioni e i sistemi di equazioni. • Conoscere il piano cartesiano. • Saper classificare una funzione. • Individuare dominio e codominio di una funzione. • Individuare le zone del piano cartesiano contenenti il grafico della funzione. • Individuare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. • Calcolare i limiti di semplici funzioni. • Determinare gli asintoti di una funzione. • Riconoscere le forme indeterminate • Saper costruire il grafico probabile di una funzione. • Saper leggere il grafico di una funzione • Esprimere un concetto con linguaggio formale. <p>ED. CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impiegare le tecnologie di settore per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale. • Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione delle disuguaglianze e favorire una produzione e distribuzione dei diritti.
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezione dialogata e partecipata, brainstorming, esercitazioni guidate, problem-solving.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>PROVE SCRITTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione del problema.

	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza dei metodi adoperati. • Precisione nei calcoli effettuati. • Corretta rispondenza ai quesiti preposti. • Coerenza nell'organizzazione del lavoro. • Chiarezza nell'indicazione dei risultati. <p>COLLOQUIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione del quesito posto . • Conduzione della trattazione. • Capacità di utilizzare un linguaggio matematico. • Capacità di sintesi nella trattazione. • Rielaborazione personale dei contenuti. • Chiarezza nell'esposizione
<p><u>TESTI e MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo: “Colori della Matematica Edizione Bianca per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri, Vol. A”.</p> <p>Autori: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni – Editore : Dea Scuola Petrini</p> <p>Materiale ed appunti forniti dal docente</p>

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE**

Docente: Barbara Gargiulo

Materia: Lingua e civiltà Inglese

Anno scolastico: 2022/2023

Classe: V A ENOGASTRONOMIA

Monte ore annuale: 66

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

OMISSIS

OMISSIS

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: LINGUA 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
COMPETENZE di ED. CIVICA	-rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilita'
CONOSCENZE	o.
CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>-1. FOOD TODAY Fast Food The Slow Food Movement Italian PDO, PGI, TSG GMOs Organic food</p> <p>-2. DIETS Healthy Eating The Food Pyramid The Mediterranean Diet</p> <p>-3. TEENAGERS AND DIET Eating disorders</p> <p>-4. HEALTH AND SAFETY HACCP: tasks HACCP principles Food transmitted infections and Food poisoning Food contamination: risks and preventive measures</p> <p>-5. FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES Differences between food allergy and intolerance</p> <p>-6. SPECIAL DIETS Alternative diet: macrobiotic diet/vegetarian/vegan diet</p> <p><u>7. ED CIVICA: ACTIVE CITIZENSHIP</u> -AGENDA 2030 and its goals -The Slow food Movement -The short supply chain</p>
<u>ABILITA':</u>	<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>

	<ul style="list-style-type: none"> -Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali -Utilizzare gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale. -Produrre e comprendere testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro. -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. -Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Approccio Comunicativo-Funzionale -Lezione frontale -Brainstorming -Pair work -Group work -Problem Solving -Dialoghi e conversazioni in coppie o a gruppi -Dettati, lettura (intensiva, esplorativa, estensiva, silenziosa) -Questionari -Note-taking, note making -Riassunti -Transcodificazioni -Esercitazioni di traduzioni -Ascolto di canzoni con attività di pre/while/post listening. -Visione di video con relative attività di pre/while/post watching
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione</p>

<u>TESTI e MATERIALI /</u>	WELL DONE-Catrin Elen Morris-ELI edizioni.
<u>STRUMENTI</u>	Materiale ed appunti forniti dal docente
<u>ADOTTATI:</u>	

D.T.A.
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE

DOCENTE: ANZALONE ANTONIO

MATERIA: DTA

CLASSE: V A ENO

MONTE ORE ANNUALE: 165

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

Autori: CATERINA DE LUCA – MARIA TERESA FANTOZZI

OMISSIS

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA

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

Il marketing strategico

Sviluppo e ruolo del marketing

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

Il piano di marketing

- Il piano di marketing
- Contenuti del piano di marketing

Il marketing strategico

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

Le ricerche di mercato

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

Il marketing operativo

Il marketing mix

- Definizione
- Il marketing mix dei servizi

La politica del prodotto

- Il prodotto
- Il ciclo di vita del prodotto

Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto

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

La politica del prezzo

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

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

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

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

DOCENTE: Saggese Mariangela

MATERIA: Lingua e Civiltà spagnola

ANNO SCOLASTICO: 2022 / 2023

CLASSE 5A Enogastronomia

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

OMISSIS

OMISSIS

PERCORSO FORMATIVO: 5°A ENO A.S. 2022 - 2023

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: SPAGNOLO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>o Competencias Comunicativas ,Cultura y civilización</p> <p>Costumbres alimenticias</p> <p>La pirámide alimentaria / alimenticia.</p> <p>La contaminación de los alimentos.</p> <p>Cocina sin gluten: normas para cocinar sin gluten y para evitar que los productos sin gluten se contaminen con los alimentos con gluten. La enfermedad celíaca. El gluten. Los productos rojos con gluten y los productos verdes sin gluten.</p> <p>La dieta mediterránea.</p> <p>Trabajar en la cocina : La brigada de cocina : funciones y perfiles</p> <p>La comida rápida (fast food y slow food)</p> <p>Diferentes corrientes vegetarianas</p> <p>HACCP: el sistema de prevención para asegurar la manipulación higiénica de los alimentos.</p> <p>El desperdicio alimentario</p> <p>Los trastornos de alimentación : la anorexia nerviosa y la bulimia nerviosa</p> <p>La agenda 2030 y los objetivos para un desarrollo sostenible</p> <p>La paella: el plato más conocido de la cocina española a nivel mundial (la paella valenciana ,la paella de marisco y la paella mixta).</p> <p>Los churros: típicos dulces españoles.</p> <p>Gramática</p> <p>Repaso: El presente de indicativo: los verbos regulares, los verbos con diptongación, los verbos con cambio vocálico, los verbos que cambian en la primera persona de singular, los verbos con irregularidad propia; El pretérito perfecto. Formación del participio. Participios regulares e irregulares</p>

	<p>El pretérito imperfecto: los verbos regulares y los verbos irregulares, Los principales usos del pretérito imperfecto</p> <p>El pretérito indefinido: los verbos regulares. Los verbos con irregularidad en la raíz: estar, poner, hacer, poder, saber, tener, ser/ ir, decir, querer, venir, dar</p> <p>Léxico:</p> <p>Los alimentos : frutas, verduras, hortalizas, legumbres, pan y repostería, pescado y marisco, carne y embutidos</p> <p>Léxico y verbos más utilizados en las recetas.</p>
<u>ABILITA’:</u>	<p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d’attualità o il settore d’indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d’attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	Articolazione flessibile del gruppo classe; lavori di gruppo; conversazioni guidate; Lezione dialogata e partecipata,
<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: Autori: Marta Cervi - Simonetta Montagna, “ Al Gusto “, Volume Unico, Editore: Loescher Materiale ed appunti forniti dal docente

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE
CLASSE 5 A- indirizzo enogastronomia**

DOCENTE: DOCENTE: Prof. ssa Nesticò Rosa

MATERIA: Scienza e cultura dell' alimentazione

ANNO SCOLASTICO: 2022 / 2023

- **Monte ore annuale: Dal 15 settembre al 4 maggio sono state svolte 50h ore curricolari.**
- **Dal 5 maggio al 10 giugno verranno svolte 15 ore curricolari**
- **Testi adottati: "Alimentazione oggi " autore Silvano Rodato Editore CLITT**

OMISSIS

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: Scienza e cultura dell' alimentazione

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e trasformazioni intervenute nel tempo - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari contaminanti fisici contaminati chimici 2. Nuovi prodotti alimentari 3. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche 4. Sistema HACCP e qualità degli alimenti 5. Alimentazione equilibrata e LARN 6. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche 7. Dieta in particolari condizioni patologiche 8. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche di un menù funzionale alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela - Individuare gli alimenti principalmente legati alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni - Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio - Gestire i rischi nei luoghi di lavoro
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione dialogata e partecipata, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni multimediali.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Alimentazione oggi di Silvano Rodato ed. Clitt</p>

RELAZIONE FINALE

Docente: Prof. BARONE CRESCENZO

Classe: V A eno

Testo adottato: Appunti forniti dal docente.

Monte ore annuale: 132

Disciplina: Enogastronomia B20

A.S. 2022/2023

OMISSIS

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: ENOGASTRONOMIA

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici • supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione. • Applicare correttamente il sistema HACCP • Predisporre prodotti e 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
<p><u>CONOSCENZE</u> o <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 • Individuare le caratteristiche di un menù funzionale alle esigenze della clientela

	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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: 5A Eno

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

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: 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.

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI"
RELAZIONE FINALE as. 2022/23**

DOCENTE: Andrea Artesi

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: V sez. A eno

MONTE ORE ANNUALE: 70

TESTO ADOTTATO: **“ EDUCARE AL MOVIMENTO “**

Autori: G.Fiorini, N.Lovecchio, S. Coretti e S. Bocchi – DeA scuola – Marietti scuola.

OMISSIS

OMISSIS

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<p><u>COMPETENZE</u> <u>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 multisportiva -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</u> <u>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 L'attività pratica è supportata contestualmente da informazioni di carattere tecnico-sportivo -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

**PARTE CINQUE VALUTAZIONE FINE PERCORSO E, CRITERI
AMMISSIONE ALL'ESAME, GRIGLIE DI VALUTAZIONE –
INDICAZIONI MINISTERIALI**

1.VALUTAZIONE

La valutazione degli studenti della scuola secondaria di secondo grado ha per oggetto il loro processo formativo, il comportamento e i risultati dell'apprendimento. Tali valutazioni devono essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento delineati nel Piano triennale dell'offerta formativa (PTOF), [...]con le Linee guida per gli istituti tecnici e professionali che definiscono il relativo curriculum, e con i piani di studio personalizzati. Il collegio dei docenti di ogni scuola, definisce nel PTOF anche le modalità e i criteri per garantire che la valutazione avvenga in modo omogeneo, trasparente ed equo. La valutazione del comportamento fa riferimento allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, in base a quanto stabilito nello 'statuto delle studentesse e degli studenti', dal 'Patto educativo di corresponsabilità', firmato dagli studenti e dalle famiglie al momento dell'iscrizione, e dai regolamenti di ciascuna scuola. Gli insegnanti sono responsabili delle valutazioni periodiche e finali, così come della verifica delle competenze acquisite al termine dell'istruzione obbligatoria e durante il corso di studi. La valutazione periodica si svolge al termine di ogni trimestre o quadrimestre, a seconda della suddivisione dell'anno scolastico stabilita a livello di singolo istituto. Per valutazione finale si intende quella che si svolge al termine di ciascun anno scolastico durante gli scrutini finali e in occasione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, che si svolge alla fine del quinto anno di studi.
(cit. Valutazione MIUR)

1.2 Criteri di Valutazione

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**), è proseguita per tutta la durata dell'anno scolastico con diverse modalità, per l'identificazione delle quali si rimanda alle indicazioni ptof dell'istituto e ai percorsi dei docenti (**valutazione formativa**), pervenendo infine al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

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

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

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

Sono stati tenuti in debita considerazione i seguenti criteri:

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

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

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

1.3 Criteri di Valutazione di fine percorso e Ammissione all'Esame

Per la valutazione degli alunni per gli scrutini di fine anno, in ottemperanza si darà seguito al dettato di Legge del D Lgs 62/2017:

Art 1 L'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, abilità e competenze proprie di ogni indirizzo di studi, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali, anche in funzione orientativa per il proseguimento degli studi di ordine superiore ovvero per l'inserimento nel mondo del lavoro.

2. In relazione al profilo educativo, culturale e professionale specifico di ogni indirizzo di studi, l'esame di Stato tiene conto anche della partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro, dello sviluppo delle competenze digitali e del percorso dello studente di cui all'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015 n. 107.

3. L'esame di Stato tiene altresì conto delle attività svolte nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», fermo quanto previsto all'articolo 1 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169.

L'ammissione agli Esami sarà deliberata, secondo quanto disposto dall'

Art. 13 Ammissione dei candidati interni

1. Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni le studentesse e gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie.

2. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe, presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. È ammesso all'esame di Stato, salvo quanto previsto dall'articolo 4, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica del 24 giugno 1998 n. 249, la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti:

a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14,

comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122;

b) partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI, volte a verificare i livelli di apprendimento conseguiti nelle discipline oggetto di rilevazione di cui all'articolo 19;

c) svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso. Nel caso di candidati che, a seguito di esame di idoneità, siano ammessi al penultimo o all'ultimo anno di corso, le tipologie e i criteri di riconoscimento delle attività di alternanza scuola-lavoro necessarie per l'ammissione all'esame di Stato sono definiti con il decreto di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo;

d) votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.

[.....]¹ per quanto attiene al requisito di legge relativo allo svolgimento dei PCTO, occorre registrare qui quanto disposto dall' O.M. 45/2023 :

1. Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:
 - a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;

parimenti: Art . 4

L'ammissione dei candidati esterni all'esame di Stato è disposta anche in mancanza del requisito di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d. lgs. 62/2017, in relazione alle attività assimilabili ai PCTO, come ridenominati dall'articolo 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145.

1.4 Criteri di Attribuzione Crediti

L'attribuzione del credito scolastico a.s.2021/2022 viene così predisposta:

Attribuzione dei crediti secondo D Lgs 62/2017

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

```

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

```

Per assegnare il punteggio massimo del range, il C.d.C. verifica se l'alunno ha conseguito un attestato attività di volontariato presso enti o istituzioni riconosciute a livello nazionale, oppure di attività sportiva individuale o di squadra in Società Sportive affiliate al C.O.N.I., oppure attestati di partecipazione a corsi extracurricolari previsti nel **POF** e **PON** dell'anno scolastico in corso, e la partecipazione ad eventi e manifestazioni come da delibera del Collegio Docenti n.11 Punto 3 del 17/05/2021.

2.PROVE D'ESAME

D Lgs 62/2017:

Articolo 17

(Prove d'esame) 1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio

VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

OM 45/2023:

PRIMA PROVA

La prima prova sarà valutata secondo quanto disposto dal D Lgs 62/2017 e dal D.M. 1095 del 2019, il quale riporta gli Indicatori da adoperare.

Le griglie che da essi si generano sono inserite nel presente documento. In essi la valutazione delle prove è generata in ventesimi,



Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)			Voto attribuito
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. 	a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa	a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. 	a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa	a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa	a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1	
Indicatori specifici (MAX 40 pt)			
<ul style="list-style-type: none"> Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). Interpretazione corretta e articolata del testo. 	a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa	a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1	
<ul style="list-style-type: none"> Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). 	a. completa/esauriente/originale b. appropriata e attinente c. semplice e lineare d. imprecisa/frammentaria/incompleta e. carente f. gravemente lacunosa	a. 20-17 b. 16.-14 c. 13-12 d. 11-8 e. 7-4 f. 3-1	

LA COMMISSIONE .

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

Data _____



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

LA COMMISSIONE .

IL PRESIDENTE _____



I COMMISSARI _____

SECONDA PROVA

La seconda prova sarà predisposta secondo quanto disposto dal D Lgs 62/2017 dall' OM 45/2023 e dal D.M. n. 769 del 2018, il quale riporta anche gli Indicatori da adoperare.

IPSSEOA " Antonio Esposito Ferraioli" Napoli
 Esame di Stato A.S.2022/2023
 Griglia di Valutazione Seconda Prova Scritta
 Enogastronomia, Sala Bar e Vendita, Prodotti dolciari artigianali e Industriali
 COMMISSIONE _____

Candidato/a _____ classe 5^a sez. _____ Data _____

Tipologia Punteggio attribuito _____ / 20 all'unanimità a maggioranza

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

I COMMISSARI

Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____

prof. _____
 Il Presidente

Colloquio e Griglia di valutazione

Il colloquio si svolgerà secondo quanto disposto dal D Lgs 62/2017 e l'OM 45/2023

Articolo 22

(Colloquio)

1. 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.

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le 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 dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate 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. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla Ministero dell'istruzione 25 sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5. 4. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

La griglia di valutazione delle prove orali è quella disposta dall'OM 45/2023 allegato A:

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



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

3.Simulazioni delle prove

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

SIMULAZIONE prima prova :

La simulazione della prima prova si è svolta il giorno 27 aprile 2023. Per effettuare la simulazione e sottoporre agli alunni due prove di tipologia A, tre prove di tipologia B, due prove di tipologia C , si è scelto di adoperare il fascicolo delle prove di maturità 2022.

SIMULAZIONE seconda prova :

La simulazione ha avuto luogo il 4 maggio 2023 ed ha avuto ad oggetto una prova tipologia A Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

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

Il fascicolo delle prove predisposto dai docenti è in allegato al presente documento

SIMULAZIONE orale :

Una simulazione della prova orale è prevista per mercoledì 17 maggio 2023 ore 9.00-11.00. La prova dovrebbe riguardare tre alunni, sorteggiati al momento.

La commissione, salvo difficoltà intervenienti, dovrebbe essere composta dai seguenti docenti:

DOCENTE	MATERIA
FEOLE ANTONELLA	ITALIANO - STORIA
BARBARA GARGIULO	INGLESE
NESTICO' ROSA	ALIMENTAZIONE
MARIANGELA SAGGESE	LINGUA SPAGNOLA
CESCENZO BARONE	LABORATORIO CUCINA
BRANCACCIO LOREDANA	MATEMATICA

Commissari Interni Della V A Enogastronomia

PROFESSORE		MATERIA
1	Prof. CRESCENZO BARONE	LAB. SER. ENOGASTRONOMIA
2	Prof. MARIANGELA SAGGESE	LINGUA SPAGNOLA
3	Prof.ssa NESTICO' ROSA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ELENCO FIRME DOCENTI CONSIGLIO di CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

N	Docente	Materia
1	Prof.ssa Antonella Feole	Lingua e letteratura Italiana - Storia
2	Prof.ssa Loredana Brancaccio	Matematica
3	Prof.ssa Barbara Gargiulo	1. Lingua straniera Inglese
4	Prof.ssa Mariangela Saggese	2. Lingua straniera Francese
5	Prof. Antonio Anzalone	Diritto e Tecniche Amministrative
6	Prof.ssa Rosa Nesticò	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
7	Prof. Biagio Magliulo	RC o attività alternative
8	Prof. Andrea Artesi	Scienze Motorie e Sportive
9	Prof. Crescenzo Barone	Lab. Serv. Enogastr. Settore Cucina
10	Prof.ssa Maria Finzi	Lab. Serv. Eno. Settore Sala e Vendita
11	Prof. Antonietta Giudice	Sostegno
12	Prof. Valeria Fariello	Sostegno

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

10 _____

11 _____

12 _____