|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Istituto Professionale dei Servizi per**  **l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera** “**R. Drengot”**  Via Nobel,1 - 81031 Aversa | | |

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 55 del 22 marzo 2024**

**Classe Quinta Sez. A**

**Declinazione Sala bar e vendita**

**Codice ATECO56 ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

**Coordinatore Prof.re Ciocchi Roberto**

**……….**

**………………**

**foto**

**DIRIGENTE**

**Prof. Nicola Buonocore**

**INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

1. **Contesto generale**
   1. Descrizione del contesto
   2. Presentazione dell’Istituto
2. **Curricolo**
   1. Profilo in uscita dell’indirizzo
   2. Quadro orario settimanale
3. **Presentazione della classe**
   1. Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
   2. Commissari interni
   3. Composizione della classe
   4. Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi
4. **Indicazioni su strategie e metodi per l’inclusione**
5. **Indicazioni generali sulle attività didattiche**
   1. Metodologie e strategie didattiche
   2. Ambienti di apprendimento
   3. Percorsi pluridisciplinari
   4. Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022
   5. Simulazione seconda prova
   6. Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
   7. PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio
6. **Valutazione degli apprendimenti**
   1. Criteri e strumenti di valutazione
7. **Allegati**

Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni

Allegato 2: schede informative su singole discipline

Allegato 3: percorsi PCTO

Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

# 

# 1 CONTESTO GENERALE

* 1. **Breve descrizione del contesto**

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell’Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

* 1. **Presentazione istituto**

L’IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell’Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L’Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un’importante presenza all’interno della realtà aversana e dell’ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

**2.1 Profilo in uscita dell’indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)**

LE COMPETENZE DEL PROFILO

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall’altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall’EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

* + Competenza in uscita n. 1

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

* + Competenza in uscita n. 2

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.

* + Competenza in uscita n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

* + Competenza in uscita n. 4

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.

* + Competenza in uscita n. 5

Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

* + Competenza in uscita n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

* + Competenza in uscita n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

* + Competenza in uscita n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

* + Competenza in uscita n. 9

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.

* + Competenza in uscita n. 10

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

* + Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

CODICI ATECO

Alberghi e strutture simili (55.1)

1. ALLOGGIO

Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni (55.2) Altri alloggi (55.9)

1. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10)

Ristorazione con somministrazione (56.10.11)

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12)

Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (56.10.20) Gelaterie e pasticcerie (56.10.30)

Ristorazione su treni e navi (56.16.50)

Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione (56.2) Bar e altri servizi senza cucina (56.30)

79. ATTIVITA’ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITA’ CONNESSE.

Attività delle agenzie di viaggio e dei tour operator (79.1) Altri servizi di prenotazione e attività connesse (79.9)

CODICI NUP – ISTAT

NUP 4.2.2.2 Addetti all’accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione NUP 5.2.1-Esercenti nelle attività ricettive

NUP 5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione

-5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

-5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

* 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
* 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

-5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate

**Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di

prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

1. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.
2. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
3. 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.
4. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
5. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

**2.2 QUADRO ORARIO**

#### Quadro orario della scuola: RAINULFO DRENGOT CERH030006 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | |
| LINGUA INGLESE | 3 | | 3 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| FRANCESE | 2 | | 2 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| STORIA | 1 | | 1 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GEOGRAFIA | 1 | | 1 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| MATEMATICA | 4 | | 4 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE | 3 | | 3 | | 0 | | 0 | | 0 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  - SETTORE CUCINA | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  - SETTORE SALA E VENDITA | 2 | | 2 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | | 2 | | 3 | | 2 | | 2 | |
| ARTE E TERRITORIO | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 0 | | 0 | | 4 | | 4 | | 4 | |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | 0 | | 0 | | 0 | | 1 | | 1 | |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | 1 | | 1 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario | Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

#### Quadro orario della scuola: IPSAR AVERSA SERALE CERH03050G SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO SERALE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| LINGUA INGLESE | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| FRANCESE | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| STORIA | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| MATEMATICA | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  - SETTORE SALA E VENDITA | 0 | | 0 | | 3 | | 6 | | 3 | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  - SETTORE CUCINA | 0 | | 0 | | 2 | | 0 | | 2 | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' | 0 | | 0 | | 1 | | 0 | | 1 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario | Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| ALTERNATIVA | | | | | | | | | | | |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

#### Quadro orario della scuola: IPSAR AVERSA SERALE CERH03050G ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| LINGUA INGLESE | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| FRANCESE | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| STORIA | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| MATEMATICA | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  - SETTORE SALA E VENDITA | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 2 | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  - SETTORE CUCINA | 0 | | 0 | | 5 | | 6 | | 3 | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 0 | | 0 | | 1 | | 0 | | 1 | |

## Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

All’insegnamento dell’educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche. Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

* la Costituzione e i temi ad essa collegati;
* lo Sviluppo sostenibile;
* la Competenza digitale.

Il "Drengot" ha elaborato un percorso, condiviso per classi parallele, che pone al centro dei propri contenuti l'identità dello studente, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

Nel tempo dedicato a questo insegnamento, i docenti coinvolti propongono attività didattiche finalizzate a potenziare conoscenze e abilità nell’ambito indicato, nel Consiglio di classe, il docente di Discipline giuridiche ed economiche ha il compito di coordinatore delle attività.

**3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

# 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Disciplina | Docente | |  |
| Cognome | Nome | Anni continuità del docente |
| Storia, Lingua e letteratura italiana | BRUNO | CONCETTA | 1 |
| Lab. di servizi enogastronomici: Settore  Sala e Vendita | GIAMUNDO | PASQUALE | 1 |
| Lingua: Inglese | CACACE | CONSIGLIA | 1 |
| Lab.di servizi di ACCOGLIENZA TURISTICA | MAZZARELLA | ELISABETTA  EMANUELA | 1 |
| Lab.di servizi  enogastronomici: Settore CUCINA | PALMA | MASSIMILIANO | 1 |
| Lingua: Francese | MISSO | FELICIA | 3 |
| Matematica | CIOCCHI | ROBERTO | 1 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | DESIDERIO | MANUELA | 2 |
| Scienze motorie e sportive | CACCIAPUOTI | VALERIO | 3 |
| Religione cattolica | COSTA | GIUSEPPINA | 1 |
| Diritto e Tec. Amministrat. della struttura ricettiva | FRATTOLUSO | ALFREDO | 3 |
| Sostegno | COSTANZO | ALFONSINA | 2 |
| Sostegno | NOBISSO | MARIA | 3 |
| Tecnica delle comunicazioni | IACOLARE | SILVANA | 1 |

#### 3.2 Commissari interni

**OM n. 55 del 22 marzo 2024** (Configurazione delle commissioni dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

|  |  |
| --- | --- |
| DISCIPLINA | COGNOME E NOME |
| Lab.di servizi enogastronomici: Settore CUCINA | Palma Massimiliano |
| Lab.di servizi enogastronomici: Settore Sala | Giamundo Pasquale |
| Scienze e cultura dell’alimentazione | Desiderio Manuela |

## **3.3 Composizione della Classe**

# Si rimanda all’Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

**3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Parametri** | **Descrizione** | | | |
| Percorso formativo ed educativo | La classe, composta da quattordici alunni ( di cui 1 diversamente abili), ha mantenuto un atteggiamento abbastanza cordiale e un comportamento vivace ma corretto, dimostrando uno spiccato spirito di aggregazione.  La classe ha raggiunto un sufficiente grado di affiatamento e solidarietà sul piano strettamente personale, e un positivo grado di collaborazione da un punto di vista scolastico. Gli studenti sono sempre stati rispettosi del ruolo dell’insegnante, dimostrando di saper interagire in modo sempre corretto con tutto il personale della scuola, instaurando con i docenti e con l’istituzione un rapporto complessivamente valido e proficuo | | | |
| Estrazione socioculturale | Il contesto socio-ambientale di provenienza degli alunni (le famiglie sono di condizione per lo più operaia e impiegatizia) sul piano culturale, è poco stimolante e non offre loro un idoneo sostegno. Pertanto, la scuola è stata un riferimento importante nel processo di crescita di questi alunni, il cui patrimonio lessicale è semplice ma efficace. | | | |
| Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719) | Vedi allegato n.4 | | | |
|  |  | | | |
| Situazione di partenza | Gli alunni hanno evidenziato senso di responsabilità e propensione al dialogo educativo, grazie anche al contributo di alcuni elementi trainanti che hanno costituito un punto di riferimento e di forza nel creare un atteggiamento di rispetto e di fiducia reciproca. Tutto ciò ha consentito un buon affiatamento ed un valido stimolo per una sana crescita culturale, che ha dato risultati complessivi soddisfacenti, ma al tempo stesso differenziati. Gli alunni, una piccola parte, più impegnati e motivati hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affinando competenze espositive e senso critico e maturando una preparazione buona. Altri alunni hanno seguito e partecipato assiduamente, raggiungendo risultati sufficienti. L’approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale, della scoperta guidata e del metodo attivo. In tal senso gli allievi sono stati stimolati alla partecipazione operativa, al dialogo tramite domande guidate e alla costruzione autonoma delle proprie conoscenze. L’attività educativa di ogni singolo docente è stata integrata dalla partecipazione a conferenze e dibattiti su varie problematiche. Il percorso didattico è stato scandito, oltre che da controlli sui lavori svolti a casa, da verifiche orali e scritte periodiche, che hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti ed il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi. Tali prove, sia scritte che orali, sono state valutate sulla base di indicatori comuni quali: padronanza linguistica, conoscenza dei contenuti, capacità di elaborazione ed argomentazione, capacità di espressione di fondati giudizi critici e personali. Per ciascuna tipologia di prova sono state utilizzate apposite griglie di valutazione. Le verifiche scritte sono state effettuate nel numero di due/tre per ogni quadrimestre, due almeno quelle orali. Gli allievi sono stati sottoposti a una simulazione di seconda prova d’esame ed alle prove invalsi Il Consiglio di classe, inoltre, per garantire una valutazione complessiva ha stabilito di considerare non solo gli esiti delle verifiche, ma anche la corrispondenza tra il livello di preparazione e l’interesse, l’impegno e la partecipazione di ciascun allievo | | | |
| Comportamento | La classe si è dimostrata piuttosto vivace, ma, nello stesso tempo, rispettosa delle regole scolastiche. | | | |
| Livelli di apprendimento | Basso  (voti inferiori alla sufficienza)    n. alunni: | Medio  (6/7)  n. alunni: 11 | Alto  (8/9)  n. alunni: 3 | Eccellente  (10)  n. alunni: |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | In alcune discipline gli alunni hanno mostrato maggiori interesse ed impegno, originato da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. Per quanto attiene la ”personale maturità progettuale” raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione eterogenei, in cui un gruppo piuttosto limitato ha evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza; un altro gruppo, più consistente, si è espresso con discrete capacità creative ed altrettanto impegno e , un ultimo gruppo ha raggiunto solo risultati sufficienti. Ne consegue che al termine dell’anno scolastico, un gruppo di studenti si attesta su risultati complessivamente discreti, un altro ha raggiunto risultati accettabili derivati essenzialmente da recupero delle insufficienze del primo quadrimestre. L’intensificarsi dell’impegno e della partecipazione nell’ultima parte dell’anno scolastico lasciano tuttavia, intravedere la possibilità di un recupero anche per gli studenti i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti, si confida in questa ultima parte dell’anno per il recupero di quelle abilità o conoscenze non ancora adeguatamente conseguite. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza. La classe ha comunque dimostrato una notevole sensibilità a partecipare a diverse attività incluse nel PTOF quali seminari, incontri con esperti della ristorazione, incontri con esperti evidenziando una maturità di vita nel confronto con le realtà extrascolastiche | | | |
| Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento | Recupero e potenziamento in itinere | | | |
| Prove INVALSI | In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove | | | |
| Altro |  | | | |

# 4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L’INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l’apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l’apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l’apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

In tutte le discipline gli insegnanti di sostegno hanno svolto durante tutto l’anno, una attività di aiuto ai contenuti, mediante vari strumenti (sintesi, mappe concettuali, potenziamento individuale) gli interventi che ci sono stati durante l’anno sono serviti a stimolare l’attenzione e miglioramento delle capacità linguistiche – relazionali e l’organizzazione di attività curriculari ed extra - curriculari compatibili con la disabilità del ragazzo.

# 5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

## **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l’apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata

## **5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)**

L’attività didattica, tenendo conto del Piano dell’Offerta Formativa, si è sviluppata secondo una modalità di insegnamento flessibile, con interventi in grado di incidere simultaneamente sull’aspetto cognitivo, operativo e relazionale, così di sintetizzati:

- Azione teorica, per l’apprendimento dei principi generali relativi agli aspetti strutturali, interpretativi ed esperienziali delle discipline;

- Azione sistematica, per l’apprendimento dei nuclei tematici fondamentali in riferimento all’intera organizzazione logica delle discipline;

- Azione laboratoriale, per l’apprendimento di regole e procedure di risoluzione di casi, problemi ed attività disciplinari;

- Azione propositiva, per l’apprendimento significativo in un contesto autentico, ponendo in discussione contenuti culturali.

Inoltre l’attività didattica, articolata in moduli, ha fatto uso delle seguenti tecniche:

- lezione frontale, attraverso cui sono stati presentati i contenuti in maniera organica e funzionale e sono stati proposti e sviluppati ragionamenti critici, logici, di sintesi e di rielaborazione;

- uso differenziato di lezione frontale, interattiva, dialogata, lavori di gruppi autonomi o guidati, tutoring, attività di laboratorio, cooperative learning, discutere le risposte sbagliate e trovare in esse il mezzo per sviluppare la correzione (autovalutazione e riflessività);

problem solving, per sostenere la ricerca verso possibili soluzioni afferenti specifici casi concreti;

- didattica innovativa: e-learning, uso delle espansioni digitali del libro di testo

- didattica di ricerca: studenti protagonisti attivi nella costruzione di percorsi e strumenti di ricerca (mappe concettuali, presentazioni multimediali, esperimenti, modelli)

Al fine di realizzare gli interventi indicati i docenti della classe si sono avvalsi di materiale vario:

- libri di testo e relative espansioni digitali, considerati alla base di qualsiasi lettura e interpretazione dei contenuti disciplinari.

- Fonti linguistico - letterarie, normative, hanno accompagnato la comprensione e l’applicazione della logica e dei linguaggi tecnico – disciplinari consegnando, nel contempo, autorevolezza ai principi e alle proposizioni avanzati.

- Supporti notevoli, oltre che necessari per raccogliere i cambiamenti importanti che attraversano la realtà socio-economica-culturale, sono stati piattaforme digitali, tutorial: essi hanno ricondotto all’attualità la conoscenza e la comprensione degli aspetti strutturali, funzionali e strumentali delle discipline.

- I docenti hanno facilitato il lavoro di sintesi e di interdisciplinarietà attraverso mappe /percorsi logici indirizzando gli studenti verso un metodo di studio più organico ed efficace.

**5.3 Percorsi interdisciplinari (***Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio*

## Il Consiglio di Classe, in vista dell’Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nuclei tematici** | **Titolo dell’UDA** | **Materiale stimolo** | **Discipline coinvolte e argomenti trattati** |
| *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.* | Uomo e territorio | Materiale multimediale;  articoli di giornale e riviste di settore; dispense;  frasi celebri; immagini; grafici; tabelle | Scienza e cultura dell’alimentazione; italiano; storia; cucina; matematica e sala |
| *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.* | “Saperi” locali e “saperi “ globali | Materiale multimediale;  articoli di giornale e riviste di settore; dispense; frasi celebri; immagini; grafici; tabelle | Scienza e cultura dell’alimentazione; italiano; storia; cucina; matematica e sala |
| *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* | Sistema  alimentare: sostenibilità management e tecnologie | Materiale multimediale;  articoli di giornale e riviste di settore; dispense;  frasi celebri; immagini; grafici; tabelle | Scienza e cultura dell’alimentazione; italiano; storia; cucina; matematica e sala |
| *Applicare*  *correttamente il*  *sistema HACCP, la normativa sulla*  *sicurezza e sulla*  *salute nei luoghi di lavoro.* | BEN -ESSERE:  Sicurezza e Salute | Materiale multimediale;  articoli di giornale e riviste di settore; dispense;  frasi celebri; immagini; grafici; tabelle | Scienza e cultura dell’alimentazione; italiano; storia; cucina; matematica e sala |
| *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* | Scienza e Societa’ | Materiale multimediale; articoli di giornale e riviste di settore; dispense; frasi celebri; immagini; grafici; tabelle | Scienza e cultura dell’alimentazione; italiano; storia; cucina; matematica e sala |

5.4 Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022

In attuazione del Decreto Ministeriale 328 del 22 dicembre 2022 "Linee guida per l’Orientamento", relative alla riforma 1.4 “Riforma del sistema di orientamento”, nell’ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU, è stata avviata l’attività di **orientamento scolastico indicata nella norma citata**che ha l’obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del **merito** nel successo formativo, di dare **supporto a studenti e famiglie** per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro.  
L’orientamento è stato  **inserito nelle attività formative**e nel curricolo scolastico declinando la **didattica in chiave orientativa**, organizzandola partendo dalle esperienze degli studenti e dalla **personalizzazione dei percorsi**, con l’accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività), fondamentali anche per promuovere l’imprenditorialità giovanile. I **moduli di orientamento formativo di 30 ore sono stati realizzati dai docenti del Consiglio di classe,  con il supporto del docente Tutor e del docente Orientatore.**

I percorsi programmati ad inizio anno scolastico contemplano situazioni di apprendimento dove le singole discipline non siano recepite dall’allievo come insiemi slegati e depositari di saperi da memorizzare, bensì diventino strumenti funzionali per stimolarli verso il superamento dei problemi che possano interferire con il loro quotidiano. La **dimensione orientativa** attuata ha quindi posto l’accento sulla centralità del processo di apprendimento degli studenti, sulle loro esperienze e sulla loro autonomia. Non è mancato l’aspetto motivazionale laddove le scelte operate siano state l’espressione della reale volontà sottesa alle esigenze ed aspirazioni di ciascuno.

**Obiettivi processuali perseguiti**

Sviluppare la capacità di riflettere su se stessi, per esprimere un personale modo di essere e proporlo agli altri, innalzando il livello di autostima.

Migliorare la capacità di individuare e organizzare le informazioni.

Favorire la scoperta e lo sviluppo di abilità specifiche (attitudini, interessi, vocazioni, talenti).

Offrire l’opportunità di apprendere i “saperi” attraverso modalità didattiche innovative ( TIC), per favorire l’integrazione fra linguaggi diversi.

Sviluppare le abilità interpersonali, imparando a rapportarsi con un numero sempre crescente di persone, mantenendo aperta la disponibilità alla critica, al dialogo e alla collaborazione per riorientare i propri convincimenti e comportamenti

Accrescere la capacità di lavorare nel gruppo in modo cooperativo (ruoli, compiti, contributi personali al raggiungimento di un obiettivo comune, tenendo conto di mezzi, soggetti coinvolti, fine).

5.5 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022.

5.6 Attività e percorsi svolti nell’ambito del curricolo di Educazione Civica

Ai sensi dell’art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculo di istituto.

“*Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)*

*1.* *L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.*

*2.*    *L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.”*

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).*

Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell’art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione - Sviluppo Sostenibile -  Cittadinanza Digitale.

All’insegnamento dell’educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

* la Costituzione e i temi ad essa collegati;
* lo Sviluppo sostenibile;
* la Competenza digitale.

I Docenti di Diritto hanno ideato un percorso, condiviso per classi parallele.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA** | | | | |
| **TITOLO DELL’UDA** | **Discipline coinvolte** | **0RE** | **CONTENUTI** | **Abilità e competenze** |
| CITTADINANZA E COSTITUZIONE | DIRITTO E TECNICHE AMM.VE | 8 | Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. | Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. |
| SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | 6 | Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. | 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. |
| LABORATORIO DI SALA | 6 | Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. | Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. |
| INGLESE/FRANCESE | 2 | L'educazione alla salute e al benessere. | Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. |
| RELIGIONE | 3 | Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. | Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. |
| CITTADINANZA DIGITALE | ITALIANO  STORIA | 6  2 | Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5. | Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. |
| **TOTALE ORE** | | **33** | | |

## **PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio**

Si rimanda all’allegato n.3

**6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO**

**6.1 Strumenti e criteri di valutazione**

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

1. **ALLEGATI AL DOCUMENTO**
   1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
   2. Schede informative singole discipline
   3. Percorsi PCTO
   4. Traccia simulazione seconda prova
   5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

**Documenti a disposizione della commissione**

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

* Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
* Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
* Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 08/05/2024.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***COMPONENTE*** | ***DISCIPLINA*** | ***FIRMA*** |
| BRUNO CONCETTA | Storia, Lingua e letteratura italiana |  |
| GIAMUNDO PASQUALE | Lab. di servizi enogastronomici: Settore  Sala e Vendita |  |
| CACACE CONSIGLIA | Lingua: Inglese |  |
| MAZZARELLA ELISABETTA EMANUELA | Lab.di servizi di ACCOGLIENZA TURISTICA |  |
| PALMA MASSIMILIANO | Lab.di servizi  enogastronomici: Settore CUCINA |  |
| MISSO FELICIA | Lingua: Francese |  |
| CIOCCHI ROBERTO | Matematica |  |
| DESIDERIO MANUELA | Scienza e cultura dell'alimentazione |  |
| CACCIAPUOTI VALERIO | Scienze motorie e sportive |  |
| COSTA GIUSEPPINA | Religione cattolica |  |
| FRATTOLUSO ALFREDO | Diritto e Tec. Amministrat. della struttura ricettiva |  |
| COSTANZO ALFONSINA | Sostegno |  |
| NOBISSO MARIA | Sostegno |  |
| IACOLARE SILVANA | Tecnica delle comunicazioni |  |

IL COORDINATORE IL dirigente scolastico

Prof. Ciocchi Roberto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## ALLEGATO 2

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

Scheda informativa su singole discipline Prof. CONCETTA BRUNO

**ITALIANO – V A**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | | | | | * Collocazione nel tempo e nello spazio dei principali fenomeni culturali di fine Ottocento e del Novecento) * Individuazione dei temi fondamentali di un testo. * Contestualizzazione del testo in relazione al periodo storico. * Confronto tra correnti e testi dello stesso autore e di autori diversi, individuando analogie e differenze. * Rielaborazione personale dei contenuti di un testo. * Produzione scritta di testi coerenti e coesi. | |
| **CONOSCENZE:**   * Conoscenza dei caratteri fondamentali delle epoche considerate (Seconda metà dell’Ottocento - Novecento). * Conoscenza dei caratteri fondamentali della civiltà e della cultura. * Conoscenza delle posizioni ideologiche di autori significativi. | | | | | | |
| **Modulo** | **Titolo** | | **Contenuti disciplinari** | | **Tempi** | |
| **1** | **NATURALISMO**  **E**  **VERISMO** | | Dal Naturalismo agli scrittori veristi italiani.  Il Naturalismo in Italia.  Giovanni Verga.  La visione del mondo e la poetica verista.  Da “Vita dei campi” “Rosso Malpelo”.  I Malavoglia, “ Padron ‘Ntoni e il giovane “Ntoni”: due visioni del mondo a confronto.  Il Mastro-don Gesualdo. | | **Settembre-ottobre** | |
| **2** | **La FAMIGLIA: NIDO O TRAPPOLA?** | | **IL DECADENTISMO**, UNA CORRENTE CULTURALE DI DIMENSIONE EUROPEA  **GIOVANNI PASCOLI**: La vita, La visione del mondo, La poetica, La produzione poetica I temi della poesia pascoliana e le soluzioni formali. Da “Myricae”: “ “Lavandare”, “X Agosto”,”Il fanciullino”  **LUIGI PIRANDELLO** :La vita, La visione del mondo: il vitalismo, la crisi dell’identità individuale, la “trappola” della vita sociale, il relativismo conoscitivo. La poetica dell’”umorismo”. Le opere  Da “Novelle per un anno”, “La Patente” | | **Ottobre- novembre- dicembre** | |
| **3** | **LA GUERRA, TRA IMPOTENZA E SOGNI DI ONNIPOTENZA** | | **GABRIELE D’ANNUNZIO** La vita, L’estetismo e la sua crisi , D’Annunzio e Nietzsche, Il superuomo e l’esteta, I romanzi del superuomo, L’evoluzione ideologica di D’Annunzio, Il programma politico del superuomo. Il piacere. “La pioggia nel pineto”  **GIUSEPPE UNGARETTI** : La vita. La poetica. Le  opere. LE POESIE DELLA GUERRA: “Veglia”,  “Fratelli”, “Soldati”; “San Martino del Carso”.  **PRIMO LEVI :** La vita. Le opere. L’esperienza nei  campi di concentramento. Poesia “Se questo è un uomo” | | **Dicembre- gennaio- febbraio** | |
| **3** | **LA CONDIZIONE ESISTENZIALE: DISINCANTO, PESSIMISMO E SPERANZA** | | **ITALO SVEVO** La vita, La cultura di Svevo: i maestri di pensiero e i maestri letterari,I rapporti con il marxismo e la psicoanalisi,Il tema dell’inettitudine e i primi romanzi, “Una vita” e “Senilità”  “La coscienza di Zeno”: il nuovo impianto narrativo, il “tempo misto”, le vicende, le caratteristiche del protagonista, l’inettitudine come condizione aperta  Da “La coscienza di Zeno”, “Il fumo”  **L’ERMETISMO**  **SALVATORE QUASIMODO** La vita, La visione del mondo e la poetica. Le raccolte “Ed è subito sera”. “Alle fronde dei Salici”  **ITALO CALVINO** : La vita, le opere, il pensiero e la  poetica. “La nuvola di Smog” | | **Marzo - aprile- maggio** | |
| **ABILITA’:** | | * Comprensione di testi di vario genere * Padronanza delle tecniche di scrittura e analisi | | | |
| **METODOLOGIE:** | | * lezioni di diversa natura (frontale, dialogata, riassuntiva) * distribuzione di incarichi su attività di comune interesse * costruzione di mappe concettuali * accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro * lettura e discussione guidata dei testi * dibattito a tema * lavoro per gruppi * ricerca-azione | | | |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | | * CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE “IN ITINERE”: * la comprensione * la padronanza dei contenuti * l’organicità di pensiero * la correttezza formale (ortografica e morfosintattica, adeguatezza del lessico, coesione testuale) * la capacità critica   Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto dei seguenti indicatori:   * COMPORTAMENTO (responsabile, corretto, poco controllato, scorretto, ….) * IMPEGNO (costante, saltuario, inadeguato, assente, ….) * METODO DI STUDIO (costruttivo, sterile, poco proficuo) * PROGRESSO (notevole, lieve, irrilevante, trascurabile, nullo) | | | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | | Impiego del manuale (Autori: P. Di Sacco, P.Manfredi Titolo: Scoprirai Leggendo Editore: Paravia) nel modo più completo possibile con l'aiuto e le indicazioni dell'insegnante.  Documenti e articoli giornalistici  Schede di autoapprendimento e di verifica  Mappe concettuali | | | |

DOCENTE

CONCETTA BRUNO

Scheda informativa su singole discipline

**STORIA V A**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | | Individuare le problematiche essenziali di un fatto o di un’epoca  Individuare persistenze e mutamenti  Sapersi orientare nel tempo e nello spazio  Saper utilizzare mappe, tabelle e grafici e avviarsi alla produzione di mappe  Saper elaborare un tema di contenuto storico | |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | | Conoscenza dei principali avvenimenti storici del Novecento  Conoscenza delle trasformazioni e mutamenti nei sistemi sociali  Conoscenza delle radici storiche delle istituzioni democratiche | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** | | | **1** | **LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA** | L’'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'Italia giolittiana  La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo | **Settembre**  **Ottobre**  **Novembre** | | | **2** | **TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE** | La Rivoluzione russa; lo Stalinismo  Il fascismo: la presa del potere e la dittatura  Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal  La Resistenza in Europa e in Italia | **Dicembre**  **Gennaio**  **Febbraio**  **Marzo** | | | **3** | **LA CIVILTA’ MONDIALE DEL NOVECENTO** | La Germania dalla Repubblica Di Weimar all’affermazione della dittatura Nazista  La Seconda guerra mondiale;  La guerra fredda | | **Aprile**  **Maggio** | |   **Temi di CITTADINANZA E COSTITUZIONE**  -Educazione alla Cittadinanza Digitale  -Dittatura e Democrazia  - La Costituzione Italiana  - Il bullismo | | | |
| **ABILITA’:** | | Saper cogliere le varie connessioni che interagiscono in un fatto, in un fenomeno o in un periodo storico  Saper leggere con una minima autonomia critica una fonte o un documento storico  Saper problematizzare fatti di particolare rilevanza storica | |
| **METODOLOGIE:** | | Lezione frontale; Lezione interattiva (Discussione,delucidazioni);  Lettura e analisi di testi, documenti, fonti, film  Cooperative learning (Lavoro collettivo)  Costruzione di cronologie, mappe concettuali, schemi  Brevi relazioni | |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | | CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE “IN ITINERE”   * la comprensione * la padronanza dei contenuti * l’organicità di pensiero * la correttezza formale (ortografica e morfosintattica, adeguatezza del lessico, coesione testuale) * la capacità critica   Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto dei seguenti indicatori:   * COMPORTAMENTO (responsabile, corretto, poco controllato, scorretto) * IMPEGNO (costante, saltuario, inadeguato, assente) * METODO DI STUDIO (costruttivo, sterile, poco proficuo) * PROGRESSO (notevole, lieve, irrilevante, trascurabile, nullo) | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | | -Libro di testo:AA.VV. “La nostra avventura”- Bruno Mondadori   * Dispense * Schede di lavoro * Materiali multimediali per la LIM | |

DOCENTE

CONCETTA BRUNO

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA DISCIPLINA: ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE 5°A

DOCENTE: Elisabetta E. Mazzarella

Anno Scolastico 2023//2024

**OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

***CONOSCENZE***

si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

* La conoscenza dell’articolazione del mercato turistico
* La conoscenza dei concetti e le pratiche fondamentali del marketing alberghiero
* La conoscenza delle formule di arrangiamento alberghiero
* La conoscenza delle principali procedure di front e back office nelle varie fasi del ciclo cliente.
* Le ADV: definizione, struttura e modalità operative

***COMPETENZE***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

* La competenza nel realizzare pacchetti di offerta turistica
* La competenza di applicare le procedure di registrazione del ciclo cliente dalla fase Ante -In e Post
* La competenza di promuovere beni culturali, ambientali, enogastronomiche e folkloristiche del proprio territorio

***ABILITA’***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito

* Capacità di promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando diverse tecniche comunicative
* Saper gestire aspetti delle fasi del ciclo/cliente
* Saper relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| **1** | **Il turismo congressuale** | **Concetti fondamentali**  **Varie tipologie di riunioni** | **Secondo quadrimestre** |
| **2** | **Il marketing turistico** | **Il marketing esperienzale**  **L’importanza di internet e il web marketing**  **Le nuove figure professionali** | **Secondo quadrimestre** |
| **3** | **La valorizzazione del territorio** | **La destinazione e il prodotto turistico**  **I servizi di trasporto**  **Folklore del proprio territorio** | **Primo quadrimestre** |
| **4** | **La comunicazione** | **La comunicazione esterna e interna**  **Le iniziative promozionali nelle strutture ricettive**  **I servizi extra in hotel** | **Primo quadrimestre** |
| **5** | **Lavorare al front office** | **Il ruolo del receptionist**  **Il Front Office**  **L’importanza del reparto in hotel**  **Le fasi operative del ciclo cliente** | **Primo quadrimestre** |
| **6** | **Le Adv**  **I pacchetti turistici**  **I pacchetti alberghieri** | **Le tipologie di Adv**  **Rapporti tra Adv ed albergo la prenotazione indiretta**  **Il voucher**  **Le tipologie di pacchetti turistici**  **Iniziative promozionali** | **Secondo quadrimestre** |
| **7** | **Valorizzazione e distribuzione del prodotto turistico** | **Il prodotto turistico**  **Il turismo sostenibile ed il turismo responsabile** | **Primo e secondo quadrimestre** |

**METODI DIDATTICI**

* dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo
* lezione interattiva
* lavoro in coppia

**MEZZI E STRUMENTI**

* libro di testo
* laboratorio informatico
* web
* lavoro di ricerca
* schede operative

**LIBRO DI TESTO UTILIZZATI**

Autori: Evangelisti Malandra

Titolo: BENVENUTI COMPACT

Editore: Paramond

**ALTRI SUSSIDI DIDATTICI:**

**Benvenuti da noi,** corso e laboratorio di accoglienza turistica, Paramond

Consultato per la parte laboratoriale

**VALUTAZIONE**

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

* Comportamento
* Miglioramenti rispetto ai livelli di partenza
* Interazioni verbali

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Verifiche orali | due | due | Secondo la necessità |
| Esercitazioni pratiche | 4 | 4 | Secondo la necessità |

ES. Interrogazioni orali, test a risposta multipla, svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.

DATA, 15/05/2024 Prof.ssa Elisabetta E. Mazzarella

**ALLEGATO n. 2**

Scheda informativo-analitica

*“****Scienza e Cultura dell’Alimentazione”***

Classe V A

Docente: prof.ssa Desiderio Manuela Anno Scolastico 2023/2024

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE**  **alla fine dell’anno per la disciplina:** | Si evidenzia come gli studenti abbiano acquisito, globalmente, una sufficiente adeguatezza terminologica ed un accettabile senso critico nello sviluppo degli argomenti legati ai settori dell’alimentazione e della nutrizione.  In particolare la maggior parte di essi sa:  -relazionare sulla tematica della sostenibilità e sui novel food  -relazionare le principali tossinfezioni alimentari alla scarsa qualità igienica dei cibi o dei servizi ristorativi e ai comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti;  -definire gli aspetti legati alla sicurezza e alla qualità alimentare nei processi di filiera;  -elencare gli elementi che caratterizzano la qualità di un prodotto alimentare;  -operare nel settore professionale secondo i principi  dell’ecosostenibilità ambientale, promuovendo l’offerta di servizi e prodotti coerenti con il contesto territoriale che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy;  -valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona;  -indicare le caratteristiche dietologiche secondo le indicazioni LARN, le linee-guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare, le diverse necessità fisiologiche e le più diffuse condizioni patologiche associate alle malattie cardiovascolari, alle sindromi metaboliche ed alle malattie dell’apparato digerente;  -riconoscere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari nonché le loro conseguenze sulla salute. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito, nel loro complesso, in maniera accettabile le conoscenze utili a sviluppare un adeguato lessico scientifico ed una pertinente analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione. I contenuti trattati hanno riguardato:  **Modulo 1: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari** impatto ambientale; diverse tipologie di agricolture sostenibili (integrata, biologica, biodinamica, ecc.); diversi tipi di filiera; novel food; qualità alimentare ed etichettatura.  **Modulo 2: Tossinfezioni alimentari**  Contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti (agrofarmaci, farmaci veterinari, sostanze cedute da contenitori, metalli pesanti, radionuclidi); contaminanti biologici e malattie da essi trasmesse (prioni e malattie prioniche, virus e malattie virali, batteri e malattie batteriche, funghi e intossicazioni da muffe, protozoi e parassitosi da protozoi, metazoi e parassitosi da metazoi).  **Modulo 3: Sicurezza nel sistema produttivo e qualità alimentare**  Requisiti generali di igiene nel settore ristorativo; tracciabilità e rintracciabilità di filiera; impronta produttiva ed ecosostenibilità alimentare-ambientale; sistema di controllo HACCP; qualità alimentare e certificazioni di qualità.  **Modulo 4: Alimentazione equilibrata**  Fabbisogni energetici e nutrizionali, ripartizione raccomandata di macronutrienti, distribuzione ponderata dei pasti, LARN, linee- guida per una sana alimentazione, piramide alimentare, piramide della dieta mediterranea.  **Modulo 5: Dietetica**  Principali modelli alimentari e tipologie dietetiche (dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile); alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, menopausa, prima infanzia, seconda infanzia, terza infanzia, età adulta, terza età, attività sportiva).  **Modulo 6: Dietoterapia**  Alimentazione nelle malattie cardiovascolari (ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia); alimentazione nelle malattie metaboliche (obesità, diabete); alimentazione nelle reazioni avverse al cibo (allergie e intolleranze); alimentazione nei disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia). |
| **ABILITA’:** | Si fa rilevare come gli studenti abbiano acquisito nel loro complesso, seppur in misura diversa in relazione alle singole potenzialità, sufficienti abilità di sviluppare uno stile personale capace di esprimere chiarezza, rigore e originalità nelle realizzazioni concrete tecnico-professionali, nel comportamento e nelle relazioni sociali. Posseggono altresì, globalmente, discrete |

|  |  |
| --- | --- |
|  | capacità di costruire un chiaro e realistico ideale di sé nella scelta scolastico-professionale e nell’elaborazione di un “io ideale”. |
| **METODOLOGIE:** | * Lezione frontale * Conversazioni guidate * Lavori di gruppo * Discussioni critiche /confronti e dibattiti * Ricerche bibliografiche * Lezioni digitali anche con video * Relazioni * Ricerche di approfondimento |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Elementi che concorrono alla formazione del voto:   * Capacità di assimilazione dei contenuti proposti * Capacità di esporre con linguaggio appropriato gli argomenti studiati * Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto suddetto * Raggiungimento degli obiettivi minimi * Raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione generale * Livelli di partenza singolo allievo * Retroterra culturale e sociale * Ritmi di apprendimento * Metodo di studio e lavoro * Impegno, partecipazione e interesse dimostrati durante l’attività didattica, anche a distanza |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | * Libro di testo “*Alimentazione Oggi”* – Zanichelli- Rodato- con versione digitale. ISBN: 9788808762948- € 24,60 * Lavagna luminosa (LIM) * Tabelle nutrizionali * Grafici e diagrammi di flusso * Fotocopie di materiali integrativi * Riviste e giornali specialistici di settore * Video * ppt |

Aversa, 10/05/2024 IL DOCENTE

Manuela Desiderio

Enogastronomia: settore cucina

**Programma finale : classe 5°**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE**  **alla fine dell’anno per la disciplina:** | Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito una discreta preparazione nella disciplina ed hanno evidenziato un grosso interesse nell’apprendimento della stessa. Molti di essi si sono rapportati nel campo dei saperi e conoscenze in contesti non semplici, si sono distinti in situazioni difficili cooperando non solo tra essi ma riuscendo attraverso il problem solving a risolvere le situazioni didattiche e laboratoriali più complesse. Hanno sviluppato senso di responsabilità e capacità relazionali ed organizzative in situazioni di grave disagio. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | * **La forza del territorio e i suoi sapori :** * Menù e tipicità alimentari * Il valore dei prodotti a KM 0 * Territorio e marketing;   **Marchi di qualità e altre tutele alimentari ed e cosostenibilità:**   * I prodotti DOP * I prodotti IGP e STG-AS * I presidi Slow Food * Alimentazione ambiente etica * Prodotti OGM e prodotti BIO;   **Il menu :**   * Principali regole per la stesura di un menù * Menù e stagionalità dei prodotti * Realizzare un menu per ristorante   Realizzare un menu per banchetti e colazioni di lavoro-   * Realizzare un menu per particolari esigenze di salute o di stili alimentari-   **La tutela della sicurezza e della salute sul lavoro:**   * La sicurezza sul luogo di lavoro * I rischi per la salute nel settore ristorativo * Gli obblighi del datore di lavoro   **L’approvvigionamento delle materie prime:** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * L’economato * La pianificazione degli acquisti * La scelta dei fornitori * I canali di approvvigionamento   **Le intolleranze alimentari:**  **Le intolleranze alimentari:**   * L’intolleranza al glutine * L’intolleranza al lattosio * Altre intolleranze * Gli stili alimentari vegetariani * La dieta salutista * La dieta mediterranea   **Il servizio di catering e banqueting:**   * Che cos’è il catering * Il catering industriale * Nuove tendenze: lo chef a domicilio * Che cos’è il banqueting * Lavorare nel settore del banqueting * La pianificazione e l’organizzazione del servizio di banqueting   **HACCP:**   * Il piano di autocontrollo * L’igiene professionale * Pulizia e sanificazione di locali * L’applicazione dell’HACCP * La stesura del piano di autocontroll |
| **ABILITA’:** | Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito discrete capacità organizzative e gestionali riguardo la disciplina d’indirizzo ed abbiano acquisito nuove abilità non solo pratiche ma anche teoriche, nello svolgere lavori anche in situazioni complesse- |
| **METODOLOGIE:** | LEZIONI FRONTALI, LAVAGNA MULTIMEDIALE, APPUNTI, RICERCHE,PROBLEM SOLVING, COOPERATIVE LEARNING, PEER TO PEER- LABORATORIO- |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **CRITERI VALUTAZIONE:** | VERIFICHE: tramite lezione frontale in gruppi e didattica laboratoriale e digitale |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Libro di testo:  Titolo. Tecniche di cucina e pasticceria  Alma - Plan |
|  |  |

Docente: Massimiliano Palma

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA**: RELIGIONE** **CATTOLICA**

**DOCENTE: Costa Giuseppina**  Anno Scolasti2023/2024

Classe **5** Sez.A

**COMPETENZE RAGGIUNTE**

**Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:**

- la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso;

- la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana;

- la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace;

- la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte;

- la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;

- la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l’ambiente.

**CONOSCENZE**

**Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:**

-alcuni dei concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo;

- individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita;

- individuazione degli obiettivi dell’agenda 2030 per la difesa e la responsabilità di ognuno nei confronti della natura .

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| **1**  **L’uomo si interroga** | **correlare** esperienze vissute e domande esistenziali;  **argomentare** i diversi modi di rispondere alle domande esistenziali; | **Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza** | **Ottobre** |
| **2**  **Rapporto tra scienza e fede** | **Confronta** i ruoli specifici della scienza e della fede in un lavoro di ricerca della verità. | **Il predominio della scienza.**  **Due realtà distinte e complementari** | **Nov.**  **Dic.** |
| **3**  **L’uomo e l’etica** | **individuare** il processo di acquisizione dell’identità, dell’autonomia e della responsabilità come centrali nella crescita verso la maturità; | **I fondamentali dell’etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell’etica laica e cristiana La persona è relazione** | **Gen.**  **Feb** |
| **4**  **La custodia del creato.**  **Connessioni con educazione civica** | **presentare ed argomentare** gli obiettivi dell’agenda 2030.  Obiettivo 3: salute e benessere | **La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato.**  **Etica e ambiente: lo sviluppo sostenibile** | **Marzo**  **-**  **Aprile** |
| **5**  **Il valore della persona umana** | **Argomentare i problemi etici contemporanei.** | **Cenni di bioetica.**  **L’aborto.**  **La fecondazione assistita**  **L’eutanasia e l’accanimento terapeutico** | **Maggio** |

**METODOLOGIA**

* Lezioni frontali
* Lezioni interattive
* Gruppi di lavoro
* role playng
* problem solving/poning

**LIBRI DI TESTO UTILIZZATI**

Marinoni/Cassinotti Sulla tua Parola

Marietti scuola

**MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

* Schemi dei contenuti
* Giornali e settimanali
* Strumenti multimediali.
* Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.
* La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II

**CRITERI VALUTAZIONE ADOTTATI**

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO**  Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
|  | 2 | 2 | 1 ora |

Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di relazioni

**ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA**

L’apparato di verifica ha portato gli studenti a trarre validi stimoli formativi attraverso il riscontro concreto della conoscenza ed interiorizzazione dei valori umani e religiosi proposti e l’accertamento dei dati conoscitivi di base relativamente all’insegnamento della Religione Cattolica. La verifica perciò, ha verificato:

* se il linguaggio disciplinare è diventato familiare agli alunni;
* se le informazioni fornite sono state apprese;
* se i concetti sono stati acquisiti, correlati, interconnessi;
* l’apprezzamento degli alunni verso la disciplina;
* comunicare efficacemente in forma verbale ed espressiva;

Aversa lì DOCENTE

Costa Giuseppina

## FRANCESE

## Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:  LINGUA E CULTURA FRANCESE  ABILITA’ | Gli alunni hanno acquisito competenze comunicative,in particolare,nell’utilizzo del linguaggio specialistico per interagire nell’ambito e nel contesto professionale.  Si ritiene che gli studenti,seppur con diverse nuances,abbiano acquisito le seguenti abilità:  -Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali,di studio e di lavoro;  -Comprendere idee principali ed elementi di dettaglio in testi orali in lingua standard,riguardanti argomenti noti di attualità,di studio e di lavoro;  -Comprendere globalmente messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore Enogastronomia e Ospitalità alberghiera;  -Comprendere idee principali,dettagli e punto di vista in testi scritti riguardanti argomenti di attualità,di studio e di lavoro;  -Produrre nella forma scritta e orale,brevi relazioni,sintesi e commenti su esperienze e situazioni relative al proprio settore d’indirizzo;  -Utilizzare lessico e fraseologia di settore,compresa nomenclatura internazionale codificata;  -Trasporre in lingua italiana brevi testi testi scritti in francese relativi all’ambito di studio e di lavoro e viceversa;  -Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)  Uda 1:Alimentation Durable,Biologique et Diététique  Uda 2:Entrer dans le monde du travail  METODOLOGIE: | Il programma svolto ha compreso due Uda.Gli allievi conoscono il lessico fondamentale della microlingua per affrontare situazioni sociali e di lavoro,modalità di traduzione di testi tecnici ed aspetti della cultura francese,riferiti in modo specifico al settore “Enogastronomia e Ospitalità alberghiera”.  Alimentation durable et Agenda 2030  Street food-Slow food-Nouvelle Cuisine  Les aliments biologiques  Les OGM  Le régime méditerranéen  Les allergies et les intolérances alimentaires  Les troubles du comportement alimentaire  Les régimes “longue vie”:Okinawa et crétois (Ed. Civica)  Tourisme gastronomique,Tourisme vert et durable  Santé et sécurité  La méthode HACCP et les règles d’hygiène  Itinéraire oenogastronomique  Le C.V.  Rédiger son C.V.  La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo funzionale-comunicativo.Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità espressive e si è favorito l’uso della lingua in contesti comunicativi significativi,attuali e motivanti. L’iter formativo è stato organizzato per Uda e si è basato sul criterio della flessibilità,con sezioni di approfondimento e di recupero.  Si è proposto:dialogue,débat,role playing,lezione frontale ,dialogata e cooperativa,discussione guidata (per stimolare i discenti sviluppandone e potenziandone le capacità),lavori individuali,di coppia e di gruppo,attività di ricerca-azione,peer education,cooperative learning,attività di tutoring, (per favorire una collaborazione costruttiva ed implementare l’autostima).  Si è cercato nel contempo di favorire lo sviluppo della capacità rielaborativa nel saper effettuare collegamenti interdisciplinari in vista degli Esami di Stato. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | In merito alla valutazione degli studenti, si è tenuto conto dei criteri indicati nel PTOF: frequenza e partecipazione alle attività proposte, rispetto delle regole,puntualità nella consegna del lavoro,progressi in itinere, metodo di studio ed impegno,conoscenze e competenze acquisite. |
| TESTI e MATERIALI/  STRUMENTI ADOTTATI: | Libro di testo:”SOUBLIME OENOGASTRONOMIE”di Christine Duvallier,edizione Eli, pc,internet,LIM,sussidi audiovisivi,fotocopie ,schede ,materiale didattico proposto e fornito dal docente,mappe concettuali,siti specifici.  Registro elettronico Argo,Piattaforma bsmart. |

Aversa lì Docente

Prof.ssa Misso Felicia

Tecnica delle comunicazioni

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:  TECNICHE DI COMUNICAZIONE | * Individuare e utilizzare gli strumenti dicomunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento * Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato * Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo * Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | 1 I fondamenti della comunicazione  2 I modelli di spiegazione del processo comunicativo  3 La pragmatica della comunicazione  4 La comunicazione verbale e non verbale |
| ABILITA’: | 1 Acquisire consapevolezza della complessità comunicativa dei codici  2 Acquisire consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo comunicativo  Individuare gli elementi della comunicazione  3 Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione    4 Riconoscere i linguaggi verbale, paraverbale e non verbale |
| METODOLOGIE: | - Lezione frontale  - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo  - brainstorming  - lavoro individuale  - lavoro di gruppo |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemi  Capacità di acquisire una visione chiara e generale della materia  Grado di partecipazione alle lezioni  Regolarità nello studio  Comportamento  Puntualità nelle consegne  Valutazione dei contenuti |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell’impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori  Materiali prodotti e forniti dal docente  Lim  File multimediali |

DATA 08/05/2024 Prof.ssa Silvana Iacolare

**DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

**DOCENTE: CONSIGLIA CACACE**

**Anno Scolastico 2023/2024**

**Classe 5A  Sez. A**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | | **Si ritiene che gli alunni siano in grado di 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.** | |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | Module 1: PLANNING MENUS   * Menus * Types of menus * Breakfast, lunch and dinner menus * Talking about menus * Explaining menus to customers * Explaining dishes   Module 2: DIET AND NUTRITION   * Healthy eating * The Slow Food Movement * The Mediterranean diet * Alternative diets * Alternative diets: Fruitarian diet- Dissociated diet- Paleo diet * Religious dietary choices * Teen and sports diet * Eating disorders * Special diets for food allergies and intolerances   Module 3: SAFETY PROCEDURES   * Food safety and food quality * HACCP * HACCP principles * Food contamination * Risks and preventive measures * Food preservation   **ARGOMENTI DA AFFRONTARE VEROSIMILMENTE DOPO IL 15 MAGGIO**   * The food supply chain * Sustainable supply chain * GMOs * Traceability * Wine * Asprinio wine | |
| **ABILITA’:** | - Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro  - Utilizzare strategie nell’ interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto  - Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d’attualità, di studio e di lavoro  - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d’indirizzo  - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro  - Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano  - Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo  - Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa nomenclatura internazionale codificata.  - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all’ambito di studio e di lavoro e viceversa | |
| **METODOLOGIE:** | La metodologia didattica utilizzata è di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità orali per cercare di dare agli studenti l’opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. È stata utilizzata, inoltre, la didattica laboratoriale in collaborazione con i docenti tecnico-pratici che consente agli alunni di sperimentare sul campo l’utilizzo della lingua in contesto. In particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. È stata utilizzata, inoltre, la didattica a distanza, attività tenute dal docente e programmate cercando l’equilibrio tra attività proposte e la reale capacità degli studenti di seguire, comprendere e sostenere il carico di lavoro. Ogni unità di lavoro si articola nelle seguenti fasi:  **1)** Introduzione di un testo orale o scritto (dialogo, lettera, e-mail, testi di carattere professionale…) accompagnato da immagini per stimolare la curiosità dell'allievo, il suo interesse e favorire la sua partecipazione  2) Comprensione del senso globale e delle informazioni specifiche riguardanti il testo proposto attraverso esercizi quali vero/falso, scelta multipla, questionari  3) Ricerca e scoperta degli elementi linguistici e comunicativi del testo proposto (formulazione di ipotesi sul funzionamento della lingua, memorizzazione del lessico e della fraseologia utili per raggiungere determinati scopi comunicativi)  4) Osservazione dei modelli linguistici proposti e riflessione sul funzionamento della lingua  5) Formulazione di regole grammaticali ed esercizi di applicazione  6) Ascolto di termini e/o brevi frasi, esercizi di discriminazione, classificazione e riproduzione dei suoni anche attraverso l’uso del laboratorio linguistico multimediale  7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese in attività di interazione e di produzione scritta e orale  8) Utilizzo di un blog interattivo, della LIM e realizzazione di e-book al fine di fornire agli allevi diversi strumenti comunicativi in L2.  Il percorso formativo è organizzato per moduli e si basa sul criterio della flessibilità. Si pone particolare attenzione alla scelta degli argomenti che devono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo. | |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Elementi che concorrono alla formazione del voto: progressi nello sviluppo delle quattro abilità di base e nell’acquisizione degli obiettivi cognitivi, funzionali e comunicativi, impegno, attenzione, frequenza, metodo di studio, comportamento in classe.  TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** | | Compiti scritti | 1 | 1 | Un’ora per compito | | Verifiche orali | 1 | 1 | Tre ore al mese |   Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di esercizi, compiti scritti etc. | | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | * **LIBRO DI TESTO: *MASTERING SERVICE*, autore CATRIN ELEN MORRIS, edizioni ELI LA SPIGA.** * MATERIALE IN FOTOCOPIE * LAVAGNA INTERATTIVA MULTIMEDIALE (LIM) | |

AVERSA 11/05/2024 PROF. CACACE CONSIGLIA

## Scheda informativa Diritti e tecniche amministrative

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito: sanno individuare quali sono i principali costi e ricavi di un’impresa ricettiva; sanno interpretare le voci poste nel bilancio, sanno pianificare la nascita di un’impresa ricettiva, sanno descrivere ed interpretare il ciclo di vita di un prodotto; sanno quali sono le strategie di marketing da applicare. |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | si ritiene che gli studenti abbiano acquisito: saper articolare il ciclo di vita di un prodotto e quello della destinazione turistica; conoscere la domanda e l’offerta turistica; saper effettuare la segmentazione di mercato; saper applicare le strategie di marketing ed i relativi modelli; conoscere i postulati del bilancio ed i suoi documenti essenziali; saper procedere alla programmazione ed alla pianificazione di una nuova impresa ristorativa; |
| ABILITA’: | Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito: interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa turistico- ristorativa; individuare fasi e procedure per redigere un business plan; utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; distinguere le caratteristiche del mercato turistico. |
| METODOLOGIE: | L’intervento didattico avrà come obiettivo quello di far conoscere in maniera approfondita tutte le tematiche inerenti alla economia del settore ristorativo e di quello ricettivo. Gli alunni dovranno essere in grado di possedere un proprio glossario di diritto, economia ed amministrazione, che gli consentirà di comprendere con maggiore facilità gli argomenti oggetto di studio della disciplina. Inoltre, dovranno essere in grado di saper utilizzare procedure e tecniche di calcolo che gli consentiranno di potenziare le capacità di deduzione ed induzione. L’intento finale sarà quello di fornire uno strumento che non si limiti a fare acquisire una preparazione solo professionale ma che, soprattutto, stimoli gli studenti a porsi delle domande e a sviluppare quelle capacità critiche indispensabili per tutta la vita lavorativa. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Elementi che concorrono alla formazione del voto:  La valutazione sara’ di tipo formativo, ovvero, si effettuerà una sorta di monitoraggio costante del livello di apprendimento degli alunni, per far si che le discrepanze che dovessero emergere tra i risultati ottenuti e gli obiettivi prefissati possano essere tempestivamente modificate in itinere.  La verifica verrà fatta attraverso prove oggettive (riempimento, vero o falso, a risposta aperta e multipla, di correlazione, problemi) e soggettive (orali di tipo tradizionale).   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | | Verifiche orali | 2 | 2 | |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | libro di testo,uso della LIM, DDI,altri testi, fotocopie, ricerche tramite internet, problem solving, role play,simulazione casi aziendali  LIBRI DI TESTO UTILIZZATI  **AUTORI : Cesarano - Esposito - Acampora**  **TITOLO: Strumenti gestionali per il turismo**  **CASA EDITRICE : Zanichelli Vol. B** |

Aversa lì Docente

Prof. Frattoluso Alfredo

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE GIAMUNDO PASQUALE

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | * Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale nei vari contesti; * utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; * valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; * attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; * predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; * adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | PERCORSO PER CITTADINANZA E COSTITUZIONE: |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** |
| **SVILUPPO SOSTENIBILE**, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio | Rispettare l’ambiente,  curarlo,  conservarlo  ,migliorarlo,  assumendo il principio di responsabilità | Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del  patrimonio ambientale,  delle identità, delle produzioni e delle eccellenze  territoriali e agroalimentari. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | Nucleo tematico di riferimento n° 1  Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di  prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore  enologico e alle bevande   |  |  | | --- | --- | | Modulo | Conoscenze | | Numero 1:  Gli eventi speciali | * L’attività di banqueting; * Le tipologie degli eventi; * Organizzazione e gestione di un * ricevimento; * Il catering-banqueting; * Tecniche di produzione e trasporto; * La preparazione di un evento   speciale. | | Numero 2:  L’enologia… oltre il vino | * La produzione vitivinicola delle   regioni italiane   * La produzione vitivinicola   europea   * La produzione vitivinicola   extraeuropea   * L’abbinamento cibo-vino ,   cibo –altre bevande | |  | Nucleo tematico di riferimento n° 2  Il sistema della qualita’: sicurezza,  tracciabilita’ e certificazione | | Modulo | Conoscenze | | Numero 3:  Il sistema della qualita’ la tracciabilita’ e  La certificazione | * La sicurezza nelle aziende   enogastronomiche( haccp)   * I marchi alimentari * Comunicare la qualità * i sistemi e i prodotti di qualità * Qualità enogastronomica e   ristorazione etica e sostenibile | |  | Nucleo tematico di riferimento n°3  Il cliente e le sue esigenze | | Modulo | Conoscenze | | Numero 4 :  I fattori che influenzano le scelte gastromomiche | Fattori diedetici  Fattori culturali | | Numero 5:  Comunicare l’offerte enogastrono  Mica | I mezzi di comunicazione  Comunicare attraverso il menu  Le carte dei vini  Altre carte  La comunicazione interna | |  | Nucleo tematico di riferimento n°4  Ottimizzare il servizio per valorizzare  il territorio e promuovere il “made in italy” | | Modulo | Conoscenze | | Numero 6  Promuovere il made in italy | * Tipicizzazione dei prodotti e il made   in italy   * Gli strumenti di vendita * Conoscere il territorio * Valorizzazione del territorio * I sistemi turistici locali * Valorizzare i prodotti agroalimentari   del territorio |  |  |  | | --- | --- | |  | Nucleo tematico di riferimento n°5  Gestione vendita e  commercializzazione | | Modulo | Conoscenze | | Numero :7  Al ..bar | * Creare un cocktail * Realizzazione di diversi   tipi di cocktail   * Beverage cost * Gestione del bar * La gestione degli acquisti * Le diverse tipologie di bar | | Numero 8:    Le tecniche di gestione | * Aspetti peculiari dei   servizi enogastronomici   * Forme di gestione * Le risorse umane * Le principali normative   del settore   * Il valore strategico del’   approvigionamento   * L’approvvigionamento di   qualita’   * La gestione del magazzino * La gestione della cantina | | Numero 9  L’informatica e l’enogastronomia | * Le tecnologie informatiche; * I vantaggi per le aziende   enogastronomiche;   * I software per il settore   ristorativo. | |
| ABILITA’: | * saper organizzare, preparare ed eseguire il servizio di un evento   speciale nelle diverse forme .   * conoscere i principali vini mondiali e gli abbinamenti del cibo sia   con il vino che con altre bevande.   * conoscere le varie fasi dell’h.a.c.c.p. , fino a realizzare un registro   per l’autocontrollo, conoscere e promuovere i marchi di qualita’   * conoscere l’evoluzione delle abitudini alimentari che hanno   determinato il passaggio dalla cucina all’enogastronomia   * conoscere il menu quale espressione immediata del prodotto   realizzato dall’azienda enogastronomica oltre a saper definerne il  food cost   * conoscere gli strumenti utilizzabili per studiare il mercato di   riferimento, i mezzi per comunicare le specificità di una attività  enogastronomica e le tecniche per valorizzare le produzioni locali in  chiave di promozione del territorio   * conoscere le tipologie di locali i criteri per la creazione di drink,   saper realizzare i cocktail codificati i.b.a.,determinare il costo dei  drink   * conoscere i criteri e le normative per la gestione delle imprese   ristorative nonché la gestione degli acquisti contenendo i costi senza  rinunciare alla qualità conoscere le tecniche informatiche, i vantaggi e i software specifici per l’azienda ristorativa |
| METODOLOGIE: | Lezioni Frontali In Aula, Simulazione Pratica In Laboratorio Di Sala  E Vendita, Role Play, Ploblem Solving, Lavori Di Gruppo, Ricerche  Individuali |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | * Verifica orale; * Esercizi scritti; * Compiti a casa;   Nella valutazione si utilizzerà  l’intera griglia dei voti da 1 a 10 secondo e i criteri stabiliti nel PTOF  dell’Istituto |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | * Libri di testo * Utilizzo della LIM * Risorse da internet |

AVERSA lì 08/05/2024 DOCENTE

PASQUALE GIAMUNDO

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE V A

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: CACCIAPUOTI VALERIO

Anno Scolastico 2023 - 2024

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

• Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche.

• Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la

teoria e la metodologia dell’allenamento sportivo

• Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale.

• Conoscere le norme in caso di infortunio. Conoscere i principi per un corretto stile di vita

alimentare.

COMPETENZE

Al termine del percorso lo studente avrà:

• Acquisito il valore della propria corporeità come manifestazione di una personalità

equilibrata e stabile;

• Consolidato una cultura motoria e sportiva quale costume di vita;

• Acquisito una solida conoscenza e pratica di alcuni sport individuali e di squadra

valorizzando le attitudini personali;

• Sperimentato e compreso il valore del linguaggio del corpo.

• Affrontato e assimilato problemi legati all’alimentazione, alla sicurezza in ambito sportivo e

alla condizione fisica, utili per acquisire un corretto e sano stile di vita.

• Acquisito una conoscenza ed un’esperienza diretta in ambito sportivo nei diversi ruoli per

poter valutare e apprezzare lo sport come valore di confronto e come momento formativo

utile a favorire l’acquisizione di comportamenti sociali corretti per un inserimento

consapevole nella società e nel mondo del lavoro.

CAPACITA’

• Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse. Assumere posture corrette

in presenza di carichi. Organizzare percorsi motori e sportivi.

• Essere consapevoli di una risposta motoria efficace ed economica. Gestire in modo autonomo la

fase di avviamento in funzione dell’attività scelta.

• Trasferire tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si

dispone.

• Essere in grado di collaborare in caso di infortunio

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| MODULO | TITOLO | CONTENUTI DISCIPLINARI | TEMPI |
| 0 | Abilità iniziali | Prove d’ingresso e recupero competenze indispensabili per poter affrontare i contenuti progettati | Settembre |
| 1 | Nutrizione e alimentazione  Tecniche di gioco | Dieta dello sportivo  Malnutrizione: Anoressia e bulimia  Sport individuali (Storia, regole, schemi e ruoli). | Ottobre/Novembre |
| 2 | Le Dipendenze:  Tecniche di gioco | Doping, alcool, fumo e droghe  Il Doping nello Sport.  Sport di squadra (Storia, regole, schemi e ruoli) | Dicembre/Gennaio |
| 3 | Conoscere  l’importanza dello  Sport. | Lo sport come benessere psico-sociale.  La Donna nello Sport  Lo sport, le sue regole e il Fair Play | Febbraio/Marzo |
| 4 | Enti territoriali e organismi sportivi  Storia dello sport | Sport moderno e società sportive  Storia delle Olimpiadi.  Lo Sport nel ventennio Fascista | Aprile/Maggio/Giugno |

DATA 13-05-2024 FIRMA

Valerio Cacciapuoti

**SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA**: MATEMATICA

**DOCENTE**  Ciocchi Roberto

**Classe** 5 **Sez**. B **Articolazione** SALA E VENDITA Anno Scolastico 2023/2024

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE | | Si ritiene che gli alunni, in diversa misura, abbiano acquisito le seguenti competenze:  **1.** -Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni;  **2.** Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;  **3.** Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;  **4.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare |
| CONOSCENZE/ CONTENUTI TRATTATI | **Titolo/Contenuti disciplinari** | |
| **Elementi di raccordo:il piano cartesiano, la retta, equazioni e disequazioni**  Il Piano cartesiano e significato delle coordinate cartesiane per l’individuazione di un punto del piano. Rappresentazione di un punto nel piano mediante le sue coordinate cartesiane. Equazione della retta in forma esplicita e sua rappresentazione sul piano cartesiano. Rette parallele agli assi e retta passante per l’origine, intersezione tra retta e assi cartesiani. Equazioni di I e II grado. Disequazioni di I e II grado | |
| **Equazioni e disequazioni frazionarie**  Equazioni di I e II grado frazionare Disequazioni di I e II grado frazionarie. | |
| **Funzione esponenziale**  Lettura e rappresentazione della funzione esponenziale | |
| **Funzioni reali a variabile reale e studio di funzione**  Definizione di funzione, classificazione, dominio e codominio, intersezione con gli assi cartesiani, segno di una funzione | |
| **Limiti di funzioni e funzioni continue**  Introduzione al concetto di limite di una funzione. Definizione di limite finito di una funzione in un punto. Definizione di limite infinito di una funzione in un punto. Definizione di limite finito e limite infinito di una funzione all’infinto. | |
| METODOLOGIE | Lezione frontale (al fine di formalizzare i concetti, enunciare le definizioni, presentare simbolismi ed in generale per abituare l’allievo ad un minimo di rigore scientifico, nonché all’utilizzo di un linguaggio specifico),  - lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l’allievo sviluppandone e potenziandone le capacità)  - lavoro/ricerca ed esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l’autovalutazione).  -sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero.  -attività di sostegno: in itinere mediante ripasso degli argomenti, esercizi alla lavagna, esercitazioni in classe, compiti aggiuntivi per casa, verifiche di recupero (scritte e/o orali). Studio assistito mediante indicazione degli obiettivi non raggiunti e delle conoscenze non acquisite e quindi degli argomenti da studiare. | | |
| CRITERI DI VALUTAZIONE | Elementi che concorrono alla formazione del voto:  I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:  - conoscenza dei contenuti specifici;  - capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi;  - corretto uso del formalismo matematico;  - corretta ed appropriata esposizione orale.  Ulteriori criteri per la valutazione finale:  - interesse e partecipazione dimostrati durante l’attività in classe;  - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;  - impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne.  **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**  Le verifiche, coerentemente con quanto indicato in sede di programmazione, sono state effettuate utilizzando gli strumenti previsti dall’azione didattica: prove orali e prove scritte. Le prove orali si sono svolte nelle forme dell’interrogazione tradizionale, del colloquio informale, di realizzazione di mappe concettuali, di ricerche individuali e di gruppo, di elaborati.  Nelle verifiche orali si è cercato di accertare non solo il diverso grado di conoscenza dei contenuti, ma anche l’acquisizione del linguaggio specifico, l’abilità nel calcolo e nell’impostare l’esercizio. Le verifiche sono state sia di tipo formativo che sommativo. Con le prime (interventi dal posto sollecitati o spontanei, brevi colloqui, svolgimento di qualche semplice esercizio, domande flash) si è valutato non solo il grado di apprendimento dei contenuti da parte degli allievi, ma anche la bontà dell’azione didattica; pertanto tali prove sono risultate utili nel ridisegnare, talvolta, strategie didattiche più appropriate ed efficaci. Le prove sommative sono valse, invece, a verificare unicamente il grado di raggiungimento degli obiettivi. | | |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | Autori: L. Tonolini – F. Tonolini – G. Tonolini –A. Manenti Calvi – G. Zibetti  Titolo: MATEMETICA MODELLI E COMPETENZE Linea GiallaVolume 4  Editore: MINERVA SCUOLA – By MONDADORI EDUCATION SPA  Lavagna, libro di testo, fotocopie ad uso didattico, schede di lavoro, materiale didattico proposto e fornito dal docente, mappe concettuali, ricerche individuali e di gruppo. | | |

Il Docente

Ciocchi Roberto

**ALLEGATO 3**

ORIENTAMENTO IN USCITA - PCTO (percorso competenze trasversali e orientamento)

ALLEGATO 3

ORIENTAMENTO IN USCITA - PCTO (percorso competenze trasversali e orientamento)

Il percorso PCTO e l’orientamento in uscita sono stati elementi fondamentale dell’offerta formativa dell’ istituto. L’obiettivo principale è stato quello di integrare l’apprendimento scolastico con quello extrascolastico attraverso esperienze teoriche in contesti lavorativi reali ed universitari, al fine di fornire una visione ampia del mondo del lavoro e delle sue dinamiche e del mondo accademico

Le attività sono state organizzate per tutti gli allievi delle classi quinte e sono state pianificate mediante:

* incontri informativi e formativi e Open Day per sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo più idoneo alle attitudini e alle personali attese e aspirazioni;
* visite aziendali e incontri con esperti per orientare i discenti nel mondo del lavoro, valorizzare le loro competenze e affrontare un colloquio di lavoro;
* incontro formativo e informativo con ITS Academy per orientare gli allievi anche all’interno della filiera di Istruzione, corsi in collaborazione con imprese, università, centri di ricerca ed enti locali per progettare interventi formativi che preparano figure professionali rispondenti al fabbisogno di Enti e Aziende.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERIODO** | **ATTIVITA’** | **TIPOLOGIA** | **MODALITA’** | **CLASSI** |
| GIOVEDI’ 9 NOVEMBRE 2023 | 24° edizione di Orientasud-Il Salone delle Opportunità | Orientamento Universitario | In presenza  Mostra d’Oltremare  Napoli | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 17 novembre 2023 | Expo dell’orientamento e del lavoro | PCTO | Campania Marcianise | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 13 e 14 Dicembre 2023 | Università degli studi di Napoli Parthenope  “Virtual Open Day” | Orientamento Universitario | On line | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 20 febbraio e  5 marzo 2024 | INFO DAY “IN CIBUM” SCUOLA DI FORMAZIONE ENOGASTRONOMICA | Orientamento Professionale | Presso il nostro Istituto | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa  (divisi in gruppi) |
| 28 febbraio 2024 | Università degli studi di Napoli FEDERICO II “DIPARTIMENTO AGRARIA” Portici | Orientamento Universitario | In Presenza  presso la sede di Agraria Palazzo Mascabruno Portici | 5 B e 5 D |
| 29 febbraio 2024 | incontro di Orientamento al Mondo del lavoro con i rappresentanti dell’Unione Giovani Commercialisti della Provincia di Caserta | PCTO | Ordine dei Commercialisti Aversa | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| Marzo 2024 | Corso on-line sulla sicurezza nei luoghi di lavoro – modulo generale | PCTO | In presenza presso il nostro istituto | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa  (divisi in gruppi) |
| 6 marzo 2024 | “IL RACCONTO DI ANTONIO CANNAVACCIUOLO” | Orientamento Professionale | In live streaming | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 8 febbraio e  7 marzo 2024 | Università degli studi di Napoli  Suor Orsola Benincasa | Orientamento Universitario | Presso il nostro Istituto | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa  (divisi in gruppi) |
| 9 marzo 2024 | Fiera agricola, la cultura del benessere | PCTO | San Marco Evangelista viale delle Industrie n. 10. | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 12 marzo e  15 marzo 2024 | ORIENTAMENTO “FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA” | ORIENTAMENTO ISTRUZIONE E LAVORO | Presso il nostro Istituto | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa  (divisi in gruppi) |
| 11 aprile e  12 aprile 2024 | Giornata di Orientamento  Università “Luigi Vanvitelli “ Caserta | Orientamento Universitario | In presenza  presso l’Università Luigi Vanvitelli sede di Caserta | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 11 aprile | Incontro con l’impresa:  I giardini di Cataldo | PCTO | In presenza:  Sorrento, I Giardini di Cataldo | VH, VB, VG, VC  VA Cesa |
| 4 maggio 2024 | partecipazione assemblea ordinaria della Banca di credito cooperativo di Napoli | PCTO | Presso Banca di credito cooperativo di Napoli | Classi VF e VH |
| 9 maggio 2024 | Bootcamp digitali di Flipped Festival | Costruzione di una star tap | Online | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |

**ALLEGATO 4**

**TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | logo italia.jpg | logo-regione-campania-2.jpg | logo-pon.jpg | logo_ue.jpg |
| *Istituto professionale statale* ***“Rainulfo Drengot”*** | | | | |
| **Indirizzo:** “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”  **Articolazioni:** “*Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”* | | | | |

Ministero dell’Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**INDIRIZZO:** IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE ENOGASTRONOMIA SECONDA PROVA

|  |  |
| --- | --- |
| NUCLEO TEMATICO  **TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE** | 1. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. |
| TIPOLOGIA B | Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale).  . |
| COMPETENZE | - competenza n.1  - competenza n.2  - competenza n.4  - competenza n.6  - competenza n.7 |
| CODICI ATECO | 56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE |
| CONTESTO OPERATIVO  Il candidato immagini di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio dell’ azienda ristorativa presso cui lavora per prevenire problemi di salute ai loro clienti. | |

**Documento n.1**

**“Ispezione delle carni”**

Le procedure di ispezione delle carni hanno principalmente lo scopo di individuare e prevenire pericoli per la salute pubblica come agenti patogeni di origine alimentare e contaminanti chimici nella carne. Per prassi le ispezioni tecniche (visive, mediante palpazione e incisione) finalizzate a determinare la presenza di lesioni evidenti, ecchimosi o fratture ossee sono ritenute sufficienti a soddisfare gli obiettivi di tutela della salute pubblica. Queste tecniche non sono però sempre idonee a individuare patologie di origine alimentare come la campilobatteriosi, la salmonellosi e ceppi virulenti di *E. coli*, oppure la contaminazione da sostanze chimiche come steroidi o farmaci veterinari in traccia. L’ispezione delle carni è anche parte integrante del complessivo sistema di monitoraggio di alcune malattie degli animali e della verifica di conformità agli standard di benessere animale. Si tratta di un punto di verifica fondamentale per l’individuazione precoce di potenziali problemi che potrebbero influire sulla salute pubblica oltre che sulla salute e il benessere degli animali.

**Tappe fondamentali**

L'EFSA ha pubblicato diversi pareri sulle procedure di ispezione delle carni e ha fornito consulenza sull'ispezione delle carni di varie specie animali in rapporto ai pericoli per la salute pubblica.

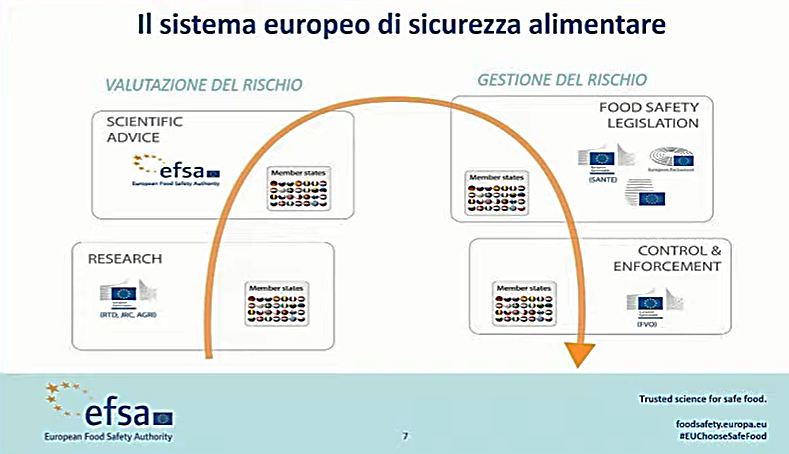
**2020** L'EFSA valuta i potenziali effetti dell'ispezione *post mortem* tardiva (PMI) degli ungulati (bovini, piccoli ruminanti, suini, cavalli, cinghiali e cervi) sulla salute pubblica e sulla verifica della salute e del benessere degli animali. Nello specifico gli esperti stanno valutando l'*efficacia* della PMI nel rilevare malattie quando venga effettuata 24 o 72 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento dove si effettua l’ispezione della carne di selvaggina.

**2011 – 2013** L’EFSA pubblica sei pareri scientifici sui pericoli per la salute pubblica connessi all’ispezione delle carni. A ognuno di essi è allegata una relazione scientifica in cui venivano proposti indici epidemiologici. In questi pareri l'EFSA individua e classifica i pericoli per la salute pubblica insiti nelle carni e raccomanda possibili migliorie o metodi alternativi per l'ispezione delle carni validi a dimensione UE. Tra questi vi è la revisione dei metodi attuali che potrebbero non essere adeguati al rilevamento dei rischi o sproporzionati rispetto ai rischi. Le raccomandazioni dell’EFSA tengono conto degli effetti conseguenti alle modifiche proposte in fatto di ispezione delle carni, sorveglianza e monitoraggio delle malattie degli animali nonché delle loro condizioni di benessere. Gli esperti propongono misure alternative ove possibile.

Le specie animali esaminate sono:

* suini domestici
* pollame
* bovini
* ovini e caprini domestici
* selvaggina d'allevamento
* solipedi domestici.

Per effettuare lo studio l’EFSA si è avvalsa di varie competenze professionali esistenti al proprio interno in fatto di: pericoli biologici, incluse le zoonosi (malattie degli animali trasmissibili all’uomo), contaminanti chimici nella filiera alimentare, salute e benessere degli animali, metodologie di *valutazione del rischio* e raccolta dati.



**Ruolo dell'EFSA**

L’EFSA offre ai gestori del rischio consulenza scientifica e supporto tecnico indipendenti in materia di pericoli specifici insiti nei diversi sistemi di produzione in rapporto all’ispezione delle carni. Le risultanze dell’EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio nell’Unione europea (UE) e negli Stati membri per migliorare le attuali metodologie di ispezione delle carni. Nel maggio del 2010 la Commissione europea ha chiesto all’EFSA di fornire le basi scientifiche per modernizzare l’ispezione delle carni nell’UE. Insieme al Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l’EFSA ha avuto il compito di contribuire a introdurre un approccio all’ispezione delle carni basato sul rischio in tutte le relative fasi della catena di produzione.

Fonte: EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare-sito ufficiale dell’unione europea)

<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/meat-inspection?fbclid=IwAR05jqDuwZaVGKx2_Rd24ChI4cYSMPNTSvEaG1Iq17cx0EYyTELBjZDe-vw>

**Documento 2**

**“Salmonella: ritirato un lotto di wurstel”**

Dopo il caso di un bambino di 10 anni rimasto intossicato, l'Asl di Caserta ha diramato un avviso di allerta alimentare. Salmonella: ritirato un lotto di wurstel



Wurstel ritirati dai supermercati dopo che un bambino di 10 anni è stato colpito da salmonella. Lo rende noto l'Asl di Caserta, che ha diramato un avviso di allerta alimentare dopo che il 15 novembre è stato attivato il ritiro e richiamo del prodotto a seguito di una indagine epidemiologica su un bimbo di 10 anni che presentava sintomi come nausea, vomito, febbre, dolori addominali e diarrea. "La conferma della causa della tossinfezione alimentare - si legge nell'avviso dell'Asl - si è avuta a seguito di campioni ufficiali eseguiti sui wurstel dai servizi veterinari ed inviati all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Si tratta di Wurstel Lecock di pollo e tacchino 'Scarlino' in confezione da 10 unità da 100 grammi con lotto/scadenza 02/03/23 L1, prodotto dal salumificio Scarlino srl di Taurisano (Lecce) e distribuito in molti esercizi di vendita nel territorio della Campania e della provincia di Caserta".

Fonte: Rainews – Tgr Campania 17/11/2022

*(*[*https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella*](https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella)*.)*

**Allo studente si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

1. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:

* Quale ruolo svolge l’EFSA nella sicurezza alimentare
* Quali sono state le principali tappe che hanno portato all’attuale legislazione e procedura di ispezione delle carni da parte dell’EFSA
* Quali sono i principali sintomi da salmonellosi e se si tratta di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare.

1. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con degli esempi il problema della sicurezza alimentare in relazione ai pericoli e ai rischi ad esso associati. in particolare il candidato:

* Riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.
* Descriva, anche con degli esempi come si può attuare una sanificazione dell’ambiente ristorativo, precisando la differenza tra detersione disinfezione e disinfestazione.
* Illustri quali sono i fattori che favoriscono la contaminazione microbiologica e lo sviluppo dei microrganismi, descrivendo in particolar modo quelle associate a carni e pollami.

1. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, che rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano, supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio di una nota azienda ristorativa. Descriva il suo ruolo e in che modo opererebbe indicando quali sono i suoi obblighi e le sue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | logo italia.jpg | logo-regione-campania-2.jpg | logo-pon.jpg | logo_ue.jpg |
| *Istituto professionale statale* ***“Rainulfo Drengot”*** | | | | |
| **Indirizzo:** “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”  **Articolazioni:** “*Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”* | | | | |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO A.A. 2023-24

CANDIDATO………………………………………………………………….CLASSE …………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** di livello della prestazione | **Punteggio** | |
| **COMPRENSIONE** del  testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | **Avanzato**. Comprende pienamente e in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare collegamenti interdisciplinari. | **3** | **/3** |
| **Intermedio.** Comprende in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo | **2** |
| **Base.** Comprende parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo. | **1,5** |
| **Non raggiunto.** Non è in grado di comprendere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo | **0** |
| **PADRONANZA**  delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | **Avanzato.** Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito | **6** | **/6** |
| **Intermedio**. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente | **5** |
| **Base.** Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti. | **4** |
| **Non raggiunto.** Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato | **1-3** |
| **PADRONANZA** delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di  adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | **Avanzato**. Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte. | **8** | **/8** |
| **Intermedio.** Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte. | **6-7** |
| **Base**. Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili capacità di operare collegamenti concettuali e operativi | **5** |
| **Non raggiunto.** Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi | **1-4** |
| **CORRETTEZZA**  morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale | **Avanzato**. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore | **3** | **/3** |
| **Intermedio.** Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato | **2** |
| **Base.** Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore. | **1,5** |
| **Non raggiunto.** Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | **0,5** |
| **Punteggio totale** | **/20** | | |

**Aversa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ La Commissione**

**Il presidente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**