

**IPSEOA  
ENOGASTRONOMIA**

**Anno Scolastico 2021/2022**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Classe Quinta  
Sez. B**

**N. PROTOCOLLO 910/2022**



## **Riferimenti normativi**

### **Ordinanza Ministeriale N.65 del 14 marzo 2022**

#### **Articolo 2**

*(Inizio della sessione d'esame)*

1. La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio il giorno 22 giugno 2022 alle ore 8:30, con la prima prova scritta.

#### **Articolo 3**

*(Candidati interni)*

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

1. a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria

di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs. 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d.lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;

2. b) a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'art. 13, comma 4, del d. lgs. 62/2017. L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi;

#### **Articolo 10**

*(Documento del consiglio di classe)*

1. Entro il 15 maggio 2022 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e

Costituzione e dell'insegnamento di Educazione civica riferito agli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.

3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame.

## **PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA**

L'Istituto d'Istruzione Superiore "San Giuseppe", costituitosi nell'anno scolastico 2009/2010, comprende:

- L'Istituto Tecnico Economico:  
articolazione: Amministrazione, Finanza e marketing (dall'a.s. 2009/2010)

articolazione: Turismo (dall'a.s. 2019/20)

- Il Liceo delle Scienze Umane (dall'a.s. 2011/2012)
- Il Liceo Scientifico (dall'a.s. 2013/2014)
- L'Istituto Professionale "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera":

articolazione: Enogastronomia (dall'a.s. 2015/2016)

articolazione: Sala e Vendita (dall'a.s. 2015/2016)

articolazione: Accoglienza turistica (dall'a.s. 2015/2016)

articolazione: Enogastronomia opzione Prodotti dolciari e artigianali – pasticceria (dall'a.s. 2019/2020)

- L'Istituto Tecnico Tecnologico:

articolazione: Meccanica e mecatronica (dall'a.s.2021/2022)

articolazione: Elettronica (dall'a.s. 2021/2022)

articolazione: Informatica (dall'a.s.2021/2022)

articolazione: Chimica e materiali (dall'a.s. 2021/2022)

L'Istituto si trova a Pagani (SA) e opera su due sedi:

- sede operativa principale in via G. Matteotti 37 che accoglie: IPSEOA, AFM, TURISMO, LS, LSU, MECCANICA E MECCATRONICA, ELETTRONICA;

- sede legale/succursale in via Ferrante 2 che accoglie: INFORMATICA, CHIMICA E MATERIALI;

L' Istituto opera in un contesto sociale ed ambientale che incide sensibilmente sulla formazione degli allievi. Il territorio, fortemente urbanizzato, appare alquanto degradato dal punto di vista della vivibilità in quanto, per la carenza di una cultura alla legalità, la maggior parte dei cittadini non percepisce tutto ciò che è pubblico come importante ed insostituibile patrimonio da tutelare. Gli allievi appartengono a famiglie per la maggior parte di tipo medio, impegnate nel terziario o nelle libere attività professionali, e su cui spesso pesa la crisi del mondo del lavoro e lo spettro della disoccupazione. Essi vivono in un contesto familiare nel complesso stabile, in famiglie nucleari che, in genere, seguono i figli con una certa attenzione, anche se in molti casi è preminente l'utilitaristica concezione del "titolo di studio". Molto spesso la cultura del contesto sociale prevale sull'educazione familiare per cui notevole è lo sforzo per trasmettere i valori del vivere civile e dell'etica. Il luogo d'incontro, che per i giovani è spesso la strada, il pub o il bar, è visto solo come occasione di aggregazione, non di confronto e di crescita. I linguaggi espressivi sono spesso poveri di contenuti e di stile, e diffusa è la tendenza all'omologazione delle scelte. I fattori individuati determinano pertanto una forte richiesta da parte delle famiglie di una scuola che si ponga come modello di cultura, luogo d'incontro di lunga durata e di interesse, e che proponga i valori della legalità e dell'etica. Le sedi sono raggiungibili sia a piedi per l'utenza che proviene da zone limitrofe ai plessi stessi che con i mezzi ferroviari in quanto la stazione dista meno di 1 km.

## **POPOLAZIONE SCOLASTICA**

### **Opportunità**

L'eterogeneità della popolazione scolastica, vista la presenza sempre crescente di studenti stranieri, fornisce l'opportunità di maturare una sensibilità interculturale educando al rispetto delle diversità culturali, linguistiche, religiose e sociali.

### **Vincoli**

L'elevato numero di scuole di provenienza, con le inevitabili differenze nell'impostazione didattica e nei livelli di preparazione di base, richiede grande impegno nell'organizzare il lavoro. Gli studenti pendolari incontrano qualche difficoltà nelle attività extrascolastiche. La stessa eterogeneità che costituiva una opportunità, di contro, talune volte, può costituire un vincolo, per la comunicazione e la progettualità

## **TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE**

### **Opportunità**

L'Istituto opera in sinergia con le risorse del territorio pianificando collaborazioni con enti, istituzioni, associazioni, strutture ricettive, imprese, aziende ed istituti bancari nell'ottica di realizzare percorsi professionalizzanti attinenti alle attività di alternanza scuola-lavoro.

### **Vincoli**

Essendo le attività di alternanza scuola-lavoro fondamentali per lo sviluppo delle future professioni degli studenti, risulta fondamentale calibrarle alle esigenze didattiche, prevenendo problemi logistici di spostamento degli studenti nelle sedi di destinazione delle stesse attività.

## Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Disciplina	Firma del docente
<i>*GALDIERO</i> <i>ANGELA</i>	Lingua e Letteratura Italiana	
	Storia	
<i>DI PALMA</i> <i>LUIGI</i>	Matematica	
<i>MICELI</i> <i>IMMACOLATA</i>	Lingua Inglese	
<i>*FORTUNATO</i> <i>FABIOLA</i>	Lingua spagnolo	
<i>*CIROTA</i> <i>RAFFAELE</i>	Lab. cucina	
<i>*BERRITTO</i> <i>VIEGINIA</i>	Dtasr	
<i>DI PALMA</i> <i>ANTONIO</i>	Lab. Sala e vendita	
<i>*ADINOLFI</i> <i>MICHELE</i>	Scienze motorie	
<i>*ARTILLO</i> <i>ANNA</i>	Sc. Cult. Dell' Alimentazione	
<i>SATURNO</i> <i>PAOLA</i>	Religione	

### \*Commissari interni

Pagani,

IL  
COORDINATORE  
DELLE AA. DD.

---

(Prof. Cosimato  
Rosario)

## SOMMARIO

<b>1. ELENCO STUDENTI</b>	
<b>2. EVOLUZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO</b>	
<b>3. FINALITA' DEL CORSO DI STUDI</b>	
<b>4. OBIETTIVI COMUNI E/O TRASVERSALI</b>	
<b>5. NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI: PROGETTI, ESPERIENZE SVOLTE, METODOLOGIE ADOTTATE, STRUMENTI E TEMPI UTILIZZATI, DIDATTICA</b>	
<b>6. VERIFICHE E VALUTAZIONI: CRITERI ADOTTATI</b>	
<b>7. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>8. I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>	
<b>9. SPECIFICHE D'ESAME</b>	
<b>10. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO</b>	
<b>11. SCHEDE DISCIPLINARI</b> <b>11.1. Italiano</b> <b>11.2. Storia</b> <b>11.3. Matematica</b> <b>11.4. Lingua Inglese</b> <b>11.5. Lingua spagnolo</b> <b>10.6. Dtasr</b> <b>10.7. Lab. Cucina</b> <b>10.8. Lab. Sala e vendita</b> <b>10.9. Scienze motorie</b> <b>10.10. Sc. Cult. Dell'Alimentazione</b> <b>10.11. Religione</b>	
<b>12. PIANO DI RECUPERO O POTENZIAMENTO</b>	

## **1.ELENCO STUDENTI ELENCO CANDIDATI INTERNI**

	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>
1	BIAGINI	EMANUELE
2	BIZGAN	BRAIAN DENI
3	BRUNI	ELISEO ANTONIO
4	CASCIELLO	PAOLA
5	CAVALLO	GENOVEFFA
6	COSTACURTA	JONATHAN
7	CUPO	SILVANA
8	DARAIO	GIUSEPPINA
9	DONZELLA	GINA
10	FIORDELISI	SIMONA
11	FIORE	DOMENICO
12	FIUMANO'	ANDREA
13	GARIPPO	MONICA
14	KUDZIASHVILI	TAMARI
15	PERNIOLA	SIMONE
16	SANGIUOLO	IRENE
17	STELLINI	ETTORE
18	VIGNONE	BIAGIO PIO
19	VOLPE	GIACOMO

## **2.EVOLUZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO**

### **Presentazione della classe**

La classe è composta da 19 allievi, 10 uomini e 9 donne. Non tutti si sono iscritti a settembre, qualcuno è arrivato in un secondo momento. La classe si compone di persone molto diverse tra loro per età, progressi scolastici, preparazione, obiettivi, interessi, cultura e provenienza geografica. Il rapporto con le famiglie è stato sereno, c'è stata molta collaborazione, anche tramite contatti telefonici.

Non si segnalano casi di alunni che abbiano subito sanzioni disciplinari.

La prima parte dell'anno scolastico si è incentrata sul recupero delle diverse lacune e nel motivare i discenti al fine di creare un buon rapporto tra di loro e con i docenti per poter lavorare con serenità ed entusiasmo.

Gli allievi si sono mostrati molto disponibili sotto questo punto di vista. Il recupero delle lacune pregresse è stato molto difficile a causa della disomogeneità della platea, tuttavia, la collaborazione da parte degli studenti è stata notevole nonostante qualcuno di loro abbia impegni lavorativi e/o familiari. L'introduzione durante l'anno della DID ha provocato inizialmente un momento di smarrimento tra gli alunni che improvvisamente hanno visto interrompere le attività scolastiche e per molti, soprattutto i meno giovani, è stato problematico adattarsi alle nuove metodologie e disposizioni didattiche. Tuttavia, la stragrande maggioranza si è adattata col passare del tempo e grazie al continuo supporto da parte di tutta l'istituzione scolastica e mostra nel complesso di aver raggiunto un buon livello di preparazione.

Nel complesso, si può affermare che gli allievi hanno realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, migliorato i livelli di partenza e affinato le proprie capacità, dimostrando una certa autonomia di giudizio e senso critico.

Non sono stati rilevati casi di DSA o BES

### 3. FINALITA' DEL CORSO DI STUDI

L'Istituto Alberghiero occupa nel panorama scolastico un ruolo molto importante, poiché promuove la formazione di specifiche competenze professionali spendibili in un settore, ritenuto essenziale per la ripresa economica del nostro Paese, quale quello turistico ed enogastronomico.

L'Istituto Alberghiero è caratterizzato da un riferimento prioritario ai grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale, contraddistinto da applicazioni tecnologiche e organizzative che, in relazione alla filiera di riferimento, possono essere declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi. La voce "professionale" presente nella sua stessa denominazione, significa non solo acquisizione di competenze professionali, ma preparazione di base, creatività e capacità di costruirsi il proprio futuro lavorativo. Dopo un biennio comune, orientativo, si sceglie tra le articolazioni:

- **enogastronomia**
- servizi di sala e vendita
- accoglienza turistica
- prodotti dolciari artigianali e industriali

L'Istituto Professionale ha durata quinquennale ed è suddiviso in due bienni e in un quinto anno, al termine del quale si rilascia, dopo l'esame di Stato conclusivo del ciclo di studi, il titolo di "tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

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

Il Diplomato sarà in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;
- Documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

Nella filiera dell'enogastronomia:

- Agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari; integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle



linguistiche e comunicative; opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella filiera dell'ospitalità alberghiera:

- Svolge attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei servizi.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Lingua straniera di Indirizzo: SPAGNOLO.

Seconda lingua: inglese

#### **4. OBIETTIVI COMUNI E/O TRASVERSALI**

Alla conclusione del corso di studi e per effetto delle attività educativo-didattiche svolte nel corrente anno scolastico, nonostante il breve periodo di DID, la classe ha raggiunto, anche se in modo diversificato per singolo allievo gli obiettivi di seguito illustrati.

Occorre infatti sottolineare che ciascun studente è pervenuto a livelli che variano a seconda della preparazione di base, dell'esercizio delle facoltà intellettive, della partecipazione alle lezioni, dell'impegno posto nello studio:

- rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente; accettazione degli altri; presa di coscienza delle regole della vita comunitaria; interesse nei confronti delle attività scolastiche; rispetto per la legalità; rispetto per la sicurezza; rispetto per il patrimonio ambientale; autonomia personale; capacità di scelta; sviluppo dell'auto-orientamento.

Il percorso del primo biennio è indirizzato verso:

- lo sviluppo delle capacità cognitive del soggetto a livello assimilativo, costruttivo, ricreativo, operativo; l'acquisizione di un metodo di studio privilegiando il lavoro deduttivo e logico-razionale; l'avvio alla socializzazione e al superamento dell'egocentrismo, promuovendo la formazione di una mentalità aperta e flessibile; la **COMPRESIONE**, intesa come capacità di intendere e produrre messaggi più o meno complessi; la **CONOSCENZA**, intesa come ricchezza e varietà dei dati informativi; l' **ABILITÀ OPERATIVA**, intesa come capacità di applicare quanto appreso e di apprendere mediante il "fare".

Il percorso del secondo biennio è indirizzato verso:

- la conoscenza delle proprie capacità, attitudini ed esigenze; la consapevolezza delle motivazioni allo studio; la crescita della persona (intelletto, volontà, sentimenti, azioni); la capacità di leggere e interpretare la realtà attuale e di operare in essa; il consolidamento degli obiettivi cognitivi acquisiti nel primo biennio; l' **ANALISI**, intesa come capacità di chiarire gli aspetti significativi di un problema e di approfondire i contenuti; la **SINTESI**, intesa come rielaborazione in ambito disciplinare, in ambito

interdisciplinare e storico, personale, critica e creativa, da far acquisire con padronanza sempre maggiore.

Il percorso dell'ultimo anno è indirizzato verso:

- l'acquisizione di uno spirito critico e di un'adeguata autonomia di pensiero e di lavoro; la capacità di leggere e interpretare la realtà attuale e di operare in essa con un progetto socialmente sostenibile; acquisizione di capacità, conoscenze e competenze specifiche all'indirizzo di studi; il consolidamento degli obiettivi cognitivi acquisiti nel secondo biennio; la VALUTAZIONE, intesa come capacità di esprimere giudizi lucidi pertinenti.

Si rinvia al PTOF per il curriculum specifico delle discipline.

### **5. NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI: PROGETTI, ESPERIENZE SVOLTE, METODOLOGIE ADOTTATE, STRUMENTI E TEMPI UTILIZZATI. DIDATTICA A DISTANZA**

Coerentemente con quanto approvato nel PTOF della Scuola, il Consiglio di classe, nell'ambito delle attività curriculari ed extracurriculari, ha guidato gli studenti nella trattazione di nodi concettuali interdisciplinari finalizzati al potenziamento del metodo di studio, alla crescita valoriale, al successo formativo e alla formazione e allo sviluppo del concetto di cittadinanza attiva.

In particolare nel corso del quinto anno sono state affrontate tematiche afferenti a macroaree interdisciplinari quali:

<b>TITOLO</b>
START-UP: LA SCUOLA PER DIVENTARE IMPRENDITORI
CONOSCERE LA BORSA
SALONE DELLO STUDENTE
SICUREZZA SUL LAVORO

Il Consiglio di Classe, in sede di programmazione annuale delle attività, ha concordato alcune metodologie di lavoro comuni allo scopo di favorire il conseguimento degli obiettivi previsti, proponendosi di:

- Favorire il più possibile il dialogo e la partecipazione attiva alle lezioni, alternando alla tradizionale lezione frontale discussioni guidate, partecipazioni a conferenze, visioni di film;
- rafforzare negli alunni la capacità di contestualizzare i fenomeni;
- effettuare frequenti verifiche, sia a carattere sommativo che formativo;
- distribuire il lavoro in modo equilibrato tra le varie discipline.

L'attività di insegnamento dei docenti ha integrato e superato, se possibile, la tradizionale "lezione frontale" con altri metodi scelti in rapporto alla specificità di ciascuna disciplina e alle esigenze di approfondimento manifestate dagli allievi durante l'anno scolastico.

Ciascun docente ha tenuto conto delle caratteristiche degli alunni e della tipologia della propria disciplina, ha adottato le opportune metodologie per proporre i contenuti disciplinari, come meglio specificato nei programmi delle singole materie. I metodi utilizzati sono stati:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Cooperative learning
- brainstorming
- Positive problem solving
- Prova pratica
- Simulazione prove d'esame: si è scelto, a partire da maggio, di svolgere nel corso delle lezioni anche simulazioni d'esame seguendo le modalità previste dall'Ordinanza Ministeriale n. 65 (simulazione prova colloquio secondo l'Ordinanza Ministeriale, simulazione della prima prova di italiano, simulazione della seconda prova nella materia indirizzo, nel caso di specie Scienze e Cultura dell' Alimentazione somministrazione all'alunno di materiale quale immagine e citazioni, pcto e competenze ricomprese nel curriculum dello studente).

## **DIDATTICA CLIL**

Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, non si è provveduto ad attuare tale metodologia per mancanza di competenze di docenti della disciplina di riferimento.

## **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

Il Decreto n. 89 del 07-08-2020 recante "Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39", all'allegato A, fornisce indicazioni alle scuole per la progettazione del Piano per la didattica digitale integrata (DDI) da adottare, nelle scuole secondarie di II grado, in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché da parte di tutte le istituzioni scolastiche di qualsiasi grado, qualora emergessero necessità di contenimento del contagio, nonché qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti. Tra le innovazioni vi è sicuramente la creazione e l'implementazione della piattaforma PFLlearning che oltre a consentire una efficiente ed efficace formazione on line consente di poter usufruire ogni giorno del cosiddetto apprendimento on line: gli studenti possono usufruire del materiale didattico che i docenti mettono a disposizione ogni giorno a supporto della programmazione didattica svolta e dunque approfondire piuttosto che recuperare lezioni

senza vincoli di orario, da casa propria o dal posto di lavoro, attraverso un pc, un tablet ma anche uno smarphone. Lo svolgimento delle lezioni è poi proseguito sfruttando il metodo dell'e-learning, tramite apposite piattaforme sulle quali si sono svolte le lezioni in tempo reale. Al di là della situazione, si può affermare senza dubbio che la formazione online ha presentato numerosi vantaggi sotto molteplici punti di vista. È un dato di fatto che i moderni e frenetici stili di vita consentono poca flessibilità circa l'organizzazione del proprio tempo. Ogni impegno che presuppone uno spostamento fisico, come nel caso di lezioni in loco, implica il dover tenere conto di una serie di variabili: traffico, problema parcheggio, mezzi pubblici non sempre efficienti, con notevole dispendio di energie fisiche e mentali. La didattica a distanza tramite **corsi online**, invece, ha consentito il massimo della comodità e della libertà nell'organizzazione del proprio tempo, necessitando soltanto di un PC (tablet o Smartphone) e di una connessione internet per seguire corsi e lezioni. I contenuti, inoltre, sono stati posti sul registro elettronico Argo, per essere fruibili un numero illimitato di volte, con la conseguente sicurezza di non aver perso nessun concetto importante illustrato dal docente. Altro vantaggio indiscusso delle piattaforme di e-learning è poi il risparmio prettamente economico: niente più trasferte per i dipendenti né allontanamento da casa per gli studenti “fuori sede”.

### **Punti a favore della formazione a DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

- Contenuti condivisibili e abbattimento delle distanze.
- Massima gestione e ottimizzazione del proprio tempo.
- Materiale online riconsultabile in ogni momento.
- Risparmio economico e abbattimento dei costi legati alla formazione tradizionale.
- Verifiche online per monitorare il proprio apprendimento.
- Contenuti facilmente fruibili e costantemente aggiornati.

### **Punti a sfavore della formazione DIGITALE:**

La didattica digitale integrata però si è dimostrata non sempre efficace e, essendo l'unico mezzo d'istruzione adattabile all'emergenza Covid-19, ha rappresentato un forte rischio per la complessiva formazione degli studenti frequentanti l'anno scolastico in corso. Lo si legge nel documento sottoscritto dall'Ufficio di Coordinamento Nazionale delle CPS – Questa nuova modalità ha dato per assodato che ogni famiglia abbia avuto accesso ai mezzi tecnologici necessari. Il possesso di tali mezzi non è stato universalmente garantito, e la difficoltà di accesso alle lezioni online è aumentata ulteriormente nel caso di famiglie numerose, con più figli frequentanti.

## **6. VERIFICHE E VALUTAZIONI: CRITERI ADOTTATI**

È adottata la scansione dell'anno scolastico in trimestre e pentamestre.

La nostra Scuola prevede un organico sistema di valutazione, caratterizzato da prove trasversali su medesime discipline divise per anno di scuola superiore, scandite per livelli e con appropriate griglie di valutazione oggettiva, al fine di valutare i progressi formativi. Queste pratiche spingono altresì i docenti a utilizzare regolarmente strumenti comuni per la valutazione e a condividerne i risultati. La valutazione docimologica del voto indicato come numero intero deriva dall'accertamento del livello di competenza e conoscenza raggiunto dal singolo allievo. I criteri di valutazione delle prove scritte (e pratiche) rispondono alle diverse tipologie di testo affrontato. Esse riguardano nello specifico:

- prove strutturate;
- prove semistrutturate;
- quesiti a risposta aperta; - prove su traccia data.

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO**

**Vedi allegato n. 1**

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO**

**Vedi allegato n. 2**

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE**

**Vedi allegato n. 3**

## 7. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Con il Decreto ministeriale n. 65 del 14 marzo 2022 sono state emanate le Linee guida per l'insegnamento di Educazione Civica.

### NUCLEI TEMATICI DELL'INSEGNAMENTO

Tre sono gli assi attorno cui ruota l'Educazione civica.

- Lo studio della Costituzione
- Lo sviluppo sostenibile
- La cittadinanza digitale

**ORE: h33**

Traguardi per lo sviluppo delle competenze	Obiettivi di apprendimento
<p>L'alunna/o:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Acquisisce consapevolezza dell'incidenza della Costituzione nella storia della Repubblica</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conosce i principi costituzionali fondamentali della carta costituzionale e la relazione con la vita sociale e politica del nostro paese</li><li>3. Riconosce nella realtà sociale e politica le declinazioni dei concetti di Democrazia, Repubblica e il legame con gli Organi Costituzionali della Repubblica.</li><li>2. Comprende il ruolo delle organizzazioni internazionali e dei principali organismi di cooperazione internazionale.</li><li>3. Conosce e fa proprie le norme di comportamenti consapevolmente corretti e responsabili di cittadinanza attiva</li><li>4. Adotta nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Promuove azioni per l'integrazione e la tutela dei diritti umani.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere e comprendere il valore dell'ONU: Organismi e agenzie internazionali</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conoscere in modo sistematico la Costituzione della Repubblica Italiana, i principi fondamentali, i diritti e i doveri.</li><li>2. Il lavoro: diritto e dovere del cittadino.</li><li>3. Rapporto tra totalitarismi e democrazia.</li><li>4. Comprendere i processi da cui ha avuto origine la Costituzione come sistema di valori condivisi.</li><li>5. Trasmettere una cultura di contrasto alle mafie.</li><li>6. Acquisire il senso della legalità e lo sviluppo di un'etica della responsabilità, al fine di promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita.</li><li>7. Prendere coscienza di concetti come lo Sviluppo Sostenibile, la tutela della Biodiversità e del Turismo sostenibile.</li><li>8. Educare alla salute, con</li></ol>

<p>5. È consapevole che la convivenza civile si fonda su un sistema di diritti e doveri.</p> <p>6. Sa distinguere l'identità digitale da un'identità reale e sa applicare le regole sulla privacy tutelando se stesso e il bene collettivo.</p> <p>7. Ha consapevolezza dell'identità digitale come valore individuale e collettivo da preservare.</p> <p>8. È in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.</p> <p>9. È consapevole dei rischi della rete e come riuscire a individuarli.</p>	<p>particolare riferimento alla tematica Sars-Covid.</p> <p>9. Conoscere le questioni relative all'inquinamento ambientale.</p> <p>10. Paesaggio e beni culturali nella Costituzione, nella legislazione italiana e regionale e nei trattati internazionali ed europei.</p> <p>11. Agenda 2030- Obiettivo10: promozione di politiche economiche e sociali non discriminatorie- Ridurre le disuguaglianze.</p> <p>12. Obiettivi 12 e 13: Educazione ambientale-Consumo e produzione responsabili; Obiettivi 3 e 14: lotta contro il cambiamento climatico.</p> <p>13. Identità reale e digitale</p>
---	--

## 8. I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Relazione finale- Percorso 2021/2022

L'**Alternanza scuola-lavoro**, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di BILANCIO 2019 è stata rinominata **P.C.T.O.**, è una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e, in futuro di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. I PTCO, per la classe quinta a.s. 2021/2022, sono sviluppati come segue:

- **A.S.2021/2022**

In relazione a quanto sopra tutti gli studenti hanno conseguito soddisfacenti risultati in termini di competenze trasversali, unitamente a talune competenze di base, attinenti al profilo professionale, acquisite attraverso i percorsi predisposti.

Le ore di PCTO, complessivamente 210, sono state effettuate con regolarità e sono state così ripartite:

- **60 ore online** in cui gli studenti hanno seguito i seguenti project work:

SALONE DELLO STUDENTE;  
SICUREZZA SUL LAVORO;  
START-UP: LA SCUOLA PER DIVENTARE IMPRENDITORI;  
CONOSCERE LA BORSA;

- **150 ore in presenza** presso l'azienda "IL GIARDINIELLO", in cui gli studenti hanno svolto mansioni pratiche afferenti al loro percorso di studi.

(VEDI ALLEGATO N. 4)

## 9. SPECIFICHE D'ESAME

Come sancito dall'ordinanza n. 65/2022 all'art. 19, la prima prova, **di durata pari a 6 ore**, accerterà la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consisterà nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova potrà essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico- argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La seconda prova, ai sensi dell'art. 20 della predetta ordinanza, si svolgerà in forma scritta, grafica o scritto-grafica, per oggetto la disciplina di Scienza e cultura dell'alimentazione, caratterizzante il corso di studio di Enogastronomia e sarà intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente di questo specifico indirizzo. **La durata della prova sarà di 8 ore.**

Come disciplinato dall'articolo 22, comma 3 della stessa ordinanza precedentemente citata, il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale sarà costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un'immagine e sarà predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

Sempre l'articolo 22, comma 5, stabilisce che la sottocommissione provvederà alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale sarà finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione terrà conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

## 10. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

**Prova scritta di italiano:**

TIPOLOGIA A: Analisi del testo letterario



TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità

**Simulazione prima prova nazionale (VEDI ALLEGATO N.5):**

DATA 11.05.2022

**Simulazione seconda prova di indirizzo (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, VEDI ALLEGATO N. 6)**

DATA 12.05.2022

Per quanto concerne il colloquio, il consiglio di classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal decreto MIUR 65/2022 e ha svolto una simulazione specifica in data 13.05.2022. Nello svolgimento del colloquio inoltre il consiglio di classe ha stabilito la modalità del Menù la quale è stata utilizzata anche nel corso delle lezioni per consentire ai discenti di avere familiarità con questa metodologia.

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame, il consiglio di classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento.

## 11. SCHEDE DISCIPLINARI

### 11.1 ITALIANO

*Docente: Galdiero Angela*

<p><b>CONOSCENZE:</b>          Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli autori più importanti di questo periodo storico, le loro opere e il loro ruolo nella società del tempo.</li> <li>• le diverse realtà letterarie presenti nella penisola e oltralpe</li> <li>• le diverse realtà culturali e sociali che favoriscono la creazione letteraria</li> </ul>	<p><b>COMPETENZE:</b>          Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di correlare contesto storico italiano ed europeo</li> <li>• Di indentificare, attraverso la lettura critica dei testi proposti, il contesto storico di appartenenza dell'opera e produrne una trascrizione critica.</li> <li>• Di distinguere le differenti correnti letterarie presenti nella Penisola italiana in riferimento alle molteplici realtà politiche ivi presenti.</li> <li>• Produrre testi che utilizzino un linguaggio specifico acquisito con lo studio delle opere e degli autori</li> </ul>	<p><b>MODULO 1</b>  <b>CONTENUTI:</b>  <b>RECUPERO E APPROFONDIMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neoclassicismo, Romanticismo</li> <li>• Ugo Foscolo, Vita e opere</li> <li>• Giacomo Leopardi, Vita e opere</li> <li>• L'età del Positivismo</li> <li>• La Scapigliatura</li> <li>• Alessandro Manzoni, Vita e opere</li> <li>• Giosuè Carducci, Vita e opere</li> <li>• Lettura e analisi: Pianto antico</li> <li>• Il Realismo: caratteri generali e la poetica</li> <li>• Naturalismo francese e Verismo italiano</li> </ul> <p><b>GIOVANNI VERGA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la formazione</li> <li>• L'adesione al Verismo</li> <li>• I Malavoglia</li> <li>• Mastro-don Gesualdo</li> <li>• Tecniche narrative in Verga: l'impersonalità e l' "eclissi" dell'autore</li> <li>• Le Novelle</li> <li>• Vita dei campi: Rosso malpelo.</li> <li>• Novelle rusticane: la Roba.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE:</b>          Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vite degli autori trattati</li> <li>• Le opere più importanti e non trascura le opere cosiddette minori</li> <li>• I contesti storici di appartenenza</li> <li>• L'importanza del coinvolgimento degli autori nei fatti propri del contesto</li> </ul>	<p><b>COMPETENZE:</b>          Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di correlare contesto storico con lo sviluppo delle diverse personalità letterarie.</li> <li>• Di indentificare, attraverso la lettura critica dei testi proposti, il contesto storico di appartenenza dell'opera e produrne una trascrizione critica.</li> <li>• Di orientarsi</li> </ul>	<p><b>MODULO 2</b>  <b>CONTENUTI:</b>  <b>GABRIELE D'ANNUNZIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita e formazione</li> <li>• L'ideologia e la poetica: il Decadentismo</li> <li>• Estetismo, superomismo, panismo</li> <li>• I romanzi: Il Piacere.</li> <li>• Alcyone</li> <li>• Il coinvolgimento politico: l'impresa fiumana.</li> <li>• Lettura e analisi: La pioggia nel pineto.</li> </ul>

<p>storico di appartenenza</p>	<p>nell'opera dantesca, producendo una lettura critica alla luce della conoscenza storico culturale del contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di comprendere i linguaggi utilizzati nelle opere trattate, al fine di produrne parafrasi e commento.</li> <li>• Produrre testi che utilizzino un linguaggio specifico acquisito con lo studio delle opere e degli autori.</li> </ul>	<p><b>GIOVANNI PASCOLI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita e formazione</li> <li>• La crisi della matrice Positivistica, il simbolo</li> <li>• La Poetica del Fanciullino</li> <li>• Plurilinguismo</li> <li>• Myricae: poetica e tecniche espressive, il "nido".</li> <li>• Canti di Castelvecchio</li> <li>• La grande proletaria si è mossa</li> <li>• Lettura ed analisi: X agosto.</li> </ul> <p><b>ITALO SVEVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la formazione</li> <li>• I maestri di pensiero come Shopenhauer, Nietzsche, Darwin.</li> <li>• I rapporti con la psicoanalisi</li> <li>• Una vita</li> <li>• Senilità</li> <li>• La coscienza di Zeno</li> </ul> <p><b>LUIGI PIRANDELLO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la formazione</li> <li>• Genesi culturale e biografica</li> <li>• Vecchio e nuovo pensiero di Pirandello</li> <li>• La poetica dell'umorismo</li> <li>• Le Novelle: La Patente</li> <li>• I romanzi: L'esclusa</li> <li>• Il teatro e il pensiero grottesco</li> <li>• Il Fu Mattia Pascal</li> <li>• Uno, Nessuno e Centomila</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE:</b> Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I contesti storici e i movimenti storici letterari che li caratterizzano</li> <li>• Le vite e le opere più importanti degli autori trattati</li> <li>• L'importanza del coinvolgimento degli autori nei fatti propri del contesto storico di appartenenza</li> </ul>	<p><b>COMPETENZE:</b> Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di correlare contesto storico con lo sviluppo delle diverse personalità letterarie.</li> <li>• Di indentificare, attraverso la lettura critica dei testi proposti, il contesto storico di appartenenza dell'opera e produrne una trascrizione critica.</li> <li>• Di orientarsi nelle opere proposte.</li> <li>• Di comprendere i linguaggi utilizzati nelle opere trattate, al</li> </ul>	<p><b>MODULO 3</b> <b>CONTENUTI:</b> <b>FILIPPO TOMMASO MARINETTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Futurismo</li> <li>• Vita e opere</li> <li>• Manifesto del Futurismo</li> </ul> <p><b>GIUSEPPE UNGARETTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la formazione</li> <li>• La poetica</li> <li>• La religione della parola</li> <li>• L'allegria. Composizione, struttura, temi e stile. Novità formali e modelli</li> <li>• Lettura ed analisi: Veglia</li> </ul> <p><b>EUGENIO MONTALE</b></p>

	<p>fine di produrne parafrasi e commento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produrre testi che utilizzino un linguaggio specifico acquisito con lo studio delle opere e degli autori.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la formazione</li> <li>• Il percorso poetico</li> <li>• Ossi di seppia</li> <li>• Le Occasioni</li> <li>• Lettura ed analisi: Spesso il male di vivere ho incontrato.</li> </ul> <p><b>SALVATORE QUASIMODO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Ermetismo</li> <li>• Vita e opere</li> <li>• Lettura ed analisi: Ed è subito sera; Uomo del mio tempo.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE:</b> Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto culturale e la particolare situazione sociale che coinvolge il periodo della II Guerra Mondiale</li> <li>• Le opere più importanti degli autori trattati e i generi letterari a cui appartengono</li> <li>• L'importanza del coinvolgimento degli autori nei fatti propri del contesto storico di appartenenza</li> </ul>	<p><b>COMPETENZE:</b> Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di correlare contesto storico con lo sviluppo delle diverse personalità letterarie.</li> <li>• Di orientarsi nell'opera di Tasso, producendone una lettura critica alla luce della conoscenza storico culturale del contesto.</li> <li>• Di comprendere i linguaggi utilizzati nelle opere trattate, al fine di produrne parafrasi e commento.</li> <li>• Produrre testi che utilizzino un linguaggio specifico acquisito con lo studio delle opere e degli autori.</li> </ul>	<p><b>MODULO 4</b> <b>CONTENUTI:</b> <b>UMBERTO SABA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e formazione</li> <li>• Il percorso poetico</li> <li>• Il Canzoniere</li> <li>• Lettura ed analisi dei testi: Amai, Trieste.</li> </ul> <p><b>PRIMO LEVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accenni biografici e poetica</li> <li>• Se questo è un uomo</li> </ul> <p><b>CESARE PAVESE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accenni biografici</li> <li>• Il mestiere di vivere</li> </ul> <p><b>PIERPAOLO PASOLINI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accenni biografici e il Neorealismo</li> <li>• Il rapporto col cinema</li> <li>• Le ceneri di Gramsci</li> </ul> <p><b>ITALO CALVINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accenni biografici</li> <li>• Il primo Calvino tra Neorealismo e componente fantastica.</li> <li>• Il sentiero dei nidi di ragno</li> <li>• I nostri antenati</li> <li>• La trilogia: "Il barone rampante" "il visconte dimezzato" "Il cavaliere inesistente"</li> </ul> <p><b>DANTE -DIVINA COMMEDIA - PARADISO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura ed analisi dei canti scelti: I, XXXII.</li> </ul>

## 11.2 STORIA

Docente: Galdiero Angela

<p><b>CONOSCENZE:</b> Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La società, la cultura tipici del Novecento</li><li>• L'organizzazione politica dei territori europei</li><li>• Il ruolo fondamentale della Germania e della Francia in questo periodo storico</li><li>• Le date e i periodi in cui si svolgono i principali fatti storici</li></ul>	<p><b>COMPETENZE:</b> Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Di orientarsi sulla carta dell'Europa</li><li>• Di ricostruire gli eventi che portano alla crisi che porterà allo scoppio della IGM</li><li>• Interpretare criticamente i ruoli delle grandi potenze europee nelle dinamiche che porteranno allo scoppio della Grande Guerra.</li><li>• Correlare avvenimenti locali con quelli di più ampio respiro.</li></ul>	<p><b>MODULO 1</b></p> <p><b>CONTENUTI:</b> <b>LA II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La I rivoluzione industriale</li><li>• Lo sviluppo industriale e la società di massa</li><li>• La II rivoluzione industriale</li><li>• La grande depressione (1873-1895)</li><li>• Il Positivismo e la Belle Époque</li><li>• La famiglia tra 800 e 900</li><li>• Il Novecento</li><li>• L'Imperialismo</li></ul> <p><b>IL NAZIONALISMO E LE GRANDI POTENZE EUROPEE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il risorgimento italiano</li><li>• Dal risorgimento ai nazionalismi</li><li>• Il sistema delle alleanze europee</li><li>• Tensioni etniche e nazionalistiche nell'Impero Austroungarico.</li><li>• Russia: Alessandro III e la rivoluzione del 1905</li><li>• L'Italia di Depretis, Crispi e Giolitti</li><li>• La guerra in Libia e il governo Salandra</li></ul>
<p><b>CONOSCENZE:</b> Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• l'organizzazione politica e geografica dell'Europa nei primi del '900</li><li>• le ingerenze degli Stati europei nella politica italiana e le alleanze</li><li>• la condizione culturale e politica della Russia</li><li>• le motivazioni della prima neutralità italiana</li></ul>	<p><b>COMPETENZE:</b> Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• di correlare i principali fatti storici accaduti nel contesto territoriale italiano con ciò che accade in Europa</li><li>• identificare le spinte politiche che porteranno alla Prima Guerra Mondiale.</li><li>• Di utilizzare in maniera critica le carte geografiche</li><li>• Di correlare eventi politici e storici con correnti letterarie e artistiche</li><li>• Individuare le spinte che portarono alle diverse alleanze</li></ul>	<p><b>MODULO 2</b></p> <p><b>CONTENUTI:</b> <b>LA PRIMA GUERRA MONDIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le cause</li><li>• Le alleanze</li><li>• I fronti della guerra</li><li>• La guerra di trincea</li><li>• L'entrata in guerra dell'Italia</li><li>• La fine del conflitto</li><li>• La vittoria mutilata</li></ul> <p><b>LA RIVOLUZIONE RUSSA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dalla rivoluzione del 1905 alla Rivoluzione d'ottobre del 1917</li><li>• La caduta dell'impero zarista</li><li>• Lenin e le tesi di aprile</li><li>• La rivoluzione bolscevica, il ruolo dei sovietici</li><li>• La nascita dell'URS</li></ul>
<p><b>CONOSCENZE:</b> Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le cause che portarono l'Italia a lasciare il tavolo dei vincitori nella</li></ul>	<p><b>COMPETENZE:</b> Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Di correlare le cause storiche che portano alla IIGM con</li></ul>	<p><b>MODULO 3</b></p> <p><b>CONTENUTI:</b> <b>IL PRIMO DOPOGUERRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il dopoguerra in Europa: Il "biennio rosso", gli effetti economici</li></ul>

<p>Conferenza di Parigi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I principali principi su cui si basa il movimento Fascista</li> <li>• Le spinte ideologiche che favorì la nascita dei nazionalismi in Italia, Germania e Spagna</li> <li>• Le cause della II guerra mondiale</li> <li>• I principali assi di alleanza</li> <li>• La conclusione del conflitto e la guerra totale</li> </ul>	<p>le spinte ideologiche di questo periodo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di fare una lettura critica dei diversi principi che portano alla creazione nazionalismi nelle varie nazioni europee</li> <li>• Di analizzare le conseguenze culturali e politiche della deportazione degli Ebrei</li> </ul>	<p>e le tensioni internazionali nel Regno Unito ed in Francia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Repubblica di Weimar: specificità e debolezze, i problemi economici e sociali della Germania fino al 1930.</li> <li>• la Dichiarazione di Belfour, ebrei e arabi in Palestina.</li> <li>• L'Italia postbellica.</li> <li>• La nascita del Fascismo, la marcia su Roma.</li> <li>• Benito Mussolini</li> <li>• La costruzione del regime fascista</li> <li>• Le leggi razziali</li> <li>• La scuola fascista</li> <li>• La crisi del '29</li> <li>• 1929 1939: dalla crisi finanziaria alla depressione</li> <li>• La situazione in Francia</li> <li>• La guerra civile in Spagna</li> <li>• Stalin e la politica stalinista</li> <li>• Il Nazismo in Germania</li> <li>• La Shoah</li> </ul> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vittorie tedesche del 1939-40</li> <li>• La guerra-lampo</li> <li>• USA la "carta atlantica"</li> <li>• La conquista dei Balcani</li> <li>• L'Italia e la guerra parallela nei Balcani</li> <li>• La guerra totale e l'intervento degli Stati Uniti. Pearl Harbor.</li> <li>• La nuova avanzata tedesca in URSS e la battaglia di Stalingrado</li> <li>• 1943 crisi del regime fascista, la caduta di Mussolini</li> <li>• Lo Sbarco in Normandia</li> <li>• Le bombe atomiche</li> <li>• Il processo di Norimberga</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE:</b> Il discente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le spinte politiche, culturali ed economiche che portarono al boom economico nel II dopoguerra</li> <li>• Le cause dell'inasprimento delle posizioni diplomatiche tra USA e URSS</li> <li>• L'importanza della nascita della Repubblica Italiana e della sua prima Costituzione.</li> </ul>	<p><b>COMPETENZE:</b> Il discente è capace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intuire i cambiamenti in atto in Europa e nel Mondo e in che modo porteranno ad un nuovo assetto politico</li> <li>• Di analizzare le innovazioni culturali che nascono dalla globalizzazione.</li> </ul>	<p><b>MODULO 4</b> <b>CONTENUTI:</b> <b>LA SITUAZIONE EUROPEA DOPO LA SECONDA GUERRA MONDIALE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Guerra fredda</li> <li>• USA e URSS.</li> <li>• La cortina di ferro</li> </ul> <p><b>IL SECONDO DOPOGUERRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla fine della II guerra mondiale al governo De Gasperi</li> <li>• La nascita della repubblica italiana e la Costituzione</li> </ul>

### 11.3 MATEMATICA

Docente: Di Palma Luigi

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
<p><b><u>Richiami di Matematica degli anni precedenti:</u></b> I diversi tipi di disequazioni algebriche e trascendenti.</p> <p><b>Funzioni e le loro proprietà</b> Definizione di funzione. Dominio e proprietà delle funzioni.</p> <p><b>Limiti di funzioni</b> Definizione e significato di limite</p>	<p>Applicare le appropriate tecniche di calcolo relative ai vari tipi di disequazioni, come prerequisito per lo studio delle funzioni</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p>	<p><b>MODULO 0: Disequazioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Disequazioni intere e fratte;</li><li>• Disequazioni irrazionali;</li><li>• Disequazioni esponenziali;</li><li>• Disequazioni logaritmiche.</li></ul> <p><b>MODULO 1: Funzioni e le loro proprietà</b></p> <p><b>Unità 1.1: Funzioni reali di variabile reale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definizione di funzione;</li><li>• Classificazione delle funzioni;</li><li>• Dominio di una funzione;</li><li>• Zeri e segno di una funzione;</li></ul> <p><b>Unità 1.2: Proprietà delle funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche;</li><li>• Funzioni crescenti, decrescenti, monotone;</li><li>• funzioni periodiche;</li><li>• funzioni pari e funzioni dispari;</li><li>• funzione inversa;</li><li>• funzione composta.</li></ul> <p><b>MODULO 2 : Limiti di funzioni</b></p> <p><b>Unità 2.1: Insiemi di numeri reali.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Intervalli;</li><li>• intorno di un punto;</li><li>• intorno di infinito;</li></ul>

<p><b><u>Calcolo dei limiti e continuità delle funzioni.</u></b></p> <p>Calcolo dei limiti . Funzione continua e asintoti.</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo dei limiti per riconoscere le caratteristiche principali di una funzione.</p> <p>Saper riconoscere una funzione continua.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• insiemi limitati e illimitati;</li> <li>• estremi di un' insieme;</li> <li>• punti di accumulazione.</li> </ul> <p><b>Unità 2.2: . Limiti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione e significato di limite.</li> </ul> <p><b>MODULO 3: Calcolo dei limiti e continuità delle funzioni.</b></p> <p><b>Unità 3.1: Operazioni sui limiti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiti di funzioni elementari;</li> <li>• limite della somma;</li> <li>• limite del prodotto;</li> <li>• limite del quoziente;</li> <li>• Forme indeterminate;</li> <li>• Limiti notevoli.</li> </ul> <p><b>Unità 3.2: Funzioni continue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di funzione continua;</li> <li>• punti di discontinuità di una funzione.</li> </ul> <p><b>Unità 3.3: Asintoti e grafico probabile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di asintoto;</li> <li>• asintoti verticali e orizzontali;</li> <li>• asintoti obliqui;</li> <li>• grafico probabile di una funzione.</li> </ul>
<p><b><u>Derivata di una funzione</u></b></p> <p>Definizione di derivata e operazioni con le derivate.</p> <p>Derivate fondamentali.</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo dei limiti e delle derivate per riconoscere le caratteristiche principali di una funzione.</p>	<p><b>MODULO 4: Derivate</b></p> <p><b>Unità 4.1: Derivata di una funzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• derivata di una funzione;</li> <li>• derivate fondamentali;</li> <li>• operazioni con le derivate;</li> <li>• punti di non derivabilità.</li> </ul>
<p><b><u>Teoremi del calcolo differenziale</u></b></p> <p>Teoremi di Rolle, Lagrange, Cauchy e De L'Hospital</p>	<p>Utilizzare i teoremi come strumenti per la ricerca di informazioni qualitative e quantitative.</p>	<p><b>MODULO 5: Teoremi del calcolo differenziale</b></p> <p><b>Unità 5.1: Teoremi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teorema di Rolle;</li> <li>• teorema di Lagrange;</li> <li>• teorema di Cauchy;</li> <li>• teorema di De L'Hospital.</li> </ul>
<p><b><u>Massimi, minimi e flessi</u></b></p> <p>Definizione di massimi, minimi e flessi.</p>	<p>Saper riconoscere i massimi, minimi e flessi di una funzione</p>	<p><b>MODULO 6: Massimi, minimi e flessi</b></p> <p><b>Unità 6.1: Massimi, minimi e flessi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Massimi e minimi assoluti;</li> <li>• Massimi e minimi relativi;</li> <li>• concavità e flessi.</li> </ul>



<p><b>Studio delle funzioni</b></p> <p>Studio di funzioni algebriche e trascendenti.</p>	<p>Saper leggere e produrre il grafico di una funzione.</p>	<p><b>MODULO 7: Studio delle funzioni</b>  <b>Unità 7.1: Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• funzioni polinomiali;</li> <li>• funzioni razionali fratte;</li> <li>• funzioni esponenziali;</li> <li>• funzioni logaritmiche;</li> <li>• grafico di una funzione.</li> </ul>

## 11.4 LINGUA INGLESE

**Docente: Miceli Immacolata**

Conoscenze	Competenze	Attività formative
<p>Strategie di esposizione orale e di interazione</p> <p>Organizzazione</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali di studio.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Riassumere brevemente i punti salienti di un testo analizzato.</p> <p>Utilizzare un lessico variegato e una fraseologia adeguata.</p> <p>Tradurre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua inglese – e viceversa - relativi all'ambito didattico in esame.</p> <p>Saper interagire durante una conversazione su argomenti familiari e inerenti al proprio ambito professionale</p> <p>Saper fornire semplici descrizioni e produrre brevi testi su una varietà di argomenti familiari che rientrano nel</p>	<p>Ripasso grammaticale</p> <p><b>The History of Food and Beverages:</b> Prehistoric Times; Classical Antiquity; The Middle Age; The Renaissance; The Nineteenth Century</p> <p><b>Food Today:</b> Fast Food and Fast Food Restaurants; The Negative Aspects of Fast Food; Slow Food; Nouvelle Cuisine; Fusion Food and Cuisine; Fusion Food Restaurants; Do you like Organic?; GMOs</p> <p><b>Diets:</b> Test your Health; Health Eating; The food Pyramid; The Mediterranean Diet; The Macrobiotic Diet; Vegetarianism; Fad Slimming Diets; The Dukan Diet; Celiac Disease; Food Allergies and Intolerances</p> <p><b>Food Safety:</b> HACCP; HACCP Preliminary Tasks and Principles; EHO; Bacteria; Food Contamination; Food Preservation; Refrigerated Systems: Cook Chill; Refrigerated Systems: Cook Freeze</p> <p><b>Chocolate and Coffee</b></p>

	<p>proprio campo di interesse, anche professionale</p> <p>Saper interagire in maniera comprensibile nonostante l'eventuale presenza di errori che non precludano la comunicazione</p>	<p><b>Wine:</b> Le città del vino; Wine from Vines; Uk Wines; Wine Appellations; Wine and Food: What a Team!; Wine Tasting; Has your Wine got a Temperature?</p> <p><b>Beer:</b> Beer in History; How to make Beer; Pubs; How to Evaluate Beer; Matching Food and Beer; Cooking with beer</p> <p><b>Spirits And Cocktails:</b> Vodka; Rum; Whisky; Cognac; Cocktail Categories; Mixing Techniques; Some common cocktails; An Exclusive Competition</p> <p><b>An International Journey:</b> Religion through Food: Islam; Religion through Food: Judaism and Hinduism; Chinese cooking</p>
--	---	---

### 11.5 LINGUA SPAGNOLA

*Docente: Fortunato Fabiola*

Conoscenze	Competenze	Attività formative
<p>Strategie di esposizione orale e di interazione</p> <p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo settoriale</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali di studio.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Riassumere brevemente i punti salienti di un testo analizzato.</p>	<p>Ripasso grammaticale El verbo beber El verbo comer Ser y estar Haber y tener</p> <p><b>EN LA COCINA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La brigada de cocina</li> <li>• El cocinero</li> <li>• El uniforme del cocinero</li> <li>• La restauración Española</li> <li>• Maquinaria y utensilios de cocina</li> <li>• Normas higienicas para</li> </ul>

Lessico e fraseologia settoriale per la stesura di ricette.

Aspetti storico-culturali della lingua spagnola e del linguaggio specifico di settore.

Aspetti socio-culturali dei Paesi di lingua spagnola, riferiti in particolare al settore di indirizzo.

Utilizzare un lessico variegato e una fraseologia adeguata.

Tradurre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua spagnola – e viceversa - relativi all’ambito didattico in esame.

Essere in grado di paragonare o contrapporre aspetti culturali, nonché culinari, di Spagna e Italia, attraverso l’analisi

los profesionales de cocina

- Haccp y seguridad

**LA COMIDA:**

- La comida rápida y el consumo de comida rápida en España
- La dieta saludable y la alimentación macrobiótica
- El regimen mediterráneo, la dieta vegetariana
- Gastronomía de Francia
- Costrumbres gastronómicas y alimenticias de España (la paella)
- La celiacía
- Intolerancias
- La diabetes
- Las bacterias y la conservación de alimentos
- Designaciones de productos de calidad
- Las diferentes tipologías de menus, como se escribe un menu
- El chocolate

**PARA BEBER:**

- Bebidas energizantes
- Los vinos
- La cerveza
- El ron
- El mojito
- Vodka
- Variedades de café

<p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi</p>	<p>di ricette di piatti tipici dei due Paesi</p>	<p><b>RECETAS ITALIANAS Y ESPAÑOLAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza</li> <li>• Gnocchi alla sorrentina</li> <li>• Spaghetti alla carbonara</li> <li>• Paella</li> <li>• Tortilla de patatas</li> <li>• Pulpo a la gallega</li> <li>• Langostinos</li> <li>• Gazpacho</li> <li>• Pierna de cordero asada al Jerez seco</li> <li>• Rabo de toro a la cordobesa</li> </ul>
---	--	--

## 11.6 DTASR

*Docente: Berritto Virginia*

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
<p>Il fenomeno turistico: che cos'è il turismo e qual è stata la sua evoluzione; quali sono gli aspetti sociali ed economici del turismo.</p>	<p>Riconoscere, nell'evoluzione del fenomeno turistico, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forme di turismo;</li> <li>- il turismo sostenibile e responsabile;</li> <li>- gli effetti del turismo sull'economia.</li> </ul>
<p>Le politiche di vendita nella ristorazione: l'evoluzione del concetto di marketing; cos'è il marketing territoriale; la differenza tra marketing strategico e marketing operativo; le fasi di un piano di marketing; gli obiettivi di marketing e le diverse strategie.</p>	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'evoluzione del concetto di marketing;</li> <li>- il marketing turistico territoriale;</li> <li>- il piano di marketing;</li> <li>- il controllo e la valutazione dei risultati.</li> </ul>
<p>La programmazione</p>	<p>Comprendere gli scopi</p>	<p>- I tempi della</p>

<p>aziendale: cosa sono la pianificazione strategica e la pianificazione d'esercizio; cos'è il budget e qual è il suo scopo; qual è lo scopo del business plan e quali sono le sue fasi.</p>	<p>della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione.</p>	<p>programmazione;  - il budget;  - il business plan;  - le fasi del business plan;  - la valutazione dei dati</p>
<p>La legislazione turistica: i requisiti e gli obblighi dell'imprenditore; la capacità all'esercizio dell'impresa; cosa sono le procedure concorsuali; le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e antincendio; le norme nella sicurezza alimentare.</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>- Gli obblighi dell'imprenditore e i requisiti per l'avvio dell'impresa;  - la sicurezza e salute sul luogo di lavoro:  - le norme sulla sicurezza alimentare;  - il piano di autocontrollo HACCP;  - la tracciabilità, la rintracciabilità e l'etichettatura;  - il codice del consumo;  - il contratto ristorativo: catering e banqueting.  - il sistema di qualità;  - i marchi.</p>

## 11.7 LAB. CUCINA

Docente: *Cirotta Raffaele*

Conoscenze	Competenze	Attività formative
I cereali e le farine	Saper utilizzare correttamente gli strumenti presenti in laboratorio	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina
Le paste secche	Saper organizzare il proprio posto di lavoro ed individuare gli ingredienti necessari alla realizzazione degli elaborati in cucina	Antipasti e primi piatti - Gli antipasti caldi e freddi - Gli antipasti moderni - Il servizio degli antipasti
Le paste lievitate	Saper utilizzare correttamente la terminologia di settore	- Crème e vellutate - I primi piatti asciutti
Gli gnocchi	Saper utilizzare correttamente la terminologia del settore	- Gli gnocchi - La polenta - Le crespelle - Servizio dei primi piatti
Impasti particolari	Saper quantificare bilanciare ingredienti ai fini di realizzare una ricetta	Secondi piatti - pesci - crostacei - molluschi - carni bovina - carni suine - carni di pollo e coniglio
La conservazione degli alimenti	Saper redigere le schede tecniche di produzione per la raccolta e la decodificazione delle ricette trattate	- preparazioni di basi di uova - le uova nella cucina moderna - i fondi di cottura
La contaminazione degli alimenti ,i metodi e le tecniche di conservazione		

## **11.8 LAB. SALA E VENDITA**

**Docente: Di Palma Antonio**

Conoscenze previste	Conoscenze rimodulate
<ul style="list-style-type: none"><li>-Classificazione di alimenti bevande analcoliche, alcoliche, distillati.</li><li>-Caratteristiche dell'enografia nazionale.</li><li>-Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.</li><li>-Metodi di analisi organolettico di cibi, vini ed altre bevande.</li><li>-Principi di enologia</li><li>-Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</li><li>-Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.</li><li>-Caratteristiche dell'enografia nazionale</li><li>-Modalità di produzione e utilizzo di vino e birre.</li><li>-Criteri di abbinamento cibi - vini e cibo-bevande</li><li>-Principi di enologia</li><li>-Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</li><li>-Tecniche avanzate di bar</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Tecniche avanzate di bar</li><li>-Software di settore.</li><li>-Lessico e fraseologico di settore, anche in lingua straniera.</li></ul>	

## 11.9 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Adinolfi Michele

Competenze	Conoscenze	Contenuti
<p><b>CONOSCERE IL PROPRIO CORPO, LE SUE MODIFICAZIONI E PADRONEGGIARLO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le varie parti del corpo</li> <li>- Conoscere sommariamente il corpo umano (anatomia)</li> <li>- Conoscere i principali organi ed apparati del corpo umano e le sue funzioni (fisiologia)</li> <li>- Conoscere le modificazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva</li> <li>- Conoscere i principi essenziali della corretta alimentazione e dell'alimentazione dello sportivo</li> </ul>	<p>Anatomia (cenni dell'apparato muscolo-scheletrico e articolare)            Fisiologia (cenni dell'apparato muscolare, cardio circolatorio e respiratorio)            Riscaldamento generale e specifico.            Educazione all'igiene personale ed all'acquisizione di corretti stili di vita.            Espressività corporea.</p>
<p><b>GIOCO / GIOCO-SPORT / SPORT</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la differenza tra gioco e sport</li> <li>- Conoscere i fondamentali tecnici e tattici, le regole principali delle discipline praticate</li> <li>- Conoscere la storia dello sport come fenomeno sociale e culturale</li> <li>- Attribuire allo sport un ruolo in ambito sociale, culturale, comunicativo e personale</li> <li>- Acquisire una cultura della pratica sportiva come abitudine di vita</li> </ul>	<p><b>STORIA DELLO SPORT</b>            L'attività fisica dall'antichità fino al 1800            Il Novecento: il secolo dello sport.            Storia delle Olimpiadi (dalle origini alle Olimpiadi moderne).            Lo sport come fenomeno sociale.  <b>GIOCHI SPORTIVI</b>            Pallavolo (palleggio, bagher, servizio, attacco)            Pallacanestro (palleggio, passaggio, tiro, difesa)            Calcio (passaggio, tiro, colpo di testa)            Calcio a cinque  <b>SPORT INDIVIDUALI</b>            Atletica Leggera            Nuoto (acquaticità, stili, salvamento)            Fitness in palestra strutturata            Trekking – Walking – Attività in ambiente naturale            Functional training            Tennis (dritto, rovescio, servizio, volèe)</p>
<p><b>SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le norme per lo svolgimento in sicurezza delle lezioni ed i principi di igiene personale</li> <li>- Conoscere i rischi connessi alle varie forme di dipendenza da fumo, alcol e droga</li> <li>- Conoscere i rischi legati all'uso di sostanze dopanti</li> <li>- Conoscere le</li> </ul>	<p>I principi nutritivi, le abitudini alimentari, la dieta mediterranea, la dieta dello sportivo.            Disturbi alimentari.            Alimentazione: i prodotti tipici del Trasimeno            L'integrazione.            Doping: terminologia. Legislazione antidoping. Le sostanze e le pratiche proibite.</p>



	funzioni preventive dell'attività motorio-sportiva - Conoscere le norme di primo soccorso ed in caso di necessità anche in contesti vissuti (ambiente stradale) - Conoscere le norme in caso di infortuni
--	---

## 11.10 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

*Docente: Artillo Anna*

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Criteri di qualità e di tracciabilità di un prodotto (sicurezza alimentare e sistema HACCP).</p> <p>Principali tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p><b>MODULO 1: ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b></p> <p><b>UNITA' 1: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose</li> <li>- Regole alimentari nell'Ebraismo</li> <li>- Regole alimentari nel Cristianesimo</li> <li>- Regole alimentari nell'Islamismo</li> </ul> <p><b>UNITA' 1.2: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti e tecnologie: nuovi alimenti</li> <li>- I prodotti per un'alimentazione particolare</li> <li>- Gli integratori alimentari</li> <li>- Gli alimenti funzionali</li> </ul>

	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I novel foods</li> <li>- Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)</li> </ul> <p><b>MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b></p> <p><b>UNITA' 2.1: LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sana e corretta alimentazione</li> <li>- La dieta nell'età evolutiva</li> <li>- La dieta del neonato e del lattante</li> <li>- L'alimentazione complementare</li> <li>- La dieta del bambino</li> <li>- La piramide alimentare transculturale</li> <li>- La dieta dell'adolescente</li> <li>- La dieta dell'adulto</li> <li>- La piramide alimentare</li> <li>- La dieta in gravidanza</li> <li>- La dieta della nutrice</li> <li>- La dieta nella terza età</li> </ul> <p><b>UNITA' 2.2: DIETE E STILI ALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diete e benessere</li> </ul>
--	---	--

- Dieta mediterranea
- Dieta vegetariana e vegana
- Dieta eubiotica
- Dieta macrobiotica
- Dieta nordica
- Dieta sostenibile
- La dieta e lo sport
- La doppia piramide: alimentare e ambientale

**UNITA' 2.3:  
L'ALIMENTAZIONE  
NELLA  
RISTORAZIONE  
COLLETTIVA**

- La ristorazione
- La ristorazione di servizio
- La ristorazione delle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

**MODULO 3: LA DIETA  
NELLE DIVERSE  
CONDIZIONI  
PATOLOGICHE**

**UNITA' 3.1: LA DIETA  
NELLE MALATTIE  
CARDIOVASCOLARI**

- Le malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie e aterosclerosi

**UNITA' 3.2: LA DIETA  
NELLE MALATTIE  
METABOLICHE**

- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- L'obesità
- Iperuricemia e gotta
- Osteoporosi

**UNITA' 3.3: LA DIETA  
NELLE MALATTIE  
DELL'APPARATO  
DIGERENTE**

- I disturbi gastrointestinali
- Le malattie e patologie

**UNITA' 3.4: ALLERGIE  
E INTOLLERANZE  
ALIMENTARI**

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- Celiachia
- Fenilchetonuria
- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie,

intolleranze e ristorazione  
collettiva

**UNITA' 3.5:  
ALIMENTAZIONE E  
TUMORI. DISTURBI  
ALIMENTARI**

- Alimentazione e tumori
- Anoressia
- Bulimia

**MODULO 4: IL  
RISCHIO E LA  
SICUREZZA NELLA  
FILIERA  
ALIMENTARE**

**UNITA' 4.1:  
CONTAMINAZIONE  
FISICO-CHIMICA  
DEGLI ALIMENTI**

- La contaminazione degli alimenti
- Gli agro farmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- Metalli pesanti
- I radionuclidi

**UNITA' 4.2:  
CONTAMINAZIONE  
BIOLOGICA DEGLI  
ALIMENTI**

- Malattie trasmesse dagli alimenti
- Prioni, virus e

batteri

- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari e parassitosi intestinali
- I funghi microscopici

**UNITA' 4.3:ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI**

- Gli additivi alimentari
- Gli antiossidanti
- I conservanti antimicrobici
- Gli additivi ad azione fisica
- Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali
- Gli enzimi alimentari
- I coadiuvanti tecnologici

**UNITA' 4.4: IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

- Igiene degli alimenti
- I manuali di buona prassi igienica
- La salute del personale nel comparto dell'arte bianca
- Il sistema HACCP

		<ul style="list-style-type: none"><li>- Il controllo ufficiale degli alimenti</li><li>- Le frodi alimentari</li><li>- Le certificazioni di qualità: marchi di tipicità (DOP, IGP, STG)</li></ul>
--	--	--

## **11.11 RELIGIONE CATTOLICA**

**Docente: SATURNO PAOLO**

<b>PROGRAMMA</b>	
<b>BIOETICA</b> <i>La vita</i> <i>Le questioni del relativismo</i> <i>La necessità di una nuova riflessione sul bene</i> <i>La vita come valore</i> <i>La questione morale dell'aborto procurato</i> <i>L'eutanasia</i> <i>La clonazione</i> <i>La procreazione assistita</i> <i>La questione morale dei trapianti</i> <i>Le manipolazioni genetiche</i>  <b>MATRIMONIO E FAMIGLIA</b> L'idea cristiana di amore e famiglia Il matrimonio come vocazione Il sacramento del matrimonio  <b>RAPPORTO TRA SCIENZA E FEDE</b> Il caso Galileo e la nascita del sapere scientifico Le caratteristiche del sapere scientifico La fede come struttura antropologica fondamentale Il sapere della fede La complementarietà fra sapere scientifico e sapere della fede	



## 12. PIANO DI RECUPERO O POTENZIAMENTO

Consiglio della Classe V A IPSEOA ENOGASTRONOMIA

### **DISCIPLINE CHE NON HANNO NECESSITATO DI ULTERIORE APPROFONDIMENTO**

Italiano, storia, sc. e cult. degli alimenti, spagnolo, inglese, dtasr, lab. cucina, lab. sala e vendita, sc. Motorie, religione

### **DISCIPLINE CHE HANNO NECESSITATO DI INTEGRAZIONE**

#### *MATEMATICA*

**Disciplina:**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI O CONSOLIDATI:**

Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie che sono alla base della descrizione matematica della realtà

#### **STRATEGIE SPECIFICHE PER L'INTEGRAZIONE DEGLI**

**APPRENDIMENTI:** Costruzione di mappe, lezioni dialogata, esercitazioni

#### **CONTENUTI:**

*Saper definire una funzione*

*Saper classificare una funzione*

*Riconoscere le caratteristiche di una curva:*

- *Esponenziale o logaritmica*

*Saper costruire una curva esponenziale per punti*

*Saper costruire una curva logaritmica per punti*

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE**

##### **Metodi:**

○ Piattaforma utilizzata in DaD: ZOOM

##### **Strumenti:**

○ Libri di testo

○ Strumenti didattici diversi dal libro di testo

○ Supporti multimediali alla didattica

#### **Recupero e potenziamento**

Strategie progettate per facilitare l'apprendimento di tutti gli alunni che mostreranno delle problematiche o vorranno potenziare il percorso strategico delle competenze:

○ Semplificazioni didattiche/pedagogiche/metodologiche

#### **Valutazione**

○ Valutazione formativa

	<b>Strumenti di verifica</b>
--	------------------------------

Verifiche scritte

Verifiche orali

Discussioni

**Firma dei docenti del Consiglio di classe**

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
<i>GALDIERO ANGELA</i>	Lingua e Letteratura Italiana/storia	
<i>DI PALMA LUIGI</i>	Matematica	
<i>MICELI IMMACOLATA</i>	Lingua Inglese	
<i>FORTUNATO FABIOLA</i>	Lingua Spagnola	
<i>CIROTA RAFFAELE</i>	Lab. Cucina	
<i>BERRITTO VIRGINIA</i>	Dtasr	
<i>DI PALMA ANTONIO</i>	Lab. Sala e vendita	
<i>ADINOLFI MICHELE</i>	Scienze motorie	
<i>ARTILLO ANNA</i>	Sc. Cult. Dell' Alimentazione	
<i>SATURNO PAOLO</i>	Religione	

Pagani \_\_\_\_\_

**ALLEGATO N.1**

Parametri	Indicatori	Punteggio
<b>1. Aderenza alla richiesta</b>	<b>Capacità di inquadrare le problematiche proposte dalla traccia</b>	
	1. Parziale	<b>1</b>
	2. Adeguata	<b>2</b>
	3. Completa	<b>3</b>
<b>2. Conoscenza dei contenuti e loro applicazione</b>	<b>Capacità di richiamare alla memoria concetti e nozioni studiate, e di utilizzare concreta mente regole, leggi, teorie.</b>	
	1. Superficiale e frammentaria	<b>1</b>
	2. Completa	<b>2</b>
	3. Approfondita	<b>3</b>
<b>3. Modalità d'espressione</b>	<b>Capacità di formulare un argomento utilizzando strutture grammaticali, morfosintattiche, ortografiche corrette e lessicali</b>	
	1. Poco corretta	<b>1</b>
	2. Chiara e precisa	<b>2</b>
	3. Articolata	<b>3</b>
<b>4. Coerenza logica ed articolazione dei contenuti</b>	<b>Capacità di esporre le idee in modo logico e organico</b>	
	1. Superficiale	<b>1</b>
	2. Essenziale e coerente	<b>2</b>
	3. Articolata ed efficace	<b>3</b>
<b>5. Capacità di approfondimento</b>	<b>Capacità di formulare un argomento in modo esaustivo.</b>	
	1. Approfondisce parzialmente	<b>1</b>
	2. Approfondisce con precisione e chiarezza	<b>2</b>
	3. Approfondisce in modo ricco ed organico	<b>3</b>
<b>Totale</b>		

INDICATORI		PUNTEGGIO ASSEGNATO	LA COMMISSIONE	IL PRESIDENTE
UNANIMITA'	MAGGIORANZA			

**ALLEGATO N.2**

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>
• <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	<b>3</b>
• <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	<b>6</b>
• <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	<b>8</b>
• <b>CAPACITA'</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<b>3</b>

### ALLEGATO N.3

#### Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	

sulle esperienze personali	v	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Firmato digitalmente da  
BIANCHI PATRIZIO C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZI**

## ALLEGATO N.4

### 1. TITOLO DEL PROGETTO

FIGURE PROFESSIONALI DELLA RISTORAZIONE

### 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: \_\_\_ Paritario San Giuseppe \_\_\_\_\_

Codice Mecc.: \_\_\_ SARHGL500M \_\_\_\_\_

Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA) \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ 0815157378 \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail

\_\_\_info@istitutosangiuseppesrl.it \_\_\_\_\_

Dirigente Scolastico \_\_\_ Cosimato Rosario \_\_\_\_\_

### 3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

### 4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
RISTORANTE IL GIARDINIELLO	Pontecagnano Faiano, 84098 SA

### 5. ALTRI PARTNER INTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

### 6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Attraverso questo progetto di alternanza scuola lavoro si promuovono processi intenzionali di cambiamento implementando le competenze di base, tecnico professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza , per rimanere al passo con i tempi, di nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste



nuove necessità.

Sono stati trattati i seguenti argomenti:

1. Il catering e la figura del catering manager
2. l'abbinamento cibo - vino e la figura del Sommelier
3. l'importanza della figura Receptionist
4. Imparare a leggere le etichette alimentari e nutrizionali
5. comunicare l'offerta gastronomica attraverso i menu - Il Meitre
6. Food and beverage manager
7. Approvvigionamento e gestione del magazzino
8. figure della ristorazione 4,0 food blogger, suchiman, food innovator, specialista in turismo enogastronomico

## **7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO**

### a) STUDENTI

Classi V

### b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

IPSEOA (Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità Alberghiera)

### c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

#### **TUTOR INTERNI**

- elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno
- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente
- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da

- parte dello studente coinvolto
- Riferisce al proprio Istituto dei risultati conseguiti

#### **TUTOR ESTERNI**

- collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza
- favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso
- pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante
- coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza
- fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo

### **8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

Le strutture ospitanti forniscono pareri sulle modalità di svolgimento delle attività e offrono le migliori condizioni tecnico-organizzative per la realizzazione degli interventi da svolgere sia nel contesto aziendale, sia presso l'istituzione scolastica.

### **9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

- ✓ Favorire il raccordo tra la formazione d'aula e l'esperienza pratica attuando processi di insegnamento e di apprendimento flessibili.
- ✓ Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.
- ✓ Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.
- ✓ Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.
- ✓ Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere",

cioè **relazionarsi**: comunicare, entrare in sintonia, **interpretare**: percepire e decifrare il contesto, **affrontare**: creatività, autonomia e decisione.

Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.

Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

## 10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

### **Tutor Scolastico: funzioni e compiti**

- Definisce con il tutor aziendale il programma dello stage
- Firma il progetto formativo
- Ha un'interfaccia tra lo stagista ed il contesto aziendale
- Verifica periodicamente col tutor aziendale e con lo stagista lo svolgimento del programma concordato
- Raccoglie i documenti e ne verifica la corretta compilazione
- Valuta gli esiti del tirocinio
- Costituisce il punto di riferimento per il corsista e l'azienda
- Guida il percorso di formazione individuale e collettivo, secondo le fasi e le modalità previste

## 11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Lo svolgimento del PCTO si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2020/21. Il luogo di svolgimento è stato il Ristorante Il Giardiniello. La struttura ospitante si trova sul territorio di Pontecagnano (SA). In una fase preliminare il professore di coordinamento fornisce agli alunni guida per la sicurezza sul lavoro.

## 12. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

**Tutor scolastico:** Compila questionari relativamente alla valutazione generale del progetto alla valutazione delle competenze e alla valutazione degli aspetti gestionali e organizzativi.

**Tutor Aziendale:** Compila schede di valutazione relative alle attitudini comportamentali e relazionali,

attitudini organizzative e capacità professionali formulando un giudizio complessivo.

### **13. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO**

I momenti e gli strumenti utilizzati per l'accertamento e la valutazione del grado di acquisizione delle competenze sono:

in itinere:

- a) monitoraggio delle fasi operative.
- b) Compilazione diario giornaliero.
- c) Osservazione da parte del tutor aziendale e controllo periodico del tutor scolastico.
- d) Griglie di rilevazione.
- e) Relazioni finale del tutor.
- f) Relazione di autovalutazione.
- g) Griglie di osservazione del tutor aziendale.
- h) Esercitazioni pratiche

post-alternanza:

- i) Test di valutazione.
- j) Colloquio individuale.
- k) Esposizioni verbali.
- l) Relazioni scritte

### **14. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE**

Al termine del percorso, ai ragazzi che avranno frequentato almeno il 75% del progetto, verrà rilasciata una dichiarazione di competenze dove saranno evidenziate quelle acquisite con gli strumenti di accertamento e di verifica previsti.

Il Coordinatore delle Attività Didattiche

Il Coordinatore delle A.A.D.  
Prof. Rosarió Cosimato  


## 1. TITOLO DEL PROGETTO

Start-up: La scuola per diventare imprenditori

## 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: \_\_\_\_ Paritario San Giuseppe\_\_\_\_\_  
Codice Mecc.: SARHGL500M  
Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)  
Tel.: 0815157378 fax \_\_\_\_\_  
e- mail info@istitutosangiuseppesrl.it  
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

## 3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

## 4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

## 5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

## 6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

**Diventare un imprenditore** (o diventare imprenditrice) e avviare una nuova attività è certamente la soluzione ideale per ottenere l'indipendenza economica e la libertà finanziaria.

“Be your own boss” come lo chiamano gli americani, è il sogno di tantissimi lavoratori e giovani aspiranti imprenditori, che invece di rassegnarsi alla routine del lavoro subordinato, hanno il sogno di realizzare qualcosa di personale, essere liberi ed indipendenti, e perchè no... guadagnare anche di più!

## 7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Classi V

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

PSEOA

c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

**TUTOR INTERNI**

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza.  
Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività  
Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

**TUTOR ESTERNI**

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza;  
Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere . Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

**8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

**9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

v' Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.  
s Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.  
v' Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.  
. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.

Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto

sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.

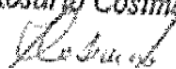
Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi

che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il

mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

## 10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo svolgimento del PCTO si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/22 online.

Il Coordinatore delle A.A.D.  
Prof. Rosario Cosimato  


### 1. TITOLO DEL PROGETTO

Conoscere la Borsa

### 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: \_\_\_\_\_ Paritario San Giuseppe \_\_\_\_\_

Codice Mecc.: SARHGL500M

Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)

Tel.: 0815157378 fax \_\_\_\_\_

e-mail info@istitutosangiuseppesrl.it

Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

### 3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

### 4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

#### 5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

#### 6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Conoscere la borsa è un'iniziativa europea di educazione finanziaria rivolta agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado. Si tratta di un gioco per avvicinare i giovani al tema dell'educazione finanziaria, attraverso operazioni di investimenti in titoli, che vengono eseguite seguendo le quotazioni delle piazze borsistiche reali investendo la dotazione iniziale. La borsa valori è un mercato finanziario regolamentato dove vengono scambiati valori mobiliari e valute estere.

#### 7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

##### a) STUDENTI

Classi V

##### b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

I.P.S.E.O.A

##### c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

**TUTOR INTERNI**

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza. Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività



Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

## **TUTOR ESTERNI**

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza;  
Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere . Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

## **8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

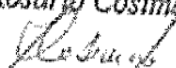
Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

## **9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

v' Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.  
s Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.  
v' Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.  
. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.  
In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.  
Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.  
Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

## 10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo svolgimento del PCTO si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/22 online

Il Coordinatore delle A.A.D.  
Prof. Rosario Cosimato  


### 1. TITOLO DEL PROGETTO

Il Salone dello Studente

### 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: \_\_\_\_\_ Paritario San Giuseppe \_\_\_\_\_  
Codice Mecc.: SARHGL500M

Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)  
Tel.: 0815157378 fax \_\_\_\_\_  
e-mail info@istitutosangiuseppesrl.it  
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

### 3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

### 4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

### 5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

## 6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il salone dello studente nasce dall'idea di Paolo Panerai come evento di orientamento formativo e professionale. Il salone dello studente ha l'obiettivo di fornire agli studenti gli strumenti e le informazioni per compiere una scelta consapevole valutando l'offerta formativa disponibile in Italia o all'estero.

Gli studenti possono consolidare le competenze linguistiche. Acquisire logiche di comunicazione efficace in un contesto professionale, per poter tenere presentazioni, relazionarsi con efficacia con i colleghi, utilizzare in modo appropriato tutti gli strumenti di comunicazione sincrona e asincrona di un'azienda.

Sono stati trattati i seguenti project work:

- NETWORKING
- SKILLS PER IL FUTURO
- PROFESSIONI DEL FUTURO
- IL MESTIERE DEL RAGIONIERE
- L'ESPERTO CONTABILE NEL 2021
- POLITICHE ATTIVE PERI GIOVANI
- INCONTRO CON GOOGLE
- FORMAZIONE E LAVORO
- MESE DELLA LEGALITA
- LUXOTTICA
- IDENTITA' DIGITALE
- 

e INCONTRO CON GOOGLE

## 7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

### a) STUDENTI

Classi V

### b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

PSEOA

### c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

#### TUTOR INTERNI

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza.  
Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relazona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività  
Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

#### TUTOR ESTERNI

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza;  
Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere. Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

## **8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

## **9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

v' Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.  
s Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.  
v' Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.  
. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.  
In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.  
Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.  
Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

## **10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

Lo svolgimento del PCTo si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/22 online

Il Coordinatore delle A.A.D.  
Prof. Rosario Cosimato  
*R. Cosimato*

### 1. TITOLO DEL PROGETTO

Sicurezza sul Lavoro

### 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Paritario San Giuseppe  
Codice Mecc.: SAPM3S500H  
Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)  
Tel.: 0815157378 fax \_\_\_\_\_  
e- mail info@istitutosangiuseppesrl.it  
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

### 3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

### 4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

### 5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

### 6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Lo svolgimento del lavoro di alternanza parte da una realtà dinamica che offre una valida proposta formativa realizzata attraverso percorsi, anche su misura, e prospettive occupazionali altrettanto valide. Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente le principali nozioni che riguardano la sicurezza sul lavoro.

Sono stati trattati i seguenti punti:

- Concetto di rischio, danno, protezione e prevenzione, organizzazione della prevenzione aziendale
- Diritti e doveri dei vari soggetti aziendali
- Organi di vigilanza, controllo, assistenza
- Approfondimenti giuridico- normativi
- Aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori
- Aggiornamenti su organizzazione e gestione della sicurezza in azienda

## **7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO**

### **a) STUDENTI**

Classi V

### **b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I**

I.P.S.E.O.A

### **c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO**

#### **TUTOR INTERNI**

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza. Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

#### **TUTOR ESTERNI**

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza; Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere . Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e

sugli organi di stampa.

## **8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

## **9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

→ Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.

V Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.

s Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.

v Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.

Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.

Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo

## **10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

Lo svolgimento del PCTO si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/2 on line.

**ALLEGATO N. 5:**

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

***ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO***

**Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973**

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono<sup>1</sup> su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco, la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*<sup>6</sup>: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

<sup>1</sup> *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup> *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.



### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

### **Interpretazione**

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca**  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*

## **Comprensione e analisi**

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

## **Produzione**

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

***RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITA'***

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. “Cosa sono io?”, chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**ALLEGATO N. 6:**

# **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE Paritario “San Giuseppe” Pagani (SA)**

---

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **SECONDA PROVA SCRITTA: TIPOLOGIA B**

#### **ALIMENTAZIONE E OBESITA'**

Documento N.1

- Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo infatti di fronte a una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni...

L'obesità è una malattia che si caratterizza per

un accumulo patologico di grasso corporeo con conseguenze anche importanti per lo stato di salute e la qualità di vita

A livello psicologico, l'obesità può stravolgere completamente la vita di una persona: chi è obeso spesso viene isolato e sottoposto a una vera e propria stigmatizzazione sociale, che rende difficile

qualunque tipo di socialità. In particolare, i bambini in sovrappeso tendono a sviluppare un rapporto difficile con il proprio corpo e con i propri coetanei, con conseguente isolamento, che spesso si traduce in ulteriori abitudini sedentarie.

Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/obesita/>

## Documento N.2

Obesità e sovrappeso sono condizioni associate ad elevata mortalità e rappresentano un importante fattore di rischio per le principali malattie croniche: malattie cardiovascolari (in particolare infarto e ictus), ipertensione, diabete mellito di tipo 2, sindrome metabolica, alcune forme di tumori

Fonte: <https://www.salute.gov.it/>

*Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il direttore gli assegna il compito di formare il personale addetto alla ristorazione sul tema dell'alimentazione e obesità e di preparare piatti e menù che favoriscono la prevenzione dell'obesità.*

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

**A)** Con riferimento ai documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione e alle conoscenze acquisite durante il percorso di studi il candidato proponga una trattazione del tema "alimentazione e obesità" sviluppando i seguenti punti:

- definisca cosa si intende per obesità;
- analizzi secondo lui le possibili cause dell'obesità;
- descriva i vari tipi di obesità e spieghi le conseguenze strettamente legate all'obesità;
- fornisca le indicazioni dietetiche per un soggetto obeso

**B)** Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare un menù di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un frutto), utilizzando almeno un prodotto tipico del territorio, che rispecchi una dieta equilibrata, utile nella prevenzione dell’obesità. Si chiede di motivare brevemente la scelta degli ingredienti utilizzati.

**C)** Il candidato concluda con cinque raccomandazioni da mettere a disposizione della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce il rischio di obesità.

*Nel rispondere ai quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro*

---

Durata massima della prova: 8 ore.

È consentito l’uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l’uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non Italiana.