



Istituto di Istruzione Superiore  
**Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Delcogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 - Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: BNIS02300V - Cod. Univoco ufficio: UFQEG8

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>



Prot. 0001844 del 15/05/2024

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**CLASSE V C IPSEO A**

**ANNO SCOLASTICO**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**COORDINATORE: PROF.SSA MARIA ANTONIETTA VOTTO**

**DIRIGENTE SCOLASTICO: PROF. NAZZARENO MIELE**

# INDICE DOCUMENTO di CLASSE

## COMPONENTI del CONSIGLIO di CLASSE

### COMPOSIZIONE della CLASSE

- PRESENTAZIONE della CLASSE

### PARTECIPAZIONE delle FAMIGLIE

### NORMATIVA di RIFERIMENTO

- LINEE GUIDA
- NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI delle DISCIPLINE CARATTERIZZANTI
- ISTITUTO PROFESSIONALE QUADRO di RIFERIMENTO per LA REDAZIONE e LO SVOLGIMENTO della II PROVA SCRITTA dell'ESAME di STATO, come da art.20- O.M. 55 del 22/03/24.

## OBIETTIVI GENERALI, ORIZZONTALITÀ dei CURRICOLI

- PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE e PROFESSIONALE dello STUDENTE in USCITA
- QUADRO ORARIO

## INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

- NODI INTERDISCIPLINARI
- LAPRODI DI CLASSE
- METODI e TECNICHE di INSEGNAMENTO
- LEZIONI sul CAMPO
- ATTIVITÀ di RECUPERO
- ATTIVITÀ di POTENZIAMENTO/APPROFONDIMENTO
- ATTIVITÀ SVOLTE con METODOLOGIA PCTO
- ORIENTAMENTO in USCITA

## PCTO

- ATTIVITÀ SVOLTE nel CORRENTE ANNO SCOLASTICO
- RELAZIONE PCTO

## EDUCAZIONE CIVICA

- ATTIVITÀ e TEMATICHE SVOLTE

## 2. METODI di VALUTAZIONE e STRUMENTI di VERIFICA

- CRITERI GENERALI
- GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO (Allegato A- O.M. n.55 del 22/03/24)

## SI ALLEGANO:

**A - ELENCO STUDENTI** (non pubblicabile)

**B - GRIGLIE di VALUTAZIONE I e II PROVA**

**C - GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO in O.M. n° 55 del 22 marzo 2024** (Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24)

**D - PROSPETTO RIEPILOGATIVO delle ATTIVITÀ di PCTO** (non pubblicabile)

**E - PROVE di SIMULAZIONE dell'ESAME di STATO EFFETTUATE**

**F - SCHEDA con INDICAZIONE DEGLI OBIETTIVI e dei CONTENUTI SVOLTI per le SINGOLE DISCIPLINE**

**G - RIEPILOGO CREDITI** (non pubblicabile)

**H - RELAZIONE FINALE SOSTEGNO** (non pubblicabile)

**Il presente Documento del Consiglio della Classe 5<sup>a</sup> C è elaborato ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017, ed 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 nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame, come da O.M. n° 55 del 22/03/2024.**

## COMPONENTI del CONSIGLIO di CLASSE

<i>CLASSE DI CONCORSO</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>DISCIPLINA/E</i>	<i>CONTINUITÀ</i>
A-12	Oropallo Pasqualina	Italiano e Storia	SI
A-26	Onofrio Angela	Matematica	SI
A -31	Rosato Maria Pina	Scienze e cultura degli alimenti	SI
LM-64	De Vivo Mirko	Religione Cattolica	SI
AB-24	Giammattei Tiziana ( sost. Perrone Gina)	Inglese	NO
A-24	Urbano Giuseppina Franca	Francese	SI
A-45	Maria Antonietta Votto	Diritto e Tecniche Amministrative Ed. Civica	SI NO
A-48	Petrillo Giovanni	Scienze Motorie	NO
B-20	Filippelli Abele Pasquale	Laboratorio di Enogastronomia	SI
B-21	Di Meo Pasquale	Laboratorio di Sala	SI
A-12	Onorato M. Valentina	Italiano e Storia/Potenziamento	NO
A-SS	Manfreda Gianluigi Grande Renata	Sostegno	SI NO

## COMPOSIZIONE della CLASSE

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
13	4	0	0	0	0
<p><b>PRESENTAZIONE della CLASSE</b>            La classe VC ad indirizzo Enogastronomia giunge all'esame conclusivo del percorso di studi composta</p>					

da 17 alunni, 4 ragazze e 13 ragazzi, tutti provenienti dalla classe IV C dello stesso Istituto dello scorso anno.

All'interno della classe sono presenti studenti con BES, seguiti da docenti specializzati, per i quali si sono predisposti opportuni PEI. L'inclusione si è consolidata nel corso del tempo.

Il gruppo attuale si è formato al quarto anno di corso, attraverso l'unione della classe 3<sup>a</sup> ad indirizzo Enogastronomia con alcuni studenti provenienti dalla 3<sup>a</sup> del percorso IEFP dello stesso Istituto. Ad essi si è aggiunto uno studente trasferito da altro Istituto.

Gli studenti sono in possesso dell'attestato regionale di qualifica di "Operatore della ristorazione: preparazione pasti", conseguito presso l'IPSEO di Castelvenero.

La classe si è presentata come una realtà eterogenea, sia per il differente "quantum" di interesse, di partecipazione, impegno e costanza mostrati, sia per atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica: nel corso dell'anno scolastico, infatti, gli studenti hanno dato risposte differenziate sul piano dell'impegno, dell'apprendimento, quanto allo sviluppo delle capacità ed al perseguimento degli obiettivi.

La frequenza è stata generalmente assidua, tranne pochi studenti che hanno fatto registrare una maggiore discontinuità nel corso dell' a.s. , che tuttavia non ha compromesso gli esiti finali. Una studentessa ha interrotto la propria partecipazione al percorso di studi a partire dal secondo quadrimestre, nonostante le continue sollecitazioni a riprendere la frequenza.

Sotto il profilo delle conoscenze è emersa una spiccata individualità: diversi allievi hanno migliorato, seppure in grado diverso, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità; alcuni discenti si sono impegnati nelle attività didattiche, evidenziando buone (o discrete) capacità nello stabilire relazioni logiche e usando in modo corretto il linguaggio specifico delle discipline. Altri, invece, malgrado le continue sollecitazioni poste in essere da parte dei docenti, hanno adottato un atteggiamento poco costruttivo o dispersivo, presentando delle incertezze nella rielaborazione scritta ed orale dei contenuti.

L'impegno dei docenti è stato costante e attento alle individualità, anche nel caso degli studenti più vivaci e poco inclini al rispetto del regolamento, che hanno reso talvolta difficoltoso il lavoro, distraendo anche i compagni più motivati. Per questi allievi in ispecie si è fatto ricorso a metodologie varie e coinvolgenti, tese a ridurre, fino ad eliminare, comportamenti oppositivi.

In generale, la gran parte degli allievi ha realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, ha migliorato i livelli di partenza ed acquisito competenze e abilità in tutte le discipline.

La programmazione ha risposto alle esigenze di contesto, è stata calata in un quadro generale di bisogni educativi evinti in sede dipartimentale e declinata secondo le risorse e i punti di forza degli studenti, al fine di includere tutte le diverse sensibilità e intelligenze per una più efficace maturazione personale ed intellettuale. L'approccio partecipativo e di condivisione ha favorito la motivazione anche degli studenti meno motivati e consolidato/potenziato quella degli alunni già attivi, in vista del perseguimento delle competenze in uscita.

Il profitto risulta mediamente sufficiente per la maggior parte degli allievi, discreto per altri, buono per un esiguo numero di alunni più costanti nell'apprendimento e nello studio personale; non sono mancati i casi di mediocrità per alcuni in talune discipline.

Il programma delle singole discipline, nelle linee generali, è stato svolto come previsto e seguendo le indicazioni contenute nella premessa metodologica del PED.

Nel corso dell'anno sono stati diversificati gli approcci metodologici, ed attivati recuperi curriculari in tutte le discipline, durante le pause didattiche come previste dal PTOF.

Nell'ambito del progetto dell'alternanza scuola-lavoro, tutti hanno svolto l'attività di tirocinio con stage in aziende di settore. Dal monitoraggio dell'attività di stage, fatto dagli insegnanti tutor, è risultato che le aziende hanno dato sempre giudizi positivi.

Il "risultato finale" è stato comunque condizionato dalla pandemia, che ha bruscamente interrotto la routine scolastica e la vita sociale degli allievi per lunghi periodi di tempo con l'attivazione della DAD: in quel contesto, la classe ha risposto in modo positivo alle novità che necessariamente sono state messe in campo per fronteggiare didatticamente la chiusura fisica delle scuole, dimostrando spirito di adattamento e collaborazione, anche grazie ai numerosi strumenti che la Scuola ha messo loro a disposizione, in un'ottica di inclusione totale. Tuttavia, gli effetti di lungo periodo legati alla pandemia hanno continuato ad influenzare l'umore, la continuità di impegno, la socializzazione di questi giovani, e

con tali conseguenze si ci è confrontati ancora nel corrente anno scolastico, e non si può prescindere da essi anche in fase di chiusura del percorso di studi.

Tutti gli studenti, tranne una, hanno svolto le prove INVALSI.

Nell'ultimo periodo di scuola alla classe sono state somministrate le simulazioni della prima e seconda prova di esame.

Il C.d.C. ritiene che nel complesso gli obiettivi educativi e formativi prefissati all'inizio dell'anno scolastico siano stati raggiunti dalla maggior parte della classe.

Essendo presenti nella classe tre studenti con BES che sono stati seguiti, per l'intero percorso scolastico, da docenti specializzati seguendo i PEI opportunamente predisposti, **il Cdc richiede alla Commissione esaminatrice, a supporto degli stessi, ex D.Lgs n. 62/2017, la nomina dei medesimi docenti specializzati nel corso delle prove d'esame.**

## PARTECIPAZIONE delle FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate per i colloqui pomeridiani con i docenti del Consiglio di classe nei mesi di dicembre e febbraio, ma la partecipazione è stata scarsa.

Informazioni puntuali relative ai livelli di apprendimento, alle assenze, a questioni di ordine disciplinare, sono state tempestivamente comunicate in modalità telefonica, cartacea e/o telematica attraverso gli uffici di segreteria.

È stata sempre garantita la possibilità, ai genitori che ne facessero richiesta, di interloquire con i docenti componenti il Consiglio di classe ogni qualvolta se ne ravvisasse l'esigenza/opportunità.

## NORMATIVA di RIFERIMENTO

### ■ LINEE GUIDA

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.Lgs n. 62/2017
- DM n.769/2018
- O.M. 35 del 4/4/2003 sugli esami di Stato e D.M. 49/2000 relativi al Credito Formativo
- Decreto Ministeriale n.164 del 15 Giugno 2022 recante “quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali”
- D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022 recante le “Linee guida per l’orientamento”.
- O.M. n° 55 del 22/03/2024 avente ad oggetto "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024".

In esecuzione dell'O.M. N.55 del 22/03/2024, le prove d'esame si sostanziano in una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, in una seconda prova scritta nazionale sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo (la prova non sarà incentrata sulle discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo: il Ministero fornisce la “cornice nazionale generale di riferimento” e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola), e in un colloquio, che si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica e la descrizione dell'esperienza di PCTO (si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare, sollecitato da uno spunto scelto dalla commissione - una fotografia, un componimento poetico, un documento etc... -). La commissione ha il compito di valutare la capacità del candidato di strutturare in maniera critica le conoscenze acquisite in un discorso organico, che lasci emergere il suo profilo educativo, culturale e professionale. Quest'anno è stato introdotto il capolavoro, opera che lo studente dovrà caricare sul proprio E-Portfolio: il “capolavoro”, insieme al Curriculum dello studente, sarà parte integrante del colloquio d'esame, uno strategico (potenziale) punto di partenza

nella prova orale affinché essa trascenda dalla semplice interrogazione sulle discipline diventando una vera valorizzazione del percorso dello studente.

Il **calendario** delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2023/2024, è il seguente:

- prima prova scritta: mercoledì 19 giugno 2024, dalle ore 8:30 (durata: sei ore);
- seconda prova in forma scritta: giovedì 20 giugno 2024. (la durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al D.M. 769 del 2018).

■ ***NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI delle DISCIPLINE CARATTERIZZANTI***

<b>Titolo e contenuti</b>	<b>Competenze di indirizzo e abilità</b>	<b>Nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze in uscita</b>
<p><b>TUTELA DELLA SALUTE</b></p> <p>Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi:</p> <p>Norme igienico-sanitarie in cucina. Etichettatura. Diete in condizioni fisiologiche e patologiche. Nuove tendenze alimentari.</p>	<p>Competenza 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e sani</p> <p>Competenza 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</li> <li>-Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</li> <li>-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa in materia di HACCP.</li> </ul>	<p>1- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>3- Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy</p> <p>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi.</p> <p>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela</p>



<p><b>TUTELA DEL MADE IN ITALY</b></p> <p>Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi:</p> <p>I marchi di qualità e tipicità. I prodotti tipici del territorio. Il marketing. Visite alle attività enogastronomiche e di ospitalità del comune di Castelvenere. Realizzazione della ricetta pubblicata: Drunky Venus Cookies</p>	<p>Competenza 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</li> <li>-Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</li> </ul>	<p>4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p> <p>5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione”</p>
<p><b>TUTELA DELL’AMBIENTE</b></p> <p>Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi:</p> <p>Le filiere. Il KM 0. Le produzioni biologiche e sostenibili. Agenda 2030. La piramide alimentare sostenibile. Lo spreco alimentare. Partecipazione al programma di Striscia la Notizia: il piatto antispreco.</p>	<p>Competenza 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</li> </ul>	<p>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale</p> <p>7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>
<p><b>TUTELA DELLA LEGALITÀ</b></p> <p>Contenuti disciplinari/Progetti/Eventi:</p> <p>Essere cittadini consapevoli.</p>	<p>Competenza 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti</p>	<p>4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p>

La legalità nel piatto: partecipazione al Concorso Libera Campania Cuciniamo (al) bene.	internazionali per la promozione del Made in Italy – Abilità: Predisporre menù con alimenti biologici, alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.	
--	---	--

▪ *QUADRO di RIFERIMENTO per la REDAZIONE e lo SVOLGIMENTO della II PROVA SCRITTA dell'ESAME DI STATO, come da art. 20 - O.M. n° 55 del 22/03/2024*

- (...)
  - 3. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:
    - a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
    - b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
  - 4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'Istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

- 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'Istituto:
- A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
- B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.
- (...)

## OBIETTIVI GENERALI, ORIZZONTALITÀ dei CURRICOLI

- *PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE e PROFESSIONALE in USCITA dello STUDENTE*

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.

### **È pertanto in grado di:**

Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione 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 orientate al cliente e 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 eno-gastronomici.

Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in “ Enogastronomia” acquisisce le seguenti competenze:

- ✓ Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- ✓ Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

#### **Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia:**

- ✓ Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore)
- ✓ Commis di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense
- ✓ Pizzaiolo, panificatore
- ✓ Capo cuoco partita, cuoco unico, sottocapo cuoco
- ✓ Capo cuoco, executive chef
- ✓ Responsabile dei servizi di ristorazione (food& bevande manager, banqueting manager)
- ✓ Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e catering
- ✓ Gestore di aziende ristorative (self-service, gastronomie da asporto e pasta fresca, tavola calda)
- ✓ Ristoratore.

▪ **QUADRO ORARIO**

DISCIPLINA	ANNO			Totale ore
	III	IV	V	
Religione cattolica - Attività alternative	33	33	33	99
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	396
Storia	66	66	66	198
Lingua Inglese	99	99	66	264
Seconda lingua straniera Francese	99	99	99	297
Matematica	99	99	99	297
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	132	165	132	429
Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99	132	363
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	198	132	165	495
Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		66	66	132
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	198
Ed. Civica	33*	33*	33*	99*

(\*)Ai sensi della l.n.92/2019, “Ogni istituzione scolastica dovrà prevedere per almeno 33 ore di insegnamento di educazione civica, non aggiuntive ma attraverso una curvatura degli insegnamenti proposti nella propria offerta formativa”. Tale monte ore non ha cadenza settimanale, ma può essere distribuito liberamente nell'intero anno scolastico.

# INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

## NODI INTERDISCIPLINARI

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	BREVE DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ	COMPETENZA/ CONDIVISA
<b>Civiltà in movimento:</b> tradizioni e contaminazioni	Discipline di indirizzo	<p>Lab-Enogastronomia: studio ed elaborazione di ricette tra tradizione e innovazione</p> <p>Lab. Sala: Porzionatura di cibo e bevande, abbinamento cibo/vino</p> <p>Alimentazione: tecniche di cottura tradizionali e innovative e loro influenza sui nutrienti</p> <p>Inglese: microlingua di settore</p> <p>Francese: Microlingua di settore</p> <p>D.T.A.: analisi del mercato turistico in relazione al territorio</p>	<p>Saper utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>
<b>Drunk Venus cookies :</b> Lo studio del territorio attraverso il vino, la cucina, la mitologia, la storia e l'esperienza sul campo	Tutte	<p>Italiano e Storia: leggere, comprendere e produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, cogliere gli aspetti storico-socio-culturali di riferimento</p> <p>Matematica: leggere/interpretare dati/ tabelle / documenti</p> <p>Lab-Enogastronomia: conoscenza ed elaborazione di ricette tipiche tra tradizione e innovazione</p> <p>Lab. Sala: Porzionatura di cibo e bevande, abbinamento cibo/vino</p> <p>Alimentazione: tecniche di cottura tradizionali e innovative e loro influenza sui nutrienti, tutela della tipicità</p> <p>Inglese: microlingua di settore</p> <p>Francese: Microlingua di settore</p> <p>D.T.A.: analisi del mercato turistico in relazione al territorio, tutela del Made in Italy, i marchi, le strategie di marketing</p> <p>Scienze Motorie: corretto stile di vita, alimentazione sana e dispendio energetico</p> <p>IRC: Consuetudini alimentari nelle diverse religioni</p>	<p>Saper utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Saper predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Saper valorizzare la elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali,</p>

		Ed. Civica: Sviluppare e diffondere la sostenibilità alimentare come stile di vita, attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica	<p>nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Saper contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
--	--	---	--

#### ■ ***LAPRODI di CLASSE***

Gli obiettivi, così come fissati in sede di programmazione del Percorso Educativo Didattico, distinti in termini di abilità, competenze e conoscenze, sono stati raggiunti dagli alunni secondo i livelli già rilevati. I docenti, nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 ottobre 2010 n. 211, hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente, attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa: lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica; la pratica dei metodi d'indagine propri dei diversi ambiti disciplinari; l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari e storici; l'uso del laboratorio per l'insegnamento delle materie scientifiche; la pratica dell'argomentazione e del confronto critico e dialogico; la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale; l'uso di strumenti informatici e multimediali a supporto dello studio e della ricerca; la pratica della "lezione sul campo" come modalità di apprendimento multidisciplinare privilegiata. Le schede informative delle singole discipline sono allegate al Documento (**Allegato F**).

#### ■ ***METODI e TECNICHE di INSEGNAMENTO***

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, accanto ai metodi tradizionali (quali la lezione frontale, l'apprendimento e la ripetizione di nozioni o regole memorizzate, la successione di spiegazione-studio-interrogazione), si è attivata la didattica laboratoriale, tesa alla valorizzazione dei punti di forza di ciascun alunno. L'uso di mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, immagini) e della rappresentazione di

idee sotto forma di mappe, scalette ecc., il ricorso a lavori di gruppo, attività di laboratorio, Brain storming, Role playing, Cooperative learning, Peer tutoring, Debate, Circle time, Problem solving, Flipped classroom, Lezioni sul campo, ha mirato allo sviluppo di un'autentica motivazione ad apprendere.

Le attività di recupero e di potenziamento/consolidamento sono state praticate tanto in orario scolastico che in orario extrascolastico. Sono stati utilizzati i libri di testo, e testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

#### ■ *LEZIONI sul CAMPO*

Il CdC ha favorito le uscite sul territorio coerenti con la progettazione didattica, vere e proprie lezioni "a cielo aperto", dinamiche, accattivanti: in una prospettiva interdisciplinare e civica, la organizzazione e la partecipazione alle iniziative di/per Libera, di cui l'IPSEOA è Presidio (di Legalità) attraverso la Celebrazione della Memoria delle vittime della criminalità organizzata, il Monitoraggio del territorio e del Bene confiscato alla criminalità organizzata insistente nel territorio comunale, la Partita della Memoria in ricordo di Iermano, la partecipazione al Festival dell'Impegno civile, all'incontro "Cuciniamo al Bene" con don Ciotti e la successiva partecipazione alla Giornata della Memoria e dell'Impegno del 21 marzo, sono state lezioni ad alto impatto civico, relazionale, esercizio del diritto-dovere di apprendere ad essere cittadini; con un taglio più caratterizzante ed orientativo, le lezioni mediate da incontri con ex studenti inseriti nel mondo professionale (incontro con lo Chef e il Primo Ufficiale di Volo del Qatar), partecipazione alle uscite didattiche verso Fiere (Rimini, Napoli, Ferrara) o aziende del territorio (Azienda vinicola Simone; Azienda Agrituristiche con B&B "Torre Venere"; Agriturismo "Le vigne di Filippo"), con interviste e questionari preparati ad hoc dagli studenti, successivamente rielaborati e discussi.

In base alle proposte da Enti, Associazioni e Istituzioni, si sono attivate:

-Partecipazioni a convegni, seminari e spettacoli (incontri con le proposte universitarie dell'Università Giustino Fortunato; focus sul conflitto in Medio-Oriente a cura del prof. Simone; focus sulla parità di genere attraverso la visione, e successiva discussione e relazione, del film "C'è ancora domani"; incontro/confronto con la realtà digitale: la piattaforma Unica; incontro con la realtà mass-mediale: preparazione/partecipazione alla clip di "Striscia la notizia" sull'uso di materiali di recupero in cucina; preparazione/partecipazione del concorso "Cuciniamo al Bene" risultando l'Istituto secondo classificato).

-Viaggi di istruzione e uscite didattiche definite nei PCTO e nelle UDA: oltre a quanto già indicato, il viaggio di istruzione a Barcellona, in un confronto formativo con realtà multiformi, multilinguistiche, multiethniche.



■ **ATTIVITÀ di DI RECUPERO**

DISCIPLINA	TIPOLOGIA	STRATEGIE DIDATTICHE	TEMPI
TUTTE	In itinere, durante le ore curriculari	Attività laboratoriale Tutoraggio Peer to peer Cooperative learning	Fine Modulo
TUTTE	Sospensione attività didattica	Attività laboratoriale Tutoraggio Peer to peer Cooperative learning	Fine I quadrimestre / Inizio II quadrimestre

■ **ATTIVITÀ di POTENZIAMENTO/APPROFONDIMENTO**

DISCIPLINA	TIPOLOGIA	STRATEGIE DIDATTICHE	TEMPI
TUTTE	In itinere	Attività di consolidamento attraverso la partecipazione a concorsi / eventi / manifestazioni	Intero A.S.

■ **ATTIVITÀ SVOLTE con METODOLOGIA PCTO**

La legge 145/18 ha stabilito che i “percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento”(PCTO) debbano essere attuati per una durata minima obbligatoria, nell’ultimo triennio per gli Istituti Professionali, di 210 ore. Il nostro Istituto attiva Percorsi CTO in collaborazione con aziende, enti, associazioni, liberi professionisti del territorio, proponendo agli studenti incontri formativi, uscite didattiche, stages. Gli studenti hanno, nel triennio, svolto attività presso Aziende in collaborazione con la Scuola, in un interscambio formativo e professionalizzante di alto livello. Inoltre, pur avendo già adempiuto all’ “Obbligo” numerico, non hanno mancato di partecipare entusiasticamente alle iniziative, le cui informazioni dettagliate si troveranno all’apposita sezione predisposta Ivi nonché nell’Allegato D.

■ **ORIENTAMENTO in USCITA**

Nell’ambito della Didattica Orientativa, sono sempre stati attivati incontri con esperti del mondo del lavoro, con Università e rappresentanti del Terzo Settore in coerenza con il curriculum e in sintonia con i bisogni e le inclinazioni degli studenti. A partire da questo a.s., inoltre, si è predisposta una integrazione programmatica (specificata) al PED che tenesse conto della necessità di effettuare un preciso numero (30) di ore di orientamento, a cura del Cdc sotto la supervisione del Tutor all’Orientamento incaricato, con l’obiettivo di accompagnare gli studenti nella compilazione del Curriculum e nella creazione del proprio “Capolavoro”, da caricare nell’E-portfolio di ciascuno di essi.

Il modulo per l'Orientamento è stato articolato in UDA:

**UDA n. 1 - Spirito di iniziativa e capacità imprenditoriali**

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
Incontri con ex studenti diventati imprenditori/operatori	Scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Ex studenti</li> <li>• Imprenditori del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione di una manifestazione: Chef / Operatore turistico all'opera</li> <li>• Racconto di storie di successo</li> <li>• Interviste / confronto</li> </ul>	10

**UDA n.2 - Le capacità comunicative**

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe</li> <li>• Scuola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Esperti esterni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sul public speaking</li> <li>• Esercitazioni di debate</li> </ul>	5

**UDA n. 3 - Conoscere se stessi e le proprie attitudini, lavorare sulla motivazione**

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
Visite presso imprese	Imprese	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Imprenditori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita guidata</li> <li>• Intervista</li> </ul>	15
Eventi con esperti esterni  Partecipazione a concorsi sui temi della legalità	Scuola  Sedi esterne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referenti di enti e associazioni</li> <li>• Personaggi "motivatori"</li> <li>• Esperti sui temi individuati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.</li> </ul>	

Test psico-attitudinali	Classe	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riflessione sulle proprie emozioni</li> <li>• Somministrazione di test strutturati</li> </ul>	
Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scelta del capolavoro</li> <li>• Accesso alla piattaforma dedicata</li> </ul>	

## PCTO

### ▪ *ATTIVITÀ SVOLTE nel CORRENTE ANNO SCOLASTICO*

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, come già accennato, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio documentate agli atti della scuola e riepilogate in questo documento, di cui all'All. D, nel corrente a. s. sono stati coinvolti, tra l'altro, nelle seguenti iniziative:

AREA	DISCIPLINE COINVOLTE	ATTIVITÀ
"Fiera Del Turismo"	Tutte	Uscita didattica dedicata alla visita della Fabbrica Italiana Contadina (FICO) e alla Fiera del Turismo (TTG) di Rimini
Incontri con professionisti di settore	Tutte	Incontro con lo Chef della Famiglia Reale del Qatar Incontro con il Primo Ufficiale di Volo – Quatari Airways Incontro con le Forze Armate
Visita guidata	Tutte	Villaggio Coldiretti Napoli
Visita guidata	Tutte	Uscita didattica – Barcellona (Spagna)
Realizzazione piatto anti-spreco	Tutte	Preparazione evento – Partecipazione trasmissione "striscia la notizia"
Concorso	Tutte	Partecipazione al Concorso <i>Cuciniamo (al) bene</i> promosso da LIBERA regionale - Premiazione
Visita guidata	Tutte	Uscita didattica – Ferrara

## ■ **RELAZIONE PCTO**

Obiettivo del Percorso è formare lo studente, attraverso l'esperienza didattica declinata in sinergia tra Scuola e ambiente, che abbia ricadute favorevoli sulle prospettive future degli studenti, della Scuola, del territorio.

Gli studenti di questa classe hanno sperimentato, nel corso degli anni precedenti, il rapporto con il mondo "reale", vivendo un'esperienza "sul campo", trasformando le proprie conoscenze/abilità/competenze in esercizio pratico, professionale: le Aziende che li hanno accolti hanno espresso pareri entusiasti e molti dei nostri studenti, nelle more dello studio, proseguono questa alternanza al di là del monte-ore stabilito per il PCTO (h 210); inoltre, hanno aderito alle altre iniziative offerte dall'IIS Faicchio-Castelvenere coerenti con l'indirizzo di riferimento, come risulta dall'All. D (ivi).

## **EDUCAZIONE CIVICA**

### ***NORMATIVA DI RIFERIMENTO***

Legge 20 Agosto 2019 n. 92.

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

2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona" (art. 1 commi 1-2).

Il Cdc aderisce alla progettazione dipartimentale, che si impernia sulle Linee guida intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE cui è dedicato l'intero articolo 5 della legge e intesa come la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

I contenuti, organizzati in UD interdisciplinari, hanno seguito la seguente organizzazione, che ha visto interagire i docenti delle singole discipline e variare gli approcci, i metodi, le pratiche didattiche:

## ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI

<b>Tema</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Discipline Ore</b>
<b>Costituzione</b>  Il dibattito civile: -la difesa delle libertà -il ripudio della guerra -la parità di genere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, e del confronto con altre realtà europee, con particolare riferimento al diritto del lavoro</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione</li> <li>• Acquisire capacità di pensiero critico</li> <li>• Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Costituzione della Repubblica italiana</li> <li>• La nascita della Costituzione</li> <li>• Confronto con i sistemi costituenti di altri Stati</li> <li>• I principi fondamentali della Costituzione</li> <li>• I diritti civili: le libertà individuali</li> <li>• I diritti civili: le libertà collettive</li> <li>• I diritti etico-sociali</li> <li>• I diritti economici</li> <li>• I diritti politici</li> <li>• I doveri del cittadino</li> </ul>	Italiano Storia Scienze Motorie IRC  <b>8 h</b>
<b>Istituzioni dello Stato italiano</b>  (Film: "c'è ancora domani")	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità</li> <li>• Partecipare al processo decisionale</li> <li>• Saper esercitare liberamente e consapevolmente il diritto-dovere di voto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La divisione dei poteri, ed il confronto con altri Stati</li> <li>• Il Parlamento</li> <li>• I sistemi elettorali</li> <li>• La formazione delle leggi</li> <li>• Il Presidente della Repubblica</li> <li>• Il Governo</li> <li>• La Magistratura</li> <li>• La Corte costituzionale</li> <li>• La Pubblica amministrazione</li> <li>• Gli organi locali</li> <li>• Gli Statuti regionali</li> </ul>	DTA Storia Inglese Francese Matematica  <b>8 h</b>
<b>L'Europa e gli organismi internazionali</b>  L'ONU e la guerra: il ruolo dell'Italia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dell'Unione europea</li> <li>• Le istituzioni dell'Unione europea</li> <li>• L'Organizzazione delle Nazioni Unite</li> <li>• La dichiarazione universale dei diritti umani</li> </ul>	Storia Italiano DTA

			• Le organizzazioni internazionali	<b>h 5</b>
<b>L'identità digitale</b>  La CIE, lo SPID La piattaforma "Unica"	• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	• Capacità di accedere ai mezzi di comunicazione • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale	• L'identità digitale Uso/abuso del web • Le piattaforme digitali della PA	Laboratorio sala/vendita DTA  <b>h 5</b>
<b>Sviluppo sostenibile, tutela della salute e dell'ambiente</b>  Il riuso alimentare Il made in Italy	• Conoscere i principi dell'agenda 2030 relativi allo sviluppo sostenibile .Esercitare con consapevolezza i propri diritti/doveri in materia di ambiente a livello territoriale e nazionale	• Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità, adottando corretti stili di vita e collaborando nei diversi ambienti sociali alla sana attuazione dei goals dell'agenda 2030  Interpretare i principali elementi di valutazione dei riflessi dei fenomeni ecologici/ambientali /relativi alla salute pubblica	• Conoscere i principali 'goals' dell'agenda 2030  Conoscere le principali regole di vita sociale per la tutela della salute, privata e pubblica, dell'ambiente, del patrimonio artistico e culturale, anche alla luce dell'emergenza pandemica	Scienza dell'Alimentazione Laboratorio di cucina Laboratorio sala/vendita Scienze motorie DTA  <b>h 7</b>
<b>Totale h</b>				<b>33</b>
<b>Partecipazione ad attività/incontri/progetti/manifestazioni:</b> <u>Partecipazione ad iniziative in coerenza con le finalità del Presidio di legalità:</u> Celebrazione della Memoria delle vittime della criminalità organizzata Monitoraggio del territorio e del Bene confiscato Partecipazione alla Partita della Memoria – Ass. Libera Partecipazione al Festival dell'Impegno civile Partecipazione alla Giornata della Memoria e dell'Impegno del 21 marzo Visite alle istituzioni Adesione a progetti e/o concorsi Partecipazione al Concorso <i>Cuciniamo (al) bene</i> promosso da LIBERA regionale Partecipazione al Premio artistico-letterario Delcogliano Iermano Percorsi per la "sostenibilità nel piatto" e contro lo spreco alimentare				

# METODI di VALUTAZIONE e STRUMENTI di VERIFICA

## CRITERI GENERALI

La valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche. Per quanto riguarda la **valutazione** in generale si fa riferimento al **DPR 122/2009** che ne esplicita i criteri in termini di omogeneità, equità e trasparenza; sottolinea che la valutazione riguarda sia l'apprendimento che il comportamento e il rendimento scolastico; essa deve tener conto delle potenzialità degli alunni, deve favorire processi di autovalutazione, di miglioramento e di apprendimento permanente; l'informazione agli allievi e alle famiglie deve essere chiara e tempestiva.

La valutazione deve essere coerente con gli obiettivi di apprendimento stabiliti nel PTOF, in cui trovano pure espressione le modalità e i criteri adottati all'interno dell'Istituzione scolastica.

La valutazione finale (o sommativa), espressa sotto forma di voti (in decimi), in coerenza con quanto previsto nel PTOF, sintesi di tutti i momenti valutativi opportunamente declinati, misura nell'insieme il processo cognitivo e il comportamento dello studente, tenuto conto del grado di partecipazione al dialogo educativo, della frequenza assidua, della conoscenza dei contenuti e della relativa applicazione, della capacità di rielaborazione personale anche attraverso l'acquisizione dei linguaggi specifici.

La valutazione del comportamento incide sulla quantificazione del credito scolastico.

Si rimanda al PTOF per informazioni di dettaglio sui criteri e le griglie adottate:

<https://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/BNIS02300V/faicchio/ptof/naviga/>

Per quanto attiene specificamente la valutazione delle prove scritte d'esame, si farà riferimento alle griglie dipartimentali già suggerite, ed adottate, per l'esame del precedente a.s. (I prova di Italiano, II seconda prova pluridisciplinare) e presenti Ivi, in All. B.

## GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO (Nazionale)

Per quanto attiene la valutazione della prova orale d'esame, si farà riferimento alla griglia apposta in Allegato all'OM 55 del 2024, ivi presente in

- **Allegato C** - Allegato A all' O.M. n° 55 del 22.03.2024 - Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione - Griglia di valutazione della prova orale.

**Questo documento è rispondente alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali così come indicato nella nota del 21 marzo 2017, prot. N. 10719.**

*Il presente Documento della classe V sezione C è stato elaborato dal Consiglio di classe nella riunione del 14/05/2024*



**Istituto di Istruzione Superiore  
Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico  
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Deicogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: BNIS02300V - Cod. Univoco ufficio: UFQEGB

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.ilsaicchio-castelvenero.edu.it>



**ESAMI DI STATO**

**A.S. 2023/2024**

**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera**

**"Giovanni Salvatore"**

Castelvenero

**ALLEGATI**

**AL**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**della classe V sezione C Indirizzo: ENOGASTRONOMIA**





Istituto di Istruzione Superiore  
**Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenere

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico  
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Deicoglianò e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenere - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: **BNIS02300V** - Cod. Univoco ufficio: **UFQEGB**

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.ilsfaicchio-castelvenere.edu.it>



## ALLEGATO A

### AL

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

### ELENCO STUDENTI

*(omissis)*



**Istituto di Istruzione Superiore  
Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Delcogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: BNIS02300V - Cod. Univoco ufficio: UFQEG8

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>



## ALLEGATO B

### AL

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

### GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

## Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

[illegible]

<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	<b>10 9</b> completo	<b>8 7</b> quasi completo	<b>6</b> sufficiente con qualche imprecisione	<b>5 4</b> parziale o molto limitato	<b>3 1</b> scarso/assente		<b>10</b>
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	<b>10-9</b> comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	<b>8 7</b> buona comprensione del testo	<b>6</b> comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	<b>5 4</b> comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	<b>3 1</b> comprensione molto scarsa /assente.		<b>10</b>
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>5</b> completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	<b>4</b> completa.	<b>3</b> parziale.	<b>2</b> carente rispetto alle richieste	<b>1</b> scarsa o gravemente carente		<b>5</b>
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	<b>15 14</b> ampia e approfondita.	<b>13 11</b> corretta, pertinente, precisa	<b>10-8</b> complessivamente corretta e pertinente.	<b>7 5</b> limitata, frammentaria.	<b>4 1</b> errata.		<b>15</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>

## Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

[illegible]

<b>Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	<b>10-9</b> puntuale e completa	<b>8 7</b> individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	<b>6</b> individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	<b>5 4</b> individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	<b>3 1</b> errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo		<b>10</b>
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</b>	<b>20 17</b> argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	<b>16 14</b> argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	<b>13 11</b> argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	<b>10-8</b> argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	<b>7 1</b> argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi		<b>20</b>
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<b>10-9</b> numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	<b>8 7</b> pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	<b>6</b> pertinenti ma limitati	<b>5 4</b> talvolta inappropriati	<b>3 1</b> scarsi		<b>10</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>

**Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

[illegible]

<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	<b>15-14</b> coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	<b>13 11</b> coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	<b>10-8</b> non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	<b>7 5</b> superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	<b>4-1</b> lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		<b>15</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>15-14</b> esposizione perfettamente ordinata e lineare	<b>13 11</b> esposizione complessivamente ordinata e lineare	<b>10-8</b> esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	<b>7 5</b> esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	<b>4-</b> esposizione disorganica e incongruente		<b>15</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10 9</b> conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	<b>8 7</b> conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	<b>6</b> conoscenze e riferimenti culturali essenziali	<b>5 4</b> conoscenze e riferimenti culturali non significativi	<b>3-1</b> conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		<b>10</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>/5</b>		<b>20</b>



**Griglia di valutazione della seconda prova scritta elaborata dalla Commissione**

**CLASSE** \_\_\_\_\_

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_

INDICATORI (ministeriali)	DESCRIPTORI (della Commissione)	PUNTI	VALUTAZIONE
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati inadeguata e non appropriata	<b>1</b>	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati adeguata, non sempre appropriata	<b>2</b>	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati appropriata ed efficace	<b>3</b>	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento non adeguata e non coerente	<b>1</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento non sempre adeguata e coerente	<b>2</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento adeguata con qualche incongruenza	<b>3</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e sufficiente argomentazione	<b>4</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e discreta argomentazione	<b>5</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza ed ottima argomentazione	<b>6</b>	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Rilevazione delle problematiche inadeguata, non corretta elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici adeguati, assenza di collegamenti concettuali/operativi	<b>1</b>	
	Mediocre rilevazione delle problematiche, lacunosa elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici adeguati, assenza di collegamenti concettuali/operativi	<b>2</b>	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici incompleti, scarsi collegamenti concettuali/operativi	<b>3</b>	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici semplici, mediocri collegamenti concettuali/operativi	<b>4</b>	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici semplici in presenza di alcuni collegamenti concettuali/operativi	<b>5</b>	
	Discreta rilevazione delle problematiche, adeguata elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici con semplici collegamenti concettuali/operativi	<b>6</b>	
	Accurata rilevazione delle problematiche, elaborazione di buone soluzioni e/o sviluppi tematici con semplici collegamenti concettuali/operativi	<b>7</b>	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici calzanti e di collegamenti concettuali/operativi approfonditi	<b>8</b>	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	<b>1</b>	
	Sufficiente correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	<b>2</b>	
	Ottima correttezza morfosintattica e dimestichezza col linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	<b>3</b>	
Punteggio massimo		<b>20</b>	
Punteggio totale assegnato			

**VOTO ASSEGNATO** \_\_\_\_/20



Istituto di Istruzione Superiore  
**Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico  
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Delcogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: **BNIS02300V** - Cod. Univoco ufficio: **UFQEGB**

[bnis02300v@istruzione.it](mailto:bnis02300v@istruzione.it) - [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>



## ALLEGATO C

### AL

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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



**Istituto di Istruzione Superiore  
Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Delcogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: **BNIS02300V** - Cod. Univoco ufficio: **UFQEGB**

[bnis02300v@istruzione.it](mailto:bnis02300v@istruzione.it) - [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>



## ALLEGATO D

AL

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

**PROSPETTO RIEPILOGATIVO ATTIVITÀ DI PCTO**

*(omissis)*



Istituto di Istruzione Superiore  
**Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico  
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Deicogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: BNIS02300V - Cod. Univoco ufficio: UFQEGB

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.ilsfaicchio-castelvenero.edu.it>



## ALLEGATO E

AL

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

**PROVE DI SIMULAZIONE DELL'ESAME DI STATO  
EFFETTUATE**



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

## **P000 - ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### **PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO**

**Giorgio Caproni, Versicoli quasi ecologici, in *Res amissa*.**

Tratto da *L'opera in versi*, a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998

- Non uccidete il mare,  
la libellula, il vento.  
Non soffocate il lamento  
(il canto!) del lamantino<sup>1</sup>.
- 5 Il galagone<sup>2</sup>, il pino:  
anche di questo è fatto  
l'uomo. E chi per profitto vile  
fulmina<sup>3</sup> un pesce, un fiume,  
non fatelo cavaliere
- 10 del lavoro. L'amore  
finisce dove finisce l'erba  
e l'acqua muore. Dove  
sparendo la foresta  
e l'aria verde, chi resta
- 15 sospira nel sempre più vasto  
paese guasto: «Come  
potrebbe tornare a esser bella,  
scomparso l'uomo, la terra».

**Giorgio Caproni** nacque a Livorno nel 1912. A dieci anni si trasferì con la famiglia a Genova, che considerò sempre la sua vera città e dove visse fino al 1938. Dopo studi musicali e due anni di università, a partire dal 1935 si dedicò alla professione di maestro elementare. Nel 1939 fu chiamato alle armi e combatté sul fronte occidentale. Dopo la guerra si stabilì definitivamente a Roma, dove proseguì l'attività di insegnante, dedicandosi contemporaneamente, oltre che alla poesia, anche alla traduzione, soprattutto di opere francesi. La raccolta di versi *Res amissa*, di cui fa parte la poesia proposta, fu pubblicata nel 1991, un anno dopo la morte dell'autore.

<sup>1</sup> lamantino: mammifero marino diffuso soprattutto sulle coste e nei fiumi dell'Africa occidentale.

<sup>2</sup> galagone: scimmia africana di piccole dimensioni.

<sup>3</sup> fulmina: uccide con un colpo rapido e improvviso.

#### **1. Comprensione del testo**

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo della lirica.

#### **2. Analisi del testo**

- 2.1. Il componimento fa parte di una raccolta di versi dal titolo latino *Res amissa* ("Cosa perduta"). In che modo il contenuto della poesia proposta può essere collegato con il titolo della raccolta?
- 2.2. La poesia è composta da un'unica strofa, ma può essere idealmente divisa in due parti. Quali? Qual è la funzione di ciascuna delle due parti?
- 2.3. Individua nella lirica i verbi che rappresentano le azioni dell'uomo nei confronti della natura, che il poeta vuole contrastare. Quale atteggiamento e quale considerazione della natura da parte dell'uomo emergono da queste azioni?
- 2.4. Il poeta fa riferimento a una motivazione che spinge l'uomo ad agire contro la natura: quale?
- 2.5. Dalla lirica emerge un atteggiamento critico del poeta verso la società moderna, che spesso premia chi compie delle azioni irrispettose verso la natura. In quali versi, in particolare, è evidente questa critica?
- 2.6. L'uomo ha bisogno della natura per sopravvivere, ma la natura non ha bisogno dell'uomo: individua nella lirica i punti in cui emerge questa convinzione.
- 2.7. Nell'ultima parte della poesia, come viene definito il mondo deturpato dall'uomo? Qual è il sentimento di "chi resta"?
- 2.8. Soffermati sulle scelte stilistiche dell'autore. I versi sono tutti della stessa misura? Riconosci qualche *enjambement*? Segnala le vere e proprie rime e le assonanze o consonanze.





## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

### 3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Al centro della lirica vi è il tema del rapporto fra uomo e natura. Sulla base dell'analisi condotta, proponi un'interpretazione complessiva della poesia, facendo riferimento anche ad altri testi letterari in cui è presente questo tema. Puoi arricchire l'interpretazione della poesia con tue considerazioni personali.

#### TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

Scegli uno dei quattro ambiti proposti e sviluppa il relativo argomento in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti.

Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio. Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.

Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.

Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

#### 1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: **La natura tra minaccia e idillio nell'arte e nella letteratura.**

##### DOCUMENTI



William Turner, *Bufera di neve: Annibale e il suo esercito attraversano le Alpi*, 1812, Londra, Tate Britain



Giuseppe Pellizza da Volpedo, *Idillio primaverile*, 1896 – 1901, Collezione privata ([www.pellizza.it/index.php/idillio-primaverile/](http://www.pellizza.it/index.php/idillio-primaverile/))

«Natura. Immaginavi tu forse che il mondo fosse fatto per causa vostra? Ora sappi che nelle fatture, negli ordini e nelle operazioni mie, trattone pochissime, sempre ebbi ed ho l'intenzione a tutt'altro, che alla felicità degli uomini o all'infelicità. Quando io vi offendo in qualunque modo e con qual si sia mezzo, io non me n'avveggo, se non rarissime volte: come, ordinariamente, se io vi diletto o vi benefico, io non lo so; e non ho fatto, come credete voi, quelle tali cose, o non fo quelle tali azioni, per dilettarvi o giovarvi. E finalmente, se anche mi avvenisse di estinguere tutta la vostra specie, io non me ne avvedrei.»

Giacomo LEOPARDI, *DIALOGO DELLA NATURA E DI UN ISLANDESE*, da *Operette morali*, Barbera Editore, Siena 2010



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

### Il lampo

E cielo e terra si mostrò qual era:

la terra ansante, livida, in sussulto;  
il cielo ingombro, tragico, disfatto:

bianca bianca nel tacito tumulto

5 una casa apparì sparì d'un tratto;  
come un occhio, che, largo, esterrefatto,  
s'aprì si chiuse, nella notte nera.

Giovanni PASCOLI, *Poesie*, a cura di  
I. Ciani e F. Latini, UTET Classici,  
Torino 2002

### I limoni

Meglio se le gazzarre degli uccelli  
si spengono inghiottite dall'azzurro:

più chiaro si ascolta il susurro  
dei rami amici nell'aria che quasi non si muove,

e i sensi di quest'odore

che non sa staccarsi da terra

e piove in petto una dolcezza inquieta.

Qui delle divertite passioni

per miracolo tace la guerra,

qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza  
ed è l'odore dei limoni.

Eugenio MONTALE, vv 11-21, *Tutte le poesie*, a cura di  
G. Zampa, Mondadori I Meridiani, Milano 1984

«Ho vagato per queste montagne. Non v'è albero, non tugurio, non erba. Tutto è bronchi; aspri e lividi macigni; e qua e là molte croci che segnano il sito de' viandanti assassinati. – Là giù è il Roja, un torrente che quando si disfanno i ghiacci precipita dalle viscere delle Alpi, e per gran tratto ha spaccato in due questa immensa montagna. V'è un ponte presso alla marina che ricongiunge il sentiero. Mi sono fermato su quel ponte, e ho spinto gli occhi sin dove può giungere la vista; e percorrendo due argini di altissime rupi e di burroni cavernosi, appena si vedono imposte su le cervici dell'Alpi altre Alpi di neve che s'immergono nel Cielo e tutto biancheggia e si confonde – da quelle spalancate Alpi cala e passeggia ondeggiando la tramontana, e per quelle fauci invade il Mediterraneo. La Natura siede qui solitaria e minacciosa, e caccia da questo suo regno tutti i viventi.»

Ugo FOSCOLO, *Ultime lettere di Jacopo Ortis* (lettera del 19 e 20 febbraio), Oscar Classici Mondadori, Milano 2003

## 2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: **Nuove tecnologie e lavoro.**

### DOCUMENTI

«Dai droni postini alle auto che si guidano da sole [...], si sapeva che le macchine minacciano parte del lavoro oggi svolto dall'uomo. La grande novità è che nel mirino dei robot ci sono soprattutto i Paesi emergenti: quelli che fino a ieri avevano sviluppato un'industria a basso valore aggiunto contando su una manodopera a costi stracciati. Quella stessa manodopera, domani, potrebbe perdere il lavoro perché superata in economia dalle macchine.

Il campanello d'allarme è stato suonato dall'Onu attraverso un recente report dell'Unctad, la Conferenza delle Nazioni Unite sul commercio e lo sviluppo. Che mette in guardia Asia, Africa e America Latina: attenti, dice il report *Robot and Industrialization in Developing Countries*, perché è da voi che l'impatto dell'era dei robot sarà più pesante. [...] Come evitare la desertificazione economica? Il primo consiglio che l'Onu dà ai Paesi emergenti è banale ma ovviamente validissimo: abbracciate la rivoluzione digitale, a partire dai banchi scolastici. “Bisogna ridisegnare i sistemi educativi – spiega il report – in modo da creare le competenze manageriali e professionali necessarie a lavorare con le nuove tecnologie”».

Enrico MARRO, *Allarme Onu: i robot sostituiranno il 66% del lavoro umano*, in «Il Sole 24 Ore», 18 novembre 2016





## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«La digitalizzazione e l'automazione del lavoro rappresentano un'opportunità. A rivelarlo è una ricerca di Manpower Group – dal titolo “Skills Revolution” – presentata al World Economic Forum 2017 di Davos. L'indagine, condotta tra 18.000 datori di lavoro in 43 Paesi del mondo, affronta il tema dell'impatto della digitalizzazione sull'occupazione e dello sviluppo di nuove competenze dei lavoratori. [...]

L'83% del campione intervistato ritiene che l'automatizzazione e la digitalizzazione del lavoro faranno crescere il totale dei posti di lavoro. Inoltre, si prevede che questi cambiamenti avranno un impatto positivo sull'aggiornamento delle competenze dei lavoratori, rispetto al quale i datori di lavoro prevedono di implementare specifici programmi formativi nel prossimo futuro. Tra i 43 Paesi oggetto dell'indagine, è l'Italia ad aspettarsi il maggior incremento di nuovi posti di lavoro grazie alla quarta rivoluzione industriale al netto di un “upskilling”, un aggiornamento delle competenze, con una creazione di nuovi posti di lavoro prevista tra il 31% ed il 40%.»

Federica META, *Industria 4.0, contrordine: i robot creano lavoro*, «Corcom.it», 20 gennaio 2017

«Nei prossimi dieci anni la tecnologia creerà o cancellerà posti di lavoro? Se lo è chiesto l'autorevole Pew Research che ha girato la domanda a quasi duemila esperti, analisti e costruttori di prodotti tecnologici che hanno partecipato all'inchiesta intitolata “Future of the internet”. [...] Per il 48% degli esperti, la nuova ondata dell'innovazione, fatta di auto che si guidano da sole, robot e network di intelligenza artificiale, impatterà negativamente sulla creazione di posti di lavoro. Nei prossimi anni, dunque, le macchine e i programmi sostituiranno non solo i lavoratori meno specializzati, ma anche gli impiegati. Ne conseguiranno vaste aree di ineguaglianza economica, disoccupazione e, addirittura, la rottura dell'ordine sociale. L'altra metà degli intervistati, invece, si dice fiduciosa della possibilità che la tecnologia e l'innovazione saranno in grado di creare più posti di lavoro di quanti ne andranno perduti a vantaggio dei robot. Perché l'uomo, così come ha sempre fatto dalla Rivoluzione Industriale in avanti, non smetterà di creare nuovi tipi di lavoro, nuove industrie e nuovi modi di guadagnare.»

Stefania MEDETTI, *Il lavoro nel futuro: i robot saranno una minaccia o un'opportunità?*, «Panorama», 12 agosto 2014

### 3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: **Disastri e ricostruzione.**

#### DOCUMENTI

«[...] Montecassino [...] ha subito invasioni e assedi, incendi e crolli per terremoti. Più volte è stato distrutto. L'ultima volta nel 1944 quando gli alleati – che lì nella battaglia contro i tedeschi hanno perso migliaia di soldati – sotto pressione dell'opinione pubblica anglo-americana decidono di raderlo al suolo. Convocano a pochi chilometri di distanza tutti i corrispondenti di guerra e, praticamente in diretta, danno il via al bombardamento a tappeto che riduce in macerie il monastero. “*Succisa virescit*”<sup>1</sup>: una dozzina di anni dopo Montecassino è in piedi. Ricostruito con una tempestività che oggi sembra incredibile ma che dice parecchio sulla vitalità di un'Italia appena uscita dal conflitto e decisa non solo a rimettere in piedi la produzione industriale ma determinata a conservare e valorizzare il suo patrimonio culturale. Una sfida, per certi versi, analoga a quella che ora, dopo il terremoto, ci troviamo ad affrontare nell'Appennino, cuore e spina dell'intero Paese.»

<sup>1</sup> Tagliata ricresce

Giorgio BOATTI, «La Repubblica», 31 ottobre 2016

«Il fiume aveva traboccato gli argini almeno di un paio di metri e cominciava a portare con sé ogni tipo di avanzo – tronchi d'alberi sradicati, biciclette, automobili, travi che lambivano con gran fracasso i contrafforti del Ponte Vecchio per dopo quasi sempre sormontarli. [...] L'acqua aumentava [...]: spaventoso, fango ovunque e un terribile odore di marcio e di benzina, vetri rotti, bottiglie, migliaia di libri disfatti nell'acqua sudicia, [...] l'acqua era arrivata a diversi metri d'altezza e tutto era ancor peggio. [...] Quel che Firenze insegnò a tutti allora, cinquanta anni fa, è il senso della dignità e come nulla sia veramente perso se si ha la forza e la fede di non lamentarsi e di rimettersi a lavorare da capo. La natura sa distruggere infinite cose ma tutte possono essere riparate dagli uomini. Purtroppo è l'uomo ad essere in grado di annientare per sempre ciò che altri uomini hanno fatto prima di quelli che ignorano la propria missione.»

Alvar GONZÁLEZ-PALACIOS, «Il Sole 24 ore», 28 ottobre 2016



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«Nondimanco, perché il nostro libero arbitrio non sia spento, iudico potere essere vero che la fortuna sia arbitra della metà delle azioni nostre, ma che etiam<sup>1</sup> lei ne lasci governare l'altra metà, o presso<sup>2</sup>, a noi. E assomiglio quella a uno di questi fiumi rovinosi che, quando si adirano, allagano e' piani, rovinano li arbori e li edifizii, lievano da questa parte terreno, pongono da quella altra: ciascuno fugge loro dinanzi, ognuno cede all'impeto loro senza potervi in alcuna parte ostare<sup>3</sup>. E, benché sieno così fatti, non resta però che gli uomini, quando sono tempi quieti, non vi potessino fare provvedimento e con ripari e con argini: in modo che, crescendo poi, o eglino andrebbero per uno canale o l'impeto loro non sarebbe né sì dannoso né sì licenzioso. Similmente interviene della fortuna, la quale dimostra la sua potenza dove non è ordinata virtù a resisterele: e quivi volta e' sua impeti, dove la sa che non sono fatti gli argini né e' ripari a tenerla.»

<sup>1</sup> *etiam*: anche

<sup>2</sup> *presso*: poco meno

<sup>3</sup> *ostare*: porre ostacolo

Niccolò MACHIAVELLI, *Il Principe* Cap. XXV, Einaudi, Torino 1995

### 4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

**ARGOMENTO: Robotica e futuro tra istruzione, ricerca e mondo del lavoro.**

#### DOCUMENTI

«L'applicazione della robotica a fini educativi [...] è una tendenza in continua crescita anche nel nostro Paese e sta attirando sempre di più l'attenzione da parte di docenti e persone attive nel campo della formazione. Attraverso questo metodo, gli studenti diventano protagonisti dell'apprendimento e creatori del proprio prodotto e si sentono più coinvolti nel processo di apprendimento. La robotica li aiuta a sviluppare le competenze cognitive tipiche del pensiero computazionale, a imparare a progettare il loro lavoro e a incrementare le competenze di *problem solving*. Essa non rientra esclusivamente nel campo dell'informatica e della matematica, al contrario ha dimostrato di essere un'attività interdisciplinare in grado di stimolare gli alunni a mettere in pratica e quindi rafforzare anche le capacità logiche, di analisi e di sintesi.»

Fabiana BERTAZZI, *All'Indire un incontro sulla robotica educativa*, sito web INDIRE, 6 aprile 2016

«La crescente necessità di robot nelle attività sociali, in ambienti non strutturati, a contatto con gli esseri umani, sta aprendo nuovi scenari che puntano a superare la struttura rigida dei robot, a favore dell'introduzione di parti robotiche "morbide", facilmente malleabili, capaci di adattarsi a vari contesti.

Da qui si sviluppa la *Soft Robotics*, campo interdisciplinare che si occupa di robot costruiti con materiali morbidi e deformabili, in grado di interagire con gli esseri umani e l'ambiente circostante. La *Soft Robotics* non è solo una nuova frontiera dello sviluppo tecnologico, ma un nuovo modo di avvicinarsi alla robotica scardinando le convenzioni e sfruttando un potenziale tutto nuovo per la produzione di una nuova generazione di robot capaci di sostenere l'uomo in ambienti naturali.»

Dal sito web della Scuola Universitaria Superiore "Sant'Anna" di Pisa – *Soft Robotics Area*

«Un nuovo quadro di norme comunitarie per disciplinare l'ascesa di robot e intelligenza artificiale in Europa, soprattutto nei suoi sviluppi più delicati: la responsabilità civile delle macchine, l'impatto sul mercato del lavoro e i risvolti etici, dalla privacy alla tutela dei dati acquisiti e trasmessi da tecnologie che invadono sempre di più la vita dei cittadini. È quanto chiedono i deputati Ue alla Commissione europea, con una risoluzione approvata ieri (396 voti favorevoli, 123 contrari, 85 astenuti) in materia di "Norme di diritto civile sulla robotica".

La relazione [...] insiste su alcuni pilastri: la creazione di uno status giuridico per i robot, con la prospettiva di classificare gli automi come "persone elettroniche" responsabili delle proprie azioni; una vigilanza continuativa delle conseguenze sul mercato del lavoro e gli investimenti necessari per evitare una crisi occupazionale; un codice etico per gli ingegneri che si occupano della realizzazione di robot e, in prospettiva, il lancio di una Agenzia europea per la robotica e l'intelligenza artificiale che sia "incaricata di fornire le competenze tecniche, etiche e normative necessarie".»

Alberto MAGNANI, *Robot e intelligenza artificiale, i deputati Ue chiedono norme europee*, «Il Sole 24 ore», 17 febbraio 2017



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

### TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Il “miracolo economico” italiano, risultato di una serie di eventi storici e di relazioni internazionali, ha segnato un nuovo corso per il Paese, sia nell’ambito delle scelte politiche sia in quello delle opportunità economiche e sociali. Analizza criticamente il fenomeno storico in tutta la sua complessità, considerando anche le conseguenze e le contraddizioni insite in quella lenta trasformazione, delle quali sono indicative le riflessioni che seguono.

«Così gli anni della più intensa fuga migratoria, fra i decenni cinquanta e sessanta, furono i medesimi del periodo di sviluppo che va sotto il nome di “miracolo economico”. Ancora una volta, dunque, come nella fase della prima rivoluzione industriale, agli inizi del nostro secolo, l’emigrazione ha costituito un momento interno a un processo di accumulazione capitalistica nazionale di ampia portata. Anche dall’esterno, disperso nei vari continenti, il lavoro italiano ha partecipato con uno sforzo poderoso allo sviluppo economico del Paese».

Piero BEVILACQUA, *Uomini, lavoro, risorse*, in *Lezioni sull’Italia repubblicana*, Donzelli Editore, Roma, 1994

«In meno di due decenni l’Italia cessò di essere un paese con forti componenti contadine, divenendo una delle nazioni più industrializzate dell’Occidente. Il paesaggio rurale e urbano, così come le dimore dei suoi abitanti e i loro modi di vita, cambiarono radicalmente. [...] La straordinaria crescita dell’industria elettrodomestica italiana fu una delle espressioni più caratteristiche del “miracolo”. [...]

Si è calcolato che circa il 20 per cento del totale degli investimenti compiuti negli anni tra il 1958 e il 1963-64 provenisse dalla Fiat: non solo per le fabbriche di accessori, ma anche per la produzione di gomma, la costruzione di strade, la fornitura di acciaio, benzina, apparecchi elettrici e così via. Un’altra delle principali aree di espansione fu quella delle macchine da scrivere.»

Paul GINSBORG, *Storia d’Italia dal dopoguerra a oggi - Società e politica*, 1943-1988, Einaudi, Torino, 2006

### TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Per progresso si possono intendere almeno due diversi tipi di successione di eventi. Da una parte c’è un progresso materiale, fatto di realizzazioni e conoscenze, di natura prevalentemente tecnico-scientifica; dall’altra, un progresso morale e civile, che coinvolge soprattutto i comportamenti e gli atteggiamenti mentali. Il primo corre veloce, soprattutto oggi, e raramente mostra ondeggiamenti. È il nostro vanto e il nostro orgoglio. Il secondo stenta, e a volte sembra retrocedere, seppur temporaneamente. I problemi nascono in gran parte dal confondere tra loro questi due tipi di progresso. Che sono molto diversi. Di natura esterna, collettiva e culturale il primo; di natura interna, individuale e biologica il secondo. E con due velocità molto diverse: veloce il primo, lento o lentissimo il secondo. Perché? Perché acquisire nuove conoscenze e nuove tecniche si può fare insieme ad altri esseri umani, che si trovano intorno a noi, e a volte anche a distanza, nello spazio e magari nel tempo: posso imparare infatti leggendo e studiando cose scritte da persone che non ci sono più come Einstein, Kant, Platone o Talete. I comportamenti, al contrario, sono individuali: posso leggere e ascoltare precetti meravigliosi, ma metterli in pratica è un’altra cosa. L’imitazione e l’emulazione sono spinte potentissime, ma dall’esito non garantito, anche se a volte c’è una costrizione. Se gli insegnamenti sono poi fuorvianti o perversi, buonanotte! Questo è in fondo il motivo per cui le società possono essere civili o civilissime, mentre non tutti i loro membri si comportano come si deve. Da sempre.»

Edoardo BONCINELLI, *Per migliorarci serve una mutazione*, «Corriere della Sera - la Lettura», 7 agosto 2016

*Linee orientative.* Sulla base delle tue conoscenze di studio e di quelle apprese dall’attualità, se vuoi, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo:

- ✓ sul significato di «progresso», di «civiltà» e sulle reciproche interazioni;
- ✓ sul significato da attribuire a «progresso materiale» ed a «progresso morale e civile»;
- ✓ sulle ragioni e sulle cause che sono alla base della difficoltà di mettere in pratica «precetti» virtuosi;
- ✓ sulla forza e sulle conseguenze dell’«emulazione»;
- ✓ sul paradosso rappresentato dalla coesistenza del *livello civile della società* e della *devianza di (taluni) singoli* che ne fanno parte.

I tuoi commenti personali potranno certamente conferire più originalità e maggior completezza all’elaborato.

Infine, se lo ritieni, potrai concludere lo svolgimento con l’esemplificazione di uno o più casi, appresi dalla cronaca, in cui il *paradosso civiltà/devianza* si rende particolarmente evidente e aggiungere una tua personale riflessione critica.

## SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA settore Cucina

PROVA TIPOLOGIA A nucleo tematico 4

Le denominazioni di origine

**IL CANDIDATO SVOLGA LA PRIMA PARTE DELLA PROVA E RISPONDA A DUE QUESITI A SCELTA TRA I QUATTRO PROPOSTI NELLA SECONDA PARTE**

### PRIMA PARTE

#### Documento 1

È molto più di una semplice ripresa della DOP economy italiana quella descritta dai dati del XX Rapporto Ismea-Qualivita: dopo un 2020 segnato dalla pandemia, nel quale il settore aveva comunque mostrato una buona capacità di tenuta e continuità produttiva, il comparto del cibo e del vino DOP IGP nel 2021 raggiunge un valore complessivo alla produzione pari a 19,1 miliardi di euro (+16,1% su base annua) e un export da 10,7 miliardi di euro (+12,8%). Sono risultati record che portano a quota 21% il contributo del comparto DOP IGP al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale, un quadro che delinea una grande forza propulsiva da parte delle filiere dei prodotti DOP IGP, da sempre espressione di un patrimonio economico per sua natura non delocalizzabile, frutto del lavoro coeso di un sistema complesso e organizzato che in tutto il territorio nazionale coinvolge 198.842 operatori e 291 Consorzi di tutela autorizzati dal Ministero

(Fonte: [Rapporto Ismea-Qualivita 2022: Dop Economy "sovrana", record da 19,1 miliardi nel 2021 - ISMEA](#))

#### Documento 2

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità. Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti. Le Denominazioni – DOP, IGP, STG – hanno l'obiettivo di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari, salvaguardarne i metodi di produzione, fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti. Questo enorme patrimonio informativo per il consumatore è assicurato dal rispetto di disciplinari di produzione.

(Fonte: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>)

#### Documento 3

La DOP-Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini. IGP –

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 257 prodotti come Indicazioni Geografiche, di cui 139 prodotti agroalimentari e 118 vini. I prodotti riconosciuti STG – Specialità Tradizionale Garantita seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime ed ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione. Attualmente sono state riconosciute 3 Specialità Tradizionali Garantite: la Mozzarella, la Pizza Napoletana e l' Amatriciana Tradizionale.

(Fonte: <https://dopigp.politicheagricole.gov.it/le-denominazioni> )

#### Documento 4

La Campania ha sicuramente un patrimonio eno-gastronomico unico per varietà e pregio, giustamente riconosciuto fin dai tempi più antichi: Greci e Romani riconoscevano la superiorità dei vini e la purezza dell'olio di oliva provenienti dalla "Campania Felix". Gli affreschi di alcune ville patrizie delle città vesuviane di Pompei ed Ercolano, dissepolti dalla lava del vulcano, mostrano gli stessi frutti e gli stessi ortaggi che fino a pochi anni fa le massaie campane acquistavano al mercato ed utilizzavano in cucina, come elementi essenziali della ormai celebre "dieta mediterranea". Ma negli ultimi 30 anni nuovi stili alimentari e una distorta percezione "del bello e del buono" da parte della maggioranza dei consumatori, più attenti all'estetica di ciò che mangiavano che ai contenuti, hanno relegato in posizione sempre più marginale risorse ed abitudini alimentari di tradizione millenaria. Anche in agricoltura, in quegli anni, la crescita demografica e la ricerca scientifica hanno imposto nuovi modelli produttivi, più attenti alla redditività che alla qualità. Oggi finalmente, grazie ad una nuova consapevolezza dei consumatori sull'importanza di una corretta e sana alimentazione, unita ad un rinnovato interesse per le tradizioni della propria terra ed alla maturata attenzione ai temi della sicurezza alimentare e della salvaguardia ambientale, questo patrimonio è tornato alla ribalta. I prodotti alimentari tradizionali (PAT), rimasti nel ricordo e nella cultura di una ristretta cerchia di produttori delle aree più interne, vengono ricercati non più da pochi appassionati fedeli, ma da sempre più numerosi consumatori, che a tale ricerca associano la riscoperta delle tradizioni, della cultura, delle bellezze della nostra terra. Con il D.M. 350/99 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con le Regioni, ha attivato gli strumenti necessari a salvaguardare questi alimenti conservandone le metodiche tradizionali di produzione, ricchezza dell'agricoltura e della cultura italiana, assicurando nel contempo ai consumatori le necessarie condizioni di igiene e sicurezza alimentare. La Regione Campania, con 593 prodotti, è la Regione con il maggior numero di prodotti PAT registrati. (Fonte: [http://www.agricoltura.regione.campania.it/Tipici/prodotti\\_tradizionali.htm](http://www.agricoltura.regione.campania.it/Tipici/prodotti_tradizionali.htm))

**Da alcuni anni i consumatori apprezzano sempre di più i prodotti con denominazione di origine. Anche la ristorazione sta diventando sempre più attenta all'uso di tali prodotti nella preparazione dei piatti. Molte cucine di ristoranti, trattorie e agriturismi stanno infatti sempre più adottando un approccio basato sull'uso di prodotti tipici del territorio. Il candidato, dopo aver letto con attenzione i documenti, tratti il tema delle denominazioni di origine attenendosi alle seguenti indicazioni:**

- nella comunità europea i prodotti agroalimentari tipici sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG, mentre a livello nazionale esistono tantissimi prodotti tutelati dal marchio PAT: il candidato descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela;
- descriva sinteticamente come il sistema di produzioni tipiche possa apportare vantaggi all'economia e alla società di un territorio, all'ambiente e al consumatore;
- ipotizzando di essere un operatore del settore presso un noto ristorante della propria provincia, proponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente bilanciato per una comitiva di adulti costituito da un primo, un secondo con contorno e un dolce, inserendo nel menu alcuni prodotti tutelati da un marchio di tipicità europeo o nazionale della propria Regione;

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

- d. in relazione alle competenze acquisite durante il percorso formativo e ai percorsi PCTO svolti, descriva cosa cambierebbe nel menu precedentemente proposto per una cliente che è in stato di gravidanza, motivando tali scelte.

## **SECONDA PARTE**

**IL CANDIDATO RISPONDA A DUE QUESITI A SCELTA TRA I QUATTRO PROPOSTI NELLA SECONDA PARTE, UTILIZZANDO MASSIMO 15 RIGHE PER LA RISPOSTA**

1 Oltre all'aumentata richiesta di prodotti tipici, il consumatore richiede sempre più prodotti sostenibili e a filiera corta. Cosa si intende per filiera corta e KM.0?

2 Che cosa si intende per catering?

3 Per meglio valorizzare i prodotti del tuo territorio che cosa offriresti per prima colazione ad un gruppo di anziani che soggiorna nell'hotel dove presti servizio?

4 Nell'ipotesi di dover realizzare un piatto a basso impatto ambientale nell'ottica del riciclo degli avanzi e degli scarti, proponi e descrivi una ricetta anti spreco descrivendo grammature, ingredienti e procedimento per la sua realizzazione

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



Istituto di Istruzione Superiore  
**Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico  
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Deicogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: **BNIS02300V** - Cod. Univoco ufficio: **UFQEGB**

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.ilsfaicchio-castelvenero.edu.it>



## ALLEGATO F

AL

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

## SCHEDE DISCIPLINARI

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE CONDIVISO**  
**A. S. 2023/2024**

**DOCENTE COORDINATORE: VOTTO Maria Antonietta**  
**CLASSE V C Serv. Enogastronomia**

**DISCIPLINA: Ed. Civica**

**Obiettivi educativi:**

- far apprezzare l'importanza delle norme in una convivenza civile rispettando le regole e le strutture scolastiche;
- educare a mettersi in relazione con gli altri partecipando alle discussioni, rispettando le persone, le opinioni, i tempi e il proprio turno d'intervento, adeguandosi alle decisioni comuni, acquisendo autocontrollo e senso del rispetto reciproco;
- incoraggiare ad assumere gradualmente posizioni autonome, ad avere fiducia nelle proprie possibilità favorendo l'autovalutazione e l'autostima;
- potenziare le abilità di ognuno valorizzandole nella vita di classe e di relazione come patrimonio comune di crescita;
- stimolare l'attenzione, la partecipazione in classe, l'impegno regolare nello studio e l'organizzazione del proprio lavoro rispettando le scadenze;
- suscitare entusiasmo e curiosità nelle discipline curriculari.

**Obiettivi cognitivi:**

- esprimersi in modo chiaro e corretto utilizzando anche il lessico specifico delle varie discipline;
- comprendere un testo, individuarne i punti fondamentali e saperne esporre i punti significativi;
- saper cogliere la coerenza all'interno dei procedimenti;
- saper ascoltare, individuare le informazioni essenziali, prestare attenzione;
- saper prendere e rielaborare appunti e costruire schemi;
- saper selezionare e mettere in relazione le informazioni;
- saper impostare e risolvere problemi utilizzando le conoscenze acquisite;
- sapersi concentrare, saper immagazzinare le informazioni rielaborandole in modo autonomo

**Obiettivi Minimi:**

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Partecipare al dibattito culturale anche attraverso il digitale e saper esercitare i principi della cittadinanza digitale.

Conoscere i principali 'goals' dell'Agenda 2030, e i corretti comportamenti individuali e sociali per la loro realizzazione.



**Contenuti Interdisciplinari:****Costituzione**

- La Costituzione della Repubblica italiana
- La nascita della Costituzione
- Confronto con i sistemi costituenti di altri Stati
- I principi fondamentali della Costituzione
- I diritti civili: le libertà individuali e collettive
- I diritti etico-sociali, economici, politici
- I doveri del cittadino

**Istituzioni dello Stato italiano**

- La divisione dei poteri, ed il confronto con altri Stati
- Il Parlamento
- I sistemi elettorali
- La formazione delle leggi
- Il Presidente della Repubblica
- Il Governo
- La Magistratura
- La Corte costituzionale
- La Pubblica amministrazione
- Gli organi locali

**L'Europa e gli organismi internazionali**

- La nascita dell'Unione europea
- Le istituzioni dell'Unione europea
- L'Organizzazione delle Nazioni Unite
- La dichiarazione universale dei diritti umani
- Le Organizzazioni Internazionali

**L'identità digitale**

- L'identità digitale e la cittadinanza digitale
- Uso/abuso del web
- Il cyberbullismo
- Le piattaforme digitali della PA

**Sviluppo sostenibile, tutela della salute e dell' ambiente**

- Conoscere i principali 'goals' dell'agenda 2030
- Conoscere le principali regole di vita sociale per la tutela della salute, privata e pubblica, dell'ambiente, del patrimonio artistico e culturale.

**Metodologie:**

Lezione frontale, dialogata, cooperativa, Analisi di casi, Problem solving, Attività laboratoriale, Immagini, mappe, schemi, scalette, Lezione sul campo

**Criteri di Valutazione:**

Frequenza e assiduità, impegno ed interesse.  
Rispetto delle regole. Puntualità nelle consegne.  
Metodo di studio e applicazione.  
Progressi nelle capacità espressive.  
Progressi in itinere.  
Conoscenze/competenze acquisite.

<b>Strumenti adottati:</b>  Lavagna digitale, attrezzature di laboratorio, tablet e smartphone personali
--

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Discipline Ore
<b>Costituzione</b>  Il dibattito civile: -la difesa delle libertà -il ripudio della guerra -la parità di genere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, e del confronto con altre realtà europee, con particolare riferimento al diritto del lavoro</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione</li> <li>• Acquisire capacità di pensiero critico</li> <li>• Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Costituzione della Repubblica italiana</li> <li>• La nascita della Costituzione</li> <li>• Confronto con i sistemi costituenti di altri Stati</li> <li>• I principi fondamentali della Costituzione</li> <li>• I diritti civili: le libertà individuali</li> <li>• I diritti civili: le libertà collettive</li> <li>• I diritti etico-sociali</li> <li>• I diritti economici</li> <li>• I diritti politici</li> <li>• I doveri del cittadino</li> </ul>	Italiano Storia Scienze Motorie IRC  <b>8 h</b>
<b>Istituzioni dello Stato italiano</b>  (Film: "c'è ancora domani")	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità</li> <li>• Partecipare al processo decisionale</li> <li>• Saper esercitare liberamente e consapevolmente il diritto-dovere di voto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La divisione dei poteri, ed il confronto con altri Stati</li> <li>• Il Parlamento</li> <li>• I sistemi elettorali</li> <li>• La formazione delle leggi</li> <li>• Il Presidente della Repubblica</li> <li>• Il Governo</li> <li>• La Magistratura</li> <li>• La Corte costituzionale</li> <li>• La Pubblica amministrazione</li> <li>• Gli organi locali</li> <li>• Gli Statuti regionali</li> </ul>	DTA Storia Inglese Francese Matematica  <b>8 h</b>
<b>L'Europa e gli organismi internazionali</b>  L'ONU e la guerra: il ruolo dell'Italia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dell'Unione europea</li> <li>• Le istituzioni dell'Unione europea</li> <li>• L'Organizzazione delle Nazioni Unite</li> <li>• La dichiarazione universale dei diritti umani</li> <li>• Le organizzazioni internazionali</li> </ul>	Storia Italiano DTA  <b>h 5</b>

<b>L'identità digitale</b>  La piattaforma "Unica"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di accedere ai mezzi di comunicazione</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'identità digitale</li> <li>Uso/abuso del web</li> <li>• Le piattaforme digitali della PA</li> </ul>	Laboratorio sala/vendita DTA  <b>h 5</b>
<b>Sviluppo sostenibile, tutela della salute e dell'ambiente</b>  Il riuso alimentare Il made in Italy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i principi dell'agenda 2030 relativi allo sviluppo sostenibile</li> <li>.Esercitare con consapevolezza i propri diritti/doveri in materia di ambiente a livello territoriale e nazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità, adottando corretti stili di vita e collaborando nei diversi ambienti sociali alla sana attuazione dei goals dell'agenda 2030</li> <li>Interpretare i principali elementi di valutazione dei riflessi dei fenomeni ecologici/ambientali /relativi alla salute pubblica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i principali 'goals' dell'agenda 2030</li> <li>Conoscere le principali regole di vita sociale per la tutela della salute, privata e pubblica, dell'ambiente, del patrimonio artistico e culturale, anche alla luce dell'emergenza pandemica</li> </ul>	Scienza dell'Alimentazione Laboratorio di cucina Laboratorio sala/vendita Scienze motorie DTA  <b>h 7</b>
<b>Totale h</b>				<b>33</b>
<b>Partecipazione ad attività/incontri/progetti/manifestazioni:</b> <u>Partecipazione ad iniziative in coerenza con le finalità del Presidio di legalità:</u> Celebrazione della Memoria delle vittime della criminalità organizzata Monitoraggio del territorio e del Bene confiscato Partecipazione alla Partita della Memoria – Ass. Libera Partecipazione al Festival dell'Impegno civile Partecipazione alla Giornata della Memoria e dell'Impegno del 21 marzo Visite alle istituzioni Adesione a progetti e/o concorsi Partecipazione al Concorso <i>Cuciniamo (al) bene</i> promosso da LIBERA regionale Partecipazione al Premio artistico-letterario Delcogliano Iermano Percorsi per la "sostenibilità nel piatto" e contro lo spreco alimentare				

Data: 11 Maggio 2024

**La Docente**  
Maria Antonietta Votto

## Percorso Disciplinare

**Materia:** Insegnamento della Religione Cattolica

**Docente:** De Vivo Mirko

**Libro di testo:** S. Bocchini, Incontro all'Altro, EDB scuola

**Classe:** VC A.S. 2023 /2024

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b> <b><u>disciplina:</u></b>	Un congruo numero di allievi: <ul style="list-style-type: none"><li>- comprende ed utilizza il linguaggio specifico.</li><li>- Motiva le proprie opinioni, confrontandole con la visione cristiana e con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo;</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u></b> <b><u>TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o</u></b> <b><u>moduli)</u></b>	<b>LE ORIGINI DELLA CHIESA</b> La nascita della Chiesa Le prime comunità cristiane. Gli ortodossi. I protestanti. <b>IL CONCILIO ECUMENICO VATICANO II</b> La storia del concilio Vaticano II. I documenti. <b>NATURA E VALORE UMANO DELLE RELAZIONI UMANE ALLA LUCE DELLA VISIONE CRISTIANA</b> L'uomo, essere in relazione – Identità, responsabilità, corporeità – Rapporto uomo-donna nel cristianesimo – Il matrimonio
<b><u>ABILITA':</u></b>	Gli allievi hanno migliorato la propria capacità a valutare e a discernere i valori positivi. Al termine dell'intero percorso di studio, l'IRC ha messo lo studente in condizione di: - sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità, nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà, all'interno di un contesto multiculturale; -
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione frontale, dialogata, cooperativa Immagini, mappe, schemi, scalette Problem solving
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	La valutazione è stata effettuata attraverso l'osservazione, il dialogo e prove orali. I giudizi espressi hanno tenuto conto dei seguenti criteri: - coerenza con l'argomento proposto; - capacità critiche e di rielaborazione; - capacità di analisi e di sintesi; - acquisizione del linguaggio specifico; - originalità e creatività; - impegno; - partecipazione;
<b><u>TESTI e MATERIALI /</u></b> <b><u>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	YouTube, smart board, estrapolazione di testi da saggi, articoli, documenti della chiesa, documenti, bibbia Cei; -

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina : ITALIANO

Docente: OROPALLO PASQUALINA

Libro di testo: “Lettura Viva 3 ”

Classe : V C A.S. 2023/2024

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<p>Gli alunni sono in grado di :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• capire un dialogo, n brano e produrre una sintesi orale e scritta;</li><li>• collocare testi letterari nel contesto storico culturale in cui sono stati prodotti;</li><li>• dialogare su tematiche interdisciplinari.</li></ul>
---	--

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Conoscenze degli strumenti e dei codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali ,organizzativi e professionali.</p> <p><b>CONTENUTI TRATTATI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• IL DECADENTISMO</li><li>• UDA: GABRIELE D'ANNUNZIO</li><li>• UDA: GIOVANNI PASCOLI</li><li>• UDA: ITALO SVEVO</li><li>• UDA: LUIGI PIRANDELLO</li><li>• L'ERMETISMO</li><li>• UDA: GIUSEPPE UNGARETTI</li><li>• PRIMO LEVI (CENNI)</li></ul>
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<p>Le abilità cquisite riguardano essenzialmente la consapevolezza della funzione pratica delle competenze aggiunte e il raggiungimento di una maggiore autonomia operativa che ha sviluppato negli alunni la capacità ad interagire ed operare collegamenti anche con quelle discipline che, per contenuti e temi, più si accostano agli argomenti affrontati in classe.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state utilizzate tecniche che hanno guidato gli alunni verso una crescente autonomia; è stato necessario , pertanto, graduare la difficoltà dei testi orali e scritti sia dal punto di vista morfo-sintattico che lessicale, partendo dalla lettura di tipo estensivo,</p>

	intensivo o integrato, per poi giungere ad una produzione dapprima guidata e poi semp e più libera. Il materiale prescelto è stato consono alla sfera di inte esse dei discenti, di attualità e di rilevanza tecnica.
<b>METODOLOGIE</b>	Trattazione di argomenti nuovi e/o già svolti da ripetere, integrare e/o approfondire, con ausilio del RE, p ove trutturate, letture di approfondimento, libro di testo, mappe concettuali, video, riassunti.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza e assiduità</li> <li>• Impegno e interesse</li> <li>• Rispetto delle regole</li> <li>• Miglioramento delle capacità espressive</li> <li>• Puntualità nella consegna del lavoro</li> <li>• Progressi in itinere</li> <li>• Partecipazione all'attività scolastica</li> <li>• Conoscenze acquisite</li> <li>• Metodo di studio e applicazione</li> <li>• Competenze acquisite</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali .</li> <li>• Lezione dialogata interattiva .</li> <li>• Lavoro individuale.</li> <li>• Confronti interdisciplinari.</li> <li>• Uso dei supporti tecnologici in appoggio a tutti gli altri strumenti didattici: libro di testo, mappe concettuali, video.</li> <li>• Selezione accurata dei testi autentici adeguati alla realtà della classe ed ai bisogni degli studenti</li> <li>• Accertamento puntuale della comprensione dell'allievo</li> <li>• Analisi e correzione dello sbaglio e dell'errore come momento formativo e non punitivo.</li> </ul>

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina : STORIA

Docente: OROPALLO PASQUALINA

Libro di testo: “ È STORIA”

Classe : V C A.S. 2023 /24

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<p>Gli alunni sono in grado di :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere gli elementi di continuità e discontinuità tra le caratteristiche attuali e quelle di inizi novecento dello stato italiano, con particolare riguardo agli aspetti sociali ed economici;</li><li>• Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico</li><li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li></ul>
---	--

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Conoscere, collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio; Cogliere i nessi di causalità e interdipendenza tra eventi e fenomeni.</p> <p><b>CONTENUTI TRATTATI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE</li><li>• LA SOCIETÀ DI MASSA</li><li>• L'EUROPA E IL RESTO DEL MONDO AGLI INIZI DEL 1900</li><li>• L'ETÀ GIOLITTIANA</li><li>• L'EUROPA VERSO LA PRIMA GUERRA MONDIALE</li><li>• LA PRIMA GUERRA MONDIALE</li><li>• NASCITA DEI TOTALITARISMI</li><li>• IL FASCISMO</li><li>• IL NAZISMO</li><li>• LA SECONDA GUERRA MONDIALE</li></ul>
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<p>Le abilità acquisite riguardano essenzialmente la consapevolezza della funzione pratica delle competenze acquisite e il raggiungimento di una maggiore autonomia operativa che ha sviluppato negli alunni la capacità ad interagire ed operare collegamenti anche con quelle discipline che, per contenuti e temi, più si accostano agli argomenti affrontati in classe.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state utilizzate tecniche che hanno guidato gli alunni verso una crescente autonomia; Il materiale prescelto è stato consona alla sfera di interesse dei discenti, di attualità e di rilevanza storica.</p>

	Trattazione di argomenti nuovi e/o già svolti da ripetere, integrare e/o approfondire. Prove strutturate, letture di approfondimento, libro di testo, mappe concettuali, video, riassunti.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza e assiduità</li> <li>• Impegno e interesse</li> <li>• Rispetto delle regole</li> <li>• Miglioramento delle capacità espressive</li> <li>• Puntualità nella consegna del lavoro</li> <li>• Progressi in itinere</li> <li>• Partecipazione all'attività scolastica</li> <li>• Conoscenze acquisite</li> <li>• Metodo di studio e applicazione</li> <li>• Competenze acquisite</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali .</li> <li>• Lezione dialogata interattiva .</li> <li>• Lavoro individuale.</li> <li>• Confronti interdisciplinari.</li> <li>• Uso esclusivo della lingua straniera nelle varie attività di classe.</li> <li>• Uso dei supporti tecnologici in appoggio a tutti gli altri strumenti didattici: libro di testo, mappe concettuali, video.</li> <li>• Selezione accurata dei testi autentici adeguati alla realtà della classe ed ai bisogni degli studenti</li> <li>• Accertamento puntuale della comprensione dell'allievo</li> <li>• Analisi e correzione dello sbaglio e dell'errore come momento formativo e non punitivo.</li> </ul>



## PERCORSO FORMATIVO

**Materia :** Cittadinanza e costituzione

**Docente:** OROPALLO PASQUALINA

**Classe :** V C A.S. 2023/24

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere in modo consapevole e critico i principi, le norme e i valori fondanti della Costituzione italiana.</li><li>• Esercitare e rispettare i diritti inderogabili della società di cui fanno parte.</li><li>• Esercitare la democrazia nei limiti e nel rispetto delle regole comuni.</li><li>• Assumere comportamenti responsabili, onesti, di opposizione alle ingiustizie, alle provocazioni e ad ogni forma di corruzione.</li><li>• Comprendere il significato di ambiente e di sviluppo sostenibile.</li></ul>
---	---

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	La nascita della Costituzione italiana e lo spirito della Costituzione Parità di genere 27 gennaio :Giornata della memoria 21 marzo : Giornata in ricordo delle vittime innocenti delle mafie . Agenda 2030: cambiamenti climatici.
<b><u>METODOLOGIE</u></b>	Lecture di approfondimento, mappe concettuali, video.
<b><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Video, giornali e social network.

## Percorso Disciplinare

**Materia : Lingua Francese**

**Docente: Urbano Giuseppina Franca**

**Libro di testo: A. De Carlo “ À Table!” ed. Hoepli**

**Classe : V C**

<b><u>COMPETENZE</u></b> <b><u>RAGGIUNTE alla fine</u></b> <b><u>dell’anno per la disciplina:</u></b>	Gli studenti hanno acquisito una competenza comunicativa tale da utilizzare la lingua in modo adeguato ai diversi contesti. Essi comprendono messaggi di uso frequente, relativi ad ambiti familiari e personali, comunicano in attività semplici e di routine, che richiedono scambio di informazioni su aspetti della vita di ogni giorno e del settore di studi frequentato.
---	---

<b><u>CONOSCENZE o</u></b> <b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b> (anche attraverso UDA o moduli)	<b>Modulo n. 1: ALIMENTATION ET SANTÉ</b> Une alimentation correcte et équilibrée Les macronutriments et les micronutriments Les groupes alimentaires L’assiette santé La pyramide alimentaire <b>Modulo n. 2: LES RÉGIMES ALIMENTAIRES</b> Les différents Régimes alimentaires Le Régime Méditerranéen La fast Food et le slow Food Le mouvement « Terra Madre » <b>Modulo n. 3: LES MALADIES ALIMENTAIRES</b> Les troubles du comportement alimentaire Les T.I.A. Allergies et Intolérances Anorexie Boulimie <b>Modulo n. 4: HYGIÈNE ET CONSERVATION DES ALIMENTS</b> Les principales méthodes de conservation des aliments Les additifs Systèmes de contrôle et de prévention La traçabilité La filière alimentaire
--	---

<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<p>Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali concernenti il percorso di studi, per interagire nei differenti domini professionali.</p> <p>Saper comprendere la giusta dimensione in quanto cittadino nel contesto territoriale, nazionale e mondiale</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale, dialogata, cooperativa.</p> <p>Mappe, schemi, scalette.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione ha consentito di rilevare il livello di apprendimento raggiunto, tenendo presente il punto di partenza e gli obiettivi didattici e formativi prefissati.</p> <p>Si è tenuto conto nell'insieme del processo cognitivo, del comportamento dello studente, della sua partecipazione al dialogo educativo e del suo impegno.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Il testo in adozione è stato integrato da appunti forniti dalla docente.</p> <p>Gli strumenti adottati sono stati: Google classroom, smart board, You Tube.</p>

### EDUCAZIONE CIVICA

Civiltà in movimento: tradizioni e contaminazioni

Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>Les Institutions politiques Françaises et italiennes</p> <p>La restauration entre tradition et durabilité : Le slow Food et le mouvement « Terra Madre »</p> <p>Agenda 2030 : le développement durable et la restauration</p>	<p>Proposer des solutions aux problèmes environnementaux.</p>	<p>Savoir se comporter de manière à protéger l'environnement</p> <p>Savoir proposer des solutions aux problèmes environnementaux</p>

### NODI INTERDISCIPLINARI

Drunk Venus Cookies

Conoscenze	Competenze	Abilità

La conservation des aliments La filière alimentaire	Savoir les démarches pour une approche hygiéniquement sûre aux aliments	Adopter de saines habitudes alimentaires pour protéger la santé publique
--	---	--

Data, 07 maggio 2024

Firma

Urbano Giuseppina Franca

## Percorso Disciplinare

**Materia:** Lingua Inglese

**Docente:** Giamattei Tiziana

**Libro di testo:** Olga Cibelli/Daniela D'Avico, *Cook Book Club Up*, CLITT

**Classe:** V C

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	Gli studenti hanno acquisito una competenza comunicativa adeguata al contesto; hanno potenziato le strutture cognitive attraverso l'abitudine all'uso delle diverse strategie che permettono di padroneggiare i diversi sistemi linguistici; comprendono frasi ed espressioni usate frequentemente relative ad ambiti di immediata rilevanza; comunicano in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni; sanno descrivere in termini semplici aspetti della vita, dell'ambiente circostante; comprendono i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti affrontati a scuola e sanno esporli utilizzando la microlingua.
---	--

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> (anche attraverso UDA o moduli)	<b>Module n. 1: FOOD SAFETY</b> World Food Safety: Five keys to safer food Food Contamination Food Poisoning: Bacteria  <b>Module n. 2: FOOD SAFETY CERTIFICATION</b> HACCP in catering  <b>Module n. 3: DIETS</b> The food pyramid The Mediterranean diet Intolerances and allergies Celiac disease  <b>Module n. 4: SUSTAINABILITY</b> Sustainable diet 0 km food Slow Food
<b><u>ABILITA':</u></b>	Saper utilizzare la lingua straniera e il relativo lessico settoriale per interagire nei differenti domini professionali.

<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione frontale, dialogata, cooperativa, scoperta guidata. Mappe, schemi, sintesi.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	I criteri di valutazione riguardano nel complesso: il processo cognitivo, il rispetto delle regole, la puntualità nella consegna del lavoro, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo, i progressi in itinere e le conoscenze acquisite.
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Il testo in adozione è stato integrato da appunti e supporti informatici.

## Educazione civica

Civiltà in movimento: tradizioni e contaminazioni

Conoscenze	Competenze	Abilità
Confronto tra la forma di governo in Italia e quella in Gran Bretagna	Saper mettere in relazione i diversi aspetti delle forme di governo comparate	Sviluppare/potenziare abilità di reading, writing, listening e speaking utilizzando termini specifici e inerenti all'argomento in questione.

## Nodi interdisciplinari

### Drunk Venus Cookies

Conoscenze	Competenze	Abilità
Il progetto ha per oggetto testi, idee, dibattiti riguardo lo studio del territorio attraverso il vino, la cucina, la mitologia, la storia e l'esperienza sul campo.	Saper valorizzare la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali nell'ottica di adottare abitudini alimentari sane e rispettose dell'ambiente.	Sviluppare/potenziare abilità di reading, writing, listening e speaking utilizzando termini specifici e inerenti all'argomento in questione.

Data, 10 maggio 2023

Firma

Tiziana Giamattei



**Istituto di Istruzione Superiore  
Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via Raffaele Deiroglano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: BNIS02300V - Cod. Univoco ufficio: UFQEG8

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>



## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

**CLASSE : 5C IPSEOA**

**Anno Scolastico: 2023/2024**

**Disciplina: Scienze Motorie e Sportive**

**Docente: Giovanni Petrillo**

**Libro di testo: Match point**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Gli alunni sono in grado di applicare correttamente il regolamento tecnico degli sport praticati, assumendo anche il ruolo di arbitro.</li><li>-Acquisizione del valore della corporeità e consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita per la salvaguardia della salute.</li><li>-Acquisire abitudini permanenti di vita quali la difesa della salute, la formazione e l'espressione della personalità, la consuetudine alla lealtà ed al civismo, l'abitudine al rispetto delle regole, lo stimolo all'autorealizzazione, la coscienza critica nei confronti di comportamenti estranei alla vera essenza dello sport e più in generale al convivere civile.</li></ul>
--	--

<b>CONOSCENZE- CONTENUTI TRATTATI (<u>anche attraverso UDA o moduli</u>):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere e saper applicare i primi elementi e le regole di alcuni giochi sportivi: pallavolo e pallacanestro.</li> <li>-Partecipare ad attività di atletica leggera, ai giochi sportivi e non, organizzati anche in forma di gara, collaborando con gli altri, accettando la sconfitta, rispettando le regole.</li> <li>-Lo sport, le regole, il fair-play.</li> <li>-Salute, benessere, prevenzione e sicurezza.</li> <li>-I principi dell'allenamento.</li> <li>-Lo sport attraverso i tempi.</li> </ul>
<b>ABILITA' :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Interagire, tra le varie forme del movimento, con l'ambiente nell'arco della vita.</li> <li>-Crescere nella comprensione e nel rispetto di sé e degli altri, per essere un futuro cittadino virtuoso e rispettoso del prossimo.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Assegnazione di compiti.</li> <li>-Autovalutazione.</li> <li>-Proposte di un'attività didattica adeguata per ogni allievo.</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifiche pratiche.</li> <li>-Colloqui individuali, richiesti e spontanei</li> </ul>
<b>TESTI E MATERIALI:</b>	<p><b>Libro di testo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Materiali elaborati dall'insegnante forniti in dispensa su carta e/o file;</li> <li>-Materiali e risorse online e offline da internet</li> <li>-Video</li> <li>-Attrezzature ginniche messe a disposizione dalla scuola.</li> </ul>
<b>STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale, per fornire stimoli e modelli di analisi.</li> <li>-Lezione interattiva, per stimolare la partecipazione attiva, la messa in pratica delle competenze linguistiche, la richiesta mirata di aiuto, la capacità di integrare conoscenze, abilità e competenze in gruppo.</li> <li>-Lavoro individuale, a coppie, in piccolo gruppo, a squadre.</li> </ul>



<b>Educazione Civica</b>		
<b>Titolo attività</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<b>Agenda 2030 e sviluppo sostenibile</b>	<b>Interagire, tra le varie forme di movimento, con l'ambiente esterno.</b>	<b>Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e territorio.</b>

<b>Nuclei tematici</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<b>L'educazione fisica e la tutela della salute.</b>	<b>Interagire, tra le varie forme di movimento, con l'ambiente esterno.</b>	<b>Sviluppare la creatività come capacità inventiva di risolvere le situazioni che di volta in volta si presentano, attraverso le abilità apprese per arrivare a forma nuove di movimento.</b>

**Data**

**Castelvenere, 08/05/2024**

**FIRMA DEL DOCENTE**

**Giovanni Petrillo**



**Percorso  
Disciplinare**

**Materia: Matematica**

**Docente: Onofrio Angela**

**Libro di testo: Elementi di Matematica**

**Autori: Bergamini, Trifone, Barozzi**

**Editore: Zanichelli.**

**Classe: V sez. C – IPSEOA**

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell' anno per la disciplina</u></b>	<b>Gli alunni sono in grado di:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;</li><li>• Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</li><li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li><li>• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche anche di tipo informatico.</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<b>CONTENUTI TRATTATI:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• EQUAZIONI E DISEQUAZIONI<ul style="list-style-type: none"><li>- Equazioni di secondo grado intere e fratte</li><li>- Disequazioni di secondo grado intere e fratte</li><li>- Sistemi di disequazioni</li></ul></li><li>• FUNZIONI<ul style="list-style-type: none"><li>- Concetto di funzione: dominio e codominio;</li><li>- Classificazione delle funzioni;</li><li>- Rappresentazione grafica delle funzioni notevoli</li><li>- Ricerca del campo di esistenza</li><li>- Funzioni pari e funzioni dispari</li><li>- Intersezioni con gli assi cartesiani</li><li>- Studio del segno di una funzione</li><li>- Grafico probabile di una funzione.</li></ul></li><li>• INTRODUZIONE AI LIMITI<ul style="list-style-type: none"><li>- Concetto intuitivo di limite</li><li>- Interpretazione grafica e calcolo del limite dalla lettura del grafico</li></ul></li><li>• STUDIO DI FUNZIONI<ul style="list-style-type: none"><li>- Studio di funzioni razionali intere e fratte con relativa rappresentazione grafica;</li><li>- Lettura del grafico di una funzione</li></ul></li><li>• LA FUNZIONE ESPONENZIALE<ul style="list-style-type: none"><li>- Potenze ad esponente reale</li></ul></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione della funzione esponenziale</li> <li>- Proprietà della funzione esponenziale</li> <li>- Equazioni e disequazioni esponenziali</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LA FUNZIONE LOGARITMICA <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione della funzione logaritmica</li> <li>- Proprietà della funzione logaritmica</li> <li>- Definizione di logaritmo</li> <li>- Proprietà del logaritmo</li> <li>- Equazioni e disequazioni logaritmiche</li> </ul> </li> </ul>
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risolvere le equazioni e disequazioni di II grado intere e fratte</li> <li>• Risolvere i sistemi di disequazioni di secondo grado</li> <li>• Individuare il dominio di una funzione</li> <li>• Determinare i punti di intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>• Determinare gli intervalli di positività e negatività di una funzione</li> <li>• Definire il concetto di limite e interpretarlo graficamente</li> <li>• Utilizzare tutte le abilità necessarie allo studio di funzioni razionali intere e fratte</li> <li>• Ricavare le caratteristiche di una funzione dalla lettura del grafico: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il campo di esistenza</li> <li>- Le simmetrie rispetto agli assi</li> <li>- Le intersezioni con gli assi</li> <li>- La positività</li> <li>- Le asintoticità</li> </ul> </li> <li>• Operare con potenze ad esponente reale, operare con i logaritmi</li> <li>• Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche applicando correttamente le proprietà</li> <li>• Tracciare il grafico delle funzioni esponenziali e logaritmiche</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Discussione guidata</li> <li>• Problem-solving</li> <li>• Cooperative Learning</li> <li>• Flipped Classroom</li> <li>• Didattica Laboratoriale</li> <li>• Recupero/approfondimento/potenziamento individuale.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza e assiduità</li> <li>• Impegno e interesse</li> <li>• Rispetto delle regole</li> <li>• Miglioramento delle capacità espressive</li> <li>• Puntualità nella consegna del lavoro</li> <li>• Progressi in itinere</li> <li>• Partecipazione all'attività scolastica</li> <li>• Conoscenze acquisite</li> <li>• Metodo di studio e applicazione</li> <li>• Competenze acquisite</li> </ul>

<b>TESTIE</b> <b>MATERIALI/STRUMENTI</b> <b>ADOSSATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Appunti e dispense a cura del docente</li> <li>• Mappe concettuali</li> <li>• Video didattici</li> <li>• RE, Piattaforma GOOGLE CLASSROOM</li> <li>• Foglio di calcolo elettronico Excel</li> <li>• Software di matematica dinamica GeoGebra</li> <li>• Piattaforma di apprendimento online Kahoot</li> </ul>
---	--

## • *Nodi interdisciplinari*

<i>Titolo</i>	
Drunk Venus cookies	
Lo studio del territorio attraverso il vino, la cucina, la mitologia, la storia e l'esperienza sul campo	
Competenza condivisa	Descrizione dell'intervento didattico/disciplinare
<p>Saper calcolare le Kcal di un bicchiere di vino</p> <p>Saper leggere tabelle e grafici e ricavarne informazioni</p> <p>Saper tabulare dati ricavati da situazioni quotidiane e rappresentarli graficamente, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p><i>Il vino in cifre</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi comparativa del contenuto calorico dei vini del Sannio</li> <li>- analisi statistica sul consumo di bevande alcoliche</li> </ul> <p>Sitografia:  <a href="https://clickwine.it/it/">https://clickwine.it/it/</a>  <a href="https://www.istat.it/it/archivio/244222">https://www.istat.it/it/archivio/244222</a></p>

## • *Educazione civica*

Titolo attività	Competenze disciplinari	Abilità disciplinari
<b>Istituzioni dello Stato italiano</b>  <i>Percentuali e sistemi elettorali</i>	<p>Saper operare con le percentuali</p> <p>Saper rappresentare i dati in forma grafica, elaborare e interpretare dati statisticamente</p> <p>Saper utilizzare Excel</p>	<p>Saper utilizzare le percentuali per stabilire come avviene una votazione e chi risulta eletto</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti della statistica per analizzare fenomeni</p>
<p>Sitografia:  <a href="https://www.raiscuola.rai.it/educazionecivica/articoli/2021/04/I-sistemi-elettorali-2a28fdda-496f-40ee-8d6d-abafe33505c5.html">https://www.raiscuola.rai.it/educazionecivica/articoli/2021/04/I-sistemi-elettorali-2a28fdda-496f-40ee-8d6d-abafe33505c5.html</a>  <a href="https://online.scuola.zanichelli.it/bergamini-files/Biennio/Esercizi/bergamini_razionali_E3_2B.pdf">https://online.scuola.zanichelli.it/bergamini-files/Biennio/Esercizi/bergamini_razionali_E3_2B.pdf</a></p>		

Data

11/05/2024

Firma

Angela Onofrio

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

**CLASSE:** 5C IPSEOA Indirizzo Enogastronomia

**Anno Scolastico:** 2022/23

**Disciplina:** Diritto e Tecniche Amministrative

**Docente:** Maria Antonietta Votto

**Libro di testo:** ITA Imprese Turistiche & Alberghiere – Diritto e Tecniche Amministrative della  
Struttura Ricettiva - Ed. Hoepli

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<p>Usare tecniche tradizionali e innovative per la organizzazione e la vendita dei servizi turistici, e la promozione delle nuove tendenze alimentari/enogastronomiche.</p> <p>Partecipare alla pianificazione/gestione dei processi produttivi secondo qualità ed innovazione.</p> <p>Predisporre servizi coerenti con le esigenze della clientela e di qualità, in un'ottica di redditività e di sostenibilità.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione adeguate alle specifiche esigenze.</p> <p>Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</p> <p>Gestire ed efficientare le tecniche di ospitalità.</p> <p>Supportare/collaborare alle attività di budgeting/reporting.</p> <p>Individuare le strategie di Destination Marketing, promuovendo le tipicità e veicolando immagini rappresentative e riconoscibili del territorio.</p>
<p><b>CONOSCENZE- CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):</b></p>	<p>Modulo 1 - Il mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale</li> <li>. Specificità del turismo</li> <li>. Normativa ed Organismi di riferimento</li> <li>. Nuove tendenze del turismo</li> </ul> <p>Modulo 2 - Il Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Evoluzione del marketing e rilevanza per il successo aziendale</li> <li>. Analisi aziendali e di mercato</li> <li>. Marketing strategico: la pianificazione</li> <li>. Marketing operativo: applicazione al settore turistico</li> <li>. Tecniche di web marketing</li> <li>. il Marketing Plan</li> </ul> <p>Modulo 3 - Pianificazione e programmazione: il Business Plan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>. Vantaggio competitivo</li> <li>. Business Plan</li> <li>. Indici di bilancio e report</li> </ul> <p>Modulo 4 - Turismo e territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Caratteristiche del mercato turistico interno e internazionale</li> <li>. Marketing turistico territoriale</li> <li>. Marketing per prodotti a km 0</li> </ul>

	. Rintracciabilità dei prodotti alimentari  Modulo 5- Turismo sostenibile e responsabile . Il turismo sostenibile . Diritti e obblighi di organizzatori /venditori / viaggiatori . Pacchetti di viaggio / contratti di trasporto
<b>ABILITÀ:</b>	Analizzare il mercato turistico, identificarne le caratteristiche ed interpretarne le dinamiche Individuare la normativa di riferimento Utilizzare le tecniche di marketing Interpretare i dati contabili /amministrativi aziendali Partecipare alla redazione della contabilità di settore Esprimere un BP Individuare i circuiti italiani di eccellenza Usare indicatori di performance Distinguere tra attività a basso /alto impatto ambientale
<b>METODOLOGIE:</b>	Lezione frontale, dialogata, cooperativa, Analisi di casi, Problem solving, Attività laboratoriale, Immagini, mappe, schemi, scalette, Lezioni sul campo
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	Frequenza e assiduità, impegno ed interesse. Rispetto delle regole. Puntualità nelle consegne. Metodo di studio e applicazione. Progressi nelle capacità espressive. Progressi in itinere. Conoscenze/competenze acquisite.
<b>TESTI E MATERIALI:</b>	Libro di testo, articoli e immagini online, power point e infografiche.
<b>STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Lavagna digitale, attrezzature di laboratorio, tablet e smartphone personali

NODI INTERDISCIPLINARI			
TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	BREVE DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ	COMPETENZA CONDIVISA
<b>Civiltà in movimento: tradizioni e contaminazioni</b>	Discipline di indirizzo	Analisi del mercato turistico in relazione al territorio	Saper utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
<b>Drunk Venus</b>	Tutte	Analisi del mercato turistico in relazione al	Saper utilizzare tecniche

<p><b>cookies :</b> <b>Lo studio del territorio attraverso il vino, la cucina, la mitologia, la storia e l'esperienza sul campo</b></p>		<p>territorio, tutela del Made in Italy, i marchi, le strategie di marketing</p>	<p>tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Saper predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Saper valorizzare la elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Saper contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
---	--	--	---



## Ed. Civica

Sono tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione Civica:

Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e territorio.

Cittadinanza digitale.

Per lo sviluppo del modulo e la relativa griglia di valutazione si è fatto riferimento al Piano di Lavoro del Consiglio di Classe: in particolare, si sono approfonditi, nel corso dell'a.s., gli aspetti giuridici ed le ricadute socio-culturali dei tre assi.

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Costituzione della Repubblica italiana: confronto con i sistemi costituenti di altri Stati</li> <li>• I principi fondamentali della Costituzione</li> <li>• I diritti civili e i doveri del cittadino</li> <li>• La divisione dei poteri e gli Organi</li> <li>• L'Unione europea</li> <li>• Le organizzazioni internazionali</li> <li>• L'identità digitale</li> <li>• Uso/abuso del web</li> <li>• Le piattaforme digitali della PA</li> <li>• Conoscere i principali 'goals' dell'agenda 2030</li> <li>• Conoscere le principali regole di vita sociale per la tutela della salute, privata e pubblica, dell'ambiente, del patrimonio artistico e culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione</li> <li>• Acquisire capacità di pensiero critico</li> <li>• Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità</li> <li>• Saper esercitare liberamente e consapevolmente il diritto-dovere di voto</li> <li>• Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</li> <li>• Riconoscere ed arginare il cyberbullismo</li> <li>• Partecipare con consapevolezza e responsabilità alla vita civica, culturale e sociale della comunità, adottando corretti stili di vita e collaborando nei diversi ambienti sociali alla sana attuazione dei goals dell'agenda 2030</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso il confronto con altre realtà europee</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale</li> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali</li> <li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale</li> <li>• Conoscere i principi dell'agenda 2030 relativi allo sviluppo sostenibile</li> <li>• Esercitare con consapevolezza i propri diritti/doveri in materia di ambiente a livello territoriale e nazionale</li> </ul>

Data: 12 maggio 2024

**DOCENTE**

Maria Antonietta Votto

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**  
**An. Sc. 2023-2024**

**DOCENTE: FILIPPELLI Abele Pasquale**

**CLASSE V c**

**DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina**

**LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria edizione PLAN**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto con le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Individuare le caratteristiche che contraddistinguono la ristorazione collettiva e commerciale. Valorizzare e organizzare i servizi catering e banqueting in relazione alla necessità dei clienti, alla domanda dei mercati distinguendo la ristorazione di necessità da quella per piacere. Predisporre menu coerenti con il contesto con le esigenze della clientela con problemi di intolleranza e allergia alimentari. Controllo e applicazione delle vigenti norme in materia di igiene alimentare. Acquisire le vigenti normative in materia di sicurezza sul lavoro.</p>	
CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:	<p>Modulo n. 1: Potenziamento argomento il lavoro in cucina Modulo n. 2: Ristorazione collettiva e catering Modulo n. 3: Made in Italy e la cucina regionale Modulo n. 4: La qualità e la sicurezza alimentare Modulo n. 5: menu per diete specifiche, le allergie e le intolleranze Modulo n. 6: la sicurezza sul lavoro</p>	
ABILITA'	<p>Progettare menu per le varie tipologie di eventi nel rispetto delle regole e dei criteri tecnico gestionali, individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu Individuare le componenti sociali e culturali della gastronomia. Proporre piatti e accostamenti adeguando la produzione e il servizio alle esigenze della clientela cogliendo le differenze organizzative tra catering e banqueting. Elaborare piatti funzionali e alternativi ai tradizionali coerenti con il contesto con le esigenze della clientela con problemi di intolleranza, allergia e obesità Individuare i punti critici collegati alla produzione e apportare le eventuali correzioni alimentari. Attenersi alle regole di sicurezza nell'organizzazione di luoghi, mezzi e personale. Individuare le situazioni di pericolo. Saper valorizzare i prodotti di qualità e i piatti della tradizione</p>	
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali immagini dispense lavori di gruppo attività di laboratorio stage aziendali problem solving</p>	
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Frequenza e assiduità Impegno e interesse Rispetto delle regole Miglioramento delle capacità espressive Puntualità nella consegna del lavoro Partecipazione all'attività scolastica Conoscenze acquisite</p>	
TESTI E MANUALI	<p>Libro di testo appunti e dispense</p>	
STRUMENTI ADOTTATI	<p>Appunti, dispense, utilizzo di classroom videoricette utilizzo della lim Attività di laboratorio</p>	
EDUCAZIONE CIVICA	<p>Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e territorio.</p>	
MODULO PER AREE INTEGRATE	<p>Civiltà in movimento tradizioni e contaminazioni Drunk Venus Cookies</p>	
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'

Conoscenza del territorio tra tradizione e innovazione attraverso il vino, la cucina, la mitologia, la storia.	Predisporre prodotti, servizi e menu che possano soddisfare le esigenze della clientela valorizzando la tipicità dei prodotti.	Saper utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.
--	--	---

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: SERVIZI SALA E VENDITA

Classe: 5C

Docente: Di Meo Pasquale

An. Sc. 2023/2024

LIBRO DI TESTO: ACCADEMIA DI SALA E VENDITA LIGHT

<b>COMPETENZE raggiunte alla fine dell'anno:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico</li><li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li><li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li><li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</li><li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio</li></ul>		
<b>ABILITA':</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute</li><li>- Simulare la gestione di un'azienda turistica ristorativa con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie</li><li>- Esecuzione di piatti alla lampada per flambé di prestigio</li><li>- Tecniche di miscelazione dei cocktails</li><li>- Progettare menù e carte</li></ul>		
<b>CONOSCENZE e CONTENUTI trattati</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo i criteri di qualità</li><li>- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici</li><li>- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</li><li>- Tecniche di per la preparazione e il servizio di sala</li><li>- Tecniche di per la preparazione di cocktails</li></ul>		
<b>METODOLOGIE:</b> lezione frontale, dialogata e cooperativa, lavoro di gruppo, attività laboratoriale		
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b> frequenza e assiduità, impegno e interesse, conoscenze acquisite, rispetto delle regole		
<b>TESTI E MATERIALI</b> libri di testo, videolezioni e documentari		
<b>STRUMENTI ADOTTATI:</b> attrezzature di Sala e di Bar, Digital Boards, appunti del docente		
<b>MODULO PER AREE INTEGRATE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Drunk Venus cookies</b></li></ul>		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere i rischi che compromettono il sano e corretto sviluppo del territorio</li><li>- Conoscere le principali norme di igiene e sicurezza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare comportamenti idonei per la sicurezza delle persone e dell'ambiente</li><li>- Promuovere stili di vita corretti e sani</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper individuare le risorse del territorio per una valorizzazione sostenibile</li><li>- Individuare comportamenti per uno sviluppo sostenibile</li></ul>

IL DOCENTE

Di Meo Pasquale



**Istituto di Istruzione Superiore  
Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Delcogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: **BNIS02300V** - Cod. Univoco ufficio: **UFQEGB**

[bnis02300v@istruzione.it](mailto:bnis02300v@istruzione.it) - [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>



## ALLEGATO G

### AL

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

### RIEPILOGO CREDITI SCOLASTICI

*(omissis)*



Istituto di Istruzione Superiore  
**Faicchio**

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via R. Delcogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: **BNIS02300V** - Cod. Univoco ufficio: **UFQEGB**

[bnis02300v@istruzione.it](mailto:bnis02300v@istruzione.it) - [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>



## ALLEGATO H

### AL

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

della classe V sezione C Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

**DOCUMENTI RISERVATI ALLA COMMISSIONE**

*(omissis)*