



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

ESAMI DI STATO

A.S. 2018/2019

Classe V Sez. F

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Art. 5 – 2° comma – D.P.R. 23 luglio 1998 n° 323

Il Coordinatore

Prof Notaro Giuseppe

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Capasso Sabrina



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE
 - Breve descrizione del contesto*
 - Presentazione dell'Istituto*
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO
 - Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)*
 - Quadro orario settimanale*
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE
 - Composizione consiglio di classe*
 - Continuità del consiglio di classe*
 - Composizione della classe*
 - Sintetica presentazione della classe*
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA
 - Obiettivi specifici per aree disciplinari*
 - Competenze specifiche di ciascuna disciplina*
 - Metodologie e strategie didattiche*
5. VALUTAZIONE APPRENDIMENTI
 - Criteri di valutazione*
 - Attività di recupero e di potenziamento*
 - Piano inclusione*
 - Criteri di attribuzione dei crediti*
 - Griglia voto di condotta*
 - Attività extracurricolari*
 - Percorsi interdisciplinari/Modalità svolgimento colloquio*
6. ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A “CITTADINANZA E COSTITUZIONE”
7. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ex
ASL).
8. ALLEGATI



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Breve descrizione del contesto

L'I.P.S.S.A.R. di Pollena Trocchia, articolato nelle sue diverse specializzazioni, si colloca nel cuore dell'area vesuviana, caratterizzata da un'alta vocazione culinaria e pertanto l'indirizzo enogastronomico svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze locali e non valorizzando mediante la cultura tradizioni e al tempo stesso le eccellenze dei nostri allievi capaci di coniugare il sapere teorico alle attività pratiche. L'Istituto, gode di un bacino di utenza molto vasto, che abbraccia i comuni di Pollena Trocchia, Volla, Sant'Anastasia, Cercola, Ponticelli, S. Sebastiano al Vesuvio, Massa di Somma, Casalnuovo, Pomigliano. I condizionamenti dell'ambiente e le situazioni a rischio per i giovani sono stati individuati in:

- ✓ problemi lavorativi dei genitori: disoccupazione, sottoccupazione, lavoro nero e precariato;
- ✓ prevalenza di famiglie con un'unica fonte di reddito (generalmente del capo famiglia);
- ✓ deterioramento e abbandono delle aree agricole;
- ✓ incuria e abbandono delle aree verdi;
- ✓ problemi connessi alla diffusione dell'uso di droghe (tabacco, alcool, stupefacenti) ed esistenza di luoghi di spaccio;
- ✓ sensibile a queste istanze, l'Istituto ha intrapreso, con l'applicazione del regolamento di riordino degli istituti professionali emanato dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010, un percorso innovativo dal punto di vista sia metodologico sia contenutistico, mirato quindi a rispondere alle nuove esigenze che periodicamente emergono.



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Presentazione dell'istituto

L'IPSSAR "U. Tognazzi" costituisce uno dei Poli Scolastici Superiori che offre agli studenti un'articolata scelta di percorsi di studio e una buona preparazione tecnico-professionale, nonché un'ampia base culturale con l'inserimento di nuovi ordinamenti previsti dalla Riforma degli Istituti Professionali. L'Istituto nasce come sede coordinata dell'I.P.S.A.R. "De Medici" di Ottaviano nell'a.s. 1999/2000. Ha ottenuto l'autonomia nell'anno scolastico 2005/2006. È ubicato nel comune di Pollena Trocchia e nel corso degli anni l'Istituto ha avuto un forte incremento delle richieste di iscrizioni in quanto l'offerta formativa coniuga l'attività teorica con quella pratica, offrendo agli allievi idonee competenze spendibili nella realtà lavorativa. L'Istituto "Ugo Tognazzi" finalizza la propria attività alla formazione di cittadini attivi e consapevoli e al raggiungimento del successo scolastico e formativo dei suoi studenti al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Questo principio ispira l'azione dell'Istituto che vuole valorizzare lo studente inteso come persona portatore di valori dentro e fuori la scuola. Una scuola *di tutti e per tutti*, che fonda il proprio operare sul soggetto in formazione, assicurandogli piene opportunità di successo attraverso la valorizzazione completa del potenziale individuale. Le scelte culturali del nostro Istituto tendono ad una offerta formativa differenziata e di elevata valenza professionale e al contempo a sensibilizzare le istituzioni interessate, comprese le associazioni dei genitori, degli utenti e dei consumatori, al fine di garantire agli alunni sicurezza interna ed esterna.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È 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 enogastronomici;
- ✓ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di **competenze generali di indirizzo** e sono pertanto in grado di:

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

3. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

Quadro orario settimanale

DISCIPLINE	1 anno	2 anno	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Geografia		1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di ospitalità	2	2			
ARTICOLAZIONE Servizi per L'ENOGASTRONOMIA					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4(1)	3(1)	3
Laboratorio			(1)	(1)	
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina			6	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2	2

DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Il Consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Notaro Giuseppe	Italiano/Storia	
De Luca Anna Rosa	Inglese	
Acuto Emanuela	Francese	
Esposito Domenico	Matematica	
Cantalino Salvatore	Dir.Tec. Amm.ve	
Cristiano Pasqualino	Sc. E Cul. Alimentaz.	
Esposito Domenico	Lab. Serv. Es. Sala	
Fontana Ciro	Lab. Serv. Es. Cucina	
Notaro Salvatore	Sc. Motorie	
Auriemma M. Luisa	Religione	
Di Domenico Carolina	Sostegno	
Annunziata Carla	Sostegno	



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Continuità del consiglio di classe

Disciplina	3^ classe	4^ classe	5^ classe
Italiano/storia	Prisco Anna	Notaro Giuseppe	Notaro Giuseppe
Matematica	Tullio Rosa	Esposito Domenico	Esposito Domenico
Inglese	Danzica Raffaella	Lalic Tania	De Luca Anna Rosa
Francese	Vaccaro Patrizia	Vaccaro Patrizia	Acuto Emanuela
Sc. E cul. Alimentaz.	Stanco Luigi	Cristiano Pasqualino	Cristiano Pasqualino
Lab. Serv. Es. Sala	Esposito Domenico	Esposito Domenico	Esposito Domenico
Lab. Serv. Es. Cucina	Castaldo Pasquale	Castaldo Pasquale	Fontana Ciro
Sc. Motorie	Notaro Salvatore	Notaro Salvatore	Notaro Salvatore
Dir.Tec. Amm.ve	Toscano Maria	Cantalino Salvatore	Cantalino Salvatore
Sostegno	Di Domenico Carolina	Di Domenico Carolina	Di Domenico Carolina
Religione	Auriemma M. Luisa	Auriemma M. Luisa	Auriemma M. Luisa

Composizione della classe

... OMISSIS ...

Sintetica presentazione della classe

La classe è formata da 26 alunni (4 femmine e 22 maschi). E' presente un alunno in situazione di disabilità con L.104/1992 per il quale e' predisposto il PEI dal docente specializzato con una programmazione curriculare per obiettivi minimi ed un altro alunno con grave disabilità che insieme alla docente di sostegno ha svolto attività progettuali di laboratorio esterne alla classe. Inoltre al fine di promuovere l'inclusione scolastica, l'alunno..., è stato accorpato alla classe VF. Nella classe è presente anche un'alunna straniera, per la quale il consiglio di classe non ha ritenuto opportuno predisporre un PDP



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

in quanto l'allieva pur presentando delle difficoltà comunicative, soprattutto nella produzione scritta, è riuscita attraverso un monitoraggio effettuato in itinere da tutti i docenti a raggiungere gli obiettivi minimi in tutte le discipline. L'allieva, inoltre ha partecipato a partire dal secondo quadrimestre al "progetto recupero italiano L2 alunni stranieri" al fine di migliorare le competenze comunicative e di favorire appieno l'integrazione e l'inclusione scolastica. La classe VF "Eno" è apparsa, sin dall'inizio dell'anno scolastico, abbastanza affiatata nei rapporti interpersonali e ben inserita nel dialogo educativo, realizzando un processo di crescita sia sul piano culturale e sia sul quello formativo. Accanto alla presenza di un "nucleo trainante" che ha evidenziato lo sviluppo di apprezzabili capacità logico – espressive, propensione all'apprendimento e alla rielaborazione critica, bisogna segnalare un buon numero di allievi che ha raggiunto un processo di maturazione più lenta e risultati sufficienti, attraverso uno studio caratterizzato da connotazioni puramente scolastiche. I livelli medi di acquisizione di contenuti, capacità e competenze possono dirsi comunque soddisfacenti. Un gruppo di allievi ha certamente consolidato un ottimo bagaglio culturale, ha mostrato vivaci interessi e versatilità, sostenuti da un valido metodo di studio e da appropriati strumenti espressivi e concettuali. Alcuni, in particolare, si sono distinti per la capacità di spendere le competenze acquisite in contesti extracurricolari, nel coltivare interessi e predisposizioni personali e realizzare approfondimenti legati alle molteplici sollecitazioni e alle complesse problematiche della società contemporanea.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale. Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

OBIETTIVI GENERALI

a) Favorire l'acquisizione di alcune abilità ed atteggiamenti come:



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

- l'autonomia nell'affrontare i problemi;
- la competenza comunicativa parlata e scritta;
- l'accettazione di situazioni nuove e l'iniziativa personale;
- b) fare acquisire consapevolezza dei percorsi e nuclei tematici di ciascuna disciplina;
- c) far cogliere i rapporti concettuali tra i vari saperi;
- d) stimolare la disponibilità ad esperienze di numerose e varie letture;
- e) promuovere un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- a) sviluppare le capacità di analisi, sintesi e valutazione critica;
- b) promuovere e sviluppare le capacità di operare collegamenti nell'ambito di una disciplina o interdisciplinari;
- c) sviluppare la capacità di utilizzare i linguaggi, i procedimenti e gli strumenti fondamentali del settore per consentire un approccio operativo, sia analitico sia progettuale, alla soluzione dei problemi.

Obiettivi specifici per aree disciplinari

- ✓ **AREA COMUNE**
 - ❖ saper decodificare un testo
 - ❖ saper analizzare e sintetizzare oralmente e per iscritto
 - ❖ saper leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica
 - ❖ confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni
 - ❖ valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.
- ✓ **AREA PROFESSIONALIZZANTE:**



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

- ❖ possedere conoscenze storiche, giuridiche, economiche, e psicologiche che consentano di svolgere le mansioni proprie del settore turistico
- ❖ acquisire una competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere
- ❖ potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

Competenze specifiche di ciascuna disciplina

✓ **ITALIANO**

1. Capacità di analisi e critica dei testi letterari;
2. Padronanza di procedimenti di storicizzazione dei testi letterari;
3. Padronanza procedurale delle diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativo, dalla raccolta delle idee e informazioni alla revisione finale
4. Capacità di esprimersi in modo chiaro, corretto e appropriato alla situazione comunicativa.

✓ **STORIA**

1. Conoscenza critica della società contemporanea;
2. Acquisizione del senso critico come consapevolezza che la fiducia di intervento nel presente è connessa alla problematiche del passato.
3. Acquisizione di competenza critica nell'utilizzo delle fonti.

✓ **INGLESE**

1. Comprendere le idee principali di testi relativi al settore specifico: ristorazione;
2. Riassumere testi, di genere diverso, relativi al proprio settore specifico: ristorazione;
3. Conoscere ed utilizzare il lessico di base ed un linguaggio specifico;
4. Saper produrre un testo scritto comprensibile su argomenti specialistici

✓ **FRANCESE**

1. Comprendere ed esporre argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale;



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

2. Saper cogliere il senso di testi scritti soprattutto di carattere professionale;
 3. Saper produrre testi scritti e orali di carattere specialistico;
- ✓ **MATEMATICA**
1. Conoscenza, comprensione e applicazione dei simbolismi matematici;
 2. Conoscenza, comprensione e applicazione dei procedimenti e delle tecniche di calcolo studiate;
 3. Saper scomporre situazioni complesse in aggregati di situazioni più semplici;
 4. Saper condurre concretamente personali procedimenti di deduzione;
 5. Saper collegare ed utilizzare gli argomenti studiati.
- ✓ **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**
1. Conoscenza dei vari metodi di cottura e delle modificazioni dei principi nutritivi ad essi connessi;
 2. Conoscenza delle misure di prevenzione igienico-sanitaria nella manipolazione degli alimenti e delle modalità delle contaminazioni chimiche e biologiche;
 3. Conoscenza delle principali tecniche di conservazione degli alimenti con i relativi effetti sul valore nutritivo e sulle caratteristiche organolettiche;
 4. Saper realizzare una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali;
 5. Saper valutare la qualità totale di un prodotto e l'innocuità o nocività degli additivi.
 6. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
 7. Leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP
- ✓ **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE SALA E VENDITA**
1. Sapere individuare le caratteristiche organolettiche del vino.
 2. Sapere abbinare correttamente i vini ai piatti proposti.
 3. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

4. Adeguare e organizzare le tecniche di servizio e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Conoscere ed applicare le tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktails pre- dinner.

✓ **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA**

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Primo biennio
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di i beni e servizi in relazione al contesto presentazione dei prodotti enogastronomici
7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione
8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

✓ **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

1. Analizzare il mercato turistico
2. Conoscere le tecniche di marketing ed individuare quelle più idonee ai servii di enogastronomia e ospitalità alberghiera
3. Conoscere la necessità di un business plan, o comunque di una strategia aziendale
4. Comprendere l'importanza della ecosostenibilità attraverso i prodotti a km zero, la tracciabilità e i marchi di tutela



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

5. Riconoscere e utilizzare le tecniche digitali utilizzabili e utilizzate nella propria professione.

✓ **SCIENZE MOTORIE**

1. Conoscenza dei contenuti tecnico – tattici di almeno uno degli sport programmati e sua pratica
2. Conoscenza delle norme di comportamento al fine della prevenzione degli infortuni e della tutela della salute
3. Miglioramento delle capacità condizionali di resistenza, forza, velocità e articolarietà
4. Affinamento delle capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse negli sport situazionali
5. Capacità di svolgere, nell'ambito delle attività motorie, esperienze formative di gruppo e partecipazione sociale, tali da esprimere comportamenti improntati alla lealtà e al rispetto dell'avversario
6. Sviluppo dell'autostima.

Metodologie e strategie didattiche

La programmazione concordata in sede di consiglio di classe è stata formulata per moduli. Nel percorso didattico si è privilegiato, ove possibile, l'approccio problematico a partire da esperienze personali e/o da situazioni concrete in modo da incoraggiare la fiducia dello studente nelle proprie possibilità e per rispettare la specificità individuale nel modo di operare. Inoltre si è osservata la massima trasparenza sui criteri di valutazione e al contempo sono stati stimolati gli studenti all'autovalutazione.

Metodi didattici utilizzati:

- ✓ lezione frontale;
- ✓ lettura di articoli di quotidiani, riviste, testi, ecc.;
- ✓ discussione guidata;
- ✓ lavori di gruppo;



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

- ✓ ricerche personali;
- ✓ video-lezioni;
- ✓ supporto tra pari.

Attività di recupero: è stata svolta in itinere, anche lavorando su piccoli gruppi supportati dall'insegnante.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO:

Mezzi e Strumenti:

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati in primis i seguenti mezzi e strumenti:

- ✓ libri di testo;
- ✓ fotocopie integrative secondo necessità;
- ✓ laboratorio linguistico;
- ✓ sussidi audiovisivi.

Verifiche

- ✓ Almeno due prove scritte per quadrimestre
- ✓ Almeno due prove orali per quadrimestre

Tipologia

Prova orale/Prove scritte:

- ✓ colloquio tradizionale;
- ✓ produzione di testi scritti di varia natura conformi alla normativa vigente;
- ✓ prove strutturate e semistrutturate;
- ✓ questionari;
- ✓ prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua;
- ✓ simulazione delle due prove scritte d'esame.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Criteria di valutazione

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

Tabella esplicativa dei livelli di conoscenza, competenze e capacità utilizzata nella valutazione

Voto	Livello	Descrittore
2/3	Nullo/ Scarso	Conoscenze nulle o comunque gravemente lacunose e disorganiche; ignora regole e principi; non si orienta anche se guidato.
4/5	Insuff./Mediocre	Possiede conoscenze parziali dei contenuti, delle regole e dei principi; applica conoscenze e regole solo se guidato/orientato; espone in modo frammentario e con linguaggio povero.
6	Sufficiente	Possiede conoscenze corrette e complete; applica autonomamente conoscenze, regole e principi, orientato si adopera anche in situazioni più complesse.
7	Discreto	Espone in modo ordinato, completo e con proprietà di linguaggio.
	Buono	Possiede conoscenze complete, approfondite e sistematiche; applica conoscenze, regole e principi e si adopera



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

8		autonomamente per trovare soluzioni in situazioni più complesse; espone in modo organico, completo, utilizzando un linguaggio appropriato ed efficace.
9	Ottimo	Possiede conoscenze complete, approfondite, organizzate e sistematiche; applica autonomamente e correttamente regole e principi anche in situazioni "nuove" e più complesse; espone in modo completo, con sicurezza e proprietà di linguaggio.
10	Eccellente	Possiede conoscenze complete ed approfondite; applica in modo autonomo e sicuro regole e principi, proponendo soluzioni alternative; espone in modo completo, con disinvoltura e sicurezza, mostrando rielaborazioni critiche e personali.

Attività di recupero e di potenziamento

“L’attività **di recupero /potenziamento**, mira ad una scuola di qualità ponendo attenzione ai risultati di tutti gli alunni. Si procederà dunque, a colmare eventuali carenze in itinere, durante la pausa didattica, nelle ore curricolari e previa disposizione deliberata dagli organi competenti nelle ore extracurricolare. Saranno organizzati percorsi di integrazione degli alunni, promuovendo il successo formativo attraverso la valorizzazione delle loro potenzialità e il graduale superamento degli ostacoli. L’individuazione analitica degli effettivi bisogni formativi di ciascun discente, intesi sia come ampliamenti che come potenziamenti, recuperi, o svantaggi culturali in genere, infatti, permette al docente di effettuare un lavoro costante e capillare, concretamente “a misura d’allievo”, volto ad accrescere la promozione culturale e ad offrire l’opportunità didattica più giusta per le esigenze individuali.



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Recupero

Educare i ragazzi all'accettazione delle proprie difficoltà e alla gestione delle emozioni conseguenti;

- ✓ riconoscere i loro punti di forza, per riequilibrare la sfera emotiva e la personalità;
- ✓ usare strategie compensative di apprendimento;
- ✓ acquisire un metodo di studio più appropriato, con il coinvolgimento di aspetti metacognitivi e motivazionali;
- ✓ usare strategie specifiche di problem - solving e di autoregolazione cognitiva;
- ✓ stimolare la motivazione ad apprendere;
- ✓ educare al cooperative learning, potenziando le abilità sociali e relazionali con i pari.

Potenziamento

- ✓ promuovere negli allievi la conoscenza di sé e delle proprie capacità attitudinali;
- ✓ rendere gli alunni capaci d'individuare le proprie mancanze ai fini di operare un adeguato intervento di potenziamento, mediante percorsi mirati e certamente raggiungibili;
- ✓ far sì che il discente sia in grado di apprezzare gli itinerari formativi anche attraverso il lavoro di gruppo, instaurando rapporti anche con gli altri compagni, per una valida e produttiva collaborazione;
- ✓ far acquisire agli alunni un'autonomia di studio crescente, con il miglioramento del metodo di studio;
- ✓ educare i discenti ad assumere atteggiamenti sempre più disinvolti nei riguardi della disciplina, potenziando le capacità di comprensione, di ascolto, d'osservazione, d'analisi e di sintesi;
- ✓ rendere i discenti capaci di comprendere, applicare, confrontare, analizzare, classificare, con una progressiva visione unitaria, tutti i contenuti proposti, nell'area storico-linguistica.



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Piano di inclusione

Il concetto di Bisogno Educativo Speciale si basa su una visione globale della persona con riferimento all'ICF, la "Classificazione Internazionale del Funzionamento, della Disabilità e della Salute". Questa classificazione mette in evidenza che le difficoltà degli studenti non sono assolute e non risiedono nella loro disabilità o disturbo, ma nell'incontro tra le loro caratteristiche e l'ambiente: il contesto sociale, i docenti, le loro modalità e le loro richieste, le risorse disponibili. L'inclusività si delinea in termini di **presenza** (accesso all'istruzione), **partecipazione** (qualità dell'esperienza di apprendimento) e **conseguimento dei risultati educativi e didattici** (successo scolastico per tutti gli studenti).

Finalità del Piano dell'Inclusione sono:

- a) Garantire l'unitarietà dell'approccio educativo e didattico dell'istituzione scolastica
- b) Garantire la continuità dell'azione didattica anche in caso di cambiamento dei dirigenti scolastici o dei docenti
- c) Consentire una riflessione collegiale sulle modalità educative, messe in atto e sui metodi di insegnamento adottati dalla scuola, per arrivare a scelte basate sull'efficacia dei risultati in termini di partecipazione e apprendimento di tutti. Il docente deve tener presenti gli stili di apprendimento dei propri alunni e modificare il proprio stile di insegnamento per realizzare una didattica attenta ai bisogni di ciascuno e di tutti.
- d) Riconduurre ciascun percorso educativo e didattico in un quadro metodo logico **condiviso e strutturato** per evitare: improvvisazioni, frammentazioni e contraddittorietà degli interventi dei singoli docenti.



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Il Piano per l'Inclusione, inteso come impegno programmatico per l'inclusione, contiene i seguenti dati:

1. Rilevazione e analisi del bisogno
2. Modalità di gestione dell'insegnamento curricolare
3. Gestione delle classi
4. Organizzazione dei tempi e degli spazi
5. Gestione delle risorse aggiuntive (personale ausiliario)
6. Utilizzo funzionale delle risorse esistenti
7. Relazione tra docente-alunno e famiglia
8. Impegno a partecipare a corsi di formazione e prevenzione a livello territoriale
9. Modalità di monitoraggio delle azioni finalizzate all'inclusione, perché personalizzazione e individualizzazione sono tali se rimuovono l'ostacolo dell'apprendimento. L'introduzione dei facilitatori e l'eliminazione delle barriere sono occasione per effettuare il monitoraggio della propria azione didattica e per una valutazione anche del grado di inclusività del contesto.

Criteria attribuzione crediti



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 (di conversione del decreto Mille proroghe), ha introdotto diverse novità riguardanti l'esame di Stato di II grado, a partire dall'a.s. 2018/19. Tra le novità ricordiamo quelle riguardanti il **credito scolastico**. L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Ecco la tabella:

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Fase transitoria

Il D.lgs. n.62/17, considerato che i nuovi punteggi entrano in vigore nel 2018/19 e che l'attribuzione del credito riguarda gli ultimi tre anni di corso, dispone la conversione del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e classi III e IV)



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019
Tabella di conversione del credito conseguito
nel III e nel IV anno:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Si attribuisce il credito:

- **Per media:** se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, eccetto che sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina;

Quando la media è superiore a 9 si attribuisce comunque il punteggio massimo

Il Consiglio di classe può derogare valutando il percorso complessivo dello studente in caso di:

- ✓ accertati e seri problemi di salute ; gravi problemi familiari e personali ; percorso scolastico ed impegno lodevoli ; crediti formativi significativi; **Oltre alla media dei voti devono essere tenuti in considerazione:** la partecipazione alle attività integrative promosse dalla scuola; eventuali crediti formativi; assiduità della frequenza scolastica; partecipazione all'Area di Progetto; certificazioni linguistiche ed informatiche

Griglia voto di condotta



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Voto10

Rispetto esemplare ed interiorizzazione personale del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che esprime piena coscienza dello status di alunno e consapevole assunzione di proprie responsabilità nella vita della Scuola, con attivo esercizio del ruolo; partecipazione laboriosa, creativa e propositiva alla vita della comunità scolastica; accurato rispetto per le persone e per le cose comuni; continuo perseguimento dei valori democratici e costante cura della legalità nelle espressioni della componente studentesca; ricerca di soluzioni praticabili e condivise nei problemi di convivenza, in fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche; vigile cura e difesa attiva degli attori scolastici più deboli.

Voto 9

Lodevole rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che esprime marcata consapevolezza dello status di alunno e assunzione di proprie responsabilità nella vita della Scuola, con attivo esercizio del ruolo; partecipazione laboriosa e propositiva alla vita della comunità scolastica; accurato rispetto per le persone e per le cose comuni; costante perseguimento dei valori democratici e attenzione alla legalità nelle espressioni della componente studentesca; fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche nella soluzione dei problemi della Scuola; attenzione e cura attiva degli attori scolastici più deboli.

Voto 8

Diligente rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che esprime consapevolezza dello status di alunno e attivo esercizio del proprio ruolo nella vita della comunità scolastica; attento rispetto per le persone e per le cose comuni; perseguimento dei valori democratici e rispetto della legalità nelle espressioni della componente studentesca; tendenza alla collaborazione con le altre componenti scolastiche nella soluzione dei problemi della Scuola; attenzione alle esigenze degli attori scolastici più deboli.

Voto 7

Adeguate rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che esprime consapevolezza dello status di alunno e pratica quotidiana di tutti i fondamentali doveri correlati; costante rispetto per le persone e per le cose comuni; adesione ai valori democratici e rispetto della legalità nelle espressioni della componente studentesca; considerazione delle altre componenti scolastiche nella soluzione dei problemi della



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Scuola; considerazione e rispetto delle esigenze degli attori scolastici più deboli.

Voto 6

Accettabile rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento di Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' (ritardi sistematici, uscite dall'aula senza permesso; rinvii nella giustificazione di assenze e ritardi; uso improprio degli spazi e delle strutture scolastiche; fumo o consumo personale di sostanze tossiche o stupefacenti); episodico mancato rispetto della dignità della persona (ingiuria o minaccia verbale non grave nei confronti di un attore scolastico; bisticcio 'banale' tra alunni, con assenza di percosse); comportamento che esprime labile consapevolezza dello status di alunno e/o episodico mancato rispetto dei fondamentali doveri correlati; piccoli danneggiamenti, dovuti ad incuria e non miranti ad attentare al normale svolgimento della vita scolastica; episodico atteggiamento di prevaricazione e/o di 'nonnismo' nei confronti dei compagni oppure di maleducata insofferenza nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni.

Voto 5

Violazione reiterata delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamenti recidivi che violino la dignità ed il rispetto della persona umana (violenza privata, minaccia verbale grave e/o a mano armata, percosse, ingiurie e calunnie infamanti, reati di natura sessuale) e/o che implicano pericolo per l'incolumità fisica degli attori scolastici (incendio, allagamento, distribuzione di sostanze tossiche o stupefacenti); atti di grave violenza che compromettono la civile convivenza (danneggiamenti vandalici, miranti ad attentare al normale svolgimento della vita scolastica; aggressione fisica nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni; atteggiamenti reiterati di prevaricazione e/o di 'bullismo' nei confronti dei compagni con presenza di ricatti, minacce gravi o taglieggiamenti); comportamenti di particolare gravità tali da determinare apprensione a livello sociale (propaganda diretta all'esercizio dell'illegalità e dell'odio e/o incitazione all'uso della violenza sulla base di motivazioni razziali, ideologiche o religiose).

Voto <5

Stesse tipologie del campo precedente, con l'aggravante della premeditazione, della organizzazione in bande e/o della particolare natura delle vittime del comportamento illecito (organizzazione e/o partecipazione a bande per condurre attività illegali



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

all'interno della scuola o direttamente finalizzate ad impedire il normale funzionamento della vita scolastica; agguato di gruppo e/o aggressione premeditata di operatori scolastici; violenza o sopraffazione di gruppo a danno di coetanei disabili o portatori di handicap).

Attività extracurricolari

- ✓ Orientamento Universitario
- ✓ Partecipazione all'evento UNIExpo – come orientarsi all' Università presso Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo di Fuorigrotta – Napoli
- ✓ Visita guidata a Piana delle Orme – Museo di storia locale
- ✓ Orientamento in uscita sulle "Professioni Militari"
- ✓ Partecipazione evento Open Week presso Università Suor Orsola Benincasa di Napoli
- ✓ Cena Didattica
- ✓ Convegno dal titolo "Legal...mente" con Francesco Romeo autore del libro "Caccia agli invisibili" con intervento del sindaco Arch. Carlo Esposito, del dott. Biagio Chiariello comandante della Polizia locale del comune di S. Antimo e del dott. Carmine Gatto sost. Commissario della DIA.
- ✓ Incontro con l' Arma dei Carabinieri.

Percorsi interdisciplinari/Modalità svolgimento colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente. Riportiamo, per completezza di trattazione, il testo citato:



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

«Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente. A tal fine la commissione, tenendo conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107, propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta nel percorso di studi. Per i candidati esterni la relazione o l'elaborato hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo.»

Tutti i Docenti componenti il Consiglio di classe, in riferimento alla normativa vigente che regola la conduzione del colloquio dell'Esame di Stato, hanno deliberato ed adeguato il proprio piano di lavoro annuale a delle macroaree dando la possibilità agli allievi di poter collegare, analizzare, i contenuti di ciascuna disciplina, per i quali si rimanda alle schede informative s singole discipline , in ambito disciplinare.

ELENCO MACRO/AREE:

- 1) La Globalizzazione
- 2) L'ambiente
- 3) Salute e Benessere
- 4) Il Territorio
- 5) Il Viaggio
- 6) L'Alimentazione



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

Negli ultimi anni, anche in seguito agli episodi di bullismo fuori e dentro le scuole, il Nostro Istituto ha sentito l'esigenza di coinvolgere gli studenti su un tema che risvegliasse il senso civico, il rispetto per le istituzioni e in generale per se stessi e per gli altri, comportamenti ispirati, tra gli altri, ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà.

A tal proposito i nostri allievi hanno approfondito con serietà l'aspetto costituzionale riguardando i principi del rispetto, della tolleranza e dell'uguaglianza e al contempo hanno partecipato a numerose conferenze, presso l'auditorium del Nostro Istituto sul tema della legalità al fine di promuovere in essi il senso civico e responsabile che contraddistingue ogni cittadino onesto e responsabile membro di una società civile e democratica. E' in quest'ottica che **il progetto di COSTITUZIONE E CITTADINANZA ATTIVA** ha avuto come obiettivo principale quello di contribuire alla formazione socio-culturale degli studenti, fornendo loro le chiavi di lettura, in termini di competenze sociali, giuridiche ed economiche della realtà in cui si svolge e dovrà svolgersi la loro vita di cittadini. Il percorso è stato elaborato e calibrato sulla base del tessuto classe e degli interessi manifestati dagli studenti, che sono stati partecipi ed attivi. La prima parte di tale attività ha previsto la proiezione di alcuni video riguardanti l'origine della Costituzione, il contesto storico –politico in cui essa è nata, la lettura della stessa in alcune sue parti e discussioni partecipate con gli alunni. Riprendendo temi già svolti nei primi due anni, si è quindi analizzato il contesto storico della nascita della costituzione e lo sviluppo della stessa in Italia; inoltre si è spiegata la struttura della nostra. Carta e alcuni principi che la sottendono. La seconda parte ha riguardato l'approfondimento di una tematica molto vicina alle necessità e anche alla curiosità degli studenti: ci si è soffermati sugli art.1, art.4, art.35, art.36, art.37, art.38, art. 39 e art.40 che concernono il lavoro. Infatti tali temi hanno suscitato particolare interesse nei discenti. Il lavoro è terminato con la redazione di una dispensa contenente un'introduzione sulle costituzioni in generale e le indicazioni principali della nostra



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Carta Costituzionale, i suoi principi ispiratori, il commento agli articoli sopra citati. Al termine di tale percorso si sono anche verificate le conoscenze degli argomenti trattati e la dimestichezza con gli stessi: si è notato in generale un buon rendimento, avendo gli studenti mostrato grande impegno, buon studio e alto senso di responsabilità.

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL): ATTIVITÀ
NEL TRIENNIO**

Alternanza scuola lavoro

L' Alternanza Scuola–Lavoro è un modello di apprendimento che permette ai ragazzi della scuola secondaria superiore, di età compresa tra i 15 e i 18 anni, di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte della formazione presso un'Impresa o un Ente del territorio. Si tratta di una nuova visione della formazione, che nasce dal superamento della separazione tra momento formativo e applicativo, e si basa sull'idea che l'educazione formale, l'educazione informale e l'esperienza di lavoro possano combinarsi in un unico progetto formativo. L'Alternanza Scuola-Lavoro costituisce, pertanto, una vera e propria combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, predisposte grazie alla collaborazione tra mondo delle organizzazioni e scuola.

L'Alternanza Scuola-Lavoro è stata introdotta dal D. Lgs. n. 77/2005 “Definizione delle norme generali relative all'Alternanza Scuola-Lavoro, a norma dell'articolo 4 della Legge 28 marzo 2003, n. 53”. L'art.1 c.33 della L. 107/2015 (“La Buona Scuola”) prevede, a partire dall'a.s.2015-16, un impegno di complessive 400 ore per tutti gli studenti del 3° e 4° anno degli istituti professionali. .

I percorsi in Alternanza, definiti e programmati all'interno del Piano dell'Offerta Formativa, sono progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di apposite convenzioni con le imprese e gli enti esterni partecipanti.



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Ai fini di un costruttivo raccordo tra l'attività di formazione svolta nella scuola e quella realizzata in azienda, il tutor didattico, ossia un docente designato dall'istituzione scolastica, ha svolto il ruolo di assistenza degli studenti e verifica il corretto svolgimento del percorso in Alternanza, con la collaborazione del tutor aziendale, designato dai soggetti esterni, che ha favorito l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo ha assistito nel percorso di formazione sul lavoro e ha fornito all'istituzione scolastica ogni elemento utile a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi.

L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor aziendale, ha valutato gli apprendimenti degli studenti in alternanza e rilascia la certificazione delle competenze acquisite nei periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro.

In linea con quanto previsto dalle norme generali, l'Alternanza Scuola-Lavoro organizzata dalla nostra istituzione scolastica ha perseguito i seguenti obiettivi:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, rafforzando l'autostima;
- Offrire all'allievo un'opportunità di crescita personale anche attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi;
- Promuovere il senso di responsabilità/rafforzare il rispetto delle regole



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di tali soggetti ai processi formativi.

La classe V sezione F Ha partecipato al progetto di alternanza scuola lavoro” Lavorando si impara”

Le ore destinate al progetto curriculare sono 400 nell’arco del triennio così ripartite:

ANNUALITA'	A SCUOLA	IN AZIENDA
TERZO ANNO	80 h	80h
QUARTO ANNO	80h	80h
QUINTO ANNO	80h	

Le ore a scuola comprendono attività in aula che coinvolgono le diverse discipline(di seguito indicate), attività con esperti, seminari, corsi di formazione e manifestazioni enogastronomiche.

DISCIPLINA	MONTE ORE TERZO ANNO	MONTE ORE QUARTO E QUINTO ANNO
Lingua madre	20	20



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Inglese	10	20
Francese	10	20
Matematica	10	20
Scienza e cultura alimentazione	10	20
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	10	20
Laboratori professionali	40	40
Stage	80	80

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe, comprese le visite professionali e le manifestazioni svolte nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro (ASL)

Periodo	Esperienze Didattico-culturali
Dicembre 2018-Maggio 2019	Cene Didattiche
Gennaio 2019	Open Day
Gennaio 2019	Orientamento Professioni Militari
Febbraio 2019	La scuola adotta un Filosofo
Febbraio 2019	Partecipazione gara trasmissione televisiva "Scuole ai fornelli"



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

Marzo 2019	Incontro sul tema "Legalità- presentazione del libro Caccia ali invisibili
Marzo 2019	Incontro sul tema "Legalità"
Aprile 2019	Concorso "GOÛT de FRANCE"-Grenoble
Aprile 2019	Orientamento Università del Sannio
Maggio 2019	Presentazione libro "Campania bellezza del creato"
Maggio 2019	Convegno" Legalità e Partecipazione
STAGE	
a.s. 2016-2017	Stage presso le seguenti aziende: Villa Buonanno, Sandi Leonessa, Villa Egea, Villa d'Isernia. Pasticceria Grieco,
a.s. 2017-2018	Stage presso le seguenti aziende: Villa Buonanno, Sandi Leonessa, Villa Egea, Villa d'Isernia, Bar Giona, Bar Sannino, Rose and Crown, Domitia Palace(Baia Domitia), Hotel Il FARO(Acciaroli), Hotel Excelsio (Reggio Calabria), Hotel Link(Parma), Hotel Adriatico(Bibione), Hotel Bizantino(Massafra), Hotel Mon Reve (Taranto), Regina del Mare Toscana, Villaggio Internazionale(Bibione),Hotel Della Mena .

ALLEGATI



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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.R. "TOGNAZZI" C.M.NARH250003
Viale Italia Parco Europa – Tel. 081/5303999 Fax: 0815308173
- 80040 POLLENA TROCCHIA (NA)

- 1) Prima e seconda simulazione scritta di Italiano
- 2) Griglie Italiano
- 3) Prima e seconda simulazione scritta seconda prova Sc. E cul. Dell' aliment/
cucina
- 4) Griglia sc,e cul. Dell'aliment/cucina
- 5) Griglia colloquio
- 6) Riepilogo e conversione credito scolastico classe III e classe IV
- 7) Schede informative su singole discipline(relazione,competenze,contenuti,obiettivi
raggiunti)
- 8) Allegato relazione e PEI dell'alunno H (A.M)
- 9) Allegato relazione, PEI , Progetto e prove diversificate dell'alunno
(S.M)accorpato alla classe VF.
- 10)Copia verbale scrutinio finale
- 11)Copia tabellone di ammissione con voti, media, condotta e credito .