



**Sezione Staccata
Casa Circondariale "Pasquale Mandato"
Secondigliano - Napoli**

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE
SUPERIORE "E. CARUSO" - NAPOLI
Prot. 0003467 del 15/05/2023
IV (Entrata)

**ESAMI CONCLUSIVI DI STATO
Anno scolastico 2022/23**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Art. 17-comma 1- d.lgs. 62/2017

O.M. n. 45 del 9/03/2023

CLASSE V[^]Sez. H

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Ratificato dal Consiglio di Classe nella seduta del 3 maggio 2023 in osservanza delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Testa

Coordinatore: Prof. Giovanna Cimmino

INDICE

I Parte	1.Le informazioni sull'Istituto	
	1.1 Caratteristiche del territorio e dell'utenza	p. 3
	1.2 Presentazione dell'Istituto	p. 4
	1.3 Il profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo	p. 9
	1.4 Quadro orario settimanale	p.12
	2.Le informazioni sulla classe	
	2.1 Presentazione del Consiglio di classe	p.13
	2.2 Composizione e storia del gruppo classe	p.13
	2.3 Eventuali percorsi individualizzati	p.14
II Parte	3.Il percorso formativo della classe	
	3.1 Contenuti e competenze disciplinari	p.15
	3.2 Nodi interdisciplinari	p.25
	3.3 Attività, percorsi e progetti di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica	p.26
	3.4 Metodologie e strategie didattiche adottate	p.27
	3.5 Strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo	p.27
	4.La valutazione della classe	
	4.1 I criteri di valutazione	p.28
	4.2 Gli obiettivi raggiunti in riferimento al profilo in uscita	p.30
4.3 Gli strumenti di valutazione adottati	p.32	
III Parte	5.Verso l'esame	
	5.1 Attività in preparazione dell'esame	p.33
	5.2 Simulazioni d' esame svolte	p.33
IV Parte	6.Allegati	
	Allegato A 1- Griglia di valutazione della prima prova scritta	p.36
	Allegato A 2- Griglia di valutazione della seconda prova scritta	p.40
	Allegato A 3- Griglia di valutazione del colloquio	p.41
	Prospetto Firme Docenti del Consiglio di Classe	p.42

I PARTE

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1 *Caratteristiche del territorio e dell'utenza*

L'I.S.I.S. "Enrico Caruso" di Napoli è un istituto secondario superiore di secondo grado che offre numerosi indirizzi di studio, anche serali, e si compone di una Sede Centrale, ubicata in Via San Giovanni De Matha, 8 (quartiere Poggioreale) e di una sezione staccata operante presso la Casa Circondariale di Secondigliano "Pasquale Mandato" (CPS), dall'a.s.1996/97.

L'offerta formativa della sezione staccata costituisce parte integrante ed essenziale del programma di recupero e di trattamento rieducativo dei detenuti previsto dall'art. 27 della Costituzione Italiana e dal "Regolamento penitenziario"(D.P.R. 230 del 30/06/2000), diretto a promuovere un processo di modificazione delle condizioni e degli atteggiamenti personali, nonché delle relazioni familiari e sociali che sono di ostacolo a una costruttiva partecipazione sociale. Inoltre nella Casa Circondariale di Secondigliano, la suddetta offerta formativa è affiancata da percorsi di istruzione di primo livello e da percorsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana.

A partire dall'anno scolastico 2018/19 è stato istituito anche il Polo Penitenziario Universitario Regione Campania organizzato in collaborazione con l'Ateneo napoletano Federico II, che annovera attualmente tra i suoi iscritti molti alunni che hanno conseguito il diploma presso la Sezione Staccata dell'I.S.I.S. "E. Caruso". Nella Casa di reclusione operano inoltre numerose associazioni di volontariato che svolgono attività culturali di vario tipo in tutti i reparti.

Le classi sono composte da alunni in stato detentivo con un'età variabile che oscilla tra i venti e i sessantacinque anni. Negli ultimi anni si è registrato un aumento di alunni iscritti in età giovanissima. Inizialmente la platea scolastica può assumere un atteggiamento di chiusura e di indifferenza verso la scuola e presenta richiesta di iscrizione solo perché magari invogliata dagli educatori, con la speranza di ottenere benefici connessi alla detenzione. Quasi inevitabilmente, con il trascorrere del tempo, gli studenti palesano una straordinaria urgenza di moltiplicare i propri impegni scolastici anche in orario extracurricolare, così da riempire da un lato l'enorme quantità di tempo di cui dispongono e da rinforzare dall'altro le proprie competenze di base, frutto di un percorso di istruzione cominciato spesso in età assai tarda e portato avanti di sovente in maniera discontinua e accidentata.

A tutti gli alunni la scuola cerca di offrire un'ampia offerta formativa per fortificare la loro scelta fatta nella ricerca del proprio percorso di istruzione, per consentire di recuperare competenze di base ai fini del rientro nel processo di formazione e in vista di una possibile occupazione in occasione del loro reinserimento nella vita civile. Una delle difficoltà maggiori che gli alunni detenuti incontrano è quella di far collimare l'impegno scolastico con molteplici obblighi della vita carceraria: processi, traduzioni, trasferimenti di reparto, attività lavorative, colloqui con le famiglie, problemi di salute e così di seguito. L'impegno e, per certi versi, la sfida che la dirigenza e i docenti, supportati operativamente dalla struttura carceraria, hanno fin dall'inizio affrontato con convinimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e a curare ed implementare il loro profilo professionale.

Gli alunni dal canto loro manifestano volontà di mettersi in gioco per migliorarsi intavolando un collaborativo dialogo educativo con i professori che favorisce la costruzione di un clima carcerario nel reparto più sereno.

1.2 Presentazione dell'Istituto

Attualmente presso la sezione staccata al tradizionale Tecnico Economico ad indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing si è affiancato, a partire dall'anno scolastico 2016/17, la sezione di Professionale, Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Pertanto l'offerta formativa si compone di:

- Amministrazione, finanza e marketing. Al termine del biennio comune, gli studenti possono continuare solo nel percorso Amministrazione, finanza e marketing
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Al termine del biennio comune gli studenti possono continuare nel percorso Enogastronomico previsto per il triennio.

Per l'indirizzo Amministrazione, finanza e marketing sono state attivate per il corrente anno scolastico tredici classi, ubicate in reparti detentivi diversi. Sono frequentate dai detenuti A.S., quelli cioè condannati per reati associativi e sottoposti a un regime restrittivo di alta sicurezza, le classi situate nel Reparto Ligure (S3), nel Reparto Ionio (S2), nel Reparto Tirreno (S4). Nel Reparto Adriatico sono collocate le classi della sezione D, frequentate dai detenuti cosiddetti sex offenders. Per l'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, istituito per effetto della delibera del Sindaco Metropolitano n. 198 del 25/11/2016 riportata nell'All. B del piano di dimensionamento scolastico della Giunta della regione Campania per l' a.s. 2017/2018, sono state istituite sei classi. Una interclasse 1 / 2 sez.L, ubicata nel reparto Adriatico per i detenuti comuni soggetti ad un regime di detenzione di media sicurezza, e altre cinque classi sez. H, suddivise in un biennio e un triennio, situate nel Reparto Mediterraneo della casa circondariale, dove sono ristretti sempre detenuti condannati per reati comuni. Nello specifico la classe V sez.H si compone di un gruppo di tre alunni frequentanti al Reparto Mediterraneo e anche di un gruppo di nove alunni, provenienti dal regime carcerario del 41 bis, sottoposti ad una sorveglianza di massima sicurezza, che segue le attività didattiche nei locali destinati al reparto T1. Per la peculiare composizione della classe V sez. H si rimanda al paragrafo 2.2. *Composizione e storia del gruppo classe*

In particolare l'Istituto è stato interessato dalla riforma operata con il D.P.R. n.263 del 29/10/2012, con effetti sia di natura organizzativa che formativa.

Con la citata riforma è stata attuata, infatti, una riorganizzazione dei Centri Territoriali Permanenti (CTP) e dei corsi serali operanti presso gli istituti di secondo grado in reti territoriali su base provinciale. In particolare i CTP sono confluiti nei CPIA, i corsi serali, compresi quelli attivati presso strutture carcerarie, pur restando incardinati negli istituti superiori di appartenenza, sono stati inseriti in aree territoriali.

La Sezione Staccata è stata inserita nell'area Napoli Città 1, con Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 328 del 21/07/2015, avente ad oggetto il raccordo tra CPIA e percorsi d'istruzione di secondo livello.

Pertanto, dall'anno scolastico 2015/16 la Sezione Staccata dell'I.S.I.S. "E. Caruso", fa riferimento al CPIA NA1 e opera in rete con i seguenti altri Istituti secondari di II° grado, sede di corsi per adulti di Napoli: IIS Serra, ITC Galiani, IS Bernini-De Sanctis, ITIS Ferraris, ISIS Fortunato, ISIS Melissa Bassi, ITIS Righi, IPSEOA Rossini, ITG Della Porta-Porzio, ITTL Duca degli Abruzzi, ISS Margherita Di Savoia, ISAR Romanò, IS Caselli, IPSEOA Ferraioli. La rete si è dotata di strumenti per la certificazione delle competenze non formali ed informali, così come elaborati nell'ambito del piano PAIDEIA 1 e PAIDEIA 2, in ottemperanza alle linee guida DM 12/03/2015.

Con la riforma è stata, infatti, riorganizzata anche l'offerta formativa agli adulti con l'istituzione di due livelli. Il primo, articolato in due periodi, concerne i corsi per adulti attivati presso i CPIA. Il secondo livello, finalizzato all'acquisizione del diploma d'istruzione tecnica o professionale, riguarda i corsi serali attivati nella scuola secondaria di secondo grado,

compresi quelli operanti presso strutture penitenziarie, ed è articolato in tre periodi.

Il primo periodo didattico (corrispondente alle classi 1^a e 2^a) è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio; il secondo periodo didattico (corrispondente alle classi 3^a e 4^a), all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno; il terzo periodo didattico (corrispondente alla classe 5^a), è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

La scuola erogatrice dei percorsi e gli adulti che rientrano in formazione concordano pertanto dei Patti Formativi Individuali (PFI) che contengono, per i percorsi di secondo livello, le indicazioni, per ciascuna disciplina, delle Unità di Apprendimento (UDA) da svolgere ed il corrispondente monte ore. I docenti dell' I.S.I.S. "Enrico Caruso", in conformità a quanto suggerito dalle Linee guida di cui al D.M. 12/03/2015, per ciascuna disciplina e per ciascun periodo didattico, programmano tutto il lavoro didattico attraverso le UDA, intese come insiemi autonomamente significativi di conoscenze, abilità e competenze.

Ogni UDA contiene le conoscenze da acquisire, le abilità da sviluppare e le competenze da mobilitare. Lo studente può chiedere il riconoscimento dei crediti formali (ad es.: anni di scuola frequentati e certificati da Istituti Statali o Legalmente riconosciuti, diploma, o laurea); dei crediti non formali (attestati da ogni altro organismo che persegua scopi educativi e formativi come: volontariato, Servizio Civile Nazionale, privato sociale, imprese e apprendistato, esperienze maturate in ambito lavorativo); dei crediti informali (qualunque esperienza durante l'arco della vita, compresi studi personali coerenti con l'indirizzo di studi). Al fine di certificare le competenze non formali ed informali la Sottocommissione per la certificazione dell'I.S.I.S. "E. Caruso", appositamente nominata e presieduta dalla Dirigente Scolastica Dott.ssa Letizia Testa, all'inizio del percorso formativo degli alunni, ovvero ad inizio anno e nel mese di gennaio, sottopone l'alunno a test e colloqui. Le competenze accertate dalla Sottocommissione sono poi certificate dalla Commissione per la definizione del Patto Formativo Individuale, così come richiesto dall'art. 4 comma 9 del DPR 29 ottobre 2012 , n. 2631. La Commissione, costituita presso il CPIA NA1, è composta da un componente di ciascuna istituzione scolastica e certifica i crediti riconosciuti ad ogni singolo studente in termini di ore, in modo che l'adulto possa frequentare i corsi in maniera flessibile ed adatta al proprio, personale, percorso formativo. Sulla base di questi dati l'adulto e l'Istituzione scolastica di riferimento stipulano il Patto Formativo Individuale (PFI) per il primo, il secondo ed il terzo periodo didattico.

In particolare, è prevista un'attività di accoglienza e di orientamento, per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso, finalizzata alla definizione del "Patto formativo individuale". Con la riforma è stato poi stabilito un monte ore per disciplina pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali diurni (Art. 4 comma 5 sub b del DM 263/2012) e questo per garantire flessibilità agli adulti che rientrano in formazione. Nello specifico l'orario settimanale nella Sezione Staccata è distribuito su cinque giorni, con una durata oraria delle lezioni, per esigenze carcerarie, di quarantacinque minuti. Per la legge sull'autonomia (D.P.R. n. 275/1999) le quote orario da recuperare vengono utilizzate per gli alunni in orario curricolare in attività di potenziamento e ampliamento dell'offerta formativa.

Si indicano di seguito, alcune attività realizzate dall'I.P.S.E.O.A."E.Caruso" nel Reparto Mediterraneo nel corso degli anni scolastici , in accordo con il Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale" e del D.I. 92/2018 (Nuova organizzazione didattica dell'istruzione professionale)che propongono un nuovo modello didattico, basato sulla personalizzazione, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze, su una maggiore flessibilità con materie aggregate per assi culturali, su un biennio sostanzialmente unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI

I Consigli di classe hanno realizzato nel corso degli anni, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, le seguenti attività:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
“Dolci Tentazioni” (a.s. 2016/2017)	In occasione dell’apertura dell’indirizzo servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, gli alunni hanno realizzato un ricettario in modalità pluridisciplinare e lo hanno donato ai propri familiari nel corso di una manifestazione teatrale di fine anno scolastico, che ha visto la partecipazione di tutta la comunità scolastica e del personale penitenziario.	Redazione del ricettario con il coinvolgimento di tutte le discipline; rappresentazione teatrale con drammatizzazione di testi prodotti dagli alunni; produzione video di tutte le attività laboratoriali di cucina.	Saper produrre testi -- comunicare e collaborare; adattarsi in ambienti diversi; assumere differenti mansioni, responsabilità e ruoli.
Concorso “ Nessun parli....” (a.s. 2017/2018)	Il concorso indetto dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, ha invitato gli alunni a svolgere un’attività di produzione artistica, anche performativa , coerente con l’innovazione didattica e digitale nei giorni 21 e 22 novembre 2017.	Produzione di un video musicale da parte degli alunni che inneggiano la “cucina” come forma d’arte .	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive.
“La pizza della gioia e della speranza” (a.s 2017/2018)	Laboratorio di scrittura pluridisciplinare ; manifestazione conclusiva con allestimento di buffet da parte degli alunni dell’I.P.S.E.O.A. “E. Caruso”	Redazione di un opuscolo autobiografico in modalità pluridisciplinare .	Acquisire consapevolezza nell’uso di strumenti tecnologici; assumere ruoli di cooperazione, di lavoro di gruppo ;scegliere, produrre, verificare, correggersi e rielaborare nel rispetto di procedure e tempi.
Progetto “ Liberi di esprimersi” DM 663/2016 art. 13 (a.s. 2017/2018)	Modulo di cucina “Cucinare in libertà”: formazione di tipo laboratoriale sulla cucina e sulle tradizioni gastronomiche del territorio napoletano.	Costruzione di un ricettario tipico della cucina regionale con la guida del Docente Esperto	Articolare un progetto professionale; comprendere le tipicità delle tradizioni locali; esprimersi in maniera creativa; costruire e pubblicizzare un menu.

<p>Concorso “Inventa il tuo Spot” X edizione (a.s. 2018/2019)</p>	<p>Il concorso, indetto dall'Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca della Regione Campania, ha invitato gli alunni ad una corretta alimentazione attraverso la riscoperta del settore agroalimentare della Campania e dei prodotti della pesca. La classe Seconda H si è aggiudicato il premio “Menzione Speciale” della Giuria.</p>	<p>Gli alunni hanno allestito un laboratorio di manualità e creatività con la costruzione di una piramide alimentare; hanno prodotto una cartina geografica della Campania con l'indicazione specifica delle aree adette alla produzione di prodotti certificati : DOP, IGP, STG; hanno realizzato un dipinto rappresentante i prodotti della dieta mediterranea.</p>	<p>Comprendere l'importanza della Dieta Mediterranea; scoprire il ruolo polivalente dell'Agricoltura; approfondire le filiere agroalimentari e la tracciabilità dei prodotti; conoscere i prodotti certificati della Campania: DOP, IGP,STG e Biologici; saper evidenziare le proprietà nutrizionali del Pesce Azzurro.</p>
<p>PON “Trenta ore di Libertà” modulo” Liberi di cucinare” Programma operativo nazionale 2014-2020- Fondo Sociale Europeo FSE PON 10.3.1A-CA 2017-51-ANNUALITA 2014/2020 (a.s.2018/2019)</p>	<p>Il modulo , attraverso i laboratori di cucina, ha motivato gli alunni alla prosecuzione del percorso di studi e ad abbattere il drop out, oltre che a rafforzare il loro desiderio di riscatto sociale e culturale.</p>	<p>Gli alunni , guidati da un Esperto di cucina, hanno prodotto un ricettario articolato in due primi, due secondi, due contorni e due dolci. Il tutto è stato arricchito da pagine di curiosità e ricostruzioni storiche dei piatti realizzati.</p>	<p>Promuovere l'etica del lavoro; prospettare aperture per una vita migliore ed onesta per se stessi e per le proprie famiglie attraverso la formazione professionalizzante nel settore dei servizi enogastronomici.</p>
<p>Concorso “I primi delle festività” (a.s. 2018/2019)</p>	<p>Il concorso, indetto dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania, ha fornito agli alunni la possibilità di dimostrare la professionalità acquisita attraverso l'elaborazione di nuovi piatti realizzati con prodotti tipici della Campania. Gli alunni della classe Terza H hanno vinto la selezione aggiudicandosi il primo posto.</p>	<p>Gli alunni hanno realizzato un primo piatto per una Festività. Hanno creato la ricetta “ I Sapori della Libertà”, ispirata alla festività del 25 aprile, essendo per loro la libertà un tema forte e molto sentito .</p>	<p>Comprendere i valori di una sana competizione ; collaborare; condividere idee ed esperienze; rapportarsi in contesti diversi.</p>
<p>Progetto Cittadinanza e Costituzione “Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri” (a.s. 2018/2019)</p>	<p>Tale progetto, deliberato dalla Corte l'8 maggio 2018 , in continuità con il “Viaggio nelle scuole” ,ha risposto all'esigenza di aprire l'Istituzione alla società, per diffondere e consolidare la cultura costituzionale.</p>	<p>Si è svolto un ciclo di incontri finalizzato ad una manifestazione finale dove vi è stato l'intervento di un Vice Presidente della Corte Costituzionale che ha risposto alle domande dei detenuti dei vari reparti.</p>	<p>Conoscere i diritti di cittadinanza all'interno delle istituzioni carcerarie, la funzione rieducativa della pena, le prospettive de iure condendo sulla riforma della giustizia e il ruolo della Corte Costituzionale, il diritto alla speranza e ad una seconda opportunità.</p>
<p>Manifestazione “La festa della Pianta” in collaborazione con il Polo Universitario (a.s. 2019/2020)</p>	<p>Gli alunni dell'I.P.S.E.O.A. “E. Caruso” hanno collaborato con gli alunni del Polo Universitario “Federico II” del CPS nell'allestimento della cerimonia di inaugurazione delle attività di giardinaggio nella serra del Reparto Mediterraneo.</p>	<p>Gli alunni hanno allestito e servito il buffet durante la cerimonia di inaugurazione.</p>	<p>Creare un clima propositivo tra docenti ed alunni; gestire incontri e confronti con la Dirigenza Scolastica e Penitenziaria; orientarsi verso il mondo universitario.</p>

Concorso "I primi delle festività" (a.s. 2019/2020)	Gli alunni hanno partecipato alla nuova edizione del Concorso . Hanno superato la fase eliminatoria accedendo alla finale che purtroppo per l'emergenza epidemiologica da Covid- 19 , non ha avuto luogo	Realizzazione della ricetta"La magia del Tricolore" ispirata alla festività del 2 giugno	Comprendere i valori di una sana competizione ; collaborare; condividere idee ed esperienze; rapportarsi in contesti diversi.
PON "Dolci evasioni" FSE- Percorsi per Adulti e giovani adulti- Progetto10.3.1 A - FSEPON-CA 2019-3 (a.s.2021/2022)	Il modulo , attraverso i laboratori di pasticceria, ha permesso agli alunni di approfondire aspetti specifici del loro percorso scolastico	Gli alunni , guidati da un Esperto di cucina, hanno prodotto un ricettario di dolci. Il tutto è stato arricchito da pagine di curiosità e ricostruzioni storiche delle ricette realizzate.	Promuovere l'etica del lavoro; prospettare aperture per una vita migliore ed onesta per se stessi e per le proprie famiglie attraverso la formazione professionalizzante nel settore dei servizi enogastronomici.
Corti Dentro 2022- IX Edizione- Festival del Cinema dei Diritti Umani (a.s. 2021/2022)	Attraverso la visione dei film in concorso gli alunni hanno affrontato i temi stringenti e attuali del vivere in città, che si sono intrecciati con le condizioni detentive.	Gli alunni hanno votato esprimendo le loro preferenze per i film in concorso al Festival dei Diritti Umani. Hanno poi incontrato i registi vincitori dei cortometraggi e dei lungometraggi.	Crede nella possibilità di una vita dignitosa in società; favorire occasioni di scambio con la realtà esterna.
Cerimonia del Diploma (a.s. 2021/2022)	Tutti gli alunni del Reparto Mediterraneo hanno contribuito alla preparazione della cerimonia del Diploma per i diplomandi del corrente anno scolastico.	Gli alunni hanno allestito e servito il buffet durante la cerimonia. Inoltre hanno interpretato la poesia " Ho dipinto la pace " di Tali Sorek inneggiando alla pace e alla fratellanza dei popoli.	Favorire l'etica del dialogo; raggiungere nuovi traguardi di libertà per se stessi e per le proprie famiglie
Hortus –Mediterraneo Workshop di co-progettazione del Polo Universitario Penitenziario Federico II (a.s. 2022/2023)	Gli alunni della classe quinta dell'I.P.S.E.O.A. "E. Caruso" hanno partecipato alla manifestazione del Polo Universitario "Federico II" nel corso della quale sono stati illustrati tutti i progetti in essere del Polo per gli spazi collettivi del padiglione Mediterraneo	Gli alunni hanno allestito e servito il buffet durante la cerimonia .	Creare un clima propositivo tra docenti ed alunni; gestire incontri e confronti con la Dirigenza Scolastica e Penitenziaria; orientarsi verso il mondo universitario.
Progetto d'Istituto "A suon di Cucchiarella" (a.s. 2022/2023)	Gli alunni del biennio e del triennio dell'I.P.S.E.O.A. " E. Caruso" si sono sfidati in una gara culinaria. Successivamente la giuria, presieduta dal Dirigente Scolastico dell'I.S.I.S. Caruso, ha proclamato la squadra vincitrice	Realizzazione di un video concernete la gara di cucina e confronto dal vivo delle due squadre .	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive
Concorso cinematografico -CINEMA DI LIBERTA'- edizione 2023 (a.s. 2022/2023)	Attraverso la visione dei film in concorso gli alunni hanno riflettuto su temi di attualità, che si sono intrecciati con le condizioni detentive.	Gli alunni hanno votato esprimendo le loro preferenze per i film in concorso. E' previsto un incontro successivo con i registi vincitori della sezione cortometraggio e della sezione lungometraggio.	Crede nella possibilità di una vita dignitosa in società; favorire occasioni di scambio con la realtà esterna.

1.3 Il profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo

L'offerta formativa dell'I.P.S.E.O.A. "E. Caruso" Sezione Staccata presso la Casa Circondariale di Secondigliano, s'inserisce nel più ampio e articolato programma di Educazione Permanente degli Adulti. Un percorso che nello specifico ambito operativo è partito con l'attuazione curricolare del Progetto Sirio Corso per Adulti a indirizzo Perito aziendale, ed è stato poi interessato da una serie di riforme cui è importante accennare, per comprendere il profilo educativo, culturale e professionale degli alunni che si diplomano presso la Sezione Staccata e il cui riferimento normativo è indicato di seguito:

-D.P.R. n. 87 del 15 marzo 2010 (norme generali relative al riordino degli istituti professionali);

-D.P.R. n. 263 del 29/10/2012, pubblicato sulla G.U. n.47 del 25/02/2013 (riforma corsi serali);

-Decreto Interministeriale MIUR – MEF del 12 marzo 2015 (Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti, pubblicato in data 08/06/2015);

-Protocollo d'intesa Giustizia - MIUR del 23 maggio 2016 (Istruzione e formazione in carcere e nei servizi minorili);

- Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente del 22 maggio 2018 del Consiglio dell'Unione Europea.

Il D.P.R.n. 87 del 15 marzo 2010 comprende le norme che hanno regolato il riordino degli istituti professionali e definito le caratteristiche dell'Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" in cui rientra la classe in oggetto. Un indirizzo finalizzato a un'offerta formativa che ha come obiettivo apprendimenti più efficaci e duraturi. Il profilo del settore servizi, secondo la riforma, si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

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, individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alla scuola di declinarlo in percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

Il DPR 263 del 2012 e i successivi provvedimenti suindicati, hanno introdotto una serie di norme finalizzate al conseguimento da parte della popolazione adulta di più elevati livelli d'istruzione, conformemente agli obiettivi fissati dall'Unione Europea. La riforma, nelle sue diverse e successive articolazioni normative, ha interessato anche aspetti formativi dell'educazione degli adulti in stato detentivo. Nella citata normativa vi è, infatti, un riferimento specifico ai percorsi d'istruzione degli adulti operanti negli istituti di prevenzione e pena. In particolare, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 27, Parte I, della Costituzione della Repubblica Italiana, è specificamente statuito che essi sono finalizzati a rieducare il detenuto alla convivenza civile attraverso azioni positive, che lo aiutino nella ridefinizione del proprio progetto di vita e nell'assunzione di responsabilità verso se stesso e la società, tenuto conto che l'istruzione costituisce il presupposto per la promozione della crescita culturale e civile del detenuto e la base necessaria alla sua formazione professionale, tecnica e culturale. Pertanto, i percorsi d'istruzione degli adulti negli istituti di prevenzione e pena, in coerenza con quanto previsto dall'art. 15 della Legge 354/1975

costituiscono elemento irrinunciabile nel programma del trattamento rieducativo del detenuto.

Il Protocollo d'Intesa tra il Ministero della Giustizia e il MIUR stilato in data 23 maggio 2016, diretto a dare continuità al Programma speciale per l'istruzione e la formazione negli Istituti Penitenziari e nei Servizi Minorili della Giustizia, e favorire l'applicazione del citato DM 12 marzo 2015, ha definito gli obiettivi degli interventi istruttivo/formativi in termini di valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona, di ricostruzione della storia individuale e di riconoscimento delle competenze/conoscenze acquisite.

La Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018 sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente che sostituisce quella del 2006 di pari oggetto, ha ribadito che le competenze chiave non riguardano solo gli adolescenti ma le persone di qualsiasi età e devono essere sviluppate lungo tutto l'arco della vita.

Da questo breve excursus, si evince che il profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo e contesto, scaturisce dalla citata normativa e dalle collegate competenze comuni e specifiche d'indirizzo e dalle competenze chiave di cittadinanza così come esplicitate nel PTOF triennio 2022/2025 dell'Istituto e di seguito riportate:

- **Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

- **Competenze specifiche di indirizzo:**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- 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
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

1.4 Quadro orario settimanale

Nel presente paragrafo è riportata la tabella oraria relativa all'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", articolazione "Enogastronomia" come da Allegato D tabella 5(B3) delle Linee guida (Quadri orari degli indirizzi Istituti Professionali – settore Servizi- D.P.R. 263 /2012) e come da Allegato 3G del D.l. 92/2018(Nuova organizzazione didattica dell'istruzione professionale).

Tabella indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"-Articolazione Enogastronomia

DISCIPLINE	ORE				
	PRIMO PERIODO DIDATTICO		SECONDO PERIODO DIDATTICO		TERZO PERIODO DIDATTICO
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	99	99	99	99	99
Lingua inglese	66	66	66	66	66
Storia		99	66	66	66
Diritto ed Economia	66	----	----	----	----
Matematica	99	99	99	99	99
Scienze integrate	99	---	---	----	----
Religione cattolica o attività alternative	----	33	33	33	33
Scienze Integrate (Fisica/Chimica)	99	----	----	---	---
Scienza e cultura dell'alimentazione	----	99	66	99	66
Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina	66	66	132 *	99	99
Laboratori di servizi enogastronomici settore sala e vendita	66	66	----	66	66
Laboratori di servizi Accoglienza turistica	66	66	---	----	----
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	----	----	99	99	99
Seconda lingua comunitaria (Francese)	----	99	99	66	66

*di cui in compresenza 33 nel triennio

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1 Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio della classe 5[^]H è formato dai Proff. Antonella Capasso (Italiano e Storia), Giovanna Cimmino (Matematica), Benedetta Fontana (Inglese), Angelique Elisabeth Mazzei (Francese) Iolanda Trasacco (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva), Giovanni Sessa (Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita), Veronica Della Ratta (Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina), Luigi Montanino (Scienza e cultura dell' alimentazione).

Ad eccezione del Prof. di Scienza e cultura dell'alimentazione, incaricato a tempo determinato nel corrente anno scolastico, tutti gli altri docenti sono incaricati a tempo indeterminato e titolari presso la Sezione Staccata dell'I.S.I.S. "E. Caruso". Si evidenzia altresì che, ad eccezione della Prof.ssa Capasso e della Prof.ssa Cimmino, membri del consiglio di classe fin dal primo anno di corso, tutti gli altri docenti sono subentrati nella classe durante il suo percorso scolastico triennale. È stata coordinatrice della classe a partire dall'anno scolastico 2021/2022 la Prof.ssa Giovanna Cimmino.

Relativamente alla composizione della Commissione per gli Esami di Stato del corrente anno scolastico il Consiglio di classe, ai sensi dell'art. 12 dell'O.M n. 45, ha designato come commissari interni i Proff.: Veronica Della Ratta (Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina) Luigi Montanino (Scienza e cultura dell'alimentazione), Giovanni Sessa (Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita). Sono affidate ai commissari esterni le seguenti discipline: Italiano, Matematica e Inglese.

2.2 Composizione e storia del gruppo classe

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta da 19 alunni, tutti provenienti dalla classe 4[^]sez.H. Due alunni non hanno iniziato a frequentare già da settembre perché liberanti nel mese di luglio 2022. Nel corso dell'anno scolastico tre alunni sono risultati liberanti e altri due, per motivi legati al lavoro, non hanno frequentato. Questa classe si scinde in due gruppi ubicati in due reparti differenti della Casa Circondariale "P. Mandato". In particolare nove alunni, provenienti dal regime carcerario del 41 bis, sono sottoposti ad una sorveglianza di massima sicurezza e seguono le attività didattiche nei locali scolastici destinati al reparto T1. I restanti tre alunni, sottoposti ad un regime di media sicurezza, seguono le lezioni presso il Reparto Mediterraneo della Casa circondariale "P. Mandato". La composizione particolare di questa classe è nata, di concerto con la direzione penitenziaria, dall'esigenza di poter garantire agli alunni del T1, spesso esclusi dalle attività ricreative e culturali del carcere per la specificità dei loro reati, una più ampia progettualità educativa. Per le due tipologie di detenuti vige, secondo il regolamento penitenziario, l'impossibilità di coesistere negli stessi locali scolastici. Sei alunni di tutta la quinta H hanno cominciato a frequentare a partire dal primo anno di corso del primo periodo didattico (a.s. 2018/19); tutti gli altri sono stati inseriti nei vari anni scolastici successivi per titoli precedentemente acquisiti e in seguito all'accertamento delle competenze predisposto dalla Sottocommissione n.5 per i Patti Formativi Individuali del CPIA NA1. Per ciascuno studente si fa riferimento al Dossier personale e ai Patti Formativi che il docente tutor ad inizio dell'anno scolastico in corso ha provveduto a compilare e consegnare alla Commissione.

Negli anni immediatamente precedenti quello in corso, molti detenuti frequentanti la

classe sono stati trasferiti in altri reparti, in altri istituti di pena, sono usciti per fine-pena o hanno fruito di misure alternative alla detenzione.

Dal punto di vista educativo e comportamentale, gli studenti di entrambi i gruppi descritti hanno frequentato regolarmente le lezioni, hanno partecipato e collaborato al dialogo educativo e hanno seguito le varie attività didattiche e di arricchimento dell'offerta formativa che sono state proposte dai docenti. Complessivamente la classe ha mantenuto un comportamento educato e corretto e ha progressivamente sviluppato relazioni interpersonali positive e collaborative. In relazione ad altre attività scolastiche curricolari, ai progetti e ai percorsi realizzati, che hanno coinvolto gli alunni a partire dall'anno scolastico 2018/2019, ed elencati al punto 2.1 del presente documento, atteggiamento e risultati sono stati sempre più che adeguati.

Dal punto di vista didattico e cognitivo, si osserva che alcuni alunni di entrambi i reparti con buoni prerequisiti di partenza e ritmi di apprendimento regolari e costanti, hanno raggiunto risultati ottimi in tutti gli ambiti disciplinari. Grazie ad un impegno serio e a un metodo di studio efficace, hanno conseguito un buon livello di conoscenze, di abilità e di competenze sia nell'area dell'istruzione generale, sia nell'area di indirizzo, sia nell'area tecnico-pratica e hanno acquisito un elevato grado di maturità globale.

Un'altra parte di alunni, con sufficienti prerequisiti di partenza, ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno nel complesso adeguato alle attività didattiche. Tali studenti, lavorando con costanza, sono pervenuti a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e ad un discreto grado di maturazione globale complessiva. Due alunni hanno frequentato in modo più irregolare per esigenze legate alla detenzione, palesando così difficoltà di applicazione e apprendimento.

Per quanto concerne lo svolgimento dei programmi si rileva che c'è stato un rallentamento determinato dalla composizione eterogenea della classe, necessitando richiami e approfondimenti di argomenti propedeutici a quelli oggetto di studio nel corrente anno scolastico. Si deve poi porre l'accento, soprattutto per gli alunni del Reparto Mediterraneo, sul coinvolgimento in impegni collegati al funzionamento della struttura penitenziaria e al loro stato detentivo, coincidenti con l'orario di lezione, quali colloqui con i familiari, con avvocati, visite mediche, mansioni lavorative.

Per una conoscenza più particolareggiata degli studenti che compongono la classe, si precisa che il riferimento va ai giudizi individuali redatti dai docenti e alla documentazione non allegata a questo documento, ma inserita in quella degli Esami, stante le "Indicazioni operative sulla corretta modalità di redazione dello stesso, alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali" di cui all'art. 5, comma 2, del D.P.R. 23 luglio 1998, n.323 come pubblicato dal G.P.D.P. con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, recepita dall'O.M. n.45 del 9/03/2023 all'art. 10 comma 2

2.3 Eventuali percorsi individualizzati

Nella classe non sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

I percorsi individualizzati adottati sono indicati nel Dossier di ciascuno studente e nel Patto Formativo stipulato con gli studenti.

II PARTE

3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1 *Contenuti e competenze disciplinari*

I contenuti esaminati nelle singole discipline con l'indicazione dei tempi di svolgimento, sono riportati sinteticamente nei prospetti indicati di seguito, mentre saranno inseriti nella documentazione degli esami i programmi analitici redatti dai docenti.

Tali contenuti in sede di programmazione delle singole discipline, in conformità a quanto stabilito dal DPR 263 del 2012, sono stati articolati in Unità Didattiche di Apprendimento (UDA).

Si evidenzia che gli argomenti sono stati trattati dai docenti secondo le peculiarità del proprio ambito disciplinare, operando, altresì, adeguati collegamenti e nessi pluridisciplinari. Sulla base della programmazione disciplinare in UDA e tenendo conto di quanto previsto dalla Ordinanza n. 45 del 9 marzo 2023, all' art. 22, il Consiglio di classe ha individuato i nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e il loro rapporto interdisciplinare.

In particolar modo il Consiglio di Classe ha inteso definire la scelta delle tematiche su cui orientare l'impegno della Commissione in sede di colloquio d'esame utile ad accertare il profilo culturale, educativo e professionale del candidato. La scelta ipotizzata dei nodi concettuali interdisciplinari per il colloquio, sui quali la Commissione indirizzerà la predisposizione e l'assegnazione dei materiali (testi, documenti, esperienze, progetti e problemi), ha voluto tenere conto dell'utenza adulta che giunge alla conclusione del ciclo scolastico dopo aver acquisito contenuti culturali nuovi e aver riletto quelli pregressi, dopo aver sperimentato attività lavorative recenti e ripensato a quelle svolte in passato.

Tutte queste conoscenze e competenze anche trasversali utili ad argomentare in maniera critica e personale, vanno intese quali strumenti atti al conseguimento di comportamenti di cittadinanza attiva, di responsabilità, di legalità e confronto attivo e consapevole con i principi costituzionali che rappresentano un momento fondamentale per la crescita personale.

Gli obiettivi perseguiti dall'insegnamento dell'Educazione Civica per il corrente anno scolastico hanno in questo contesto carcerario un valore oltremodo significativo perché si collegano al valore aggiunto di attività trattamentale rivestito dalla scuola carceraria.

Si riportano di seguito le seguenti schede per materia: italiano; storia; inglese; francese; matematica; diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina; laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita; scienza e cultura dell'alimentazione.

Conoscenze:

gli alunni hanno acquisito una sufficiente conoscenza della letteratura italiana in base ad una pluralità di referenti retorici, stilistici, storici, sociologici ed economici. Hanno imparato a conoscere le correnti letterarie studiate inserendole nel contesto storico, sociale ed economico nel quale hanno avuto origine. Hanno conoscenze sufficienti sulle caratteristiche strutturali dei testi poetici, sulle tecniche di analisi testuale. Attraverso lo studio dei testi hanno acquisito conoscenze sugli autori più significativi della letteratura italiana, apprendendo il pensiero, la poetica e le tappe fondamentali della loro formazione artistica ed umana. Conoscono le tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta e individuano i linguaggi specifici

Abilità:

gli allievi sono in grado di riassumere, individuare gli elementi fondamentali dell'analisi testuale, elaborare sintesi e di strutturare in un discorso coerente gli argomenti di letteratura studiati, riuscendo a contestualizzare le opere e gli autori.

Competenze: gli alunni hanno imparato ad esprimersi nella forma scritta e orale con un linguaggio semplice, in relazione ai livelli di partenza di ciascuno, anche se permangono difficoltà linguistiche evidenti a causa dell'uso del dialetto; hanno imparato ad imparare, a comprendere e interpretare i testi narrativi e poetici, a riconoscere gli elementi di analisi testuale e a comprenderne la funzione, a rielaborare le conoscenze, operando, in qualche misura nessi interpretativi interdisciplinari, ad apprezzare i testi letterari, ad utilizzare linguaggi specifici. Gli alunni sono stati inoltre abituati a scrivere testi argomentativi ed espositivi.

Contenuti disciplinari:

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente alle indicate UDA

UDA	Tempi(h)
La letteratura realistica tra l'ottocento e il novecento: Naturalismo francese, Verismo	15
La poesia decadente	25
Futurismo e avanguardie artistiche	10
La poesia ermetica	49
Totale	99

Metodologie

Nello studio della Letteratura si è privilegiata l'analisi puntuale dei testi poetici, orale e scritta, (livello del significante e del significato). Accanto al lavoro di tipo laboratoriale ed al cooperative learning, è stata utilizzata anche la lezione frontale di tipo tradizionale e la lettura in classe del libro di testo. E' stato utilizzato l'insegnamento individualizzato ed è stato favorito il dibattito.

Strumenti

- Testo di riferimento: Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria: "Dal testo alla storia dalla storia al testo", voll. E, F, G, H, ed. Paravia,
- dispense integrative, mappe concettuali

Tipologie delle prove di verifica utilizzate

- Prove semi strutturate, verifiche orali individuali

Disciplina:Storia

Prof. Capasso Antonella

Obiettivi raggiunti

Conoscenze:gli alunni hanno acquisito una conoscenza globale della storia contemporanea, a partire dalla situazione geo-politica europea e mondiale e del sistema degli equilibri internazionali agli inizi del novecento fino agli equilibri geopolitici del secondo dopoguerra.

Abilità: gli alunni sanno sostenere una discussione storica con argomentazioni abbastanza pertinenti, riuscendo ad esprimere una visione generale e critica degli avvenimenti e ad operare collegamenti con le altre discipline di studio. Sanno prendere appunti, selezionare e sintetizzare le informazioni.

Competenze: gli allievi utilizzano in modo abbastanza competente le conoscenze acquisite e, essendo mediamente informati sui fenomeni di attualità attraverso la stampa, sono capaci di stimolare il dialogo storico riuscendo a rintracciare nei complessi fatti storici studiati collegamenti con il mondo contemporaneo.Riescono inoltre a collocare le problematiche e gli eventi all'interno delle varie epoche e ad esporre quanto appreso in modo coerente.Gli alunni hanno sviluppato un metodo di studio adeguato pur evidenziando qualche problema di memorizzazione e di esposizione nella lingua italiana.

Contenuti disciplinari:

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente alle indicate UDA

UDA	Tempi(h)
LE RIVOLUZIONI INDUSTRIALI	5
LA GRANDE GUERRA	5
I TOTALITARISMI IN EUROPA NEL'900	13
LA CRISI DEL'29 E IL NEW DEAL	2
LA SECONDA GUERRA MONDIALE	5
ORDINE MONDIALE NEL DOPOGUERRA:GUERRA FREDDA	3
Totale	33

Metodologie

Sono state svolte lezioni frontali, la lezione partecipata, il lavoro di gruppo, il problem solving; si è utilizzata la lettura e l' analisi del libro di testo, delle fonti e della critica storiografica. Relativamente all'acquisizione di un valido metodo di studio, si è insistito molto sull'uso delle mappe concettuali, per favorire le capacità di sintesi e di memoria.

Strumenti

- Testo di riferimento: A. De Bernardi,S. Guarracino,“Storia 3– Novecento Eventi e problemi/ Itinerari”, Ed. B. Mondadori
- Dispense integrative, mappe concettuali

Tipologie delle prove di verifica utilizzate

- Prove semi strutturate, verifiche orali individuali

Obiettivi raggiunti

Competenze: gli studenti utilizzano in modo sufficiente le loro conoscenze. Per essi è avvenuta l'acquisizione di alcune competenze linguistiche e comunicative rispetto a quelle già possedute ed hanno in parte potuto stabilire i collegamenti trasversali con le altre materie.

Conoscenze: gli studenti sono riusciti ad usare la lingua con una discreta padronanza, a relazionare su argomenti semplici propri della professionalità con discreta precisione terminologica e comprendere in maniera sufficiente gli argomenti di studio.

Abilità: gli studenti sono capaci di comprendere brevi messaggi orali, affrontare situazioni

di comunicazione quotidiana per soddisfare bisogni concreti, comprendere il senso e lo scopo di testi scritti di carattere generale e scrivere brevi messaggi di carattere personale.

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi(h)
Working in a kitchen	20
Diet and nutrition	26
Service: banqueting and feasts	20
Totale	66

Metodologia

La metodologia adottata si può considerare di natura pressoché tradizionale: la docente ha adottato il metodo della lezione frontale partecipata e le attività di gruppo, volte a favorire il confronto, la partecipazione attiva, la collaborazione tra gli alunni, la riflessione critica, la discussione guidata, il dibattito. Gli studenti sono stati abituati a privilegiare l'efficacia della comunicazione e la fluidità del discorso. La comprensione orale si è sviluppata su testi di vario tipo su cui gli studenti hanno compiuto le seguenti operazioni: cogliere il significato globale, individuare informazioni specifiche, rispondere in maniera sintetica, efficace e pertinente a domande di comprensione, valutare il contributo dei compagni a un dialogo o a una discussione. La docente ha dovuto procedere a richiami e approfondimenti grammaticali e sintattici in itinere poiché non sempre gli studenti mostravano preve conoscenze linguistiche adeguate.

Strumenti

- Testo adottato: Catrin Elen Morris– Alison Smith, Mastering Cooking & Service, ELI
- LIM – Presentazione di slide multimediali
- Fotocopie, appunti, sintesi guidate e dispense

Tipologie delle prove di verifica utilizzate

- Prove scritte strutturate e semi-strutturate
- Verifiche orali individuali

Obiettivi raggiunti**Competenze**

Gli studenti riescono a utilizzare le conoscenze linguistiche acquisite, rispondendo a domande e producendo dei semplici testi riguardanti gli argomenti trattati. Nella produzione sia orale che scritta, si evidenzia un bagaglio lessicale appropriato che rende la comunicazione chiara.

Abilità

Gli studenti, che comprendono in forma sufficiente quanto leggono o ascoltano, possiedono capacità elaborative derivanti da riflessioni critiche. Con l'aiuto del docente sanno riferire, correttamente, oralmente e per iscritto sugli argomenti studiati. Riescono a rielaborare i contenuti in forma semplice ed essenziale, avendo acquisito conoscenze grammaticali e provvisti di un lessico semplice ed appropriato.

Conoscenze

Gli studenti hanno una sufficiente conoscenza degli argomenti oggetto di studio che hanno riguardato soprattutto la vita della cucina, l'alimentazione, la comunicazione e alcuni aspetti di civiltà.

Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività svolte, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente.

UDA	Tempi (h)
RÉVISION DE GRAMMAIRE	16
AU - DELÀ DE LA CUISINE	22
L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ	26
Totale	66

Metodologia

L'insegnamento, fondato sul metodo comunicativo-funzionale, ha mirato al consolidamento delle conoscenze e abilità linguistiche, allo sviluppo delle capacità di comprensione ed espressione orale e scritta.

Strumenti

Attraverso letture, ascolti, conversazioni, questionario, résumés, composizioni di lettere commerciali.

Criteri Di Valutazione

La valutazione degli apprendimenti è stata operata considerando la conoscenza degli argomenti; la chiarezza e la completezza nell'esposizione; la proprietà di linguaggio; la capacità di sintesi; la correttezza ortografica e grammaticale.

Testi di riferimento

Fotocopie

Dispense

Prove di verifiche

Sono state utilizzate prove non strutturate, interrogazioni orali, conversazioni, riassunti, composizioni di lettere commerciali e tests consistenti in prove a risposta aperta.

Obiettivi raggiunti

Competenze: gli alunni hanno imparato ad applicare il pensiero e la comprensione matematica per risolvere una serie di semplici problemi in situazioni quotidiane; usano in maniera essenziale i modelli matematici (formule, grafici, diagrammi) ; hanno imparato ad imparare ,a riflettere su sé stessi, a gestire le informazioni, a lavorare con gli altri in maniera costruttiva, a gestire il proprio apprendimento; hanno sviluppato in maniera sufficiente la capacità di programmare e gestire semplici progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario nell'ambito del settore professionale di riferimento.

Conoscenze: gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito complessivamente i concetti fondamentali inerenti alla matematica generale

Abilità: sanno prospettare semplici situazioni problematiche che fanno loro formulare ipotesi di soluzione con il ricorso alle conoscenze essenziali possedute. Sanno rappresentare e leggere semplici grafici di una funzione nota (retta, parabola.)

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi(h)
Le funzioni e le loro proprietà	24
L'Economia e le funzioni di una variabile	25
La Ricerca operativa	25
La statistica descrittiva	25
Totale	99

Metodologie

L'impostazione metodologica non ha preso avvio da una disciplina già confezionata, cioè da teorie e concetti già elaborati e scritti. Essenziale invece è stato muovere da una didattica che ha favorito l'insorgere di semplici problemi matematizzabili. In tal senso si è promossa la scelta di situazioni particolarmente idonee a far nascere in modo naturale congetture, ipotesi, problemi e relative soluzioni. Dopo aver prodotto esemplificazioni, situazioni ed applicazioni concrete, le tematiche sono state sistemate con il chiaro e corretto percorso matematico specifico della disciplina. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi. I contenuti sono stati scelti non solo all'interno della disciplina, ma seguendo anche un criterio che ha legato la matematica al settore enogastronomico.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte. Strumenti di verifica sono stati: colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico della matematica, verifiche scritte articolate sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale, sia sotto forma di quesitivero/falso, quesiti a scelta multipla, corrispondenza, completamenti.

Strumenti

Il libro di testo è stato il punto di riferimento per l'introduzione degli argomenti, per il loro approfondimento e per la loro schematizzazione.

Sono stati utilizzati inoltre i seguenti mezzi: dispense, appunti, video-lezioni

Testo adottato: Corso base rosso di matematica volume 3-4-5 di Bergamini – Trifone edizioni Zanichelli

Obiettivi raggiunti

Competenze:

gli studenti dimostrano una discreta conoscenza della dinamica aziendale e un utilizzo delle procedure e metodi ad essa connessa.

Conoscenze:

gli studenti palesano un'adeguata conoscenza dei concetti fondamentali delle diverse tematiche trattate.

Abilità:

gli studenti applicano le conoscenze acquisite, usando la terminologia specifica.

Contenuti disciplinari:

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione

UDA	Tempi (h)
Il sistema informativo di bilancio	30
La contabilità gestionale e costi	23
Pianificazione e controllo	20
Il marketing	26
Totale	99

Metodologia

Nel corso delle lezioni si è proceduto a continui richiami degli argomenti oggetto di trattazione nella classe quinta e di quelli ad essi propedeutici, sollecitando interventi degli alunni, al fine di integrare l'argomento proposto con loro osservazioni e quesiti e procedere, quindi, agli opportuni chiarimenti e richiami.

Strumenti

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive più Rascioni- Ferriello Tramontana.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate:

Esercitazioni

Verifiche orali individuali e collettive

Verifiche scritte

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione Prof. Luigi Montanino**Obiettivi raggiunti:**

Competenze: gli alunni sono stati in grado di affrontare criticamente le problematiche riguardanti i marchi di qualità e riconoscimento delle varie etichettature presenti nella legislazione italiana. Inoltre sono in grado di saper gestire e riconoscere l'alimentazione e le sue variabili a livello dietetico, in rapporto anche alla prevenzione o alla cura delle diverse patologie, l'igiene degli alimenti e la loro conservazione e l'acquisizione di un uso più corretto e pertinente della terminologia specifica; della capacità di sintesi; di analisi e di rielaborazione dei nuclei fondamentali della disciplina; hanno imparato a riflettere su sé stessi; a gestire le informazioni; a lavorare con gli altri in maniera costruttiva; a mantenersi resilienti e a gestire il proprio apprendimento

Conoscenze: gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito i concetti fondamentali inerenti alla cultura dell'alimentazione e l'applicazione degli stessi per la comprensione e l'attuazione di un corretto ed adeguato regime alimentare.

Abilità: sanno prospettare semplici situazioni problematiche che fanno loro formulare ipotesi di soluzione con il ricorso alle conoscenze possedute ed acquisite nel corso dell'anno; sanno ricercare un procedimento risolutivo e sanno applicare i principi dell'igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro, delle principali tecniche di conservazione degli alimenti e dei principali concetti della dietetica e della dietoterapia.

Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA svolte:

UDA	Tempi (h)
MARCHI DI QUALITA'	15
DIETE NEL MONDO, CULTURE ALIMENTARI	6
PIRAMIDE ALIMENTARE	16
PATOLOGIE ALIMENTARI E SANA ALIMENTAZIONE	16
SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE	13
Totale	66

Metodologie:

L'impostazione è stata favorita dal continuo insorgere di quesiti teorici applicabili successivamente alle situazioni di vita quotidiane.

Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. I contenuti sono stati scelti non solo all'interno della disciplina, ma seguendo anche un criterio che ha legato la cultura dell'alimentazione al proprio regime dietetico.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate:

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte, durante il processo di apprendimento della scienza e cultura dell'alimentazione.

Strumenti di verifica sono stati:

Colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico della scienza e cultura dell'alimentazione

Strumenti:

Sono stati utilizzati i seguenti mezzi, strumenti, spazi: dispense, dettatura di appunti, mappe concettuali e applicazioni pratiche.

Testo adottato:

"Alimentazione, Nutrizione e Salute". Vol. Unico – Edizioni Liviana

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastr.- set.cucina Prof. Veronica Della Ratta
Obiettivi raggiunti

Competenze: Gli studenti utilizzano le conoscenze e le abilità acquisite in modo finalizzato per valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali per ottimizzare la produzione di prodotti enogastronomici; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico; applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza sul luogo di lavoro e nel processo produttivo dei piatti; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione.

Conoscenze: Gli studenti hanno appreso i concetti fondamentali della disciplina inerenti alle caratteristiche dei prodotti del territorio; i marchi di qualità, i sistemi di tutela e le certificazioni non ufficiali; i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro; il sistema HACCP; le tipologie di intolleranze alimentari; le tecniche di catering e banqueting.

Abilità: Gli studenti sono capaci di riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni; realizzare piatti con prodotti del territorio; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; simulare un piano di HACCP; realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari; organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; progettare menu per tipologia di eventi; simulare eventi di catering e banqueting.

Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente alle indicate UDA

UDA	Tempi (h)
Restaurant management	15
Alimenti e qualità alimentare	10
Sicurezza e tutela della salute	25
Tradizione ed evoluzione in cucina	19
Catering e banqueting	30
Totale	99

Metodologie

- Lezione partecipata, problem solving, role playing, brainstorming, cooperative learning, peertutoring, didattica laboratoriale.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

- Colloqui orali, prove strutturate e semi strutturate, esercitazioni pratiche in laboratorio

Strumenti

- Libro di testo: Alma, Tecniche di cucina e pasticceria, tomo C, Edizioni Plan
- Dispense, mappe concettuali, presentazioni PowerPoint, laboratorio di cucina

Obiettivi

Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; 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; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Conoscenze: Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu; caratteristiche dell'enografia Regionale e Nazionale; preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale; tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Abilità: Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi; individuare la produzione enoica internazionale; individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio; valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative; simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost); simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina; elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi (h)
Aspetti gestionali nell' attività di ristorazione	10
Dall' accoglienza al commiato	10
I principali prodotti tipici enogastronomici nazionali e regionali	12
Professionalità al bar	14
Caratteristiche dell'enografia nazionale e internazionale. Metodi di analisi organolettica di cibi e bevande.	20
Tecniche e criteri di abbinamento cibo-vino. La carta dei vini.	
Totale	66

Metodologie

L'impostazione metodologica ha privilegiato la scelta di situazioni particolarmente idonee a far nascere in modo naturale congetture, ipotesi, problemi. Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese ed approfondite alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi.

Verifiche : colloqui orali e verifiche scritte

Strumenti : libri di testo, dispense , dettatura di appunti, laboratorio

Testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici, volume 4 e 5 classe -A.Faracca, E.Galiè, A.Capriotti, T.ficcadenti – La Monnier scuola

3.2 Nodi interdisciplinari

Nel corso dell'anno scolastico sono state scelte tematiche che, attraverso materiali individuati dalla Commissione in sede d'esame, potevano prestarsi a isolare nodi concettuali interdisciplinari significativi e qualificanti ai fini del colloquio orale che gli studenti dovevano prepararsi a sostenere in sede di esame, secondo quanto indicato all'Art. 22 comma 5, dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 Marzo 2023. Una volta individuato il nodo, evidenziandone gli aspetti logici, i processi di pensiero che sono alla radice dell'agire, sono stati scelti materiali utili ad esercitazioni prima di gruppo e poi individuali, come di seguito indicato per una tematica scelta

Nodi concettuali interdisciplinari				
Tematica o nucleo	Competenze sviluppate	Discipline coinvolte	Testi, documenti e materiali utilizzati	Eventuali esperienze e progetti collegati
LA SCIENZA A TAVOLA	<p>Competenze disciplinari: vedi schede per disciplina</p> <p>Competenze trasversali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare, partecipare • Agire autonomamente e responsabilmente • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire ed interpretare l'informazione 	Italiano- Storia - Inglese- Francese- Matematica- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva- Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina- Scienza e cultura dell'alimentazione- Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita-	<p>Documenti (foto, video, immagini)</p> <p>Testi (vedi schede per disciplina)</p> <p>Tabelle</p> <p>Grafici e mappe</p>	<p>-Esperienze individuali di lavoro intramurario</p> <p>-Attività lavorative pregresse documentate</p> <p>-Concorso "Inventa il tuo spot" X edizione</p> <p>-PON "Trenta ore di Libertà" modulo "Liberi di cucinare"</p> <p>-Concorso "I primi delle festività"</p> <p>-Progetto Cittadinanza e Costituzione</p> <p>"Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri"</p> <p>-PON "Dolci evasioni"</p> <p>-Attività laboratoriale "La Costituzione a misura di alunno"</p> <p>-Progetto d'Istituto "A suon di cucchiarella"</p> <p>- Festival del cinema dei diritti umani di Napoli- edizioni 2022 e 2023</p>

3.3 Attività, percorsi e progetti di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica

Premesso che l'intervento dei docenti nello specifico contesto operativo è improntato a trasmettere non solo meri saperi, ma anche insegnamenti che fanno della legalità un elemento portante del percorso formativo-didattico dei discenti, si sottolinea l'importante partecipazione della classe al progetto di seguito indicato, nell'a.s.2018/2019, e poi ripreso negli anni scolastici a seguire.

- **Progetto "Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri"**

Tale progetto, deliberato dalla Corte l'8 maggio 2018 e, in continuità con il "Viaggio nelle scuole", rispondeva all'esigenza di aprire l'Istituzione alla società, per diffondere e consolidare la cultura costituzionale. La scelta delle carceri ha avuto come finalità specifica, quella di testimoniare che la cittadinanza costituzionale non conosce "muri". Così nella Casa Circondariale di Secondigliano, grazie alla collaborazione tra Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria, Dirigenza del carcere e al supporto dei docenti di diritto della Sezione Staccata, si è svolto un ciclo di incontri finalizzato ad una manifestazione finale che ha visto l'intervento di un Vice Presidente della Corte Costituzionale che ha risposto alle domande di detenuti dei vari reparti. Negli incontri preparatori è intervenuta una docente universitaria che, oltre a spiegare in dettaglio le finalità dell'iniziativa, ha fornito spunti di riflessione su varie problematiche, quali i diritti di cittadinanza all'interno delle istituzioni carcerarie, la funzione rieducativa della pena, le prospettive de iure condendo sulla riforma della giustizia e il ruolo della Corte Costituzionale, le attività culturali e il lavoro intramurario, il diritto alla speranza e ad una seconda opportunità. L'iniziativa ha riscosso un vivo successo ed ha incontrato la partecipazione propositiva degli studenti dell'attuale classe 5H, che coadiuvati dal docente di Diritto, nel corso degli anni scolastici successivi hanno inteso approfondire il percorso affrontato, anche alla luce delle personali esperienze.

Per il corrente anno scolastico in base alla legge n.92 del 20/08/2019, *Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica*, il Consiglio di Classe ha delineato il piano di lavoro per la progettazione dell'attività relativamente al curricolo verticale di Educazione Civica. Le tematiche da sviluppare per il quinto anno sono state: *La Costituzione : i valori fondanti e Il Diritto al lavoro*. Le 33 ore annuali (ridotte del 30% a 23 ore annuali per l'istruzione degli adulti) sono state svolte nel primo e nel secondo quadrimestre .

Nella progettazione delle attività per il primo quadrimestre, incentrata sulla tematica del *Diritto al Lavoro*, è stata effettuata una valutazione fondata su indicatori informali (come partecipazione, coinvolgimento, senso di responsabilità), mentre per la tematica "*La Costituzione: i valori fondanti*" è stata realizzata nel secondo quadrimestre l'UDA pluridisciplinare "La Costituzione a misura di alunno" con una prova di verifica finale. La classe presenterà alla Commissione in sede d'esame un elaborato multimediale la cui attività, evidenziando competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione autobiografica relativamente ad uno o più articoli della Costituzione, scelti dal candidato e modellati sulla sua storia professionale e individuale. Il piano di lavoro sul percorso di Educazione Civica con relativo GANTT e l'UDA pluridisciplinare sono allegati al verbale n. 3 del CdC del 28/10/2022.

Nel corrente anno scolastico gli alunni hanno inoltre partecipato al Concorso cinematografico "Cinema di libertà" edizione 2023 sui diritti umani violati, promosso dall'area educativa del Reparto Mediterraneo del carcere di Secondigliano, in collaborazione con altri istituti di pena campani e con il Festival del cinema dei Diritti Umani di Napoli . Hanno assistito alla visione dei seguenti film: Cortometraggi(We have to survive: Fukushima; The wheel; Endless river); Lungometraggi (Come fuoco;

Mathema;Storia di nessuno).Gli alunni ,facenti parte della giuria, hanno poi votato i film in concorso ed è programmato,a data da destinarsi, l'incontro con i registi vincitori delle due categorie.

3.4 Metodologie e strategie didattiche adottate

I docenti, considerate le peculiarità operative e le problematiche relative all'apprendimento e al percorso formativo degli alunni adulti in stato detentivo, hanno posto in essere nel corso dell'attività didattico-formativa le seguenti azioni metodologiche: lezione frontale con richiesta d'intervento; lezione partecipata; cooperative learning; studio individuale e di gruppo; problem solving; brainstorming; simulazione; didattica laboratoriale, compiti di realtà su argomenti di studio; presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.

Sempre sotto il profilo metodologico, anche in considerazione delle suindicate situazioni, i docenti hanno individuato dei nodi interdisciplinari atti a far cogliere agli alunni nessi e collegamenti tra gli argomenti oggetto di trattazione nelle singole discipline. Tale scelta metodologica è stata dettata anche dall'esigenza di rendere gli alunni edotti sulle modalità di svolgimento del colloquio, quale prova di esame, partendo dal materiale proposto.

In considerazione del contesto carcerario che presenta svariati e differenti bisogni formativi, i docenti hanno svolto attività di tutoraggio e interventi mirati e individualizzati, realizzati mediante l'adozione di strategie e strumenti individuati, di volta in volta, come più idonei al superamento delle situazioni problematiche.

Le attività di recupero sono state attivate in orario curricolare e attraverso le attività didattiche integrative sopra descritte

3.5 Strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

STRUMENTI

Nell'azione didattico-formativa si è cercato di far usare agli alunni tutto il materiale e la strumentazione didattica sita presso la Sezione Staccata. In particolare nel reparto Mediterraneo vi sono due Lavagne interattive multimediali .Essendo tuttavia precluso, con la didattica in presenza, l'accesso libero a internet, gli alunni non possono fruire pienamente di questo valido mezzo d'informazione, raccolta e scambio di dati. Pertanto anche nell'uso delle LIM è determinante, per quanto concerne le fonti informative, il supporto dei docenti.

Gli strumenti utilizzati sono di seguito elencati:

- Libri di testo i cui titoli sono indicati nelle schede per materia inserite nel documento
- Lavagna tradizionale
- Computer
- Testi disponibili presso la biblioteca scolastica del Reparto Mediterraneo
- Libri di testo concessi in comodato d'uso
- Fotocopie
- Dispense
- Mappe concettuali
- LIM
- Enciclopedia Wikipedia installata sul PC della Biblioteca del Reparto Mediterraneo
- Attrezzature di sala e cucina
- Alimenti da trattare in cucina

MEZZI

I mezzi utilizzati sono costituiti dall'insieme di metodologie, attività, strumenti e spazi, come illustrati nel documento, impiegati congiuntamente per raggiungere gli obiettivi propri dell'azione didattica-formativa.

SPAZI UTILIZZATI

Gli spazi di cui hanno fruito gli alunni, sono stati inevitabilmente limitati dallo stato detentivo degli stessi a quelli di seguito indicati:

- Aula scolastica
- Aula Biblioteca
- Laboratorio di cucina e sala
- Teatro

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Ai fini della valutazione periodica degli studenti l'anno scolastico è suddiviso in quadrimestri. Per quanto concerne i tempi di svolgimento dei programmi, gli stessi sono stati oggetto di programmazione unitamente ai connessi contenuti, nei limiti del monte ore di ciascuna disciplina, definito nelle "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti(G.U. 08.06.2015, n. 130 - S.O.),Allegato D-Quadri orari dei percorsi di istruzione di secondo livello". Nella prima parte del presente documento (vedasi punto 1.6), è riportata la tabella contenente l'indicazione del monte ore previsto dal citato allegato per l'indirizzo di studio della classe in oggetto, mentre sono indicati nelle schede per materia i tempi per ciascuna UDA .

4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1 I criteri di valutazione

Per quanto concerne i criteri di valutazione, il Consiglio di classe ha adottato i criteri stabiliti dal Collegio dei docenti,fermo restando le peculiarità dell'istruzione degli adulti. L'attività valutativa è stata attuata sotto il segno della trasparenza, coinvolgendo gli studenti non solo per informarli dei risultati conseguiti nelle varie prestazioni, ma anche per stimolarne la responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione. Si deve, infatti, evidenziare che il DPR 2012 ha ripreso, per quanto concerne la tematica in oggetto, il testo del progetto SIRIO in cui si sottolinea come "Verifica e valutazione debbano perdere, a maggior ragione nei confronti di un'utenza adulta, il loro valore sanzionatorio, per assumere la più appropriata connotazione di controllo di processi", dando così rilievo alla valenza formativa della valutazione.

La valutazione ha avuto per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento degli studenti sia come dimensione formativa, ovvero in itinere relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente, per capire ciò che è stato appreso, ciò che è rimasto in sospeso e come migliorare, che come dimensione sommativa, espressa con un voto o un giudizio, che ha invece verificato se, al termine di un segmento di percorso, gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che

livello.

La valutazione delle verifiche e delle attività ha fatto riferimento a griglie di valutazione delle competenze raggiunte elaborate ad hoc dai dipartimenti e dai Consigli di Classe e condivise dal Collegio dei Docenti.

La valutazione sommativa ha rappresentato una sintesi che ha tenuto conto anche della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio.

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è stata deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2022-2025 dell'Istituto.

La valutazione annuale del percorso formativo dello studente è stata articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si è concluso nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si è concluso a giugno.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi programmati);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- partecipazione assidua;
- rispetto delle norme disciplinari e partecipazione al dialogo scolastico
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento;
- il livello di competenze nell'ambito dell'insegnamento dell' Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

I criteri per l'attribuzione del credito scolastico presso la sede carceraria sono riportati nella CM n. 3 del 17/03/2016, per cui il punteggio del credito scolastico è attribuito moltiplicando per due il credito scolastico attribuito ad esito dello scrutinio finale del secondo periodo didattico sulla base della media dei voti assegnati, secondo l'allegato A del d.lgs.62/2017. Per quanto riguarda il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Per l'attribuzione del credito scolastico per l'anno in corso, saranno presi in considerazione i seguenti indicatori : media, interesse e impegno, partecipazione alle attività didattiche e complementari .In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato fino ad un massimo di quaranta punti.

I criteri di ammissione / non ammissione all'Esame di Stato presso la sede carceraria sono gli stessi di quelli adottati presso la sede centrale fermo restando le peculiarità dell'istruzione degli adulti richiamate dalla C.M.n.3 del 17/03/2016.

In relazione alla prima e alla seconda prova d'esame, per le quali la commissione, ai sensi dell'art. 21, comma 2 dell'OM n. 45 del 9/03/2023, dispone di un massimo di 20 punti, per un totale di quaranta punti, il punteggio sarà attribuito secondo le griglie di valutazione elaborate dai Dipartimenti dell'ISIS "E. Caruso" e proposte in allegato al presente documento (ALL. A1 e A2).

In relazione alla valutazione del colloquio d'esame ai sensi dell' art. 22 comma 10 dell' OM n.45, la Commissione dispone di venti punti ed attribuisce il punteggio secondo la

griglia di valutazione di cui all'allegato A all'ordinanza. (ALL.A3 al presente documento)

4.2 Gli obiettivi raggiunti in riferimento al profilo in uscita

Gli allievi hanno raggiunto nel complesso i seguenti obiettivi.

Obiettivi cognitivi

Competenze

- Sono in grado di applicare le conoscenze acquisite per la risoluzione di situazioni problematiche coinvolgenti anche diverse discipline in un'ottica pluridisciplinare.
- Hanno acquisito un'adeguata preparazione di base, nell'ambito dello specifico indirizzo di studio, adattabile al reinserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione negli studi.
- Sanno interpretare in un'ottica anche interdisciplinare fenomeni storici, sociali, giuridico - economici della struttura ricettiva alberghiera .
- Sanno agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzano tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicano le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Conoscenze

- Hanno arricchito trasversalmente la loro cultura di base, rendendola ora idonea ad affrontare anche aspetti della realtà sociale, produttiva ed enogastronomica
- Posseggono un'adeguata conoscenza dei mezzi espressivi e di comunicazione scritti e orali, che consentono di decifrare o elaborare testi di varia natura.
- Conoscono le tecniche operative di risoluzione di situazioni problematiche, coinvolgenti anche diverse discipline.
- Conoscono nell'evoluzione dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali

Abilità

- Hanno acquisito abilità linguistiche-espressive che consentono un'adeguata comunicazione.
- Sono in grado di operare collegamenti ed esprimere autonomamente giudizi critici.
- Sono in grado di operare scelte sia in campo personale sia professionale.
- Sono in grado di cogliere i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
- Sono in grado di applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Sono in grado di intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Obiettivi educativi

- Rispettano gli altri e le regole della vita di gruppo;
- Riflettono su sé stessi, gestiscono efficacemente il tempo e le informazioni, lavorano con gli altri in maniera costruttiva, si mantengono resilienti e gestiscono il proprio apprendimento e la propria carriera
- Agiscono da cittadini responsabili e partecipano pienamente alla vita civica e sociale
- Adottano atteggiamenti positivi di fronte alle difficoltà;
- Esprimono opinioni personali motivate rispettando quelle altrui.
- Svolgono la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Contribuiscono a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

Obiettivi di Educazione Civica

Nucleo	Risultati di apprendimento	Obiettivi specifici di apprendimento	Traguardi di competenza
Costituzione (diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà)	-Elementi essenziali di diritto pubblico e costituzionale -I caratteri della Costituzione – La struttura della Costituzione -Principi fondamentali	-Conoscere i caratteri fondamentali dei principali diritti e i rapporti etico sociali, tra i quali il diritto allo studio, alla libertà della cultura ed alla salute, la libertà dell'arte, della scienza e di insegnamento -Conoscere il concetto di libertà e di iniziativa economica -Conoscere i caratteri essenziali del regime giuridico della proprietà	-Saper distinguere lo scopo di favorire il pieno sviluppo della persona umana nella tutela costituzionale dei diritti e rapporti etico sociali -Saper riconoscere la funzione sociale nelle norme che disciplinano la proprietà
La Costituzione (il diritto al lavoro)	-Il diritto dovere al lavoro; il ruolo dei costituenti	- Conoscere i caratteri fondamentali dei principali diritti sociali dei lavoratori -Conoscere il concetto di diritto/dovere -Conoscere i presupposti della responsabilità giuridica	- Saper riconoscere i presupposti fondamentali della relazione lavoratore-datore di lavoro

4.3 Gli strumenti di valutazione adottati

Sono state effettuate dai docenti verifiche scritte e orali, non solo per accertare periodicamente il conseguimento degli obiettivi disciplinari, ma anche per attivare interventi differenziati per finalità e modalità, diretti a valorizzare le potenzialità di ciascun alunno. Per tale motivo, le prove tradizionali sono state affiancate da modalità di verifica di varia natura, sì da consentire periodici e rapidi accertamenti del livello raggiunto dai singoli e dalla classe in ordine a determinati traguardi formativi generali e specifici.

Le prove concordate dal Consiglio di Classe sono di seguito indicate.

Prove scritte:

- Strutturate e semistrutturate;
- Somministrazione di questionari;
- Esercitazioni tradizionali;
- Produzione di elaborati.
- Produzione di piatti

Prove orali:

Colloqui opportunamente strutturati, affiancati da verifiche alla lavagna.

In particolare si è verificato:

- l'esposizione orale sincrona e dialogata dei contenuti, individuale o per piccoli gruppi, a seguito di studio autonomo, ricerca o approfondimento;
- la stesura di elaborati o lo svolgimento di questionari ed esercizi in modalità sincrona con strumenti che consentano di monitorare in tempo reale l'attività degli studenti;
- la produzione di elaborati digitali, individuali o di gruppo, a seguito di consegne con carattere di ricerca, rielaborazione e approfondimento personale dei contenuti;

Le valutazioni sommative, espresse da ciascun docente, hanno determinato la formulazione del voto finale di sintesi al termine delle attività didattiche dell'anno scolastico in corso.

Lo strumento di valutazione privilegiato adottato da ciascun docente per le valutazioni disciplinari è costituito da una griglia disciplinare valida per ciascuna materia.

Per la valutazione delle prove scritte sommative e dei colloqui periodici sono state elaborate dai Dipartimenti disciplinari dell'I.S.I.S. "E. Caruso" e utilizzate dai docenti, griglie di valutazione curricolare di cui si allegano al presente documento quelle di Italiano e di Scienza e cultura dell'alimentazione come proposta per gli Esami di Stato (All. A1 e A2).

Infine di seguito viene riportata una griglia utile all'osservazione sistematica per quanto riguarda gli obiettivi educativi trasversali.

INDICATORI DI COMPETENZA	AUTONOMIA			RELAZIONE			PARTECIPAZIONE			RESPONSABILITÀ			FLESSIBILITÀ			CONSAPEVOLEZZA																																					
	è capace di reperire da solo strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace									interagisce con i compagni, sa esprimere e infondere fiducia, sa creare un clima propositivo									collabora, formula richieste di aiuto, offre il proprio contributo									rispetta i temi assegnati e le fasi previste del lavoro, porta a termine la consegna ricevuta									reagisce a situazioni o esigenze non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali, ecc.;									è consapevole degli effetti delle sue scelte e delle sue azioni							
ALUNNI/Prop. voto	*SI/NO/IN PARTE																																																				
	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP																																			

III PARTE

5 VERSO L'ESAME

5.1 Attività in preparazione dell'esame

Particolarmente significativa in vista della preparazione agli Esami di Stato è stata la partecipazione degli alunni, nel loro percorso di studi, alle seguenti attività, riprese successivamente in continuità con il lavoro iniziato negli anni scolastici precedenti (come indicato al punto 1.2 del documento):

- Concorso "Inventa il tuo Spot" X edizione
- PON "Trenta ore di Libertà" modulo "Liberi di cucinare"
- Concorso "I primi delle festività"
- Progetto "Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri"
- Manifestazione "La festa della Pianta" in collaborazione con il Polo Universitario
- PON "Dolci evasioni" FSE-Percorsi per Adulti e giovani adulti
- Corti Dentro 2022- IX Edizione- Festival del Cinema dei Diritti Umani
- Cerimonia del Diploma a. s. 2021/2022
- Hortus– Mediterraneo -Workshop di co-progettazione del Polo Universitario Penitenziario Federico II
- Progetto d'Istituto " A suon di cucchiarella"
- Concorso cinematografico " Cinema di libertà" – edizione 2023

Gli alunni del reparto T1, essendo sottoposti ad un regime di massima sicurezza e data la loro particolare condizione detentiva, come indicato *al punto 2.2 Composizione e storia del gruppo classe* del presente documento, non hanno avuto la possibilità di prendere parte a tutti i progetti posti in essere. Pertanto hanno partecipato solo al Concorso " Inventa il tuo Spot" , in merito al quale sono stati premiati con menzione speciale dalla Giuria, e al Progetto " Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri".

Tutte le attività indicate sono state finalizzate al conseguimento degli obiettivi comportamentali e cognitivi trasversali e quindi comuni, sinteticamente riportati altrove in questo documento.

Gli obiettivi comportamentali concernono l'acquisizione di nuove competenze da spendere in un contesto di legalità, la conoscenza e il rispetto delle regole, lo sviluppo dello spirito collaborativo, il saper dominare situazioni complesse e il saper programmare il proprio lavoro. Gli obiettivi cognitivi trasversali mirano a sviluppare negli studenti l'abilità di applicare in altri settori e nella vita pratica le idee, le nozioni, le tecniche acquisite, di imparare a organizzare e sintetizzare informazioni complesse, di acquisire un'adeguata terminologia, di operare collegamenti tra fatti, informazioni, nozioni.

Il Consiglio di Classe ha svolto alcune attività propedeutiche all' Esame di Stato. In particolare ha illustrato agli studenti:

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato
- l' articolazione delle varie fasi : prove scritte e colloquio

5.2 Simulazioni d'esame svolte

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate simulazioni della prima e della seconda prova scritta. Per la prima prova scritta, sulla base delle indicazioni fornite dall'OM n. 45 del 2023, le simulazioni sono state fatte secondo le modalità indicate nel D.M. 1095 del 21 novembre 2019, dove veniva specificato che la prova di Italiano è articolata in sette prove, di cui 2 di tipologia A-Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano; 3 prove di tipologia B-Analisi e produzione di un testo argomentativo; 2 prove di tipologia C-Riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su

tematiche di attualità. Le simulazioni della seconda prova riguardante le discipline di indirizzo sono state svolte secondo le modalità indicate dai quadri di riferimento allegati al D.M. n.769 del 2018 per l'articolazione enogastronomica, ovvero le seguenti tre tipologie di prova: TIPOLOGIA A, Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati; TIPOLOGIA B, Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale); TIPOLOGIA C, Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale. La prova ai sensi dell'art. 20 comma 8 dell'OM n.45 del 2023, è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalla commissione in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. Per la correzione delle prove sono state adottate griglie elaborate dai dipartimenti di riferimento, che sono allegate al presente documento (ALL. A1 e A2).

Sono poi state svolte delle simulazioni di colloquio di esame, al fine di consentire agli alunni di acquisire un'adeguata padronanza sulle modalità di svolgimento dello stesso, sui nodi concettuali interdisciplinari individuati dai docenti del C.d.C. (cfr. 3.2)

Il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla Commissione ai sensi dell'art. 22, comma 8, dell'OM 45/2023 (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema), con la trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Ai fini della predisposizione e dell'assegnazione dei materiali ai candidati, all'inizio della giornata dei colloqui, la Commissione terrà conto del percorso didattico effettivamente svolto, delle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi. Nella conduzione del colloquio si terrà conto inoltre del Curriculum dello studente.

Come previsto nei percorsi di secondo livello di istruzione per adulti, nella fase successiva del colloquio, il candidato, in sostituzione dell'elaborazione dell'esperienza di PCTO, esporrà le esperienze di tipo formativo e lavorativo svolte durante il percorso di studi anche in collegamento con le esperienze pregresse al fine di una rilettura biografica del percorso culturale e formativo individuale nelle prospettive dell'apprendimento permanente.

Si riporta di seguito un percorso pluridisciplinare, concernente la tematica indicata in precedenza, "La scienza a tavola" (cfr. 3.2), elaborato dai docenti nei nodi interdisciplinari e proposto agli studenti per far loro comprendere il meccanismo del colloquio di esame.

Tematica del nodo concettuale	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	CUCINA	SALA
La scienza a tavola	Marinetti "Manifesto della cucina futurista"	La Prima Guerra mondiale	The slow food Movement	I problemi di scelta	Il cibo del futuro e lo spreco alimentare	Manifesto della cucina molecolare italiana	Nuove tendenze delle strutture turistico-ristorative

Le altre tematiche affrontate a livello pluridisciplinare sono state l'uso dei prodotti del territorio e la dieta mediterranea, la cultura del cibo e la semplicità dei prodotti, l'uso dei prodotti a chilometro zero.

IV PARTE

ALLEGATI

AII. A - GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROPOSTE PER LE PROVE DI ESAME

All. A1 Griglia di valutazione della prima prova scritta

All. A2 Griglia di valutazione della seconda prova scritta

All. A3 Griglia di valutazione del colloquio

Prospetto firme Docenti del Consiglio di Classe

ALL. A
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE DI ESAME

**ALL. A1: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (art. 21.OM n.45 del9/3/2023,
– ai sensi del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21 novembre 2019-)**

ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2022/23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO
TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

ALUNNO.....CLASSE.....SEZ.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Ideazione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideazione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideazione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideazione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna Comprensione del testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici	Rispetto dei vincoli posti nella consegna pienamente adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali approfondita e completa;	20	4	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna adeguato; comprensione dei nuclei tematici fondamentali globalmente corretta ma non approfondita;	15	3	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna parziale; comprensione dei nuclei tematici fondamentali non sempre adeguata con qualche imprecisione;	10	2	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna scarsamente rispettati; comprensione dei nuclei tematici fondamentali quasi del tutto errata;	Da 1 a 5	1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta); Interpretazione corretta e articolata del testo	Analisi del testo esaustiva e precisa; interpretazione completa e articolata;	20	4	
	Analisi del testo adeguata; interpretazione globalmente completa e articolata;	15	3	
	Analisi del testo semplice e lineare; interpretazione parzialmente corretta e articolata;	10	2	
	Analisi del testo imprecisa; interpretazione scorretta e disarticolata.	Da 1 a 5	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				___/20

ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2022/23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO
TIPOLOGIA B ANALISI DEL TESTO

ALUNNO.....CLASSE.....SEZ.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Ideazione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideazione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideazione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideazione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni efficaci e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto; Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita, con ricchezza e correttezza di riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione	20	4	
	Individuazione di tesi e argomentazioni adeguata, con riferimenti culturali sostanzialmente corretti e congruenti allo sviluppo dell'argomentazione	15	3	
	Individuazione parziale di tesi e argomentazioni, con riferimenti culturali parzialmente congruenti all'argomentazione	10	2	
	Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni, con riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere lo sviluppo dell'argomentazione	Da 1 a 5	1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo esaustivo e preciso; utilizzo di connettivi pertinenti	20	4	
	Percorso ragionativo completo e attinente; utilizzo di connettivi sostanzialmente adeguato	15	3	
	Percorso ragionativo semplice e lineare; uso di connettivi non sempre adeguato.	10	2	
	Percorso ragionativo impreciso e frammentario; uso errato dei connettivi	Da 1 a 5	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				___/20

**ISIS "ENRICO CARUSO" NAPOLI Anno scolastico 2022/23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO
TIPOLOGIA C ANALISI DEL TESTO**

ALUNNOCLASSE.....SEZ.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Ideazione e organizzazione del testo chiara, ordinata e organica; testo coerente, coeso e fluido	20	4	
	Ideazione e organizzazione del testo adeguatamente chiara e ordinata; testo sostanzialmente coerente e coeso	15	3	
	Ideazione e organizzazione del testo parzialmente chiara e ordinata; testo non sempre coerente e coeso	10	2	
	Ideazione e organizzazione del testo poco articolata, disordinata e confusa; testo impreciso e poco coeso	Da 1 a 5	1	
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico vario e adeguato al registro comunicativo, forma fluida e corretta, uso efficace della punteggiatura	20	4	
	Lessico adeguato al registro comunicativo, forma complessivamente corretta, uso della punteggiatura quasi sempre efficace	15	3	
	Lessico generico e abbastanza rispondente al registro comunicativo, forma semplice ma corretta, punteggiatura non sempre appropriata	10	2	
	Lessico impreciso e poco rispondente al registro comunicativo, forma carente, gravi errori di punteggiatura	Da 1 a 5	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze esaurienti e originali, sostenute da citazioni efficaci e da giudizi critici ben documentati	20	4	
	Conoscenze adeguate, sostenute da citazioni e giudizi critici coerenti	15	3	
	Conoscenze semplici sostenute da citazioni e giudizi critici sostanzialmente congruenti, anche se non sempre efficaci	10	2	
	Conoscenze deboli e imprecise, sostenute da citazioni e giudizi critici inefficaci e frammentari	Da 1 a 5	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi; Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Traccia pienamente rispettata; titolo coerente con il testo e parafrasi efficace; esposizione ordinata e lineare.	20	4	
	Traccia adeguatamente rispettata, titolo coerente e parafrasi corretta; esposizione sostanzialmente ordinata.	15	3	
	Traccia parzialmente rispettata, titolo e parafrasi sommarie; esposizione non sempre lineare.	10	2	
	Traccia non adeguatamente rispettata, titolo incoerente e parafrasi inesistente; esposizione frammentaria e disorganica	Da 1 a 5	1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e precisi	20	4	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali attinenti	15	3	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali semplici ed essenziali	10	2	
	Articolazione delle conoscenze e riferimenti culturali imprecisi e frammentari	Da 1 a 5	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO				___/20

La griglia di valutazione per la prima prova scritta di italiano è stata realizzata tenendo conto delle indicazioni ministeriali relative agli indicatori ed ai descrittori del nuovo Esame di Stato 2023. Nell'ottica di una valutazione equilibrata e razionale delle conoscenze e delle competenze acquisite dall'allievo al termine del percorso di studi previsto, in armonia con le scelte sostenute dal Dipartimento negli ultimi anni relativamente ai criteri di progettazione ed alle metodologie didattiche condivise, in accordo con la modalità di valutazione delle verifiche formative e sommative in itinere e soprattutto delle prove parallele comuni, svolte durante l'intero anno scolastico, i docenti hanno scelto di accorpare alcuni indicatori relativi alla parte generale che potessero favorire una valutazione meno settoriale e più globale dell'allievo. Stesso ragionamento è stato adottato per gli indicatori specifici. La considerazione di un indicatore in maniera isolata è avvenuta ogni volta che si volesse fare esplicito riferimento alla valutazione di una particolare abilità o competenza relativa ad una precisa tipologia di prova.

**ALL. A2: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (art. 21.OM n.45 del 9/3/2023,
– ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018-)**

**ISIS “ENRICO CARUSO” NAPOLI
Anno scolastico 2022/23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO**

ALUNNO.....CLASSE.....SEZ.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max.3punti)		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max.6punti)		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenze (max.8punti)		
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max.3punti)		
Totale prova (max.20punti)		

ALL. A3: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (art. 22, comma 10 OM n. 45 del 9/3/2023, ALL. A)**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 e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	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				



Sezione Staccata
Casa Circondariale "Pasquale Mandato" di Secondigliano
Napoli

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

ESAMI CONCLUSIVI DI STATO
Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Art. 17-comma 1- Dlgs 62/2017
O.M. n. 45 del 9/03/2023

Consiglio di Classe della V^a Sez. H

Docenti	Firma
Antonella Capasso	
Fontana Benedetta	
Angelique Elisabeth Mazzei	
Giovanna Cimmino	
Iolanda Trasacco	
Luigi Montanino	
Veronica Della Ratta	
Giovanni Sessa	