

## I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Prot. n. 3554 del 24/05/2022

### Corso Serale per adulti Indirizzo Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505



CORSI  
SERALI

*anno scolastico 2021/22*

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V sez.A Enogastronomia

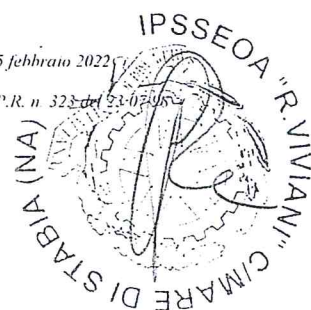
*Corso di II livello Istruzione per Adulti*

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

Formulato ed approvato il 15 maggio 2021 Formulato ai sensi del D. lgs. 62/2017 e della delibera n. 50 del CdD del 25 febbraio 2022

Approvato il 15 maggio 2022 ai sensi dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e allegati ed ai sensi dell'art. 5 del regolamento del D.P.R. n. 323 del 23-07-05



## INDICE DEL DOCUMENTO

1. Informazione sul curricolo
2. Profilo della classe
3. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione
4. Indicazioni sull'attività didattica
5. DDI
6. Valutazione degli apprendimenti
7. Appendice normativa

### Allegati

- Consuntivi discipline - all. n. 1
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno - all. n. 2
- Tracce della I e II prova di simulazione Esame di Stato – all. n. 3



# 1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

## Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

## PECUP

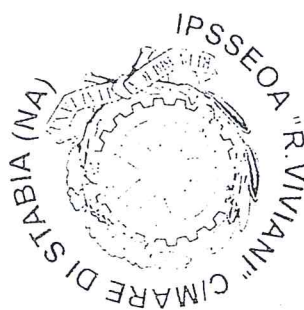
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro-mozione del *Made in Italy*.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione delle iniziative culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



## QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

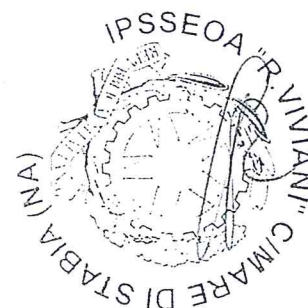
INSEGNAMENTI GENERALI DISCIPLINE	II periodo didattico		III periodo didattico
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	11	11	11
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	II periodo didattico		III periodo didattico
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	3	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Totale ore settimanali	12	14	12



## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof.ssa Principe Giuseppina
DOCENTE	DISCIPLINA
PARLATO BERNADETTE	Italiano e Storia
TONDO PATRIZIA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
TODISCO PALMA	Lingua Francese
PAGANO MICHELE	Matematica
ISERNIA PIETRO PAOLO	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
LAURO FRANCESCO	Lingua Inglese
RUGGI GIUSEPPE A.	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina
GALLO GIUSEPPE	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita
NASTRI MODESTINO	Religione



CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	Di Nocera C.	Matrone M.	Parlato B.
Storia	Di Nocera C.	Matrone M.	Parlato B.
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Terracciano S.	Tondo P.	Tondo P.
Lingua Francese	Todisco P.	Federico M.	Todisco P.
Matematica	Pagano M.	Pagano M.	Pagano M.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	D'Oria M.R.	De Gaetano A.	Isernia P. P.
Lingua Inglese	Atorino F.	Lauro F.	Lauro F.
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Ruggi G.A.	Ruggi G.A.	Ruggi G.A.
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita		Gallo G.	Gallo G.
Religione	Scarica A.	Tavella R.	Nastri M.



## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Cognome e nome	
1.	ARCADIO SALVATORE
2.	CACACE ANNA
3.	CIRILLO CARMELA
4.	COPPOLA GIUSEPPE
5.	D'ANTUONO ANNA MARIA
6.	DE CARLO ROSA
7.	DE SIMONE LUCIA
8.	DI CAPUA ELISA
9.	FEDERICO CATERINA
10.	LUCIBELLO ALESSANDRO
11.	MASSA RAFFAELE
12.	MATRONE PASQUALE
13.	MOLETO PIETRANGELO
14.	PALUMMO PALMA
15.	PIPELNINO DOMENICO
16.	SOMMA SALVATORE
17.	TITO CARMELA
18.	VANACORE GIOVANNA ASSUNTA

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A - indirizzo Enogastronomia è composta da:

- studenti promossi appartenenti al nostro istituto;
- studenti iscritti solo dallo scorso anno scolastico, dalla classe IV eno.

Tutto questo all'inizio ha reso il gruppo classe piuttosto disomogeneo per il senso di responsabilità e le abilità di base. Una piccola parte degli alunni si distingueva per l'impegno costante e partecipava attivamente alle lezioni; desiderosi di apprendere, di migliorare e potenziare le loro capacità, contribuendo così ad un proficuo dialogo educativo. La maggior parte degli allievi dimostrava una modesta motivazione nello studio. Tuttavia, grazie all'impegno di studenti ed insegnanti la classe è riuscita nel corso dell'anno scolastico a superare i propri limiti e a livellare in buona parte le proprie conoscenze e competenze. Tutto è stato reso possibile dalle continue sollecitazioni degli insegnanti e dalla partecipazione all'attività didattica abbastanza attiva. Già dal primo quadrimestre è stata attivata la piattaforma GSuite Education, piattaforma per la didattica a distanza per andare incontro alle esigenze degli studenti lavoratori. Nel corso dell'anno scolastico infatti, sono state progettate lezioni attive, dinamiche, volte a favorire il ragionamento ed il confronto di posizioni, alternando i momenti informativi a quelli di dibattito aperto. Lo studio domestico è stato mediamente costante e nel corso dell'anno ha coinvolto sufficientemente gli allievi, consentendo, al momento, una previsione favorevole all'ammissione all'esame conclusivo per la quasi totalità della classe. Per quanto riguarda l'ambito comportamentale, gli allievi si sono mostrati sostanzialmente rispettosi delle regole e dell'Istituzione scolastica, con frequenza mediamente costante e regolare. Il dialogo educativo, per la maggior parte degli alunni, è risultato.



generalmente, di disponibilità all'ascolto e ha consentito ai docenti di lavorare in un clima sereno, anche se non sempre stimolante e produttivo. Dal punto di vista pratico va segnalato che alcuni studenti svolgono già in modo saltuario, altri in maniera costante, attività lavorative nel settore di loro competenza e mostrano maturità professionale al di fuori dell'ambito scolastico. I risultati conseguiti al termine dell'anno scolastico risultano diversificati ma rivelano un miglioramento rispetto alla situazione iniziale ed un conseguente progresso cognitivo. Alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi previsti dall'itinerario didattico partecipando al dialogo educativo con serietà e interesse; la maggior parte della classe ha riportato risultati sufficienti mostrando maggior interesse e costanza nello studio; infine, gli allievi che nel I quadrimestre avevano mostrato maggiori difficoltà, hanno fornito segnali di progressione nell'apprendimento mostrando comunque serietà nell'impegno.





### 3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

All'interno della classe non sono presenti studenti BES

### 4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- Problem solving
- Studio di casi aziendali
- Project work
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

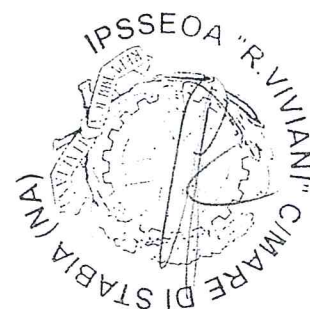
#### AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

##### *Strumenti*

- Libri di testo
- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma *Google Workspace*

##### *Spazi dell'apprendimento*

- Aula
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende





## COMPETENZE SVILUPPATE

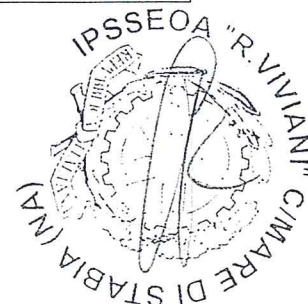
L'attività didattica ha teso al perseguimento delle seguenti **competenze di Asse**, delle seguenti **competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale** e delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti e allegate al presente documento.

Al fine di favorire l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole materie e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale sono stati sviluppati i seguenti nodi interdisciplinari

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico		
Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario			

--	--	--	--

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
06	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
07	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
08	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
09	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



## ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La legge n.92 del 20 agosto 2019 ha reso obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado a partire da questo anno scolastico.

Il nostro Collegio dei docenti ha approvato in data 29.10.2021 con delibera n. 38 il Curricolo di Educazione civica ad integrazione del curriculum verticale d'Istituto.

Il curriculum di Educazione civica dell'IPSSEOA Viviani ha l'obiettivo di sviluppare negli allievi la capacità di sentirsi cittadini attivi ossia persone titolari di diritti inviolabili e nel contempo, consapevoli dei doveri inderogabili della società di cui fanno parte in ogni ambito, da quello familiare a quello scolastico, ad ogni livello da quello regionale, a quello nazionale, a quello Europeo, a quello mondiale, ed in ogni momento nella loro vita quotidiana, nello studio e nel contesto lavorativo.

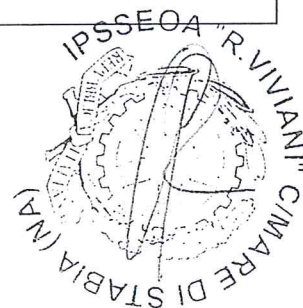
Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in **unità di apprendimento interdisciplinari** condivise dal Consiglio di classe, con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macronuclei tematici: **Costituzione, Istituzioni e legalità, Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**

### UDA INTERDISCIPLINARI PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Titolo dell'UdA: <b>Cibo e diritti</b>	Periodo I e II Quadrimestre
<b>COMPETENZE ALLEGATO C LINEE GUIDA DM 35/2020</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li><li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li><li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li><li>• Compiere scelte di cittadinanza coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li><li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li></ul>	
<b>FINALITÀ</b> <p>Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, di equità, di rispetto.</p>	



Tematiche	Nodi interdisciplinari	Attività ed esperienze collegate
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli Alimenti: Effetti e benefici</li> <li>• Lab. Sala= Dalla vite al vino</li> <li>• Italiano= Verga</li> <li>• Francese= Prodotti Bio</li> <li>• Inglese= Healthy Food</li> <li>• Lab. Cucina= La filiera</li> </ul>	Enogastronomia e filiera corta	Attività laboratoriale; PCTO; Progettazione Didattica;
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli Alimenti: Proprietà nutritive</li> <li>• Lab. Sala= Degustazione di Olio</li> <li>• Italiano= Giovanni Verga</li> <li>• Francese= Le regime Méditerranéenne</li> <li>• Inglese= Healthy Eating</li> <li>• Lab. Cucina= Panificazione</li> </ul>	Pane ed Olio	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli Alimenti: Le malattie alimentari</li> <li>• Lab. Sala= Il vino</li> <li>• Italiano= Pirandello</li> <li>• Francese= Les pyramide alimentaire</li> <li>• Storia= Il fascismo</li> <li>• Lab. Cucina= I grassi in cucina</li> </ul>	Obesità	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli Alimenti: Macronutrienti</li> <li>• Lab. Sala= Vini del nostro territorio</li> <li>• Italiano= Giovanni Pascoli</li> <li>• Francese= Piramide Alimentaire</li> <li>• Storia= La prima guerra mondiale</li> <li>• Lab. Cucina= Prodotti Tipici</li> </ul>	I prodotti tipici	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli Alimenti: Benefici legati al cioccolato</li> <li>• Lab. Sala= Abbinamento Cibo-Vino</li> <li>• Italiano= Gabriele D'Annunzio</li> <li>• Inglese= The chocolate</li> <li>• Lab. Cucina= la lavorazione del cioccolato</li> </ul>	Il cioccolato	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli Alimenti: le regole per una corretta alimentazione</li> <li>• Lab. Sala= Banqueting</li> <li>• Italiano= Gabriele D'Annunzio</li> <li>• Lab. Cucina= Igiene e Sicurezza Alimentare</li> </ul>	La bellezza in tavola	



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli Alimenti: la dieta mediterranea</li> <li>• Lab. Sala= Vini Campani</li> <li>• Storia= la prima guerra mondiale</li> <li>• Francese= le chocolat</li> <li>• Inglese= the food pyramid</li> <li>• Lab. Cucina= I marchi di qualità</li> </ul>	<p>Sapori mediterranei</p>	
--	----------------------------	--



## PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

*A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof. Giuseppe Alfredo Ruggi*

### **Progetto d'Istituto “Una rete per il futuro”**

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

Il PCTO, attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curriculum.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento ed approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** e, per alcuni allievi, periodi di **stage esterni in azienda** per un minimo di **210 ore**.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

- essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Durante gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 il PCTO ha seguito, ove possibile, quanto programmato ma, in considerazione dell'emergenza COVID, è stato necessario rivedere parti del progetto, eliminando alcune attività ed integrandolo con momenti di formazione a distanza.



## **DESCRIZIONE DEL PERCORSO REALIZZATO**

Attività a distanza:

- **TOUR VIRTUALI:** sfruttando eventi social, tecnologie gratuite ed esperienza maturate nel tempo. Sono stati organizzati “TOUR VIRTUALI DA CASA” alla scoperta delle bellezze del nostro territorio e visitando virtualmente aziende ristorative. Gli studenti hanno potuto così visitare ristoranti e ville per eventi sfruttando la tecnologia delle foto a 360° del portale MATRIMONIO.COM. Hanno ammirato bellezze paesaggistiche, coltivazioni e vigneti locali utilizzando GOOGLE MAPS e GOOGLE STREET VIEW e sono entrati nelle cucine stellate come il ristorante LA PERGOLA A ROMA, sfruttando tecnologie di CROMA-KEY e GreenScreen attraverso videoconferenze su GMEET. □ ragazzi hanno partecipato al tour virtuale delle scuole professionali di CAST ALIMENTI e di ALMA per Orientamento in Uscita
- **EVENTI SOCIAL:** sono state organizzati Aperitivi Social, incontri per scambi di auguri Pasquali festeggiate feste di compleanno condividendo ricette di prodotti dolciari.
- **IL MONDO DEL LAVORO:** sono state effettuate video-lezioni inerenti la ricerca di un lavoro, la lettura di un annuncio di lavoro, la stesura di una lettera motivazionale, stesura del Curriculum in formato Europeo EUROPASS e come affrontare un colloquio di lavoro.
- **PROMOZIONE DI CORSI PROFESSIONALI GRATUITI:** numerosi enti locali e nazionali, dal periodo di quarantena mi hanno contattato per promuovere iniziative. Ovviamente, da buon insegnante, tali eventi sono stati filtrati e poi condivisi con tutti gli studenti. Tra gli ultimi eventi promossi, quello di INCIBUM, nota scuola professionale della Campania, che ha organizzato in corso gratuito di cucina con prestigiosi chef, a numero chiuso.





<b>Progetti P.O.N.</b>	<b>Anno scolastico</b>	<b>Durata</b>
<i>Il casaro: apprendere un 'antica arte</i>	2017/18	30 h
<i>Il vino e le cantine, anche io sommeliere</i>	2017/18	30h
<i>Cake's and dreams</i>	2017/18	30h
<i>Wedding PLA...net</i>	2018/19	30h
<i>Creatività di intagli, tutto può diventare arte</i>	2018/19	30h
<i>English for tourism and ospitality</i>	2018/19	30h
<b>Visita aziendale</b>	<b>Anno scolastico</b>	<b>Data</b>
<i>Campus Università Principe di Napoli - Agerola</i>	2019/20	07/12/2019
<b>Attività di formazione in assetto lavorativo</b>	<b>Anno scolastico</b>	<b>Data</b>
<i>Open-Day IPSSEOA "R. Viviani"</i>	2019/20	12/12/2019
<i>Open-Day IPSSEOA "R. Viviani"</i>	2019/20	24/01/2020
<i>Fiera Campionaria – Sagra di Sant'Antonio Abate (NA)</i>	2019/20	dal 16/01/2020 al 26/01/2020
<b>Partecipazione ad eventi</b>	<b>Anno scolastico</b>	<b>Data</b>
<i>Chocoland: la fiera del Cioccolato a Sorrento</i>	2019/20	5/12/2019

## ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ED AVVICINAMENTO ALL'ESAME DI STATO

### SOMMINISTRAZIONE PROVE INVALSI

- 14 marzo 2022 Matematica
- 16 marzo 2022 Italiano
- 21 marzo 2022 Inglese

### SOMMINISTRAZIONE PROVE DI SIMULAZIONE ESAME DI STATO

#### SIMULAZIONE I PROVA

- 06 aprile 2022
- 04 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

#### SIMULAZIONE II PROVA

- 05 aprile 2022
- 03 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti



## 5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid19 hanno determinato il mantenimento, per l'anno scolastico 2021-2022, del *Piano per la DDI* approvato in ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020 per la gestione dei casi di positività nel corso dell'anno scolastico.

A seguito dell'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare di Stabia e di Agerola, è stato necessario sospendere le attività didattiche in presenza dal 10 al 17 gennaio 2022, data in cui le classi sono rientrate in presenza garantendo la DDI per i casi previsti dalla normativa.

Le attività in DDI sono svolte nel quadro disegnato dai seguenti **principi**:

- tutela del diritto allo studio
- mantenimento del dialogo e della comunicazione tra le varie componenti del sistema scuola
- collegialità delle scelte
- valutazione in itinere e conclusiva come valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento

e nel perseguimento dei seguenti **obiettivi**:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- garantire l'apprendimento degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP e valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante.

Gli **strumenti** utilizzati per la DDI sono stati:

- il sito istituzionale
- il registro elettronico *Argo*
- la piattaforma *Google Workspace*
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

Sono state, infine, privilegiate le **metodologie** fondate sulla formazione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentissero la costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.



## 6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (scheda tratta dal PTOF)

### PARTECIPAZIONE

- Propositiva
- Recettiva
- Sollecitata
- Passiva
- Di disturbo

### IMPEGNO

- Tenace
- Adeguato
- Opportunistico
- Discontinuo
- Scarso

### FREQUENZA

- Regolare
- Discontinua
- Saltuaria
- Assente

### METODO DI STUDIO

- Elaborativo
- Organizzato
- Ripetitivo
- Disorganizzato

### PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- Notevole
- Accettabile
- Irrilevante
- Negativa

### ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI

- Disponibile
- Passivo
- Oppositivo
- Aggressivo

### VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale e finale, da 10 a 1 è determinata dai seguenti indicatori:

- L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- L'acquisizione delle abilità
- Uso del linguaggio
- La progressione nell'apprendimento
- L'impegno
- La partecipazione alle attività didattiche e complementari

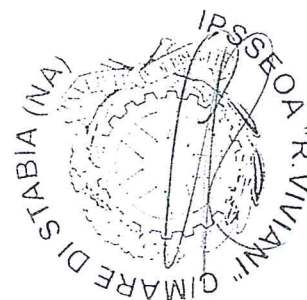


TABELLA DI VALUTAZIONE  
(scheda tratta dal PTOF)

LIVELLO	VOTI	GIUDIZIO	DESCRITTORI (conoscenze, competenze, capacità)
I	1-3	Insufficienza molto grave	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto. Partecipa in modo passivo e disinteressato Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
	4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza frammentaria. Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante. Lavora in modo discontinuo. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
II	5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo. Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.
III	6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo regolare, ma poco approfondito. Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.
	7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.
IV	8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento
V	9-10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di un lavoro autonomo.



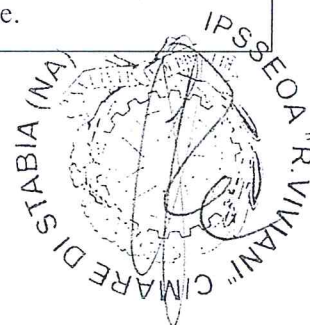
## VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

In ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020, il nostro Istituto ha approvato (Delibera n. 30 CdD del 20.10.2020) il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, comunemente individuata con la sigla DDI.

Il Piano prevede strumenti, metodologie, ed obiettivi delle attività che dovranno essere svolte a distanza ed in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché i criteri e gli indicatori di valutazione degli apprendimenti.

La griglia di valutazione del profitto, definita all'interno del Piano ed applicata come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è la seguente

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata scarsa o assente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.



## CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

### CREDITO SCOLASTICO

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **cinquanta punti**. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantèsimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022.

### TABELLA CREDITO SCOLASTICO

(ALLEGATO A di cui all'art.15 co.2 d.lgs. n. 62 13 aprile 2017)

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

### ALLEGATO C – Tabella 1 – Conversione del credito scolastico

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50



In conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (Delibera n. 50 del 25.02.2022), ai Consigli di classe è data la facoltà di attribuire il punteggio massimo della banda di oscillazione, nel caso in cui l'allievo abbia conseguito una media dei voti uguale o superiore alla metà della banda (per es. 6,50, 7,50, ecc.) o sussistano almeno due delle seguenti condizioni:

- assiduità nell'impegno e nella frequenza (non più del 10% di assenze rispetto al monte ore curriculare nell'arco dell'intero anno scolastico, escluse le assenze prolungate e/o periodiche dovute a seri e certificati motivi);
- partecipazione ad attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, manifestazioni anche professionali organizzate dalla Scuola);
- partecipazione attiva e costruttiva agli organi studenteschi (rappresentanti di classe, di Istituto, ecc.);
- credito formativo documentato.

Nel caso in cui lo studente abbia effettuato nell'anno scolastico un numero di assenze superiore a 30 gg., sarà attribuito il minimo della banda di oscillazione, così come in tutti gli altri casi non rientranti nelle condizioni sopraelencate (eccezione fatta per i casi in deroga da valutare singolarmente dietro presentazione di opportuna certificazione).

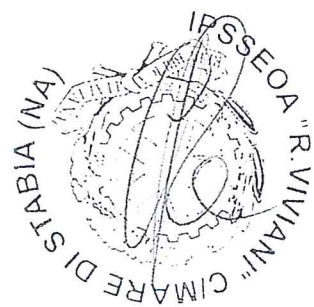
### **CREDITO FORMATIVO**

I crediti formativi sono valutati dal Consiglio di Classe secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 4.

In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato, in particolare corsi di lingua, laboratori musicali, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono attività valide per determinare il credito formativo a condizione che siano state svolte fuori dalla scuola e che siano debitamente documentate attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi, anche:

- dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
- della durata complessiva delle attività;
- della continuità delle esperienze.



# GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

IPSSEOA "RAFFAELE VIVIANI"  
VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA  
A.S. 2021-2022

Candidato/a \_\_\_\_\_ classe V SEZ. \_\_\_\_\_ ART. \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA – ITALIANO

TIPOLOGIA \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI (max. 15)		
		1	2	3
COERENZA ALL'ENUNCIATO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aderenza alla consegna</li> <li>- Pertinenza all'argomento proposto</li> <li>- Efficacia complessiva del testo</li> <li>- Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (analisi del testo <i>tip. A</i>, analisi e produzione di un testo argomentativo <i>tip. B</i>, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità <i>tip. C</i>)</li> </ul>	1	2	3
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rielaborazione critica dei contenuti in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti</li> <li>- Comprensione ed interpretazione del testo proposto</li> <li>- Comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione</li> <li>- Coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzazione e di eventuale argomentazione</li> <li>- Significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni.</li> <li>- Rielaborazione personale</li> </ul>	1	2	3
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Articolazione chiara ed ordinata del testo</li> <li>- Equilibrio tra le parti</li> <li>- Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)</li> <li>- Continuità tra frasi, paragrafi, e sezioni</li> </ul>	1	2	3
LESSICO E STILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proprietà e ricchezza lessicale</li> <li>- Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale scelta</li> </ul>	1	2	3
CORRETTEZZA LESSICALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correttezza ortografica</li> <li>- Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali)</li> <li>- Correttezza morfo-sintattica</li> <li>- Punteggiatura</li> </ul>	1	2	3
TOTALE PUNTI				

CASTELLAMMARE DI STABIA, li \_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE



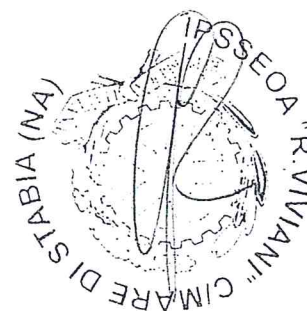


GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESAME di STATO -SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,

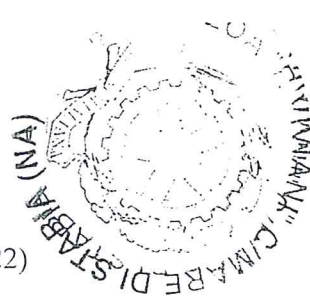
Indicatore	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta della consegna operativa Max 1,5 punti	completa	1,5	
	adeguata	1	
	scarsa	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline Max 3 punti	ottima	3	
	buona	2,5	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Max 4 punti	ottima	4	
	buona	3	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Capacita' di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici Max 1,5 punti	Appropriata e corretta	1,5	
	Complessivamente corretta	1	
	Parzialmente corretta	0,5	
<b>Totale (max 10)</b>			

ALUNNO.....





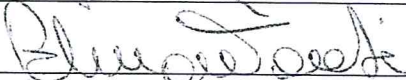
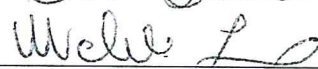

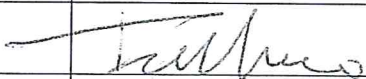

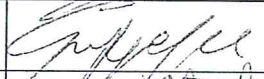

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia valutazione del colloquio orale (O.M. n. 65 del 14.03.2022)


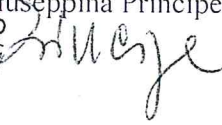


Candidato: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Classe V Sezione: \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione 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 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				____/25

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
FIRME		
DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
PARLATO BERNADETT	Italiano e Storia	
TONDO PATRIZIA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricett	
TODISCO PALMA	Lingua Francese	
PAGANO MICHELE	Matematica	
ISERNIA PIETRO	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
LAURO FRANCESCO	Lingua Inglese	
RUGGI GIUSEPPE A.	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucin	
GALLO GIUSEPPE	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
NASTRI MODESTINO	Religione	

Castellammare di Stabia, 15/05/2022


 Dirigente Scolastico  
 Prof.ssa Giuseppina Principe  


## 7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

In allegato

## 8. APPENDICE NORMATIVA

- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- Legge 20 agosto 2019, n. 92, recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’Educazione civica”
- Ordinanza ministeriale n. 65 del 14.03.2022 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2021/2022



CONSUNTIVI DISCIPLINARI

CLASSE V ENO – corso Serale Istruzione per Adulti

<b>MATERIA</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>DOCENTE</b>	BERNADETTE PARLATO
<b>ORE SETTIMANALI</b>	5
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper effettuare un'approfondita analisi contenutistica e formale di testi.</li> <li>• Saper leggere criticamente testi, sia in riferimento all'opera di un singolo autore, sia in riferimento al contesto storico-culturale in cui opera.</li> <li>• Saper operare confronti critici e collegamenti tra testi, temi, autori.</li> <li>• Saper contestualizzare la produzione letteraria in relazione alle problematiche storico-culturali dell'epoca.</li> <li>• Saper leggere autonomamente testi integrali di autori moderni italiani e stranieri.</li> <li>• Saper argomentare oralmente e per iscritto in modo approfondito, coerente e formalmente corretto.</li> <li>• Saper formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali.</li> </ul>

**TEMI GENERALI  
DEL PROGRAMMA  
SVOLTO  
(al 15/05/2022)**

**MODULO I** “L’età del realismo: Scapigliatura,  
Naturalismo e Verismo”

- *L’età dell’imperialismo: la situazione economica e politica, gli intellettuali, l’immaginario*
- *Il Positivismo*
- *Le poetiche: Naturalismo e Verismo*

**La Scapigliatura**

**Il naturalismo francese**

**GIOVANNI VERGA**

- *La “conversione” poetica e la conquista dell’originalità*
- *La pietà per “i vinti”: tra denuncia sociale e dimensione mitico-simbolica*

*Testi:* da Vita dei campi “Rosso Malpelo”  
da I Malavoglia “La famiglia Toscano”

**MODULO II** “Il Decadentismo e la poesia simbolista”

**La nascita della lirica moderna**

**L’estetismo**

**GABRIELE D’ANNUNZIO**

- *L’estetizzazione della vita e l’aridità*  
*Testi:* da Il piacere “Andrea Sperelli e l’attesa dell’amante”
- *L’ebbrezza panica come dissolvenza fisica nella natura.*  
*Testi:* da Alcyone “La pioggia nel pineto”

**GIOVANNI PASCOLI**

- *Una poetica decadente*
- *Il simbolismo impressionistico*  
*Testi:* da Myricae “X agosto”
- *Tra “nido” e “vertigine”: lo smarrimento di fronte al mistero e alla morte*

**MODULO III** “Il disagio della civiltà e la coscienza della crisi nell’opera di Svevo e Pirandello”

**La narrativa europea della crisi**

**ITALO SVEVO**

- *La coscienza dell’inetitudine come dramma universale*

<b>METODOLOGIE</b>	<p>Il tentativo sarà quello di far metabolizzare al meglio i contenuti dei moduli oggetto di studio, in quanto non solo propedeutici ad un valido e corretto svolgimento del quinto anno, ma costituiscono mezzi fondamentali per il conseguimento di obiettivi di alto valore formativo e cognitivo.</p> <p><u>Metodologie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale</li> <li>-Lezione interattiva (brainstorming, discussione guidata, problem solving)</li> <li>- Lettura analitico-interpretativa di testi letterari</li> <li>- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate</li> </ul>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero curricolare	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	LA MIA NUOVA LETTERATURA – VOLUME 3 DALL'UNITÀ DI ITALIA AD OGGI	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fotocopie e/o dispense integrative a cura del docente</li> <li>- Mappe concettuali</li> <li>- Internet</li> <li>- Lavagna elettronica Lim</li> <li>- Pc</li> </ul>	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi Esercitazioni scritte	2 nel 1° quadrimestre 2 nel 1° quadrimestre	2 nel 2° quadrimestre 2 nel 2° quadrimestre



<b>MATERIA</b>	<b>STORIA</b>
<b>DOCENTE</b>	BERNADETTE PARLATO
<b>ORE SETTIMANALI</b>	5
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere, comprendere e valutare le più importanti relazioni tra dati, concetti e fenomeni;</li> <li>• Saper individuare e descrivere analogie e differenze, continuità e rotture tra fenomeni;</li> <li>• Saper esporre concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali;</li> <li>• Saper classificare e organizzare dati, leggere e strutturare tabelle, grafici, cronologie, ed utilizzare tavole sinottiche e atlanti;</li> <li>• Saper utilizzare concetti e lessico appropriati e significativi.</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<p><b>MODULO I:</b> Dall'età dell'imperialismo alla grande guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ La seconda rivoluzione industriale e la società di massa.</li> <li>◆ L'Italia giolittiana.</li> <li>◆ La prima guerra mondiale.</li> <li>◆ La rivoluzione russa.</li> <li>◆ Il primo dopoguerra.</li> </ul> <p><b>MODULO II:</b> L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ L'Italia tra le due guerre: il fascismo.</li> <li>◆ L'URSS di Stalin.</li> <li>◆ La crisi del '29.</li> <li>◆ La Germania tra le due guerre: il nazismo.</li> <li>◆ La seconda guerra mondiale.</li> </ul> <p><b>MODULO III:</b> Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla distensione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il nuovo assetto internazionale: Est e Ovest, il mondo bipolare e la guerra fredda.</li> <li>◆ L'Italia: dalla ricostruzione al miracolo economico.</li> </ul>

<b>METODOLOGIE</b>	<p>Il tentativo sarà quello di far metabolizzare al meglio i contenuti dei moduli oggetto di studio, in quanto non solo propedeutici ad un valido e corretto svolgimento del quinto anno, ma costituiscono mezzi fondamentali per il conseguimento di obiettivi di alto valore formativo e cognitivo.</p> <p><u>Metodologie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale</li> <li>-Lezione interattiva (brainstorming, discussione guidata, problem solving)</li> <li>- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate</li> </ul>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero curricolare	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	LA STORIA INTORNO A NOI – Volume 5 Il Novecento e oggi	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fotocopie e/o dispense integrative a cura del docente</li> <li>- Mappe concettuali</li> <li>- Internet</li> <li>- Lavagna elettronica Lim</li> <li>- Pc</li> </ul>	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi	2 nel 1° quadrimestre	2 nel 2° quadrimestre

MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	PAGANO MICHELE
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> <li>• Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati;</li> <li>• Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche</li> </ul>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p><b>U.d.A 1. Richiamo disequazioni di I e II grado</b></p> <p>Equazioni di I grado intere e fratte</p> <p>Equazioni di II grado intere e fratte</p> <p>Disequazioni di I grado intere e fratte</p> <p>Disequazioni di II grado intere e fratte</p> <p><b>U.d.A. 2. Le Funzioni</b></p> <p>Definizione</p> <p>Funzioni pari , dispari , né pari né dispari</p>

Funzioni iniettive , suriettive e biettive

Funzioni intere , razionali e fratte

Simmetria delle funzioni

Campo di Esistenza

Positività

Intersezioni con gli assi cartesiani

### **U.d.A. 3. I Limiti e le funzioni continue**

Definizioni di limite al finito ed all'infinito

Teorema unicità del limite

Operazioni con i Limiti

Teoremi della somma , della differenza ,  
del prodotto e del rapporto

Forme Indeterminate :  $\frac{\infty}{\infty}$  ;  $\infty - \infty$

Gli Asintoti : orizzontali , verticali ed obliqui

La discontinuità delle funzioni

### **U.d.A, 4. Le Derivate**

Definizione

Il Rapporto Incrementale

Significato geometrico della derivata

Tangente orizzontale della funzione in un punto

I punti Stazionari

Punti di non derivabilità : Cuspide , punto Angoloso

La tangente verticale in un punto

### **U.d.A. 5. Studio completo di una funzione**

Funzione crescente e decrescente

	Punti di minimo assoluto e relativo e Massimo assoluto e relativo Teorema di <b>Rolle</b> , <b>Lagrange</b> , <b>Cauchy</b> Teorema di <b>De Hospital</b> Derivata di ordine superiore al primo Differenziale di una funzione Concavità e Convessità Punto di Flesso	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale ; Lezione Interattiva ; Problem Solving ; Cooperative Learning	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>)</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Attività di laboratorio (<i>esperienza individuale o di gruppo</i>)</li> </ul>	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	MATEMATICA EDIZIONE ROSSO 2ED VOL 5 CON TUTOR (LDM) AUTORI : BERGAMINI ; BAROZZI ; TRIFONE ; EDIZIONE : ZANICHELLI	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Dispense ed appunti	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre
Esercitazioni	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre
Compito scritto	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre

<b>MATERIA</b>	<b>Inglese</b>	
<b>DOCENTE</b>	Lauro Francesco	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Utilizzare la lingua straniera in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicare. Saper integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<b>U.d.A 1 Healthy eating</b> Sustainability in the kitchen. Food contamination, the new food Pyramid, bacteria viruses and food contamination. Food allergies. Gluten free. The slow food <b>U.d.A 2 Organising banquet</b> Haccp in the global world(ed.civica), Food science, Seven principles of Haccp, wine tasting. Fortified wine, cocktail & alcoholic cocktail. The roman culinary in Britain. Wine knowledge <b>U.d.A 3 Passive verb form</b> Passive with present simple & past simple <b>U.d.A 3 Used to</b> Used to plus infinitive, without to used as past tense	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezioni frontali	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Riepilogo degli argomenti trattati	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Materiali elaborati dal docente	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Internet, audiofiles, listening activity	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi on line	2 verifiche scritte	Dicembre/Gennaio
Esercitazioni e quiz on line	2 verifiche scritte	Marzo/aprile
Compito di realtà		

<b>MATERIA</b>	Lingua francese
<b>DOCENTE</b>	Prof.ssa Todisco Palma
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue ( QCER ).</li> <li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ;</li> <li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<p>UDA 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le régime méditerranéen et végétarien ;</li> <li>• Le vin et le Champagne</li> <li>• L'haccp</li> <li>• La pyramide alimentaire</li> <li>• Commander au restaurant</li> </ul> <p>UDA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grammaire</li> <li>• Les groupes verbaux</li> <li>• L'imparfait</li> <li>• Le passé composé</li> <li>• Les adjectifs possessifs</li> <li>• Le futur</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale  Analisi dei casi  Lavori di gruppo  Dibattito e discussione  Problem solving</p>
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<p>Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo</p>
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<p>Conversazione guidata  Lavori individuali di ricerca ed approfondimento  Prêt à manger  Razzoli Languages  Autori Mariella Olivieri- Philippe Beaupart</p>

ALTRI STRUMENTI	Libro di testo
-----------------	----------------



<b>DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Articoli di riviste specializzate Video	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Compito in classe Interrogazioni Compito di realtà		

<b>MATERIA</b>	<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b>
<b>DOCENTE</b>	TONDO PATRIZIA
<b>ORE SETTIMANALI</b>	TRE (3)
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SAPER UTILIZZARE UN LINGUAGGIO GIURIDICO ED ECONOMICO ADEGUATO</li> <li>- SAPER COMPRENDERE ED ANALIZZARE UN TESTO A SFONDO GIURIDICO ED ECONOMICO</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<p>1) IL BUSINESS PLAN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La creazione di un'impresa</li> <li>- Lo studio del mercato</li> <li>- La realizzazione del business plan</li> <li>- I prospetti economici, patrimoniali e finanziari</li> <li>- L'analisi delle fonti di finanziamento</li> </ul> <p>2) LA PROGRAMMAZIONE ED IL CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pianificazione aziendale</li> <li>- La programmazione aziendale di breve, medio e lungo termine</li> <li>- Il controllo di gestione attraverso le azioni di feedback</li> </ul> <p>3) IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di marketing e le varie definizioni</li> <li>- Il marketing mix</li> <li>- Il ciclo di vita di un prodotto</li> <li>- Il marketing turistico</li> </ul> <p>4) LA QUALITA' E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La chiarezza delle etichette alimentari</li> <li>- Il nutriscore</li> <li>- La normativa di riferimento sulla sicurezza alimentare</li> </ul> <p>5) ED.CIVICA: CIBO E DIRITTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le imprese e la sostenibilità</li> <li>- La tutela dell'ambiente entra in Costituzione</li> <li>- La normativa sul lavoro</li> <li>- La sicurezza negli ambienti di lavoro</li> <li>- La parità di genere</li> <li>- Il processo di integrazione europea</li> <li>- La crisi dovuta alla guerra</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	LEZIONI FRONTALI – PROBLEM SOLVING – LAVORI DI GRUPPO
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	RECUPERO IN ITINERE ATTRAVERSO ATTIVITÀ DI RIPETIZIONE DI ARGOMENTI SVOLTI E DI CONFRONTO TRA I VARI DISCENTI DELLA CLASSE

<b>TESTO CONSIGLIATO</b>	CAMMISA – MATRISCIANO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	LIM – ARTICOLI DI ATTUALITA' – STRUMENTI INFORMATICI	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi on line Esercitazioni e quiz on line Compito di realtà	I QUADRIMESTRE Novembre – Dicembre - Gennaio	II QUADRIMESTRE Marzo – Aprile - Maggio

<b>MATERIA</b>	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<b>DOCENTE</b>	Isernia Pietro Paolo
<b>ORE SETTIMANALI</b>	Due (2)
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<p>La maggior parte della classe ha imparato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di preparazione degli alimenti,</li> <li>• selezionare gli alimenti in base alla loro funzione fisiologica, al loro significato e importanza culturale e tradizionale,</li> <li>• a predisporre menù in base alle esigenze del cliente,</li> <li>• ad organizzare una dieta bilanciata per individui in salute, affetti da patologie, normopeso o sovrappeso;</li> <li>• ad individuare gli aspetti qualitativi di un determinato prodotto tramite la lettura dell'etichetta,</li> <li>• riconoscere le principali applicazioni del sistema HACCP,</li> <li>• applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<p><b>UDA 1: Tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari</b>  Evoluzione dei consumi alimentari  Filiera Agroalimentare  Filiera corta o "Km 0"  Sviluppo Sostenibile  Alimenti alleggeriti o "light"  Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati  Alimenti funzionali  Alimenti OGM  Alimenti di Gamma  Alimenti Biologici  Prodotti dietetici ed integratori alimentari  Etichetta Alimentare</p> <p><b>UDA 2: Malattie alimentari trasmesse con gli alimenti</b>  Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche  Microrganismi: Fattori di crescita batterica e tipologie  Batteri (infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari)  Muffe</p> <p><b>UDA 3: Sistema HACCP e Qualità degli Alimenti</b>  Igiene dei locali e del personale  Punti fondamentali e criteri di applicazione dell'HACCP  Diagramma di flusso  Qualità alimentare e Totale</p> <p><b>UDA 4: Alimentazione Equilibrata e LARN</b>  Bioenergetica  Fabbisogno energetico totale  Metabolismo Basale (MB)  Termogenesi indotta dalla dieta (TID)  Termoregolazione  Accrescimento  Livello di Attività Fisica (LAF)  Valutazione dello Stato Nutrizionale  Composizione Corporea  Indice di Massa corporea (IMC)</p>

	LARN Dieta Equilibrata Linee Guida per una Sana Alimentazione <b>UDA 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche</b> Alimentazione nella prima e seconda infanzia; età scolare; nell'adolescenza; nell'età adulta; nella terza età; nello sportivo Tipologie dietetiche: Dieta Mediterranea e vegetariana <b>UDA 6: Allergie ed Intolleranze Alimentari</b> Allergie Alimentari Intolleranze al lattosio; al glutine Celiachia Allergeni ed etichette alimentari	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale e dialogata; discussione guidata; Brainstorming	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	In itinere	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	“Alimentazione Oggi”- Scienza e Cultura dell’Alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita- Silvano Rodato- Clitt- Volume per il quinto anno-2° edizione	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Tabelle LARN Dispense in formato elettronico Internet	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Prove scritte (a risposta aperta, temi-relazioni, simulazioni seconda prova scritta esame stato) Verifiche orali (Interrogazioni tradizionali, interventi a classe aperta)	Ottobre-Gennaio (1° quadrimestre)	Febbraio-Maggio (2° quadrimestre)

<b>DISCIPLINA</b>	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina
<b>DOCENTE</b>	Prof. Giuseppe Alfredo Ruggi
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</li> <li>2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</li> <li>3. Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</li> </ol>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<p><b>LA CUCINA, IL PERSONALE E L'IGIENE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'impostazione del progetto.</li> <li>2) Le caratteristiche tecniche dell'impianto.</li> <li>3) L'evoluzione delle attrezzature.</li> <li>4) Organizzazione del personale e organigramma della brigata</li> <li>5) Organizzazione del lavoro di cucina</li> </ol> <p><b>SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'igiene professionale.</li> <li>2) la sanificazione dell'impianto di cucina</li> <li>3) Il sistema HACCP</li> <li>4) Realizzazione di un piano di autocontrollo.</li> </ol> <p><b>TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il menù e il buffet.</li> <li>2) Le aree gastronomiche del mondo</li> <li>3) Il food-cost</li> <li>4) Gestione di un'attività ristorativa</li> <li>5) Catering e Banqueting</li> </ol> <p><b>STORIA E CULTURA ALIMENTARE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Storia della cucina italiana.</li> <li>2) Storia della cucina internazionale</li> <li>3) Approfondimento sulla cucina futurista</li> <li>4) La cucina e le religioni</li> </ol> <p><b>LE REALIZZAZIONI CULINARIE E LA CUCINA INTERNAZIONALE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Antipasti, stuzzichini e uova.</li> <li>2) I primi piatti.</li> <li>3) I secondi a base di prodotti ittici.</li> <li>4) I secondi a base di carne.</li> <li>5) I contorni.</li> </ol>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale;</li> <li><input type="checkbox"/> Lezione dialogata;</li> <li><input type="checkbox"/> Metodo induttivo;</li> <li><input type="checkbox"/> Metodo deduttivo;</li> <li><input type="checkbox"/> Metodo esperienziale;</li> <li><input type="checkbox"/> Metodo scientifico;</li> <li><input type="checkbox"/> Ricerca individuale e/o di gruppo;</li> <li><input type="checkbox"/> Scoperta guidata;</li> <li><input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo;</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Problem solving;
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<p>Per le ore di recupero, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;</li> <li><input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà;</li> <li><input type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;</li> </ul>
<b>TESTO ADOTTATO</b>	IN CUCINA – Brilli Roberto, Frangini Giancarlo ED. Poseidonia
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<p>Nel corso serale per adulti vengono utilizzate dispense personali del docente e materiale condiviso sulla piattaforma multimediale G-suite Education.</p> <p>Il docente ha comunque garantito la corretta trasmissione delle dispense e del materiale di studio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Laboratorio di Cucina;</li> <li><input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale;</li> <li><input type="checkbox"/> Computer</li> <li><input type="checkbox"/> Testi di consultazione;</li> <li><input type="checkbox"/> LIM</li> <li><input type="checkbox"/> Sussidi multimediali;</li> <li><input type="checkbox"/> Fotocopie;</li> <li><input type="checkbox"/> App dell'insegnante;</li> </ul>
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>
Interrogazioni brevi Esercitazioni Compito di realtà Verifiche scritte	I e II quadrimestre

*il prof.*  
*Giuseppe Alfredo Ruggi*

<b>MATERIA</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA</b>
<b>DOCENTE</b>	Prof. GALLO Giuseppe
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2 h
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<p><b>U.d.A. 1 - Enografia nazionale e viticoltura – Degustazione e abbinamento - Spumante e Champagne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il vitigno - i vitigni autoctoni.</li> <li>- i vitigni della Campania – Vini Campani.</li> <li>- carta dei territori vitivinicoli della Regione Campania.</li> <li>- i disciplinari di produzione.</li> <li>- la fermentazione alcolica e la vinificazione.</li> <li>- le pratiche di cantina.</li> <li>- classificazione dei vini.</li> <li>- l'etichetta del vino.</li> <li>- la sequenza dei vini – tipologie di bicchieri</li> <li>- Produzione dello Spumante e dello champagne.</li> <li>- L'analisi sensoriale.</li> <li>- Esame visivo.</li> <li>- Esame olfattivo.</li> <li>- Esame gustativo.</li> <li>- Abbinamento cibo-vino - contrasto e armonia.</li> <li>- Temperatura del vino.</li> <li>- la decantazione - schede di decantazione.</li> </ul> <p><b>U.d.A. 3 - I prodotti tipici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il prodotto tipico come elemento strategico, valorizzazione dei prodotti tipici.</li> <li>- I prodotti tipici della cucina CAMPANA.</li> <li>- Dimensione collettiva.</li> <li>- la tipicità come elemento strategico.</li> <li>- Il ruolo dei consumatori.</li> <li>- I marchi di tutela dei prodotti (d.o.p., i.g.p., s.t.g., bio)</li> </ul> <p><b>U.d.A. 5 - I cocktail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare i cocktail: in base alla quantità di alcool, in base al grado alcolico, classificazione funzionale.</li> <li>- Abbinamenti di prodotti.</li> <li>- Ricette di vari cocktail: alexander, negroni, grasshopper, americano margarita, mojito, cuba libre, pina colada ed altri.</li> <li>- Vendere i cocktail.</li> <li>- Cocktail mondiali.</li> <li>- Categorie di cocktail internazionali.</li> <li>- Nuove tendenze.</li> <li>- Categorie dei cocktail – codificare una ricetta – regole di base – guarnizione</li> </ul>



	<p><b>U.d.A. 6 - Organizzazione e realizzazione di eventi catering e banqueting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione - Come si organizza un evento.</li> <li>- le aziende coinvolte e i profili specialistici.</li> <li>- eventi aziendali ed eventi privati.</li> <li>- la location più adatta alle varie circostanze.</li> <li>-requisiti base</li> <li>- elementi caratterizzanti la comunicazione</li> <li>- problem solving e problem solver.</li> <li>- organizzazione preliminare: Check list e schemi-</li> <li>- le figure presenti in una struttura ad alti livelli, ivi compreso event manager, banqueting manager ed event wedding planner</li> <li>- Disposizione di tavoli per banchetti.</li> </ul> <p><b>U.d.A. 8 - Vini aromatizzati e vini liquorosi - Distillazione, acquaviti e liquori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermouth.</li> <li>- Marsala.</li> <li>- Porto.</li> <li>- Sherry.</li> <li>- Brandy, cognac, grappa, whisky, vodka, rum, gin tequila, acquaviti alla frutta ed altri.</li> <li>- Novità dal settore</li> </ul> <p><b>U.d.A. 10 - Educazione Civica - Cibo e Diritti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementare processi di controllo della qualità nelle attività di laboratorio</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE</b>	-Lezione frontale - Lezione dialogata - Lavori di gruppo - Attività di gruppo.	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<p>-Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>)</p> <p>- Attività di laboratorio consistite in Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro.</p>	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	L. MANZO - Tecniche avanzate per Sala e Vendita e Sommelierie - Volume Unico - III IV e V anno	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<p>-Laboratorio di Sala e Bar e Vendita.</p> <p>-LIM.</p> <p>-Fotocopie e Libri di testo.</p>	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Verifiche semi-strutturate Interrogazioni brevi e lunghe	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre
Esercitazioni e quiz online Compito di realtà	Esercitazioni: nel corso del primo quadrimestre	Esercitazioni: nel corso del secondo quadrimestre.

<b>MATERIA</b>	<b>RELIGIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	Nastri Modestino
<b>ORE SETTIMANALI</b>	1
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano in un contesto multiculturale.</li> <li>- Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo</li> <li>- -Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<p><b>Uda 1- Destinazione verità: scienza e fede un incontro possibile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'uomo capace di interrogarsi sulla verità</li> <li>- Il senso del trascendente e il nichilismo</li> <li>- Il guadagno dell'ermeneutica</li> <li>- Il caso Galilei</li> </ul> <p><b>Uda 2- La religione nella società contemporanea</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Religione come relazione</li> <li>- Religione e secolarizzazione</li> <li>- Il ritorno del sacro</li> <li>- Il fenomeno del fondamentalismo</li> </ul> <p><b>Uda 3- Il lavoro nella dottrina sociale della Chiesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le prospettive bibliche sul lavoro</li> <li>- Il lavoro e le prime comunità cristiane</li> <li>- Monachesimo benedettino: "ora et labora"</li> <li>- La prima enciclica sociale: Rerum novarum</li> <li>- Il lavoro nell'enciclica "Fratelli tutti" di papa Francesco</li> </ul> <p><b>Uda 4- Il sogno dell'eugenetica e la Shoah</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Shoah e il silenzio di Dio</li> <li>- L'antisemitismo: brevi cenni storici</li> <li>- Visita digitale allo Yad Vashem</li> <li>- Aktion T 4: un eccidio ancora poco narrato</li> </ul> <p><b>Uda 5- Il cibo e il sacro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cibo e religione: una lunga storia in comune</li> <li>- Il cibo nei riti e nelle feste religiose</li> <li>- Cibo e moderazione: il digiuno nelle religioni monoteiste e i divieti alimentari</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	-Lezione frontale - Lezione dialogata - Lavori di gruppo - Attività digitali di gruppo
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<i>L. Paolini- B.Pandolfi, Relicodex, ed. SEI</i>

<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Webapp e-learning