



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**“Raffaele Viviani”**

SEDE COORDINATA DI AGEROLA (NA)

Via Mulino 3

Tel/Fax 0818731681

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"  
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)  
Prot. 0003273 del 16/05/2022  
IV (Entrata)

DOCUMENTO 15 MAGGIO



*"Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento.  
Devo sapere da dove viene.  
Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che  
mangio."*

Formulato ai sensi del D. lgs 62/2017 e della delibera n. 50 del CdD del 25 febbraio 2022  
Approvato il 12 maggio 2022  
ai sensi dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e allegati

## INDICE DEL DOCUMENTO

1. Informazione sul curriculum
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. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

### Allegati

- Composizione della classe
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno
- Scheda riepilogativa ore PCTO svolte per ogni singolo alunno
- Attestati PCTO
- Relazione dei professori d'Apuzzo Melania e Naclerio Pietro, docenti per l'inclusione
- Prove I Simulazione d'esame
- Prove II Simulazione d'esame



# 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:

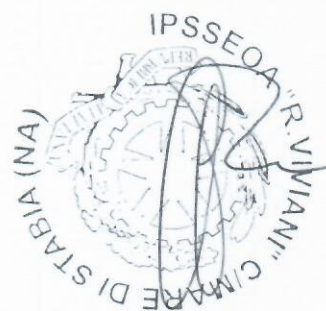
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la 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 dei beni 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	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
DISCIPLINE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	495	495	495
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	17	17	17
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	561	561	561



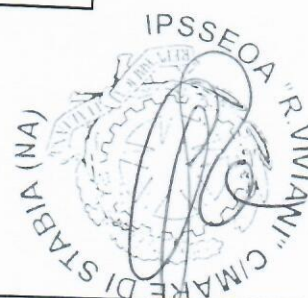
## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Capozzoli Franca
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Capozzoli Franca
Lingua Francese	Criscuolo Raffaella
Matematica	Ruocco Antonio
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Bartocci Barbara
Scienze motorie	Grosso Francesco
Lingua Inglese	Medaglia Anna
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Capossela Simona
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Tuberosa Giovanni
Religione	Avitabile Luigi
Sostegno	D'Apuzzo Melania Naclerio Pietro
Rappresentanti dei genitori	Fusco Giovanni
Rappresentanti degli alunni	Cuomo Aldo
	Fusco Gianluigi

### CONTINUITÀ DOCENTI

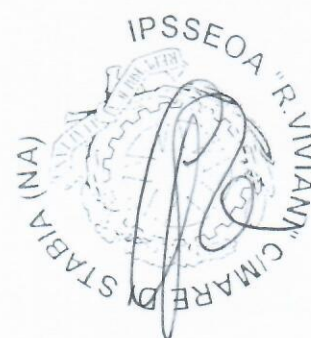
Disciplina	3 <sup>^</sup> CLASSE	4 <sup>^</sup> CLASSE	5 <sup>^</sup> CLASSE
Italiano	Capozzoli Franca	Capozzoli Franca	Capozzoli Franca
Storia	Capozzoli Franca	Capozzoli Franca	Capozzoli Franca



DTA della struttura ricettiva	Maria Esposito	Maria Esposito	Maria Esposito
Lingua Francese	Raffaella Criscuolo	Raffaella Criscuolo	Raffaella Criscuolo
Matematica	Ruocco Antonio	Ruocco Antonio	Ruocco Antonio
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Vollono Giuseppe	De Gaetano Anna	Bartocci Barbara
Scienze motorie	Grosso Francesco	Grosso Francesco	Grosso Francesco
Lingua Inglese	Medaglia Anna	Medaglia Anna	Medaglia Anna
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Sacristano Antonio	Alterio Michele	Capossela Simona
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita		Tuberosa Giovanni	Tuberosa Giovanni
Religione	Avitabile Luigi	Avitabile Luigi	Avitabile Luigi

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Cognome e nome	
1.	Buonocore Giuseppe
2.	Buonocore Marco
3.	Coticella Raffaella
4.	Cuomo Aldo
5.	Farricelli Domenico
6.	Fusco Gianluigi
7.	Giordano Marco



### EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/ trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2019/20	9	9	1	0	8

2020/21	9	9	0	1	8
2021/22	8	8	1	7	7

## 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A. Enogastronomia è composta da 7 studenti, quasi tutti residenti nell'area geografica di Gragnano, Pimonte e Agerola. Gli allievi provengono tutti dal medesimo corso di studi ed hanno raggiunto un soddisfacente grado di socializzazione.

Nel corso degli ultimi tre anni vi è stata continuità didattica in alcune materie. Dal punto di vista disciplinare gli allievi hanno mostrato un comportamento sostanzialmente corretto sia nei rapporti interpersonali, sia nei confronti dei docenti e dell'istituzione scolastica.

La frequenza è risultata per lo più regolare e costante; soltanto alcuni allievi hanno fatto registrare un certo numero di assenze e/o ritardi nella prima parte dell'anno che ha sicuramente influito sulla qualità della loro preparazione e del rendimento scolastico.

Lo svolgimento delle attività didattiche è risultato in sostanza coerente con quanto pianificato in fase di avvio dell'anno scolastico ma per alcune materie sono state necessarie delle pause per poter consentire a tutti i discenti le stesse conoscenze.

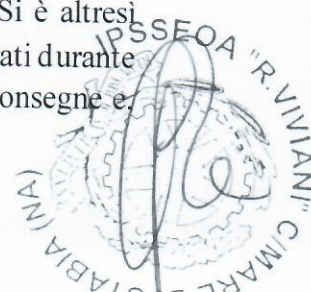
Nel corso del II quadrimestre si è osservato un rallentamento dovuto dapprima agli interventi di recupero in itinere dettati dalla necessità di colmare le lacune e poi per le varie uscite programmate al termine del periodo di emergenza.

In linea generale la classe ha dimostrato un interesse modesto verso le attività didattico-educative, rendendo non sempre facile il superamento di tali difficoltà rilevate nel corso delle verifiche. Pochi elementi hanno evidenziato una partecipazione recettiva alle lezioni, va altresì sottolineato l'interesse che alcuni allievi hanno mostrato durante il triennio nei confronti di attività extra-curricolari, occasioni nelle quali hanno potuto migliorare le proprie competenze sul campo e approfondire alcuni aspetti legati alla sfera professionale arricchendo il proprio bagaglio di conoscenze.

La metodologia ha visto privilegiati, oltre alla lezione frontale, le lezioni dialogate, il problem solving, lo studio di casi, la didattica laboratoriale.

Appare tuttavia opportuno rilevare come, nonostante le strategie attivate dai vari docenti e le continue sollecitazioni per motivare e spronare gli alunni ad una più attiva e fattiva partecipazione, la classe abbia risposto in modo per lo più superficiale e discontinuo, ad eccezione di un esiguo numero di alunni che ha mantenuto costante e vivo il proprio impegno.

La valutazione finale è risultata essere la sintesi di tutti gli elementi valutativi acquisiti nelle diverse forme di verifica, delle osservazioni e rilevazioni effettuate nel corso dell'anno scolastico in termini di competenze acquisite e abilità raggiunte. Si è altresì tenuto conto del metodo di studio, dell'interesse e della partecipazione dimostrati durante le attività in classe e dell'impegno nel lavoro domestico e nel rispetto delle consegne e, soprattutto, della progressione nell'apprendimento.



Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso appena sufficiente. La maggior parte degli alunni ha manifestato, infatti, evidenti difficoltà nell'acquisizione di conoscenze e abilità, nell'organizzazione coerente ed efficace dei contenuti e nella capacità di esposizione, oltre ad un metodo di studio incerto e superficiale. Per tali alunni non si è verificato il pieno raggiungimento di alcuni obiettivi disciplinari programmati.

Solo un numero esiguo di allievi, per impegno adeguato, partecipazione attenta, metodo di studio sistematico e capacità personali, ha raggiunto un soddisfacente livello di preparazione.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sulle metodologie e modalità di verifica adottati, si rimanda ai consuntivi disciplinari dei singoli docenti in allegato

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

In riferimento a questo punto si rinvia ai P.E.I. e alle relazioni dei docenti di sostegno.

### **4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA**

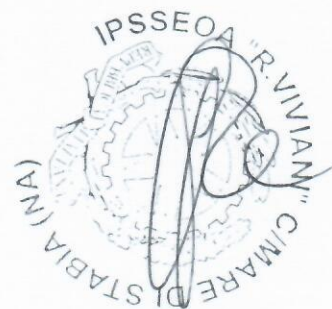
#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- 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*

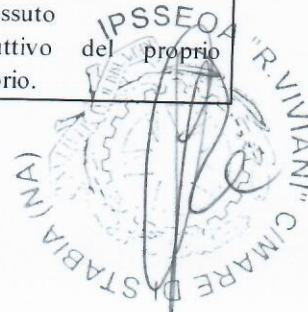
### *Spazi dell'apprendimento*

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

## COMPETENZE SVILUPPATE

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle seguenti **competenze di Asse**.

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>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</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>

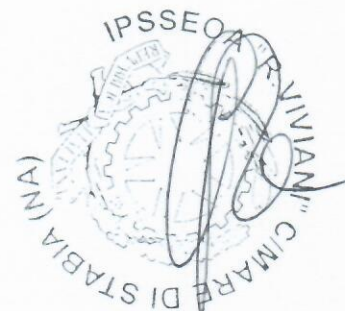


delle seguenti **competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale**

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.

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



## NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Attività ed esperienze collegate
Il nostro territorio: patrimonio da tutelare e valorizzare	Agerola La Costa d'Amalfi Napoli	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
Il Novecento: secolo di conflitti, rivoluzioni ed evoluzioni	La prima guerra mondiale Il fenomeno dell'emigrazione Il movimento di emancipazione femminile La seconda guerra mondiale Il boom economico L'evoluzione della famiglia	Uda Interdisciplinari Per L'insegnamento Dell'educazione Civica  Visione Del Film Jojo Rabbit Partecipazione all'incontro dibattito, sul tema dell Shoa
Il lavoro: dalla rappresentazione letteraria all'esperienza personale	Il tema del lavoro nella letteratura del Novecento Il lavoro come strumento di marketing nelle aziende di servizi	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

### 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**

<b>Titolo dell'Uda: Cibo e diritti</b>	<b>Periodo</b> I 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> 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.	

<b>Titolo dell'Uda</b> <b>Se questo è un uomo: dignità e diritti umani nella storia del secolo scorso</b>	<b>Periodo</b> II Quadrimestre
<b>Competenze di cui all'Allegato C delle 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>● Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> </ul>	
<b>FINALITÀ</b> Comprendere che i principi di uguaglianza e non discriminazione sono il centro dei diritti umani che una società giusta, sostenibile ed inclusiva è possibile solo ove tali principi siano applicati e rispettati	



**ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI ED INTEGRATIVE**

<b>ATTIVITÀ</b>	<b>A. S.</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>COMPETENZE TRASVERSALI MATURATE</b>
Riflessioni sulla Pandemia Covid-19	2019/20	L'esperienza personale nell'emergenza sanitaria Covid 19	Essere in grado di gestire gli ostacoli e i cambiamenti. Rispettare la diversità e le esigenze degli altri.

			Acquisire consapevolezza del fatto che le scelte di ognuno hanno effetti sull'intera collettività
Settimana della sostenibilità	2019/20	Organizzazione evento "Friday for future" 25/09/19	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
PROGETTO PON L'arte del Casaro	2019/20	Attività teorico e laboratoriali nell'ambito del progetto PON	valorizzazione di risorse locali, promozione di riflessioni utili ad affrontare sfide globali, come la lotta per lo spreco alimentare, il recupero del cibo, la sostenibilità ambientale e sociale.
Progetto "La settimana della sostenibilità"	2021/22	Gli obiettivi n.4 (Istruzione di qualità) e n.5 (Uguaglianza di genere) dell'Agenda 2030	Essere in grado di partecipare in modo attivo e responsabile alla convivenza civile nel rispetto delle regole e della diversità. Essere in grado di comprendere e valutare possibili scenari futuri. Applicare il principio di sostenibilità alle azioni compiute nella vita quotidiana.
Bar didattico Miscelarte	2021/2022	Attività di Formazione in Assetto Lavorativo	Promuovere e accrescere le competenze professionali attraverso una vera e propria simulazione d'impresa.
Progetto di PCTO: "Travel Game"	2021/2022	Partecipazione alle attività di bordo e visita di Barcellona	Ampliare le possibilità di inserimento nell'ambito del turismo crocieristico.
Progetto di PCTO presso Università UNIGUS	2021/2022		



	Scuola di cucina "Dolce & Salato" Maddaloni (CE)	Attività di orientamento	<b>Progetto di orientamento in uscita</b> Attività di orientamento	8 ore
	Grimaldi Lines	Stage aziendale	<b>Progetto "Travel Game"</b> Crociera Grimaldi Lines a Barcellona	40 ore
	IPSSEOA Raffaele Viviani	Attività in house Attività propedeutiche	<b>Progetto "AIC- senza glutine"</b> Attività di potenziamento di competenze professionali	30 ore
	Campus Principe di Napoli Agerola	Attività propedeutiche	<b>Weekend del Gusto</b> Attività di potenziamento di competenze professionali	8 ore
	Campus Principe di Napoli Agerola	Attività propedeutiche	<b>Festa di primavera</b> Attività di formazione in assetto lavorativo	8 ore
<b>NUMERO DI ORE TOTALI SVOLTE NEL TRIENNIO</b>				<b>304</b>

\*Indicare se si sia trattato di: Stage aziendale, Attività in house, Attività propedeutiche, Attività on line

\*\*Indicare se si sia trattato di: attività di potenziamento di competenze professionali, attività di potenziamento di competenze trasversali, attività di orientamento

### CARATTERISTICHE DEL CONTESTO ESTERNO

Il triennio 2019/2022 è stato purtroppo segnato dalla pandemia da Covid 19 che ha costretto la scuola ad un lungo periodo di didattica a distanza.

In questa circostanza le attività previste dal progetto di PCTO "Una rete per il futuro" hanno subito una profonda rimodulazione e un loro spostamento dal "reale al virtuale".

Non sono stati effettuati gli stage programmati e solo al termine dello stato di emergenza, il 31 marzo 2022, è stato possibile riprendere viaggi, uscite, visite didattiche.

Il particolare ho partecipato a:

-...

-...

-...

conseguendo gli obiettivi formativi definiti nel progetto di PCTO d'Istituto.



**COMPETENZE ACQUISITE NEL CORSO DI ATTIVITÀ SVOLTE IN FORMAZIONE DI ASSETTO LAVORATIVO E IN ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE, COLLEGATE ALLE COMPETENZE DEL PROFILO DEL PROPRIO CORSO DI STUDIO E ALLE CONOSCENZE DELLE DISCIPLINE CHE LO CARATTERIZZANO**

Il percorso si è concentrato su attività on line e, a partire dall'anno scolastico 2021/2022, su attività in house la principale delle quali è stata quella relativa allo svolgimento del progetto "AIC – senza glutine" che si è articolata nelle seguenti fasi:

- corso on line sulle tematiche relative alla celiachia;
- lezioni laboratoriali nel corso delle quali sono stati realizzati lievitati, paste fresche, dolci e antipasti senza glutine;
- test finale per il conseguimento dell'attestato...

Il progetto mi ha permesso di acquisire conoscenze specifiche rispetto alle regole ed alle procedure da applicare nella preparazione di pasti senza glutine e rispetto alle caratteristiche tecnologiche dei prodotti base senza glutine e di conseguire competenze nella realizzazione di pasti per celiaci.

Di grande interesse è stato il viaggio di istruzione a Barcellona effettuato nell'ambito del progetto "Travel Game" organizzato dalla Grimaldi Lines.

L'attività si è svolta dal 07.04.2022 al 12.04.2022, si è articolata in attività a bordo e attività a Barcellona.

In particolare abbiamo potuto interagire con il personale di bordo scoprendo gli aspetti delle diverse figure professionali, affrontare i temi della sicurezza sui luoghi di lavoro e delle difficoltà di avvicinamento al mondo del lavoro.

Durante il soggiorno a Barcellona sono state effettuate visite guidate della città, nei musei, alle mostre e nei palazzi di particolare interesse storico e culturale.

Le principali competenze acquisite sono state di carattere trasversale:

- migliorare la comunicazione;
- rafforzare la capacità di lavorare in team;
- 



Il dettaglio delle attività svolte da ogni singolo allievo è presentato in allegato al presente Documento

## **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 apprendimento.

## **6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

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

### **METODO DI STUDIO**

- Y Elaborativo
- Y Organizzato
- Y Ripetitivo
- Y Disorganizzato

### **PROGRESSIONE APPRENDIMENTO**





- Y Notevole
- Y Accettabile
- Y Irrelevante
- Y Negativa

#### **ATTEGGIAMENTO VERSO GLI**

#### **ALTRI**

- Y Disponibile
- Y Passivo
- Y Oppositivo
- Y Aggressivo

#### VALUTAZIONE

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

- Y L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- Y L'acquisizione delle abilità
- Y Uso del linguaggio
- Y La progressione nell'apprendimento
- Y L'impegno
- Y 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.



## 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

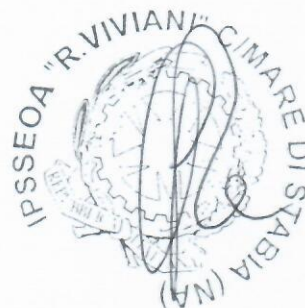


31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

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 SECONDA PROVA SCRITTA**  
**IPSSEOA "RAFFAELE VIVIANI"**

VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA

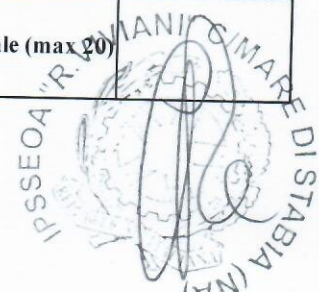
A.S. 2021-2022

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

TIPOLOGIA \_\_\_\_\_

Indicatore	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto
<b>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</b>  <b>Max 3 punti</b>	Comprende pienamente , in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o tematica proposta o la consegna operativa	3	
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</b>  <b>Max 6 punti</b>	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	6	
	Evidenzia buona padronanza delle conoscenze	5	
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4	
	Evidenzia conoscenze superficiali e frammentarie	2	
<b>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b>  <b>Max 8 punti</b>	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	6	
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali.	4	
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose	2	
<b>Capacità di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</b>  <b>Max 3 punti</b>	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3	
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficiente capacità di sintesi.	2	
	Evidenzia incertezze nell' argomentare e nel collegare le informazioni , non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia ridotte capacità di sintesi	1	
		<b>Totale (max 20)</b>	

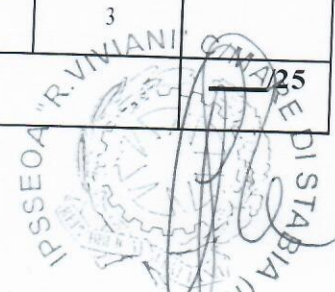


# GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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>				<b>25</b>



## 7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
<b>MATERIA</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>DOCENTE</b>	CAPOZZOLI FRANCA
<b>ORE SETTIMANALI SVOLTE</b>	4
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Saper riconoscere e collocare un autore nel suo contesto letterario e storico
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b>  (al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verga,</li> <li>• Pascoli,</li> <li>• Pascoli D'Annunzio,</li> <li>• Pirandello,</li> <li>• Svevo,</li> <li>• Ungaretti,</li> <li>• Quasimodo</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali;</li> <li>• lavori di gruppo;</li> <li>• appunti e spiegazioni scritte;</li> <li>• power point, video youtube,</li> <li>• Videolezioni</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recupero in itinere e online</li> <li>• Consolidamento personale</li> </ul>
<b>TESTO ADOTTATO</b>	La mia letteratura
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piattaforma di messaggistica whatsapp</li> <li>• Portale Argo</li> <li>• Piattaforma G-Suite for Education</li> </ul>
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>
<b>Verifiche Interrogazioni brevi e lunghe</b>	I Quadrimestre Compiti: n2 Interrogazioni brevi e lunghe: n 2
<b>Interrogazioni brevi online Esercitazioni e quiz online Compito di realtà</b>	II Quadrimestre: Esercitazioni on line ogni settimana

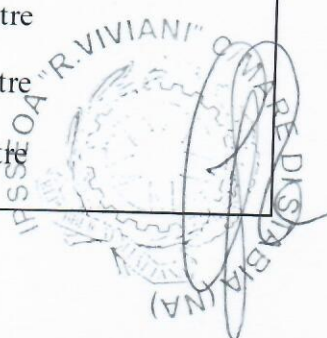




CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	STORIA
DOCENTE	CAPOZZOLI FRANCA
ORE SETTIMANALI SVOLTE	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Saper esporre e collocare sulla linea del tempo fatti e persone storiche
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le promesse del XX secolo</li> <li>• Guerra e dopoguerra</li> <li>• Nel buio dei totalitarismi</li> <li>• Il mondo in un nuovo abisso</li> </ul>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali;</li> <li>• lavori di gruppo;</li> <li>• letture e mappe</li> <li>• video con voci narranti</li> <li>• Videolezioni</li> </ul>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recupero in itinere e online</li> <li>• Consolidamento personale</li> </ul>
TESTO ADOTTATO	E'storia
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piattaforma di messaggistica whatsapp</li> <li>• Portale Argo</li> <li>• Piattaforma G-Suite for Education</li> <li>• Hub scuola video</li> </ul>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
Verifiche Interrogazioni brevi e lunghe	I Quadrimestre Interrogazioni brevi e lunghe: n 2
Interrogazioni brevi online Esercitazioni e quiz online Compito di realtà	II Quadrimestre: Esercitazioni on line ogni settimana



<b>MATERIA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	
<b>DOCENTE</b>	ESPOSITO MARIA	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	5	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</li> <li>• Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione</li> <li>• Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento alle aziende ristorative</li> <li>• Applicare la normativa nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti</li> </ul>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo di pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>• Il processo di marketing strategico</li> <li>• Gli strumenti di mix di marketing di un'azienda ristorativa</li> <li>• La qualità del prodotto alimentare</li> <li>• Il processo di tracciabilità del prodotto alimentare</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Lezioni partecipate</li> <li>• Video lezioni</li> <li>• Studio di casi aziendali</li> <li>• Attività di studio guidato</li> <li>• Sviluppo di progetti e risoluzione di problemi</li> </ul>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO – Acampora Teresa Cesarano Maria Rosaria Esposito Maria Dolores - CLITT	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispense fornite dal docente</li> <li>• Articoli tratti da quotidiani e riviste di settore</li> <li>• Appunti e mappe concettuali</li> <li>• Power point realizzati dal docente</li> <li>• Piattaforma GSuite for education</li> </ul>	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre II° Quadrimestre



Compito di realtà		
-------------------	--	--

<b>MATERIA</b>	<b>LINGUA E CULTURA FRANCESE</b>
<b>DOCENTE</b>	CRISCUOLO RAFFAELA
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere testi orali e scritti in lingua francese attuando strategie di comprensione globale e selettiva.</li> <li>• Relazionare sugli argomenti trattati utilizzando il lessico specifico e integrando le competenze professionali con quelle linguistiche.</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les derniers concepts de restauration ( restauration rapide, cuisine de rue. traiteur, chef à domicile)</li> <li>• Le développement durable à table (Slow Food, achat local ou</li> <li>• consommation « zéro kilomètre », les produits bio.</li> <li>• Alimentation et bien être ( le régime méditerranéen, .la pyramide alimentaire, allergies et intolérances alimentaires).</li> <li>• Hygiène et sécurité ( le système HACCP, les contaminations</li> <li>• alimentaires, les stratégies pour bien conserver les aliments).</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale e dialogata,</li> <li>• powerpoint,</li> <li>• video</li> <li>• audio, video lezioni,</li> <li>• letture e mappe</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere ( presentazione degli argomenti già trattati con nuove strategie e nuovi materiali)
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Silvia Ferrari – Henri Dubosc - “Côté Cuisine, Côté Salle” – MINERVA
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	PC, dispense fornite dalla docente, appunti, schemi e mappe concettuali, Google Workspace.
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>



<b>Verifiche scritte ( prove strutturate, semi-strutturate)</b>	I quadrimestre	II quadrimestre
<b>Interrogazioni brevi e lunghe</b>	I quadrimestre	II quadrimestre

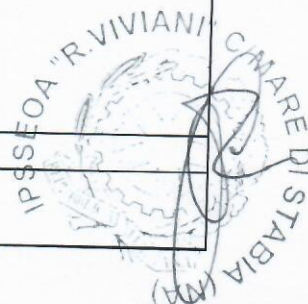
<b>MATERIA</b>	<b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>
<b>DOCENTE</b>	MEDAGLIA ANNA
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi.</li> <li>• Utilizzare il linguaggio settoriale relativo al mondo della ristorazione per interagire nei diversi contesti professionali.</li> <li>• Conoscere e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.</li> <li>• Redigere testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi.</li> <li>• Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Safety:</li> <li>• Five keys to safer food</li> <li>• HACCP</li> <li>• Food Contamination</li> <li>• Food Preservation Systems</li> <li>• Food allergies and intolerances</li> <li>• Sustainability: F2F, Food Miles: Km 0</li> <li>• Slow Food Movement</li> <li>• Slow Food Presidia</li> <li>• Traceability and Certification</li> <li>• Healthy Eating: The Mediterranean Diet- The Food Pyramid</li> <li>• Catering for special events</li> <li>• Food and wine quality labels</li> <li>• Cooking with wine</li> <li>• Food and wine matching</li> <li>• My work-based learning</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Videolezioni</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Role playing</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ DIRECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookbook Club Up - Cibelli /D'Avino - CLIPP</li> <li>• Your Invalsi Tutor - Camerlimngo/Snowden Macmillan Education</li> </ul>

<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Audiovisivi Appunti forniti dal docente Mappe concettuali	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi e lunghe Prove semi-strutturate e strutturate	1° Quadrimestre	2° Quadrimestre

<b>MATERIA</b>	<b>MATEMATICA</b>	
<b>DOCENTE</b>	RUOCCO ANTONIO	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Saper riconoscere e rappresentare una funzione nel piano cartesiano;	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolo del dominio di una funzione;</li> <li>• studio del segno ed intersezione con gli assi;</li> <li>• calcolo degli asintoti;</li> <li>• derivata prima .</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezioni frontali, lavori di gruppo	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Appunti del docente	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Eserciziario del docente LIM	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi e lunghe Esercitazioni scritte	I Quadrimestre I Quadrimestre	II Quadrimestre II Quadrimestre



<b>MATERIA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
<b>DOCENTE</b>	BARTOCCI BARBARA	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3 ore	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere ed individuare le tendenze del settore e i nuovi prodotti sul mercato.</li> <li>• Saper redigere dei menù diversificati in base alle condizioni fisiologiche della clientela.</li> <li>• Saper redigere dei menù diversificati in base alle condizioni patologiche della clientela.</li> <li>• Saper individuare i principali rischi di contaminazione degli alimenti e applicare correttamente il sistema HACCP al fine di tutelare la salute del consumatore.</li> </ul>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare (Contaminazione fisico-chimica e contaminazione biologica degli alimenti, principali infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari, il sistema HACCP e le certificazioni di qualità).</li> <li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche (la dieta nelle malattie cardiovascolari, la dieta nelle malattie metaboliche, allergie e intolleranze alimentari)</li> <li>• La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (Dieta Mediterranea e LARN, dieta in gravidanza e allattamento, dieta per l'infanzia, adolescenza, terza età e attività sportiva)</li> <li>• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (Prodotti a Km 0, functional foods, alimenti light, alimenti fortificati e arricchiti, Novel foods, alimenti biologici, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare)</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale e dialogata,</li> <li>• power point,</li> <li>• videolezioni,</li> <li>• letture e mappe</li> </ul>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recupero in itinere (Presentazione e sviluppo dei contenuti trattati con nuove strategie per favorire l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze relative)</li> </ul>	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	ALIMENTAZIONE OGGI 2ED- Rodato Silvano - CLITT	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	PC, Portale Argo, Piattaforma GSuite for education	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	



<b>Verifiche (specificare il tipo: strutturate, semi-strutturate, compito) Interrogazioni brevi e lunghe Compito di realtà</b>	I Quadrimestre Compiti: n2 Interrogazioni brevi e lunghe:n2 Compito di realtà	II Quadrimestre Compiti: n2 Interrogazioni brevi e lunghe:n2
--	--	--

<b>MATERIA</b>	<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA</b>	
<b>DOCENTE</b>	CAPOSSELA SIMONA	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2 ore	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP</li> <li>• La contaminazione degli alimenti</li> <li>• Le certificazioni ufficiali</li> <li>• La sicurezza nel processo produttivo</li> <li>• Il cliente con intolleranze alimentari</li> <li>• Cucina regionale, le diverse preparazioni</li> <li>• Cucina nazionale, le diverse preparazioni</li> <li>• Cucina internazionale, le diverse preparazioni</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale e dialogata, power point, videolezioni, letture e mappe	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere Pausa didattica	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Cucina per sala bar e vendita. Quarto e quinto anno. ALMA PLAN EDIZIONI	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Piattaforma G-Suite for education Portale Argo	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
<i>Compito in classe</i>	<b>I° Quadrimestre</b> Esercitazioni in laboratorio	<b>II° Quadrimestre</b> Esercitazioni in laboratorio
<i>Interrogazioni</i>	<b>I° Quadrimestre</b> 3	<b>II° Quadrimestre</b> 3

## CONSUNTIVO DISCIPLINARE

<b>MATERIA</b>	Tecnica dei servizi e laboratorio Sala e Vendita	
<b>DOCENTE</b>	TUBEROSA GIOVANNI	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	4	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere la fermentazione del vino</li> <li>• Conoscenza del vino dalla raccolta uva all'imbottigliamento</li> <li>• Conoscenza della birra produzione e commercializzazione</li> <li>• Conoscenza dello Spumante e Champagne</li> <li>• Conoscenza dei distillati di Vino e Vinacce</li> <li>• Saper riconoscere un distillato</li> <li>• Conoscenza dei distillati di cereali, vegetali e frutta</li> <li>• Saper distinguere degli alimenti</li> <li>• Saper effettuare un abbinamento cibo-vino</li> </ul>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.</li> <li>• Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</li> <li>• Il Vino, dall'uva alla bottiglia.</li> <li>• Caratteristiche organolettiche del vino.</li> <li>• Lo spumante, lo champagne</li> <li>• La birra, produzione e varietà.</li> <li>• I distillati di Vino, di Vinacce, di vegetali, di cereali, di frutta</li> <li>• Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE</b>	lezioni in laboratorio	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere Pausa didattica	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Tecniche di sala-bar e vendita secondo biennio ALMA	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Piattaforma G-Suite for education Portale Argo	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
<i>Compito in classe</i>	<b>I° Quadrimestre</b> Esercitazioni in laboratorio	<b>II° Quadrimestre</b> Esercitazioni in laboratorio
<i>Interrogazioni</i>	<b>I° Quadrimestre</b> 3	<b>II° Quadrimestre</b> 3





<b>MATERIA</b>	<b>RELIGIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	Luigi Avitabile
<b>ORE SETTIMANALI</b>	1
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	conoscenze del piano della salvezza di Dio
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	I dieci comandamenti da Papa Francesco
<b>METODOLOGIE</b>	confronto in aula video lezioni
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Contadini: Marcuccini, Cardinale A.P. Nuovi confronti Elle Ci.
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Dispense fornite dal docente testo del catechismo dei giovani Piattaforma Google meet

## 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

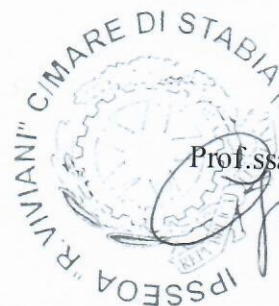


## IL CONSIGLIO DI CLASSE

### FIRME DOCENTI

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Italiano Storia	Capozzoli Franca	<i>Franca Capozzoli</i>	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Esposito Maria	<i>Maria Esposito</i>	
Lingua e cultura Francese	Criscuolo Raffaella	<i>Raffaella Criscuolo</i>	
Lingua e cultura Inglese	Medaglia Anna	<i>Anna Medaglia</i>	
Matematica	Ruocco Antonio	<i>Antonio Ruocco</i>	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Bartocci Barbara	<i>Barbara Bartocci</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	Capossela Simona	<i>Simona Capossela</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Tuberosa Giovanni	<i>Giovanni Tuberosa</i>	
Scienze motorie e sportive	Grosso Francesco	<i>Francesco Grosso</i>	
Religione	Avitabile Luigi	<i>Luigi Avitabile</i>	
Sostegno	D'apuzzo Melania	<i>Melania D'apuzzo</i>	
Sostegno	Naclerio Pietro	<i>Pietro Naclerio</i>	

Castellammare di Stabia, \_\_\_/05/2022



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuseppina Principe

*Giuseppina Principe*