



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. 0003280 del 16/05/2022
IV (Entrata)

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE V A

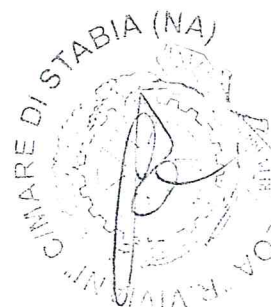
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: SALA E VENDITA

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 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. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

Allegati

- Composizione della classe
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno
- Attestati PCTO
- Relazione del. Prof. Guerriero Pia docente per l'inclusione
- Simulazioni della 1 e 2 prova svolte nell'anno

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, arti-stici 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 DISCIPLINE	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
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

Cognome e nome	
1	BASELICE CATELLO PIO
2	CALVANICO ANNA
3	COMENTALE FABIO
4	CUOMO ROSA
5	D'AMORA ANNA
6	D'ARCO ROSARIA
7	DE ANGELIS MICHELA
8	DE GIOVANNI MARIO
9	DI MAIO ANDREA
10	DONNARUMMA GIUSEPPE
11	RUGGIERO DENNIS
12	SANTANIELLO STEFANO

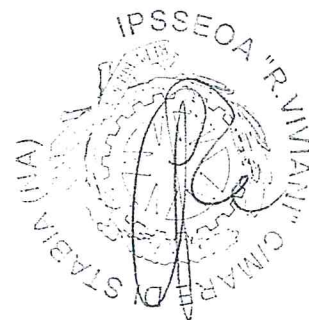


COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	IOLE DI VUOLO
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	DOMENICO TURCIO
Lingua Francese	ANNA BOTTIGLIERI
Matematica	GIOVANNI LONGOBARDI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ROSALIA AURORA
Scienze motorie	ANNA TORRONE
Lingua Inglese	DANIELA GALLO
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	GIUSEPPINA CEPPARULO
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	PIETRO DELL'AMURA
Religione	ROBERTO PALUMMO
Sostegno	PIA GUERRIERO
Rappresentanti dei genitori	COMENTALE ANTONIO VINGIANO ELVIRA
Rappresentanti degli alunni	CALVANICO ANNA CUOMO ROSA

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	PADOVANO ANTONELLA	RAIOLA CARLA	DI VUOLO IOLE
Storia	PADOVANO A.	RAIOLA CARLA	DI VUOLO IOLE
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	TURCIO DOMENICO	TURCIO DOMENICO	TURCIO DOMENICO
Lingua Francese	BOTTIGLIERI ANNA	BOTTIGLIERI ANNA	BOTTIGLIERI ANNA
Matematica	LONGOBARDI GIOVANNI	LONGOBARDI GIOVANNI	LONGOBARDI GIOVANNI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	PAGANO SILVESTRA	PAGANO SILVESTRA	AURORA ROSALIA
Scienze motorie	TORRONE ANNA	TORRONE ANNA	TORRONE ANNA
Lingua Inglese	POLLIO IDA	POLLIO IDA	POLLIO IDA/ GALLO DANIELA
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	CEPPARULO GIUSEPPINA	CEPPARULO GIUSEPPINA	CEPPARULO GIUSEPPINA
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	DELL'AMURA PIETRO	DELL'AMURA PIETRO	DELL'AMURA PIETRO
Religione	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO



EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/ trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2019/20	13	----	----	----	13
2020/21	13	1	1	1	12
2021/22	12	----	----	----	12

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A art. sala e vendita è composta da 12 studenti residenti nell'area geografica di Castellammare di Stabia. Gli allievi, provengono tutti dal medesimo corso di studi. Gli studenti hanno raggiunto un buon grado di coesione che ha permesso alla classe di instaurare rapporti positivi.

Dal punto di vista *disciplinare* gli allievi hanno tenuto un comportamento quasi sempre corretto; la *frequenza* è risultata quasi sempre regolare, tenuto conto dei problemi legati ai contagi, e non si sono registrati casi di particolare gravità almeno per quanto riguarda la validità dell'anno scolastico. Le attività didattiche sono state svolte per alcuni giorni in DAD, in base alle disposizioni sanitarie. In generale, tutti gli studenti hanno preso parte alle lezioni con partecipazione ed interesse. Il rientro in presenza ha fatto registrare un cospicuo numero di assenze, e poi una frequenza saltuaria, motivata anche dal rispetto delle regole per la quarantena dovuta a contagi personali e del proprio nucleo familiare, che per alcune discipline hanno leggermente ritardato i tempi delle attività didattiche, in particolare quelle relative alle attività laboratoriali. La *valutazione* ha tenuto conto, oltre che delle competenze acquisite e delle abilità raggiunte, anche del metodo di studio, dell'interesse e della partecipazione dimostrati durante le attività in classe, 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 al limite della sufficienza per alcuni elementi e pienamente sufficienti per il resto della classe.

3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Omissis

In riferimento all'alunno G.D. si rimanda ai relativi allegati.

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

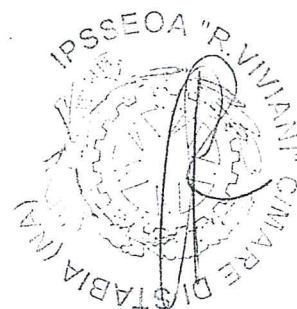
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

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**,

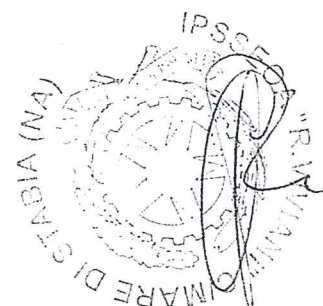
Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <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

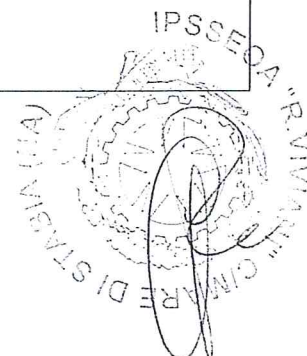


NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Competenze sviluppate	Attività ed esperienze collegate
<p>Il nostro territorio: patrimonio da tutelare e valorizzare</p>	<p>Le eccellenze del territorio</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Il neorealismo: il percorso meridionalista</p> <p>Diet and nutrition</p>	<p>Saper individuare i meccanismi che le imprese adottano nella produzione trasformazione conservazione dei prodotti alimentari</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p>
	<p>I vini regionali</p> <p>Wine appellations</p>		
	<p>Le regime méditerranéen</p> <p>Le végétarisme et le végétalisme</p> <p>La France et ses vins</p>		
	<p>Lo slow food e il fast food</p>		
	<p>Il marketing strategico ed operativo</p>		
	<p>La valorizzazione della poesia e del ruolo del poeta: D'Annunzio e il poeta vate.</p>		

<p>Il caos</p>	<p>Le contaminazioni alimentari</p> <p>Food contamination</p> <p>Les aliments à risque</p> <p>Il caos delle guerre: le leggi razziali e Primo Levi</p> <p>Art. 11 della Costituzione</p> <p>Pirandello: le maschere e le identità</p> <p>Gli OGM</p> <p>Le frodi alimentari</p> <p>Les O.G.M.</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuazione delle nuove tendenze di filiera.</p> <p>Comprendere</p>	
-----------------------	---	--	--

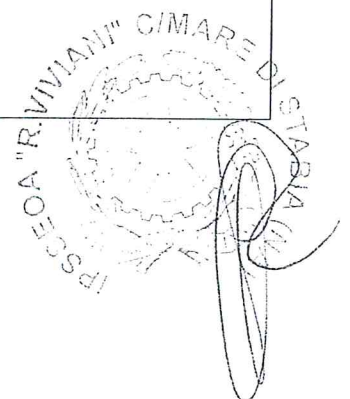
<p>Il Novecento tra rivoluzioni ed evoluzioni</p>	<p>Le due guerre mondiali</p> <p>Art. 41 della Costituzione</p> <p>Ungaretti e Quasimodo</p>	<p>Orientamento sulla linea del tempo.</p> <p>Evoluzione dei fatti storici e della normativa.</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p> <p>Attività di Cineforum</p>
	<p>Evoluzione del concetto di marketing: web marketing, ciclo di vita del prodotto e matrice BCG</p>	<p>Competenze e conoscenze in merito alle abitudini alimentari del Novecento.</p>	



	Art. 21 della Costituzione		
	Allergie alimentari e intolleranze Food allergies and intolerance Les toxi-infections alimentaires		
Lavoro sicurezza HACCP	e L'importanza del personale di sala nel marketing dell'azienda ristorativa L'approccio repressivo e preventivo per la garantire la sicurezza alimentare e la sicurezza sul lavoro HACCP – Hygiene & Safety in catering Le système HACCP L'hygiene et la sécurité du personnel des équipements et des locaux	Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare in maniera efficace i sistemi di prevenzione e correzione dei rischi per la salubrità degli alimenti.	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
	La ristorazione collettiva		
	La ristorazione veloce		

	<p>La sicurezza sul posto di lavoro: quadro normativo</p> <p>Le norme igieniche HACCP</p> <p>Le contaminazioni</p> <p>Le technique de conservation par la chaleur et par le froid</p> <p>Le nuove tendenze del marketing ed il marketing mix</p>		
--	--	--	--

Il viaggio	<p>Nuove forme di distribuzione del servizio ristorativo: Il food delivery e la vendita on line</p> <p>IL WEB marketing</p> <p>The business lunch Il coffee break</p> <p>Le cucine etniche e fusion</p> <p>La conservazione degli alimenti</p> <p>Food preservation</p> <p>Le techniques de conservation par la chaleur et par le froid</p>	<p>Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi disciplinari allegati</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p>
-------------------	---	--	--



	<p>La cucina liquida Il fast food. Novel food I cocktail molecolari</p> <p>La cuisine fusion et la cuisine moléculaire</p> <p>Il flusso di coscienza nelle opere di Svevo</p>		
--	---	--	--

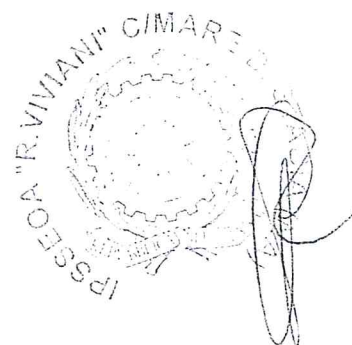
<p>La costruzione del Sé e del rapporto con la realtà</p>	<p>Essere ed apparire</p> <p>L'incomunicabilità : l'ermetismo</p> <p>Certificazioni di qualità</p> <p>ISO 22000</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Traceability & certification</p> <p>La traçabilité</p> <p>Le contraffazioni e le frodi alimentari</p> <p>Le diete nelle diverse fasi d'età</p> <p>Montale e la nuova concezione della poesia: un rapporto nuovo tra poeta e realtà</p> <p>Il cambiamento improvviso di scenario: l'armistizio del '43 e la guerra civile.</p> <p>La lotta partigiana. Italo Calvino</p> <p>La Resistenza ieri e oggi. Cesare Pavese</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p>
	<p>Fermentazione</p> <p>Distillazione</p> <p>Liquori</p>		<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.</p>



	<p>Cocktail party</p> <p>I principi di enologia</p> <p>Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina</p> <p>Le modalità di produzione dei vini</p> <p>L'etichettatura dei prodotti alimentari</p> <p>Modelli alimentari: cibo e bevande</p> <p>L'ideale dell'ostrica in Verga</p> <p>Il nido in Pascoli</p>		
--	---	--	--

	<p>L'evoluzione della famiglia</p> <p>Le scelte della famiglia e del consumatore</p> <p>Dieta equilibrata</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>La relazione tra il territorio , i prodotti alimentari e la ristorazione</p>
--	--

<p>Il futuro e il mondo del lavoro</p>	<p>Describe yourself and your skills</p> <p>I principi di una corretta sanificazione di una sala e delle attrezzature.</p> <p>Cleaning and disinfection</p> <p>Le fasi della vendita</p> <p>The food value chain</p> <p>Le tecniche di comunicazione adeguate art. 21</p> <p>Alimenti sostenibili (Piramide capovolta)</p> <p>Qualità e sicurezza alimentare</p> <p>Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche</p> <p>Il concetto di “ <i>vetrina</i> ” ed “ <i>officina</i> ” nelle aziende ristorative</p>
<p>La qualità e la sostenibilità</p>	<p>I prodotti biologici</p> <p>Art. 32 della Costituzione</p> <p>La filiera corta ed i prodotti a km 0</p> <p>Food miles km 0</p> <p>The local products</p> <p>La qualità globale e le sue dimensioni</p> <p>Igiene e sicurezza alimentare</p> <p>Agli antipodi della qualità: gli inetti, il superuomo, le leggi antisemite.</p>



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 curricolo verticale d'Istituto.

Il curricolo 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: Cibo e diritti	Periodo I Quadrimestre
COMPETENZE ALLEGATO C LINEE GUIDA DM 35/2020 <ul style="list-style-type: none">• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità• Compiere scelte di cittadinanza coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	
FINALITÀ 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.	

Titolo dell'UdA Se questo è un uomo: dignità e diritti umani nella storia del secolo scorso	Periodo II Quadrimestre
Competenze di cui all'Allegato C delle Linee guida DM 35/2020. <ul style="list-style-type: none">• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali• 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	

FINALITÀ

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

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof. DELL'AMURA PIETRO

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).

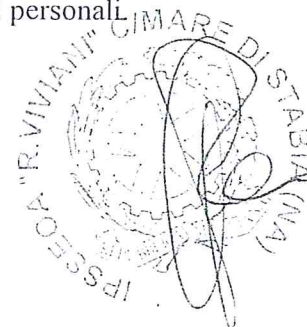
Il PCTO, attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con 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 e 2020/2021 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 di orientamento ed approfondimento professionale	Anno scolastico	Durata
<i>GOCCE DI SOSTENIBILITA' (on line)</i>	<i>2021/2022</i>	<i>25 h</i>
<i>ALMA</i>	<i>2021/2022</i>	<i>1 giorno</i>
<i>ASSOCIAZIONE BIG ART</i>	<i>2021/2022</i>	<i>4 h</i>
<i>UNIVERSITA' DEL GUSTO E DEI SAPORI</i>	<i>2021/2022</i>	<i>40h</i>
Visite aziendali (on line)		
<i>COCA COLA HBC</i>	<i>2020/2021</i>	<i>25h</i>
<i>LEROY MERLIN</i>	<i>2020/2021</i>	<i>35h</i>
Attività di formazione in assetto lavorativo		
<i>SAGRA DELLA PORCHETTA</i>	<i>2019/2020</i>	<i>25h</i>
Partecipazione ad eventi		
<i>MANIFESTAZIONE INTERNA SCUOLA</i>	<i>2019/2020</i>	<i>12h</i>
<i>MANIFESTAZIONE LICEO SCIENTIFICO F. SEVERI</i>	<i>2019/2020</i>	<i>6 h</i>
<i>MANIFESTAZIONE LICEO CLASSICO PLINIO SENIORE</i>	<i>2019/2020</i>	<i>6 h</i>
<i>TAVOLA ROTONDA "STRADA FACENDO" S.M.LA CARITA'</i>	<i>2019/2020</i>	<i>6 h</i>
<i>MANIFESTAZIONE UIEL NAPOLI</i>	<i>2019/2020</i>	<i>6 h</i>
<i>INCONTRO BANCA STABIESE</i>	<i>2019/2020</i>	<i>6 h</i>
<i>INCONTRO I.C. META</i>	<i>2019/2020</i>	<i>4 h</i>

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 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

METODO DI STUDIO

☑️Elaborativo

- Recettiva
- Sollecitata
- Passiva
- Di disturbo

IMPEGNO

- Tenace
- Adeguato
- Opportunistico
- Discontinuo
- Scarso

FREQUENZA

- Regolare
- Discontinua
- Saltuaria
- Assente

- 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

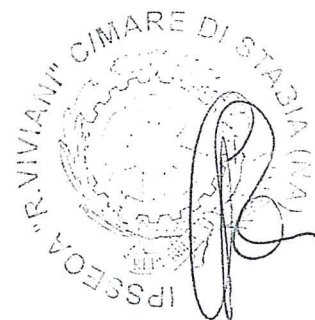


TABELLA DI VALUTAZIONE (scheda tratta dal PTOF)

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.



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 I 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

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

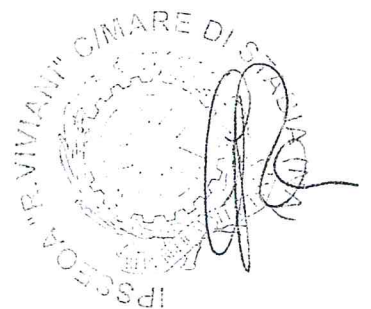
I **crediti formativi** sono valutati dal Consiglio di Classe secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 4.

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.

I crediti scolastici del 3 e 4 anno sono riportati negli allegati



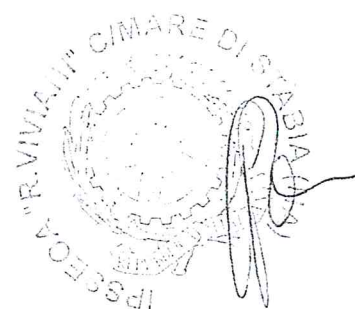
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO:

TIPOLOGIA _____

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatore	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	VOTO
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o 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	
	TOTALE	MAX 10	



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	
Punteggio totale della prova				____/25

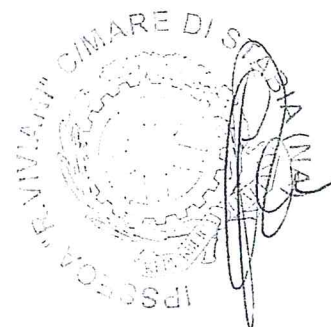
7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

MATERIA	ITALIANO	
DOCENTE	IOLANDA DI VUOLO	
ORE SETTIMANALI	4	
COMPETENZE CONSEGUITE	ANALISI DI UN TESTO IN VERSI E IN PROSA, PRODUZIONE DI UN TESTO INFORMATIVO, ESPOSITIVO E ARGOMENTATIVO. COLLOCAZIONE DEGLI AUTORI NEL CONTESTO STORICO E LETTERARIO DI RIFERIMENTO	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	IL NATURALISMO, IL VERISMO E VERGA, IL DECADENTISMO, PIRANDELLO, PASCOLI, D'ANNUNZIO, SVEVO, LA LIRICA DEL NOVECENTO, UNGARETTI, SABA, QUASIMODO, L'ERMETISMO, MONTALE, IL NEOREALISMO, PAVESE	
METODOLOGIE	LEZIONE FRONTALE, LAVORI DI GRUPPO, ATTIVITA' LABORATORIALE	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	RECUPERO AUTONOMO E VERIFICHE INTERMEDIE	
TESTO ADOTTATO	RONCORONI, LA MIA NUOVA LETTERATURA, Signorelli Editore, VOL 3	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	FILE AUDIO E VIDEO	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi e lunghe Esercitazioni e quiz Compito di realtà Tutte le tipologie della prova scritta d'esame	1 Quadrimestre n. 2	2 Quadrimestre n.2



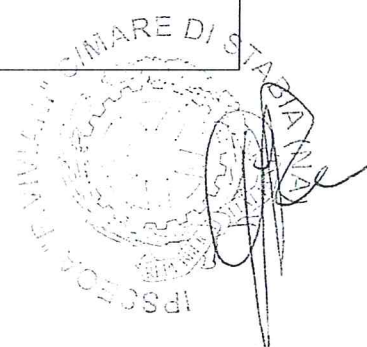
MATERIA	STORIA	
DOCENTE	IOLANDA DI VUOLO	
ORE SETTIMANALI	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	COLLOCAZIONE DEI FATTI STORICI SULLA LINEA DEL TEMPO	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	L'ETA' GIOLITTIANA, LA PRIMA GUERRA MONDIALE, IL FASCISMO, IL NAZISMO, LA SECONDA GUERRA MONDIALE, LA RESISTENZA, L'ITALIA REPUBBLICANA	
METODOLOGIE	LEZIONE FRONTALE E LAVORI DI GRUPPO	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	RECUPERO AUTONOMO E VERIFICHE PROGRAMMATE	
TESTO ADOTTATO	GALVANI, STORIA E PROGETTO, VOL. 5, MONDADORI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI		
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi Esercitazioni	1 QUADR. N. 2	2 QUADR. N.2

MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	TURCIO DOMENICO	
ORE SETTIMANALI	5	
COMPETENZE CONSEGUITE	Interpretare i sistemi aziendali ed i loro processi e flussi informativi Applicare i principi della programmazione e del controllo di gestione Inquadrare l'attività di marketing applicandola alle attività ristorative Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di sicurezza e tracciabilità dei prodotti	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Il processo di pianificazione, l'analisi SWOT. La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali. La struttura del piano industriale. Le funzioni e la struttura del business plan. L'articolazione del sistema di budgeting. Le diverse politiche di mercato ,Le attività di marketing non convenzionale. La segmentazione de mercato .Le strategie di marketing. Il posizionamento sul mercato. Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita. Il concetto di qualità nelle aziende ristorative .La qualità dei prodotti alimentari. Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare . Le frodi alimentari. La Tracciabilità e Rintracciabilità dei prodotti alimentari	
METODOLOGIE	Lezione frontale Esercitazione in classe guidata Risoluzione di problemi Brainstorming Discussione guidata	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere Allungamento dei tempi di trattazione degli argomenti	
TESTO ADOTTATO	Strumenti gestionali per il turismo – 5° anno D.T.A artic. enogastronomia	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Documenti ed argomenti tratti da riviste ed internet	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
	1 Quadrimestre	2 Quadrimestre
Interrogazioni lunghe	1	2
Compiti in classe a risposta aperta	1	2



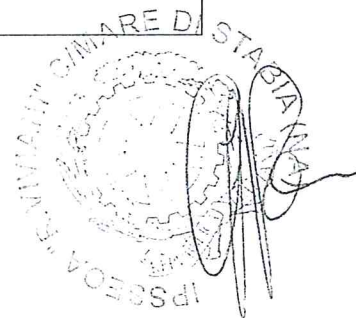
MATERIA	LINGUA E CULTURA FRANCESE	
DOCENTE	Anna Bottiglieri	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione</p> <p>Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove</p> <p>Saper individuare collegamenti con altre discipline</p> <p>Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale.</p>	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Le regime mediterraneen. Les regimes religieux. Les vins francais. Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid. Le systeme HACCP. La tracabilite. Les OGM.	
METODOLOGIE	Lezione frontale. Lezione dialogata. Lezione dibattito. Metodo induttivo. Problem solving. Lavoro di gruppo, ricerca individuale e/o di gruppo.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Ripetizioni degli argomenti trattati cercando di far acquisire agli allievi una minima autonomia espositiva, anche se opportunamente guidati in vista dell' esame di Stato	
TESTO ADOTTATO	Autori: Silvia Ferrari, Henri Dubosc Cote cuisine cote salle Casa editrice: Minerva scuola	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Libro di testo, fotocopie, sussidi multimediali	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	1 QUADRIMESTRE	2 QUADRIMESTRE
X Interrogazioni lunghe	2	2
X Interrogazioni brevi		
X Compito scritto	2	2
Esercitazioni e quiz online		

MATERIA	LINGUA E CULTURA INGLESE	
DOCENTE	GALLO DANIELA	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo ai percorsi di studio, per interagire con diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/2 del QCER. ● Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione. ● Conoscere e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. ● Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. ● Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> ● Sustainability ● Food value chain ● Green F&B service ● The new-enogastronomes ● Safe food for all ● HACCP system ● Food contamination ● Food preservation ● Food allergies & intolerance 	
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione interattiva ● Cooperative learning 	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Recupero e consolidamento degli argomenti trattati con lavori di gruppo e lezioni dialogate 	
TESTO ADOTTATO	CIBELLI, D'AVINO, Wine & Dine Club Up	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> ● Dispense fornite dal docente ● Appunti e mappe concettuali 	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	1 QUADRIMESTRE	2 QUADRIMESTRE
Interrogazioni lunghe		
Prove semi-strutturate		
Interrogazioni brevi X	1	2
Compito scritto X	1	2



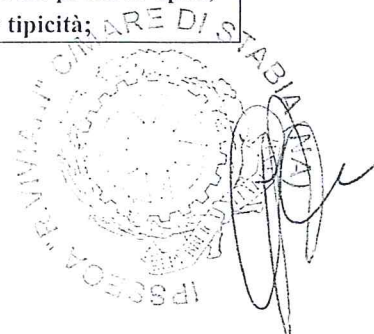
MATERIA	MATEMATICA	
DOCENTE	LONGOBARDI GIOVANNI	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Determinare e utilizzare le caratteristiche di una funzione per costruire il suo grafico. Saper riconoscere le caratteristiche di una funzione dalla lettura del suo grafico.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Funzioni; teoria dei limiti; derivate; studio di funzioni e grafico.	
METODOLOGIE	Lezioni frontali, problem solving, brainstorming	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Esercitazioni guidate, ripassi curriculari	
TESTO ADOTTATO	Testo in uso al quarto anno: TONOLINI FRANCO – TONOLINI GIUSEPPE – MANENTI CALVI ANNAMARIA – “Matematica modelli e competenze, Linea bianca – VOL. 4 – MINERVA ITALICA – ISBN 9788829846078	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo Materiale fornito dal docente, caricato in Classroom	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi on line	I° Quadrimestre Esercizi e problemi	II° Quadrimestre Esercizi e problemi
Esercitazioni e quiz on line	Interrogazioni brevi	Interrogazioni brevi

MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
DOCENTE	Aurora Rosalia		
ORE SETTIMANALI	3		
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera agro-alimentare Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela. Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>		
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti Sistema HACCP e qualità degli alimenti</p> <p>Alimentazione equilibrata e LARN</p> <p>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche Dieta in particolari condizioni patologiche</p>		
METODOLOGIE	Cooperative learning, Lezione dialogata, ricerca individuale e/o di gruppo, problem solving, esercizi applicativi		
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Pausa didattica, recupero in orario curriculare		
TESTO ADOTTATO	Silvano Rodato "ALIMENTAZIONE OGGI" vol. 5 CLITT		
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI			
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE			
Tipologia	Tempi		
	I Quadrimestre	2 Quadrimestre	
Verifica scritta	1	2	
Verifiche orali		2	



MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA	
DOCENTE	CEPPARULO GIUSEPPINA	
ORE SETTIMANALI	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	Saper distinguere le problematiche relative all'igiene degli alimenti e alla sicurezza nell'ambiente di lavoro; conoscere le caratteristiche fondamentali delle allergie e delle intolleranze alimentari; conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica, della filiera corta e dell'alimentazione a km 0; conoscere le caratteristiche del catering, banqueting e di un buffet, le tecniche di distribuzione e saper distinguere le varie tipologie.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Igiene e sicurezza in cucina Allergie e intolleranze alimentare La qualità alimentare Il catering, il banqueting e il buffet La cioccolata e il caffè	
METODOLOGIE	Lezioni frontali Riviste specifiche del settore e uso di glossari Attività di studio guidato Lezione partecipate	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere	
TESTO ADOTTATO	I SAPERI DELLA CUCINA	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
	1 Quadr.	2 Quadr.
Interrogazioni lunghe		

MATERIA	LABORATORIO SERVIZI GASTRONOMICI – Settore Sala e Vendita –
DOCENTE	Prof. Dell'Amura Pietro.
ORE SETTIMANALI	4 h
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>1. riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>2. padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	<p>U.D. 1 Enografia nazionale e viticoltura –Degustazione e abbinamento - Spumante e Champagne (approfondimento del IV°anno)</p> <ul style="list-style-type: none"> - il vitigno - i vitigni autoctoni. - i vitigni della Campania. - carta dei territori vitivinicoli della Regione Campania. - i disciplinari di produzione. - la fermentazione alcolica e la vinificazione. - le pratiche di cantina. - classificazione dei vini. - l'etichetta del vino. - la sequenza dei vini – tipologie di bicchieri - Produzione dello Spumante e dello champagne. - L'analisi sensoriale. - Esame visivo. - Esame olfattivo. - Esame gustativo. - Abbinamento cibo-vino - contrasto e armonia. - Temperatura del vino. - la decantazione - schede di decantazione. <p>U.D. 2 La carta, strumento di vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti tecnici, gestionali, indicazioni strategiche. - La carta dei vini. - La carta del bar. - La carta esposta. - Il menu e le diverse tipologie. <p>U.D. 3 I prodotti tipici</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il prodotto tipico come elemento strategico, valorizzazione dei prodotti tipici; - La tipicità come elemento strategico – cosa si intende per tipicità;

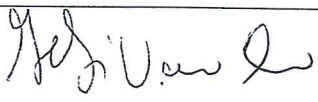

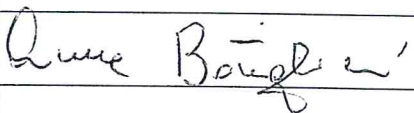
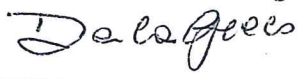
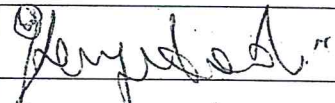
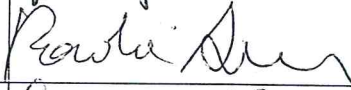

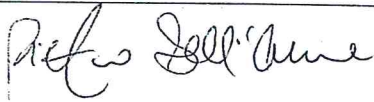
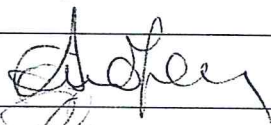
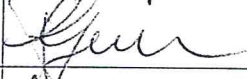



- I prodotti tipici della Campania;
 - Classificazione dei riconoscimenti degli alimenti e delle bevande;
 - Dimensione collettiva;
 - Il ruolo dei consumatori;
 - I marchi di tutela dei prodotti (D.O.P. – I.G.P. – S.T.G. – BIO);
 - I marchi di qualità;
 - La qualità e la tutela della tipicità – la qualità totale – Certificazione ISO 9001;
 - I prodotti biologici;
 - La lotta integrata;
 - La filiera corta e Km 0.
- U.D. 4
- Gestione degli acquisti.
- Acquisti ed economato;
 - Politiche di approvvigionamento e selezione dei fornitori;
 - Il magazzino e la relativa organizzazione – i documenti di magazzino e le scorte;
 - Acquisto del vino.
- U.D. 5
- Organizzazione e realizzazione di eventi Catering e Banqueting.
- Definizione - come si organizza un evento – requisiti base;
 - Le aziende coinvolte ed i profili specialistici;
 - Catering aziendale e industriale;
 - Eventi aziendali ed eventi privati;
 - Consigli tecnici per progettare e realizzare banchetti;
 - Il banqueting – forme – il ruolo del banqueting manager – Come si organizza un banchetto – Scelta del menu e le modalità del servizio;
 - La location più adatta alle varie circostanze;
 - Il contratto di banqueting – la scheda evento – organizzazione della logistica e della sala;
 - Elementi caratterizzanti la comunicazione;
 - Organizzazione preliminare: check list e schemi;
 - Le figure presenti in una struttura di alti livelli – event manager – banqueting manager – event wedding planner;
 - Le varie tecniche per il trasporto dei pasti.
- U.D. 6
- I Cocktail
- I cocktail – la miscelazione - le tecniche americane;
 - Il flair;
 - Le bevande miscelate;
 - Strumenti di lavoro - Tecniche di miscelazione;
 - Alcool, consumo e dosi – calcolo dell'alcool nei cocktail;
 - Vendere i cocktail;
 - Cocktail mondiali;
 - Categorie di cocktail internazionali;
 - Cocktail list ufficiale I.B.A. 2020.

MATERIA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	ANNA TORRONE
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Consapevolezza della propria corporeità, acquisizione di una cultura delle scienze motorie che tenda a promuovere la pratica motoria come costume di vita e la coerente coscienza dei diversi significati che le attività motorio-sportive assumono nella attuale società
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO	Fondamentali tecnici della pallavolo, pallacanestro, tennis tavolo
METODOLOGIE	Video lezioni
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Schemi, documenti e riassunti prodotti dal docente.
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
Interrogazioni	I° Quadrimestre / 2 Quadrimestre Interrogazioni brevi e attività pratiche



MATERIA	IRC
DOCENTE	Palummo Roberto
ORE SETTIMANALI	1
COMPETENZE CONSEGUITE	Atteggiamento critico ed autonomo di fronte a tematiche etiche di rilevante importanza.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 27.05.2020)	Libertà responsabile. La coscienza morale. La dignità della persona. L'amore come: amicizia, eros ed agàpe, Principali tematiche di bioetica.
METODOLOGIE	Lezioni in aula con dispensa. Video lezioni.
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Nessuna
TESTO ADOTTATO	Tutti i colori della vita, in particolare, dispensa data dal docente.
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education. Portale Argo.
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
Interrogazioni brevi	1- 2 Quadrimestre

FIRME DOCENTI		
MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA
Italiano Storia	IOLANDA DI VUOLO	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	DOMENICO TURCIO	
Lingua Francese	ANNA BOTTIGLIERI	
Lingua Inglese	DANIELA GALLO	
Matematica	GIOVANNI LONGOBARDI	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ROSALIA AURORA	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	GIUSEPPINA CEPPARULO	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	PIETRO DELL'AMURA	
Scienze motorie e sportive	ANNA TORRONE	
Sostegno	PIA GUERRIERO	
Religione	ROBERTO PALUMMO	

Castellammare di Stabia, 12 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Giuseppina Principe
