

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

Indirizzo per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
Largo San Marcellino n. 15 - 80138 Napoli (Tel. 081/5517034 - Fax 081/5527361) COD. FISC. 80025840630
Codice Ist. NAIS021006- www.itaselenadisavoia.it- E-mail: nais021006@istruzione.it



I.S.I.S ELENA DI SAVOIA - NAPOLI
Prot. 0004935 del 16/05/2022
V (Entrata)



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ai sensi del D.Lvo 62/2017)

Classe V^a Sezione A
Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione Enogastronomia

Coordinatore della Classe
prof. Rosario Campochiaro

Dirigente Scolastico
prof.ssa Daniela Oliviero

Prot. N°

Napoli, 15 Maggio 2022

Alla cortese attenzione
del Dirigente Scolastico,
Prof.ssa Daniela Oliviero,
I.S.I.S. "Elena di Savoia"
Napoli

Oggetto: Consegna Documento della classe 5^a sez. A - Articolazione Enogastronomia

In data 15 Maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5^a sez. A- Articolazione Enogastronomia consegna il Documento finale.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

Il coordinatore
(Prof. Rosario Campochiaro)

DOCUMENTO DI CLASSE

Classe 5^a sez. A

Indirizzo Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

a.s. 2021/2022

Indice

Parte 1^a INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO DI STUDI	Presentazione dell'Istituto I.S.I.S. "Elena di Savoia"	pag. 6
	Caratteristiche del territorio e dell'utenza	pag. 7
	Area di istruzione generale: risultato di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore "Servizi"	pag. 8
	Area di istruzione specializzante- Profilo professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"	pag. 9
	Articolazione Enogastronomia - Quadro orario/compresenze	pag. 10
	Composizione del Consiglio di Classe	pag. 11
	Commissari Interni	pag. 11
	Prospetto flusso docenti	pag. 12
Parte 2^a QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Elenco alunni	pag. 13
	Storia della classe (Tabella A)	pag. 14
	Storia della classe (Tabella B)	pag. 15
	Quadro sintetico crediti scolastici	pag. 16
	Obiettivi e finalità di apprendimento comuni del PTOF	pag. 17
	Competenze degli assi culturali	pag. 17
	Obiettivi educativi trasversali	pag. 19
	Obiettivi cognitivi trasversali	pag. 19
Parte 3^a METODOLOGIA DI LAVORO	Andamento educativo - didattico della classe	pag. 20
	Metodi didattici applicati dal C.d. c. (Tabella A)	pag. 21
	Metodi didattici applicati nelle singole discipline (Tabella B)	pag. 22
Parte 4^a	Modalità di recupero e approfondimento	pag. 22
	Strumenti di verifica utilizzati dal C.d.C.	pag. 23

STRUMENTI DI LAVORO	Introduzione dei percorsi interdisciplinari articolati in nodi concettuali	pag. 23
Parte 5^a ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI	Attività extracurricolari	pag. 24
	Introduzione PCTO professionale	pag. 24
	Incontri Scuola-famiglia	pag. 26
Parte 6^a VALUTAZIONE E VERIFICHE	Criteri di valutazione	pag. 26
	Attribuzione del voto di condotta	pag. 28
	Attribuzione del credito scolastico	pag. 27
Parte 7^a PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO	Educazione Civica (Progettualità)	pag. 29
	Tipologia di materiali proposti dal C.d.c. per il colloquio	pag. 32
	Indicazioni del C.d.c. per la definizione della Seconda prova	pag. 32
	Calendario delle Simulazioni svolte	pag. 33
Parte 8^a ALLEGATI DEI CRITERI E DEGLI STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Schema riassuntivo degli Allegati al documento del C.d.c.	pag. 34
	Allegato n° 1 Griglia di valutazione - 1 ^a PROVA SCRITTA	pag. 36
	Allegato n° 2 Griglia di valutazione - 2 ^a PROVA SCRITTA	pag. 37
	Allegato n° 3 Griglia di valutazione - COLLOQUIO ORALE	pag. 38
	Allegato n° 4 Criteri Attribuzione Bonus	pag. 39
	Allegato n° 5 Tabella Riassuntiva Esami di Stato	pag. 40
	Allegato n° 6 Simulazione Prima prova scritta Italiano	pag. 41
	Allegato n° 7 Simulazione Seconda prova scritta Scienze degli Alimenti (12/05/2022)	pag. 42
Parte 9^a PCTO	Allegato n° 8 Progetto PCTO Triennio 2019/2022	pag. 45
	Allegato n° 9 Tabella PCTO n. ore svolte	pag. 50
Parte 10^a PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	Allegato n° 10 Schede con snodi interdisciplinari	pag. 51
	Allegato n° 11 Schede disciplinari con percorsi svolti	pag. 56
Parte 11^a ALUNNI H	PEI- Piano di lavoro individualizzato Relazione Finale Attestato Esame di Stato Richiesta d'assistenza alle prove d'esame	OMISSIS

Parte 12^a
SOTTOSCRIZIONE
DEL DOCUMENTO

Approvazione del documento e sottoscrizione della relazione
finale e programmi svolti

pag. 75

Presentazione dell'Istituto "ELENA DI SAVOIA"

Il palazzo *CARAFÀ D'ANDRIA* sorge nel centro storico della vecchia Napoli, in Largo SS. Marcellino e Festo, il cui chiostro è oggi sede della facoltà di Geologia dell'Università di Napoli Federico II. La costruzione dell'edificio risale probabilmente al Regno di Alfonso o Ferdinando d'Aragona, ma nessun documento dà notizia certa sul primo costruttore, essa risale comunque alla seconda metà del quattrocento. Dall'archivio della famiglia *CARAFÀ*, risulta che la costruzione fu dovuta al *Cardinale Oliviero Carafa*, il quale si distinse non solo per la dignità ecclesiastica, ma anche per meriti militari. Nel 1472 infatti, per incarico del Papa Sisto IV, assunse il comando di un gruppo di navi per combattere la flotta turca che imperversava in quegli anni nel Tirreno. La famiglia Carafa ne ha conservato la proprietà fino a circa il 1830, per poi diventare, dopo diversi passaggi, sede di un istituto di istruzione professionale femminile prima e dell' Istituto Statale Istruzione Superiore "*Elena di Savoia*" poi. L'istituto è disposto su cinque piani e presenta un prospetto principale in stile neoclassico, prospiciente la piazzetta di S. Marcellino. Antiche sono anche le scale che dall'androne conducono ai piani; sul cortile interno, invece, utilizzato per attività sportive o rappresentazioni teatrali, si affacciano i locali destinati alla palestra e ad una delle cucine. Attualmente ospita l'Istituto professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e l'Istituto tecnico - settore Biotecnologico.

L'istituto è dotato di

- ✓ Laboratori multimediale - informatica
- ✓ Laboratorio per alunni diversamente abili
- ✓ Laboratorio di Fisica
- ✓ Laboratorio di Biologia
- ✓ Laboratorio di Chimica
- ✓ Laboratori per preparazioni alimentari
- ✓ Laboratori sala bar
- ✓ Laboratorio sala ricevimento
- ✓ Biblioteca con postazione internet e sala lettura

Sede succursale: "A. Diaz"

Le origini dell'Istituto Diaz risalgono al 1905 con l'istituzione della Regia Scuola Media di Commercio. Negli anni '30 fu istituito un corso serale finanziato dal Consiglio di Istruzione Tecnica, frequentato in prevalenza da impiegati, commessi, che necessitavano di seguire corsi adeguati alle loro attività professionali. Ancora oggi il corso serale continua a svolgere una significativa azione didattica aiutando tanti lavoratori con necessità di conseguire un titolo di studio. Attualmente l'Istituto ospita le classi dell'Istituto Tecnico del Settore Economico, indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing e Turistico. È disposto su quattro livelli e dispone di 24 aule ed è dotato di numerose spazi attrezzati:

- ✓ Laboratorio linguistico multimediale
- ✓ Laboratorio multimediale per alunni diversamente abili
- ✓ Laboratori informatici
- ✓ Laboratorio di chimica-fisica
- ✓ Biblioteca con sala lettura
- ✓ Palestre

Le finalità della scuola sono in primo luogo quelle della formazione dell'uomo e del cittadino e, in seconda istanza, la formazione alle competenze, nell'ottica dell'identità che caratterizza le singole istituzioni e del dinamismo che il rapido progresso delle scienze e della tecnica richiede.

I principali obiettivi sono: sviluppo delle capacità di conoscere se stessi e la consapovolezza dei fenomeni e delle problematiche adolescenziali; l'abitudine a confrontarsi con gli altri, a conoscere e rispettare la diversità; l'educazione alla legalità; l'acquisizione di una coscienza morale che aiuti gli alunni ad indirizzarsi verso scelte etiche consapevoli e responsabili di fronte a problemi concreti che la vita presenta.

Caratteristiche del territorio e dell'utenza

Territorio di provenienza

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'I.S.I.S. "Elena di Savoia" si rileva che le zone della città che forniscono la quasi totalità della platea scolastica sono i quartieri limitrofi del centro storico e i comuni dell'*hinterland* collocati a nord della città di Napoli. Si tratta di zone periferiche spesso mal collegate, senza strutture sociali ricreative e con attrezzature sportive comunali e private insufficienti per numero e per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. Le abitazioni, per lo più vecchie, sono di edilizia economica e popolare. La situazione di tali quartieri è sin troppo nota per costituire ulteriore elemento di riflessione. Scarsa è la provenienza dalle zone residenziali di Napoli.

Per quanto riguarda i mezzi di trasporto con i quali gli studenti raggiungono la scuola, si rileva spesso la necessità di usare diversi tipi di vettori (metropolitana, funicolare, cumana, autobus). Risulta in aumento il ricorso a mezzi privati.

Tali fattori, uniti al cospicuo numero di ore curriculari, limitano le possibilità di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto.

La dislocazione dei quartieri spesso così lontani tra loro, rende poco realizzabile il tentativo di amalgamare gli studenti fra loro, per cui le uniche occasioni di incontro restano affidate agli impegni creati dalla scuola.

Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi articolata dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare l'importanza dei seguenti fattori:

- a) famiglia:** si tratta di nuclei spesso numerosi, aventi in genere un solo reddito derivante da lavoro dipendente nell'industria o nel terziario; gli stimoli e gli interessi culturali sono spesso molto scarsi;
- b) spazio-casa:** il rapporto fra lo spazio e i componenti del nucleo familiare rivela di frequente l'impossibilità per una persona di disporre di un vano proprio, per cui lo studente è spesso costretto allo studio in spazi comuni;
- c) altri interessi:** risulta trascurata quasi totalmente l'informazione, sia televisiva sia radiofonica sia giornalistica. Gli unici interessi rilevabili sono lo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, il computer come mezzo per accedere, prevalentemente, ai *social network*;
- d) socializzazione nel quartiere di provenienza:** la mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada.

Gli effetti di tali fattori sono: la delega all'istituzione scolastica, da parte delle famiglie, sia dell'educazione che della formazione dei figli e una propensione a considerare il periodo di preparazione non come un investimento ma come un intrattenimento; la disabitudine degli allievi all'espressione in lingua italiana, la mancanza di fantasia e autonomia creativa, il disorientamento verso ogni stimolo culturale. Nel comportamento la sopraffazione, la prevaricazione e il non rispetto delle regole sono atteggiamenti comuni.

Aspettative

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socio-culturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine della scuola media.

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- ✓ la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- ✓ lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- ✓ l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

L'identità degli istituti professionali si caratterizza per una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'università e all'istruzione e formazione tecnica superiore. Tre parole-chiave possono aiutare a sintetizzare i riferimenti progettuali per articolare l'offerta formativa in modo da rispondere ad una pluralità di bisogni: menti d'opera, professionalità e laboratorialità.

Dopo il biennio si potrà scegliere tra tre articolazioni:

- ✓ Enogastronomia
- ✓ Accoglienza turistica
- ✓ Servizi di sala e vendita

Caratteri specifici dell'indirizzo professionale di studio

TITOLO DEL DIPLOMA	TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
DESCRIZIONE	Il tecnico dei servizi enogastronomici, opera nella ristorazione commerciale e collettiva e deve acquisire conoscenze e specifiche competenze giuridiche, gestionali, tecnologiche, igienico- alimentari del settore. Dovrà possedere elementi di micro lingua straniera e capacità organizzative relative all'organizzazione di qualsiasi evento ristorativo.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti; ✓ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali, internazionali; ✓ L'igiene personale e le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro; ✓ I moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio; ✓ Le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione dei piatti; ✓ La merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica; ✓ L'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto; ✓ I principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa; ✓ Gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper controllare qualità-quantità-costi della produzione e della distribuzione dei pasti; ✓ Saper utilizzare metodi, strumenti, tecniche per una corretta rilevazione dei fenomeni gestionali; ✓ Cogliere gli aspetti organizzativi delle varie funzioni aziendali per adeguarvisi, controllarli o suggerire modifiche.
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organizzare e coordinare i vari reparti del settore ristorativo; ✓ Approvvigionamento delle derrate alimentari; ✓ Controllo qualità; ✓ Saper allestire buffet e banchetti; ✓ Saper utilizzare la normativa del settore; ✓ Saper realizzare menu specifici per le diverse occasioni ed utenze; ✓ Saper utilizzare le moderne tecnologie del settore; ✓ Saper comprendere le problematiche gestionali del settore; ✓ Rapporti con i fornitori; ✓ Saper utilizzare le lingue per comunicare e comprendere le esigenze dei clienti stranieri.
SETTORE	Ristorativo
DURATA	2 anni (1° biennio comune) + 1 anno (monoennio) +2 anni (2° biennio)

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
QUADRO ORARIO /COMPRESENZE**

Discipline comuni	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2 ^a	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1 ^b	-	-	-	-
Scienze degli alimenti	2 ^c	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	3 ^d	2	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	8 ^e	4 ^h	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendite	6 ^f	4 ⁱ			
Articolazione enogastronomia Discipline d'indirizzo					
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	4 ^l	3 ^l	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	-	-	7	5 ^m	4 ⁿ
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendite	-	-	-	2	2

^adi cui in compresenza = 1 h con Lab di cucina

^bdi cui in compresenza = 1 h con lab di accoglienza turistica

^cdi cui in compresenza = 1 h con lab di cucina

^ddi cui in compresenza = 1 h con Tec. dell'inform. e della comun.

^edi cui in compresenza = 6 h con Lab sala, 1h con Sc. alim., 1 h con seconda ling.

^fdi cui in compresenza = 6 h con Lab di cucina

^hdi cui in compresenza = 4 h con Lab sala

ⁱdi cui in compresenza = 6 h con Lab di cucina

^ldi cui in compresenza = 1 h con Lab di cucina

^mdi cui in compresenza = 1 h con Sc. e cultura dell'alim.

Composizione del Consiglio di Classe a.s. 2021/22

CD (*)	Docenti	Materia d'Insegnamento	Ore settimanali	Status
3	Teti Maria Concetta Rita	Lingua e letteratura Italiana	4	Titolare
3	Teti Maria Concetta Rita	Storia	2	Titolare
2	D'Alessandro Corinna	Lingua inglese	3	Titolare
3	Venturini Elisa	Seconda lingua straniera (Francese)	3	Titolare
3	Mortellaro Maristella	Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	5	Titolare
1	Tartaglia Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Titolare
3	Campochiaro Rosario	Lab. dei servizi enogastronomici settore ENOGASTRONOMIA	4	Titolare
2	Allocca Antonio	Lab. dei servizi enogastronomici settore SALA E VENDITA	2	Titolare
3	Mazza Assunta	Matematica	3	Titolare
3	Durante Maria	Scienze motorie e sportive	2	Titolare
1	Pellone Pierpaolo	I.R.C. o attività Alternative	1	Titolare
5	Del Porto Dario	DOS		Titolare
1	Civetti Francesca	DOS		Supplente

(*) Anni di "continuità didattica" considerando dal 3° a.s. in poi.

Vista l'O.M. n. 65 e 66 art. 5 del 14/03/2022, che indica le modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'A.S. 2021/2022; vista la circolare scolastica n° prot. 0002647 del 16/03/2022 in merito agli Esami di Stato A.S. 2021/2022; il Consiglio di Classe, con verbale del n. 3 del 24/03/22, ha individuato i seguenti docenti quali componenti interni della Commissione per l'Esame di Stato, che (come da disposizione ministeriale), dovrà essere costituita da n. 6 docenti interni, più il Presidente esterno:

Docenti	Materia d'Insegnamento
Allocca Antonio	Lab. dei servizi enogastronomici settore SALA E VENDITA
Campochiaro Rosario	Lab. dei servizi enogastronomici settore ENOGASTRONOMIA
D'Alessandro Corinna	Lingua Inglese
Tartaglia Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione
Teti Maria Concetta Rita	Italiano e Storia

Prospetto flusso Docenti

Materia d'Insegnamento	Terza 2019/2020	Quarta 2020/2021	Quinta 2021/2022
1Lingua e letteratura Italiana	Teti Maria Concetta Rita	Teti Maria Concetta Rita	Teti Maria Concetta Rita
Lingua inglese	Epistolato Roberta	D'Alessandro Corinna	D'Alessandro Corinna
Storia, cittadinanza e Costituzione	Teti Maria Concetta Rita	Teti Maria Concetta Rita	Teti Maria Concetta Rita
Matematica	Mazza Assunta	Mazza Assunta	Mazza Assunta
Scienze motorie e sportive	Durante Maria	Durante Maria	Durante Maria
I.R.C. o attività Alternative	Lucignano Licia	Pulella Alessandra	Pellone Pierpaolo
Seconda lingua straniera (Francese)	Venturini Elisa	Venturini Elisa	Venturini Elisa
Scienza e cultura dell'alimentazione	Del Giudice Roberto	Del Giudice Roberto	Tartaglia Stefania
Lab. dei servizi Enogastronomici settore ENOGASTRONOMIA	Corsini Davide Campochiaro Rosario	Campochiaro Rosario	Campochiaro Rosario
Lab. dei servizi enogastronomici settore SALA E VENDITA		Allocca Antonio	Allocca Antonio
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Mortellaro Maristella	Mortellaro Maristella	Mortellaro Maristella
DOS	Del Porto Dario	Del Porto Dario	Del Porto Dario
DOS	-	-	Civetti Francesca

Storia della classe (Tabella A)

La classe 5^a sez. A, indirizzo Enogastronomia, è composta da 19 allievi (14 maschi e 5 femmine).

EVOLUZIONE DELLA CLASSE			
ISCRITTI	TERZA	QUARTA	QUINTA
Maschi	14	14	14
Femmine	4	5	5
Portatori H	1	1	1
BES		2	2
Totale	18	19	19
Provenienti da altra sezione			
Provenienti da altro istituto		2	
Ritirati (Non scrutinati)			
Trasferiti			
Promossi	12	19	
Promossi con debito/sospensione di giudizio	6	4	
Non promossi			
Lingua straniera	Inglese Francese	Inglese Francese	Inglese Francese

Storia della classe (Tabella B)

	Cognome e Nome	Proveniente dalla stessa classe	Proveniente da altra classe di altro istituto 3° anno	Proveniente da altra classe di altro istituto 4° anno	Proveniente da altra classe di altro istituto 5° anno	Ripetente
1	<i>OMISSIS</i>	X				
2	<i>OMISSIS</i>	X				
3	<i>OMISSIS</i>	X				
4	<i>OMISSIS</i>	X				
5	<i>OMISSIS</i>	X				
6	<i>OMISSIS</i>			X		
7	<i>OMISSIS</i>	X				
8	<i>OMISSIS</i>	X				
9	<i>OMISSIS</i>	X				
10	<i>OMISSIS</i>	X				
11	<i>OMISSIS</i>	X				
12	<i>OMISSIS</i>	X				
13	<i>OMISSIS</i>	X				
14	<i>OMISSIS</i>	X				
15	<i>OMISSIS</i>	X				
16	<i>OMISSIS</i>	X				
17	<i>OMISSIS</i>			X		
18	<i>OMISSIS</i>	X				
19	<i>OMISSIS</i>	X				

Situazione in ingresso degli alunni

Quadro sintetico Punti di Credito della classe III^a- IV^a e V^a

	<i>Alunno</i>	<i>Credito 3 anno</i>	<i>Credito 4 anno</i>	<i>Totale Credito3 e 4 anno</i>	<i>Credito 5 anno</i>	<i>Totale Credito</i>
1	<i>OMISSIS</i>					
2	<i>OMISSIS</i>					
3	<i>OMISSIS</i>					
4	<i>OMISSIS</i>					
5	<i>OMISSIS</i>					
6	<i>OMISSIS</i>					
7	<i>OMISSIS</i>					
8	<i>OMISSIS</i>					
9	<i>OMISSIS</i>					
10	<i>OMISSIS</i>					
11	<i>OMISSIS</i>					
12	<i>OMISSIS</i>					
13	<i>OMISSIS</i>					
14	<i>OMISSIS</i>					
15	<i>OMISSIS</i>					
16	<i>OMISSIS</i>					
17	<i>OMISSIS</i>					
18	<i>OMISSIS</i>					
19	<i>OMISSIS</i>					

Obiettivi e Finalità comuni

OBIETTIVI FORMATIVI	
	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea;
	Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
	Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'auto-imprenditorialità;
	Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati;
	Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
	Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
	Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
	Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
	Potenziamento e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.

Il C.d.c. della classe V^a A, dopo aver considerato i programmi ministeriali, gli obiettivi e le finalità educative espresse dal Piano dell'Offerta Formativa approvato dal Collegio dei Docenti per l'anno scolastico in corso, i livelli di partenza e la tipologia della classe, individua i seguenti obiettivi:

COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI	
Obiettivi del Corso	
Capacità Personali	Avere consapevolezza della propria identità fondata sul riconoscimento dei doveri e dei diritti di cittadinanza attiva;
	Saper sviluppare una corretta relazione con gli altri in contesti diversi rispettando i ruoli;
	Saper esprimere e sostenere un'opinione personale in confronto costruttivo con opinioni diverse;
	Saper organizzare il proprio lavoro;
	Saper valutare il proprio operato e ricercare il percorso per migliorarlo;

	Saper orientarsi nel mercato del lavoro;
	Rispettare le norme in materia di tutela della salute, sicurezza e prevenzione del rischio.
B1 Asse Linguistico Comunicativo	Padronanza della lingua italiana;
	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
	Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi;
	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
	Utilizzare e produrre testi multimediali.
B2 Asse Storico-Socio Economico	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;
	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente;
	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
B3 Asse Matematico	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.
B4 Asse Scientifico Tecnologico	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità;
	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
Competenze Professionali	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale, gastronomico e culturale-religioso;
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici locali.

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI

da perseguire nel III° anno	Autonomia personale	Essere in grado di utilizzare il materiale scolastico con autonomia e prontezza;
		Conoscere ed utilizzare produttivamente l'orario delle lezioni;
		Essere in grado di risolvere problemi individuali;
		Pianificare con ordine i propri impegni scolastici;
		Essere autonomi nell'esecuzione dei compiti domestici e degli elaborati scolastici.
da perseguire nel IV° anno	Capacità di scelta	Essere in grado di discriminare tra “valori”;
		Saper valutare atteggiamenti e scelte, comprendendone le motivazioni;
		Sapere assumere un proprio ruolo;
		Accettare le conseguenze delle proprie scelte;
		Assumersi le proprie responsabilità.
da perseguire nel V° anno	Sviluppo dell'autorientamento	Saper riconoscere gli aspetti precipui del proprio carattere;
		Saper valutare le proprie risorse di fronte a situazioni precise;
		Saper riconoscere le proprie attitudini;
		Saper riconoscere il livello delle proprie prestazioni;
		Sviluppare progressivamente la propria personalità in rapporto alle scelte effettuate.

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Saper organizzare gli strumenti per l'acquisizione e la ristrutturazione di nuove conoscenze intese come ricchezza e varietà di dati informativi;
Saper comunicare: capacità di intendere e produrre messaggi più o meno complessi;
Saper operare in un laboratorio: capacità di applicare quanto appreso e di apprendere mediante il fare;
Saper strutturare un modello della realtà che ci circonda attraverso le sue varie fasi: chiarire gli aspetti significativi di un problema; individuare criteri e metodi di verifica in relazione ad uno scopo;
Saper generalizzare: riconoscere analogie e differenze; fare previsioni sulla base di esperienze precedenti; riconoscere in fenomeni differenti regole e leggi;
Saper progettare: saper determinare criteri di scelta in relazione ad uno scopo; saper progettare soluzioni in maniera personale, critica e creativa.

Indicazioni generali dell'attività didattica

OMISSIS

Andamento Didattico-educativo della classe

OMISSIS

Metodi didattici applicati dal Consiglio di classe (Tabella A)

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe.

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni. Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche che hanno facilitato l'apprendimento e migliorato i risultati scolastici. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

Metodi scelti ed applicati dal Consiglio di Classe	
Interazione alunno-docente	Lezione frontale interattiva
	Lettura e analisi dei testi proposti
	Metodo induttivo
	Metodo deduttivo
	Metodo della ricerca
	Scoperta guidata
	Lavoro di gruppo
	Schemi di sintesi e riassunti forniti dai docenti
	Simulazioni
	Processi di apprendimento individualizzati
	Brainstorming
	Problem Solving
	Critical thinking
	Lezione seguita da esercizi
	Lavori al computer
Giochi sportivi di squadra	
Lavoro singolo e/o di gruppo	Elaborazione testi, mappe concettuali e menu
Attività di recupero	In itinere (<i>dopo la valutazione del I° quadrimestre</i>)
Attività di sostegno, integrazione e approfondimento	Durante le ore curriculari

Metodi didattici applicati nelle singole discipline (Tabella B)

DISCIPLINE	Lezione frontale	Lavoro di gruppo	Lezione pratica	Metodo induttivo deduttivo	Laboratorio Multimediale	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	✓			✓		✓
Lingua inglese	✓	✓		✓		✓
Storia, cittadinanza e costituzione	✓			✓		✓
Matematica	✓			✓		✓
Scienze motorie e sportive	✓	✓	✓			
I.R.C. o attività alternative	✓	✓		✓	✓	✓
Lingua francese	✓	✓		✓		✓
Scienza e cultura dell'alimentazione	✓			✓		✓
Lab. dei serv. enog. settore ENOGASTRONOMIA	✓	✓	✓	✓		✓
Lab. dei serv. enog. settore SALA E VENDITA	✓	✓		✓		✓
Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva	✓			✓		✓

Attività di recupero ed approfondimento

Le attività di sostegno e di recupero sono parte ordinaria e permanente della nostra Offerta Formativa e sono organizzate secondo una tempistica ed un'organizzazione che consentono di affrontare l'insuccesso scolastico più nell'ottica della prevenzione che in quella del recupero, come previsto dall'O.M. 92/2007. In presenza di difficoltà rilevate nel primo quadrimestre, il Consiglio di Classe:

- ✓ predispone un piano personalizzato comprendente l'intervento di recupero e provvede ad informare la famiglia;
- ✓ verifica il riallineamento effettuato e nel caso propone ulteriori forme di supporto;
- ✓ se le difficoltà permangono, in sede di scrutinio finale provvede a rinviare la formulazione del giudizio e a predisporre attività di recupero aventi carattere personalizzato.

Il giudizio finale di ammissione o non ammissione alla classe successiva pertanto deve tenere conto dei risultati non solo in sede di accertamento finale, ma anche nelle varie fasi dell'intero percorso di recupero.

Per l'anno scolastico 2021/22, il Collegio dei docenti, coerentemente con i criteri didattico-metodologici definiti e con le disposizioni organizzative approvate, nei limiti delle disponibilità di organico potenziato e delle disponibilità finanziarie, ha previsto il recupero in itinere per tutte le classi attraverso una "pausa didattica" (al termine del I quadrimestre) e relative prove di verifica (scritte/orali) del debito formativo.

Strumenti di verifica utilizzati dal Consiglio di classe

DISCIPLINE	Colloquio	Interrogazione breve	Prova pratica	Risoluzione di casi/problemi	Prove semistrutturate /strutturate	Questionari relazioni	Dizionari Bilingue	Esercizi
Lingua e letteratura italiana	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Lingua inglese	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Storia, cittadinanza e costituzione	✓	✓		✓	✓			
Matematica	✓	✓		✓	✓			✓
Scienze motorie e sportive	✓		✓					
I.R.C. o attività alternative	✓	✓		✓		✓		
Lingua francese	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Scienza e cult. dell' Alimentazione	✓	✓		✓	✓	✓		
Lab.dei serv.enog.settore ENOGASTRONOMIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Lab. dei serv. enog. settore SALA E VENDITA	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva	✓	✓		✓	✓	✓		

Percorsi interdisciplinari articolati in nodi concettuali (vedi All. n. 8)

Il C.d.C. ha elaborato cinque percorsi multidisciplinari, frutto di un lavoro di programmazione collegiale che, nel corso dell'anno scolastico, si è arricchito di ulteriori spunti e idee, forniti anche dagli stessi alunni. Attraverso i percorsi si è cercato di rinnovare e rendere più attuale l'apprendimento delle discipline (specie quelle di indirizzo), dimostrando agli alunni che gli argomenti oggetto di studio non sono semplici contenuti da memorizzare e "archiviare", materiali obsoleti somministrati dall'alto, avulsi dalla realtà in cui vivono, ma temi concreti e attuali che si connettono tra loro e concorrono alla formazione di un sapere organico e spendibile nel mondo del lavoro. I percorsi riportati nel presente documento presentano contenuti inerenti le discipline oggetto d'esame. Riteniamo, quindi che l'interdisciplinarietà sia una condizione indispensabile per poter entrare in modo concreto e consapevole nel mondo del lavoro. In altre parole, il cosiddetto "bagaglio di conoscenze" (come si diceva un tempo) deve necessariamente tradursi in una sorta di "cassetta degli attrezzi", ben fornita e organizzata, alla quale poter attingere con sicurezza in ogni situazione.

Attività extracurricolari

Attività extracurricolari				
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA	ACCOMPAGNATORI
Seminario e show cooking	“Tra Banche e fornelli”	IPSSEOA “I. Cavalcanti”	22/03/2022	Prof. Campochiaro R.
Orientamento	"Orientamento Universitario"	Università Federico II Agraria	28/03/22	Prof. Campochiaro R. Prof.ssa Venturini E.
Viaggio di Istruzione		Barcellona	Dicembre 2021	Prof. Campochiaro R. Prof.ssa Venturini E.
CINEFORUM in inglese		Cinema Astra	A.S. 2021/2022	Prof.ssa D’Alessandro C. Prof.ssa Civetti F.

PCTO

(Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)

Premessa

Così come disposto dall’art. 57, comma 18, i percorsi di PCTO cambiano denominazione e anche acronimo. Tali percorsi si chiameranno “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento” e, a decorrere dall’anno scolastico 2018/2019, saranno ridotti, rispetto a quanto previsto dal comma 33 dell’art.1 della legge 107/2015, di oltre il 50% del monte ore triennale. Per gli istituti professionali il monte ore obbligatorio da dedicare allo svolgimento dei PCTO è di 210 ore spalmate sul triennio.

L’alternanza, rivolta a tutti gli studenti che abbiano compiuto i 15 anni, intende integrare i sistemi dell’istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all’apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “*mestiere*” in modo responsabile e autonomo.

Se per i giovani rappresenta un’opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi.

L’alternanza si realizza con attività didattiche svolte alternando periodi di studio in “aula” e forme di apprendimento in contesti lavorativi. Attraverso questa metodologia, infatti, si permette l’acquisizione, lo sviluppo e l’applicazione, sia nel mondo della scuola sia in quello dell’azienda, di competenze specifiche previste dai profili educativi, culturali e professionali del corso di studio.

Altre modalità di attuazione dei PCTO si sviluppano in attività di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all’attività di stage, attività di impresa formativa simulata.

L’istituzione scolastica o formativa, con la collaborazione del tutor esterno designato dalla struttura ospitante/azienda, valuta il percorso effettuato e provvede a certificare le competenze acquisite dagli studenti nel percorso.

Le competenze acquisite costituiscono credito ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o formativo per il conseguimento del diploma. Al termine del percorso, quindi, vengono rilasciati attestati di frequenza, certificati di competenze e crediti.

Il PCTO negli Istituti professionali (vedi allegati n. 7)

I PCTO rappresentano un'importante attività metodologica per assicurare agli studenti l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e attraverso questa modalità di apprendimento perseguiamo le seguenti finalità:

- ✓ attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi curricolari, modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- ✓ favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- ✓ realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile che consenta la partecipazione attiva dei soggetti coinvolti nei processi formativi;
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
- ✓ stimolare capacità imprenditoriali;
- ✓ facilitare l'inserimento dei giovani, compresi i disabili nel mondo del lavoro.

Articolazione progetto

- ✓ incontri con esperti, visite aziendali guidate, incontri con imprenditori, partecipazione ad eventi e seminari il tutto organizzato per gruppi di indirizzi di specializzazione;
- ✓ uso delle nuove tecnologie informatiche e multimediali anche nell'ambito della didattica laboratoriale.
- ✓ collaborazione con le aziende del settore alberghiero, ristorativo, commerciale ed industriale;
- ✓ collaborazioni con l'Università di Napoli, con il Comune di Napoli ed altri Comuni limitrofi.

Tipologia di attività previste

✓ **a scuola:** le attività svolte in aula hanno previsto l'intervento dei docenti curricolari che hanno avuto cura di introdurre le tematiche trasversali all'esperienza di alternanza. Inoltre sono stati organizzati incontri con esperti del mondo del lavoro, docenti universitari, imprenditori, associazioni di categoria, incontri per colloqui di lavoro.

in azienda: gli alunni hanno effettuato visite guidate aziendali, visite a expo di indirizzo, e partecipazione a seminari aziendali. Inoltre ogni singolo alunno, (anche quello certificato DSA con certificazione stabilita dalla L. 104), è stato inserito in azienda e/o ente, dove ha svolto mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione.

Incontri Scuola-famiglia

Le famiglie sono state convocate in modalità remota attraverso la piattaforma classroom per gli incontri scuola famiglia in ottemperanza alle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID 19. Il coordinatore di classe e l'intero C.d.C. è stato in costante contatto con i genitori mediante conversazioni telefoniche, incontri in presenza previo appuntamento con i singoli docenti interessati, per monitorare l'andamento didattico degli studenti.

Criteri di Valutazioni

I criteri (dal PTOF):

“La valutazione è fortemente connessa con le finalità della scuola. Se queste tendono a sviluppare la personalità dell'allievo, a migliorare i livelli di partenza e a renderlo cittadino attivo, allora bisognerà comprendere i processi mentali attivati dall'allievo, agire sul processo cognitivo, ipotizzare modalità diverse di esercitare le abilità e stimolare alla partecipazione. È importante operare allora anche attraverso una valutazione di tipo processuale, che non misuri o ratifichi, ma che consideri i tempi ed i ritmi di sviluppo e di crescita di ogni allievo. Pertanto, la valutazione sommativa, espressa in voti, deve sempre essere accompagnata da una valutazione di tipo formativo, affidata a docenti dotati di sensibilità e competenze pedagogiche. Il nostro assunto di base è quello di sviluppare una cultura valutativa che attivi una raccolta sistematica dei dati, un'abitudine alla documentazione ed un'organizzazione nella conservazione. Riteniamo che, se il processo di insegnamento-apprendimento è un work in progress, che cambia a seconda dell'utenza delle condizioni esterne e di fattori interni, anche la valutazione sarà in continua evoluzione e necessiterà di una riflessione costante sui bisogni degli alunni e sulle richieste sociali, per la promozione di un'educazione permanente. Le verifiche e le attività di osservazione diventeranno per i docenti anche strumenti per individuare le cause che provocano risultati non soddisfacenti, per poter predisporre strategie di recupero e piano di intervento differenziati, in base alle esigenze dei singoli studenti. La valutazione di fine anno è intesa a verificare se siano stati raggiunti gli obiettivi minimi, indispensabili per il passaggio alla classe successiva, tenendo conto di tutti gli aspetti che hanno caratterizzato la vita scolastica dell'allievo durante l'anno. Si terrà quindi conto non solo delle verifiche oggettive, ma anche di tutti gli elementi non cognitivi che contribuiscono alla formazione umana, culturale e professionale del discente.”

Riferimenti legislativi:

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art.1 D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo; b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento.

Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi” In conformità a quanto indicato nel PTOF e nei sopra indicati riferimenti normativi, il C.d.C ha inteso la valutazione come:

- ✓ Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- ✓ Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- ✓ Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- ✓ Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali;
Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti;
- ✓ Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà;
- ✓ Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti

Attribuzione voto di condotta

La valutazione del comportamento degli alunni è effettuata collegialmente dal Consiglio di Classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione alla classe successiva o all' esame di Stato (L. 169/08).

Il D.M. 5 del 16 gennaio 2009 specifica i criteri per l'attribuzione di un voto inferiore a sei decimi, in presenza di particolare e oggettiva gravità del comportamento.

Il C.d.D. ha deliberato i seguenti criteri per l'attribuzione del voto di condotta:

VOTO DI CONDOTTA		
10	Ottimo Eccellente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche ✓ Ruolo propositivo all'interno della classe ✓ Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico ✓ Ottima socializzazione ✓ Frequenza regolare (assiduità alle lezioni e rispetto degli orari)
9	Molto Buono Distinto	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche ✓ Ruolo propositivo all'interno della classe ✓ Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico ✓ Ottima socializzazione ✓ Frequenza regolare (assiduità alle lezioni e rispetto degli orari)
8	Buono	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche ✓ Ruolo propositivo all'interno della classe ✓ Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico ✓ Ottima socializzazione ✓ Frequenza regolare (assiduità alle lezioni e rispetto degli orari)
7	Discreto	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Costante adempimento dei doveri scolastici ✓ Equilibrio nei rapporti interpersonali ✓ Rispetto delle norme disciplinari d'Istituto ✓ Ruolo positivo e di collaborazione nel gruppo classe ✓ Frequenza talvolta irregolare (assenze saltuarie ma non sempre rispetta gli orari)
6	Sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Osservazione non regolare delle norme relative alla vita scolastica ✓ Partecipazione poco collaborativa ✓ Si rende responsabile di assenze e ritardi ✓ Non giustifica regolarmente ✓ Frequenza irregolare (frequenti assenze e ritardi, continui solleciti per le giustifiche)
5 o < 5	Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rapporti problematici con gli altri ✓ Frequente disturbo dell'attività didattica ✓ Funzione negativa all'interno della classe ✓ Episodi di mancata applicazione del Regolamento scolastico ✓ Riceve ammonizioni scritte per violazioni gravi e viene sanzionato con allontanamento dalla scuola per un numero di giorni non inferiore a 15 ✓ Frequenza discontinua (ripetute assenze e/o ritardi non sempre giustificati) ✓ Partecipazione ad atti di vandalismo e/o occupazione e/o interruzione di pubblico servizio.

Attribuzione Credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del Consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

MEDIA DEI VOTI	CREDITO SCOLASTICO (PUNTI)		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
$M = 6$	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

Tabella: Media dei Voti VS Punti di Credito

Nota: M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico

Educazione Civica

“Se vera democrazia può aversi soltanto là dove ogni cittadino sia in grado di esplicitar senza ostacoli la sua personalità per poter in questo modo contribuire attivamente alla vita della comunità, non basta assicurargli teoricamente le libertà politiche, ma bisogna metterlo in condizione di potersene praticamente servire. (Piero Calamandrei, ne Il Ponte, 1945)

Titolo del Progetto: **“La Campania nel mondo a tavola: noi, il cibo, il nostro pianeta”**

Nuclei tematici

Come indicato nelle Linee Guida, il seguente curriculum si sviluppa attraverso tre nuclei concettuali fondamentali:

1. **COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà**

- La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare.
- Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali.
- Concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, in particolare i regolamenti scolastici, rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.
- Finalità specifiche per le **Quinte Classi**: Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale - Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio - Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

- L'Agenda 2030 dell'ONU affronta il tema della sostenibilità non solo sul fronte ambientale, ma anche su quello dello sviluppo, delle società sostenibili e dei diritti, definendo 17 obiettivi da perseguire entro il 2030.
- Gli obiettivi dell'Agenda 2030 non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.
- In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la protezione civile, il rispetto per gli animali e i beni comuni.

3. CITTADINANZA DIGITALE (art. 5 della Legge)

E' la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

- Consente l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo e mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta
- Non è solo una questione di conoscenza e di utilizzo degli strumenti tecnologici e coinvolge tutti i docenti.

OBIETTIVI e FINALITA'

Educare alla Cittadinanza significa acquisire il senso del "collettivo", i bisogni collettivi e la risposta dello Stato ad un interesse collettivo, necessità di gestire i rapporti interpersonali attraverso regole condivise, l'importanza del dialogo, il riconoscimento dei diritti e dei doveri distinguendo la dimensione individuale e lo spazio che essa occupa, dalla dimensione collettiva, nazionale e internazionale. Il rispetto per la persona come definita nella Carta Costituzionale per fondare un ambito democratico, rispettoso del rapporto uomo – mondo – natura –ambiente e territorio di appartenenza.

Pertanto il Consiglio di classe, in linea con quanto stabilito dalla normativa vigente e nel gruppo di lavoro nominato dal Collegio dei Docenti, individua i seguenti obiettivi da perseguire al termine del triennio per l'a.s. 2020/21:

- ✓ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale;
- ✓ Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione della persona, nella sua dimensione individuale e collettiva. Uniformarsi ai nuovi modelli organizzativi per l'accesso al lavoro;
- ✓ Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori;
- ✓ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale;
- ✓ Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio;
- ✓ Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico;
- ✓ Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio;
- ✓ Partecipare alle attività previste per le tre giornate celebrative (Shoah, il 27 gennaio giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio giorno del Ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo)
- ✓ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali;
- ✓ Partecipare al dibattito culturale nei vari ambiti e nelle diverse dimensioni ;
- ✓ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;
- ✓ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile;
- ✓ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e solidarietà, promuovendo principi, valori e abiti per la prevenzione e il contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie;
- ✓ Sensibilizzare gli studenti sul valore della privacy, al fine di diffondere la cultura del rispetto della persona
- ✓ Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030;

- ✓ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.;
- ✓ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

NUCLEI TEMATICI /ARGOMENTI PERCORSO TRASVERSALE: Agenda 2030. Obiettivo salute, benessere e lavoro a.s. 2021/22 Titolo dell'UdA progettata per la classe VA ENO		
“La Campania nel mondo a tavola: noi, il cibo, il nostro pianeta”		
DISCIPLINE	<i>ARGOMENTI DISCIPLINARI</i>	ORE
D.T.A.	L'evoluzione del mercato turistico e la valorizzazione del territorio tra tradizione e innovazione. Gli artt. 9 e 41 della Costituzione	5
ITALIANO E STORIA	L'arte di "convitare" Il sapere e la cultura si fondono tra cibo, letteratura e tradizioni	5
INGLESE	Presidia Slow Food - Mediterranean diet: UNESCO HERITAGE.	3
FRANCESE	L'alimentation durable, le Régime Méditerranée, Les produits Bio	3
ENOGASTRONOMIA-CUCINA	La valorizzazione del patrimonio gastronomico territoriale - I presidi dello Slow Food e le certificazioni di qualità comunali, nazionali e comunitarie.	5
SALA e VENDITA	Il vino cultura e tradizione.	5
MATEMATICA	Rappresentazioni grafiche del rapporto tra l'ambiente e la salute dell'uomo	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Qualità alimentare Tracciabilità e rintracciabilità Filiera agroalimentare lunga e corta) Alimentazione sostenibile e impronta ecologica degli aliment Agricoltura convenzionale e biologica	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Alimentazione e Sport	1
TOTALE ORE		33

Competenze	Abilità	Metodologie	Strumenti
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. Partecipare attivamente alle attività, apportando il proprio contributo personale. Collaborare e partecipare, riuscendo a comprendere i diversi punti di vista delle persone.	Individuare le caratteristiche essenziali delle norme giuridiche e comprenderle, a partire dalle proprie esperienze e dal contesto in cui si vive. Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persone, famiglie, società e Stato. Cogliere le responsabilità del cittadino nei confronti della vita sociale e dell'ambiente. Adottare nella vita quotidiana e quindi anche nella scuola, comportamenti responsabili per la convivenza civile, per la	Metodo interattivo, lezione frontale, attività di gruppo e individuali, brainstorming, domande stimolo, debate.	A titolo solo esemplificativo: Libri di testo, schede, computer, lim, film, video, cortometraggi, materiali autoprodotti.

	tutela e il rispetto di se stessi, degli altri, dell'ambiente e delle risorse naturali.		
--	---	--	--

VALUTAZIONE

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, acquisendo gli elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e svolta durante l'attività didattica.

I docenti della classe e il Consiglio di Classe si avvalgono di strumenti condivisi, quali griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica. Per l'anno scolastico 2021/2022 la valutazione dell'insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi/risultati di apprendimento e alle competenze che il Collegio dei docenti, nella propria autonomia di sperimentazione, ha individuato e inserito nel curriculum di istituto.

TIPOLOGIA DI MATERIALI PROPOSTI DAL CDC PER IL COLLOQUIO ORALE

Per assicurare agli alunni un sereno svolgimento del colloquio e per garantire a tutti pari opportunità, il Cdc ha individuato per l'organizzazione della prova orale le seguenti tipologie di materiali:

Tipologia di materiali	Consegna	Discipline coinvolte
<p style="text-align: center;">TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Incipit di romanzi ✓ Brevi testi poetici ✓ Brevi testi di narrativa ✓ Brani saggistici ✓ Articoli di giornale ✓ Testi regolativi (ad esempio: menù, ricette) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ lettura orientativa del testo ✓ analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti ✓ contestualizzazione storica 	tutte le discipline d'esame
<p style="text-align: center;">IMMAGINI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Riproduzioni di opere d'arte ✓ Fotografie ✓ Ritratti ✓ Tabelle /grafici 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ contestualizzazione storico-geografica ✓ analisi e interpretazione dell'immagine ✓ capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione 	tutte le discipline d'esame

LA DEFINIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Anche se gli alunni si sono esercitati nelle singole materie con prove delle varie tipologie, per quanto riguarda le simulazioni relative alla seconda prova scritta, la docente della disciplina coinvolta: (Scienza e cultura dell'alimentazione) ha predisposto una simulazione di prova, seguendo le linee guida dell'O.M. vigente, concedendo loro anche l'utilizzo del Dizionario della Lingua italiana. (Si allegano per opportuna conoscenza, modelli di prove delle verifiche effettuate: *Allegato 7*).

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

CALENDARIO SIMULAZIONI SVOLTE

Simulazioni della Prima Prova			
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Griglia di valutazione
		Tipologia A	<u>Vedi allegati n° 6</u>
		Tipologia B	
		Tipologia C	

Simulazioni della Seconda Prova (vedi allegato n° 8 e 9)			
Data	Tempo assegnato	Materia	Griglia di valutazione
12/05/2022	4 ore	Scienze e cultura dell'Alimentazione	<u>Vedi allegato n° 7</u>

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO	TIPO DOCUMENTO	PROVA
Allegato n°1	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	1 ^a PROVA SCRITTA OMISSIS
Allegato n°2	GRIGLIA DI VALUTAZIONE	2 ^a PROVA SCRITTA OMISSIS
Allegato n° 3	GRIGLIA DI VALUTAZIONE	COLLOQUIO ORALE OMISSIS
Allegato n° 4	CRITERI ATTRIBUZIONE BONUS	OMISSIS
Allegato n° 5	TABELLA RIASSUNTIVA ESAMI DI STATO	
Allegato n° 6	SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	1 ^a PROVA SCRITTA
Allegato n° 7	SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	2 ^a PROVA SCRITTA
Allegato n° 8	PROGETTO PCTO	
Allegato n° 9	PCTO – TABELLA ORE SVOLTE	OMISSIS
Allegato n° 10	SCHEDE CON SNODI INTERDISCIPLINARI	
Allegato n° 11	SCHEDE DISCIPLINARI CON PERCORSI SVOLTI	
Allegato EXTRA OMI	PEI E RELAZIONE FINALE ALUNNI H	OMISSIS

Protezione dati personali

La norma prevede espressamente che il Documento sia immediatamente affisso all'albo dell'istituto e che, per effetto dell'Art. 32 c. 1 della legge 18 giugno 2009, n. 69 e successive disposizioni del CAD, dal primo gennaio 2010 gli obblighi di pubblicazione di atti e provvedimenti amministrativi aventi effetto di pubblicità legale si intendono assolti con la pubblicazione nei propri siti informatici da parte delle amministrazioni e degli enti obbligati. Va prestata attenzione, però, affinché nella redazione del Documento siano rispettati tutti i criteri per evitare la diffusione di dati personali.

Il Garante della privacy e il MIUR hanno messo in evidenza alcune criticità con la nota n.10719 del 21.03.2017 in merito alle modalità della sua redazione che sovente in passato hanno dato luogo ad indebite diffusioni di dati personali.

E' allora necessario che prima della pubblicazione del documento nel sito si verifichi l'assenza di qualunque dato personale riferibile agli alunni quali informazioni anagrafiche (anche il banale elenco degli alunni componenti la classe) o relativo al rendimento scolastico. Ricordiamo infatti che i soggetti pubblici possono diffondere dati personali (come accade con la pubblicazione nel sito web) solo se esiste un fine istituzionale e solo se tale operazione di trattamento risulta ammessa da una norma di legge o da un regolamento (artt. 3, 11 e 19 del Codice). La norma impone la pubblicazione del documento del 15 maggio, ma i principi di necessità e di proporzionalità per la protezione dei dati personali proibiscono che esso contenga dati personali eccedenti e non conformi alle finalità che la pubblicazione deve perseguire. Non c'è alcuna motivazione della necessità di citare nel documento dati personali riferiti agli studenti in un documento finalizzato ad orientare la commissione. Il senso del documento è quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono.

E' opportuno, pertanto, tenere l'elenco degli studenti e le loro valutazioni nel percorso scolastico fuori dal Documento ufficiale, e non fare menzione di eventuali percorsi personalizzati. Le informazioni di tipo personale saranno, invece, fornite insieme a tutto il materiale destinato alle Commissioni d'esame come allegato non inserito in detto documento.

La parte in rosso del testo precedente non sarà pubblicata e sarà fornita alla commissione in forma riserva

Griglia di valutazione della prova scritta Italiano

OMISSIS

(Allegato n. 2)

Griglia di valutazione seconda prova esame di Stato - a.s. 2021-22

OMISSIS

Griglia di valutazione della prova orale

OMISSIS

**I.S.I.S. “ Elena di Savoia” Napoli
Esame di Stato a.s. 2021/2022**

(Allegato n° 4)

Candidato/a..... Classe V^a Sez. A Ind. E.O.A.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL BONUS

OMISSIS

TABELLA RIASSUNTIVA ESAMI DI STATO

(Allegato n° 5)

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ

“Elena di Savoia”

NAPOLI

COMMISSIONE n°

ESAMI DI STATO 2021/2022

CLASSE 5ª sez. A E.O.A.

N.	ALUNNO	CREDITO	I° PROVA	II° PROVA	TOT SCRITTI	COLLOQUIO	BONUS	VOTO FINALE
1	OMISSIS							
2	OMISSIS							
3	OMISSIS							
4	OMISSIS							
5	OMISSIS							
6	OMISSIS							
7	OMISSIS							
8	OMISSIS							
9	OMISSIS							
10	OMISSIS							
11	OMISSIS							
12	OMISSIS							
13	OMISSIS							
14	OMISSIS							
15	OMISSIS							
16	OMISSIS							
17	OMISSIS							
18	OMISSIS							
19	OMISSIS							

SIMULAZIONE ITALIANO



ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE Indirizzo:
IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E DI VENDITA Tema di:
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SICUREZZA EGUALITÀ ALIMENTARE Tipologia B

DOCUMENTO 1 Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare" Commissione
delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

8 Il principio ispiratore del presente Libro bianco è che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. Ciò significa che esso deve considerare l'intera filiera alimentare ("dai campi alla tavola"); tutti i settori dell'alimentare; tutti gli Stati membri, la frontiera esterna dell'UE come anche il suo interno; le tribune decisionali a livello internazionale e di UE nonché tutte le fasi del ciclo decisionale a livello politico. I pilastri della sicurezza alimentare contenuti nel presente

Libro bianco (consulenza scientifica, raccolta ed analisi di dati, aspetti normativi e di controllo nonché informazione dei consumatori) devono costituire un insieme continuo al fine di consentire quest'approccio integrato.

“La salmonella è l'agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse da alimenti, sia sporadiche che epidemiche. È stata segnalata per la prima volta nel 1886, in un caso di peste suina, dal medico americano Daniel Elmer Salmon. La salmonella è presente in natura con più di 2000 varianti (i cosiddetti sierotipi) ma i ceppi più frequentemente diffusi nell'uomo e nelle specie animali, in particolare in

Pag. 2/3

quelle allevate per la catena alimentare, sono *S. enteritidis* e *S. typhimurium*. Le infezioni provocate da salmonella si distinguono in forme tifoidee (*S. typhi* e *S. paratyphi*, responsabili della febbre tifoide e delle febbri enteriche in genere), in cui l'uomo rappresenta l'unico serbatoio del microrganismo, e forme non tifoidee, causate dalle cosiddette salmonelle minori (come *S. typhimurium* e la *S. enteritidis*), responsabili di forme cliniche a prevalente manifestazione gastroenterica. Le salmonelle non tifoidee, responsabili di oltre il 50% del totale delle infezioni gastrointestinali, sono una delle cause più frequenti di tossinfezioni alimentari nel mondo industrializzato. Le infezioni da *Salmonella spp.* possono verificarsi nell'uomo e negli animali domestici e da cortile (polli, maiali, bovini, roditori, cani, gatti, pulcini) e selvatici, compresi i rettili domestici (iguane e tartarughe d'acqua). I principali serbatoi dell'infezione sono rappresentati dagli animali e i loro derivati (come carne, uova e latte consumati crudi o non pastorizzati) e l'ambiente (acque non potabili) rappresentano i veicoli di infezione” [...].

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- - Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l'obiettivo generale della “politica europea degli alimenti”? Proponi una sintetica spiegazione dell'obiettivo individuato.
- - Nell'introduzione si cita che “le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare” il candidato spieghi, il significato della filiera alimentare (dai campi alla tavola) e come, con qualche esempio, le condizioni dell'ambiente possano influire sui diversi anelli della catena alimentare.

- - Nel documento n. 2 si descrive le caratteristiche del batterio del genere *Salmonella*. Riferisci quali sono gli alimenti nella ristorazione a rischio di contaminazione da salmonellosi e quali sono i criteri per prevenire igienicamente questa tossinfezione.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;

- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP;

- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli e quindi i tipi di contaminazione che possano mettere a rischio la salute del consumatore;

- identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di un piatto o di una bevanda e individui un CC P;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze acquisite:

- Riporti e spieghi i principali marchi di tutela della qualità di un prodotto alimentare o bevanda fornendo un esempio di un prodotto tipico della regione Campania certificato con un marchio di qualità.

PERCORSI PER LE COMPETENZE
TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
CLASSE 5 sez. A - ENOGASTRONOMIA

TRIENNIO 2019/2022

1. TITOLO DEL PROGETTO

Operatore della cucina alberghiera e banqueting

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Istituto Statale di Istruzione Superiore "ELENA DI SAVOIA"

Codice Mecc.: NAIS021006

Codice fiscale: 80025840630

Indirizzo: Largo San Marcellino, n. 15

Tel.: 081 5517034 fax 081 5517361

e- mail nais021006@istruzione.it

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
PIETRABIANCA RESORT S.r.l.	via Pratola n. 80, Pomigliano D'Arco (Na)
LABORATORIO SIRE RICEVIMENTI D'AUTORE	via Bernini, 45 80129 Napoli
MEDEATERRANEA - Accademia enogastronomica	Via J.F. Kennedy, 54 – 80125 Napoli
COMUNITÀ DI SANT'EGIDIO ACAP-Napoli Onlus	Via Luigi Palmieri 19- 80133 Napoli

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
E.N. B.I. FORM – Corso sulla sicurezza	Via Casal Bertone, 171 - 00159 Roma
ASSOCIAZIONE CUOCHI	
EDUCAZIONE DIGITALE - Piattaforma Ministeriale	
PALAZZO PETRUCCI	Via Posillipo 16 - Napoli

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITÀ IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITÀ, RISULTATI E IMPATTO)

CONTESTO DI PARTENZA

L'Istituto di Istruzione Superiore "Elena di Savoia" ha le sue sedi, la centrale, all'interno dello storico palazzo Carafa D'Andria del

XV secolo, e l'Istituto Tecnico "Diaz, ubicate entrambe nel cuore del centro storico di Napoli, patrimonio dell'umanità, vicino alla zona Universitaria e facilmente raggiungibili con i mezzi del trasporto pubblico.

Sul territorio, densamente popolato, sono presenti palazzi storici ed edifici sacri di notevole valore artistico. Il contesto pertanto favorisce una composizione del tessuto economico disomogenea con specializzazione commerciale ed artigianale di notevole fattura, riconosciuta a livello internazionale.

FINALITA' E OBIETTIVI IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO

Dall'analisi dei fabbisogni formativi sul territorio, con la presenza in città di molti alberghi di alta classificazione, con clientela turistica, commerciale e straniera, dei dati di crescita degli arrivi turistici e dei pernottamenti a Napoli, il progetto dell'alternanza ha come obiettivo primario quello di far acquisire competenze pratiche nella gastronomia alberghiera, gourmet e per banquetinq.

Figura professionale che è in grado di:

- lavorare come aiuto cuoco in alberghi, ristoranti 4-5 stelle lusso e società di banquetinq
- utilizzare in modo funzionale e in sicurezza ambienti, attrezzature, utensili e macchinari.

Finalità:

- rafforzare il ruolo dell'istruzione e della formazione nei processi di crescita e modernizzazione della società;
- offrire agli studenti la possibilità di accedere a luoghi di educazione e formazione diversi da quelli istituzionali per valorizzare al meglio le loro potenzialità personali;
- arricchire il curriculum scolastico degli studenti con contenuti operativi e competenze trasversali;
- favorire la transizione dello studente agli studi universitari, anticipando l'esperienza formativa nei luoghi di lavoro;
- valutare la corrispondenza delle aspettative e degli interessi personali con gli scenari e le opportunità professionali;
- far acquisire attitudini, atteggiamenti e competenze finalizzati all'inserimento dei giovani nei vari ambiti delle attività enogastronomiche;

Obiettivi:

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- I consigli di classe contribuiranno alla progettazione del piano di lavoro triennale di alternanza scuola lavoro, programmata in una prospettiva pluriennale, al fine di raccordare le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro ed includerle nel Piano dell'Offerta Formativa della scuola.
- Nell'organizzazione triennale del percorso formativo, i Consigli di classe stabiliscono, in modo uniforme, di strutturare il percorso formativo, non inferiore a 210 ore, secondo quanto previsto dalla nota MIUR n. 3380 del 18/02/2019, per gli istituti professionali, in:
 - 90 ore alle terze;
 - 90 ore alle quarte;
 - 30 ore alle quinte.
- Valutano in sede di scrutini intermedi, finali e di recupero i dati di frequenza, impegno e giudizio forniti dai tutor interni ed

aziendali del percorso su ogni studente;

- Valutano i risultati conseguiti dagli studenti, nelle attività di alternanza, nell'attribuzione del credito scolastico;

Allegano al documento della classe del 15 maggio per gli Esami di Stato tutta la documentazione relativa ai PCTO, progetto, report presenze, certificazione delle competenze dello studente, valutazione finale del percorso formativo.

a) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

Il **tutor interno**, designato dall'istituzione scolastica tra coloro che, avendone fatto richiesta, possiedono titoli documentabili e certificabili, svolgerà le seguenti funzioni:

- elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto

TUTOR ESTERNI

Il **tutor esterno**, selezionato dalla struttura ospitante, come si è detto, tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

- collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Le aziende coinvolte nel PCTO hanno fornito, attraverso i propri tutor, le seguenti funzioni ed attività:

- Consulenza in fase di progettazione dei percorsi formativi nella definizione delle conoscenze e delle competenze professionali da far conseguire ai tirocinanti in azienda e da certificare;
- Strutture e know-how messi a disposizione dalla struttura ospitante
- Disponibilità e garanzie strutturali, sulla sicurezza nell'accogliere e tenere in attività di stage studenti e tutor interni, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche;
- La presenza di un tutor incaricato dalla struttura ospitante, anche esterno alla stessa, a supporto delle attività di alternanza

- scuola lavoro, dotato di competenze professionali e di affiancamento formativo;
- Report, valutazione e certificazione delle attività di tirocinio svolte in azienda per ogni studente.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Risultati attesi:

- Ampliamento dell'offerta formativa nella direzione di una didattica orientativa;
- Rimodulazione dei curricula disciplinari;
- Nuove strategie per l'inclusione e per la valorizzazione delle eccellenze;
- Diffusione di una didattica laboratoriale e in ambienti di lavoro fondata sull'acquisizione di competenze;
- Conoscenza delle dinamiche sociali ed economiche del territorio in prospettiva delle scelte universitarie e dell'inserimento nel mondo del lavoro.

Competenze Tecnico Professionali

a) Competenze teorico-tecniche

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche nutrizionali che avvengono durante la cottura. Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del e reparto.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.

b) Competenze Procedurali

- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi in una struttura alberghiera e per banqueting interni ed esterni
- Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
- Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina.

Competenze trasversali:

- utilizzare capacità relazionali e comunicative;
- essere in grado di svolgere compiti e assumere decisioni in autonomia;
- essere in grado di pianificare il lavoro;
- essere in grado di lavorare in gruppo;
- assumere comportamenti efficaci, costanza, puntualità e rigore nell'esecuzione dei compiti assunti;
- evidenziare spirito di iniziativa e creatività;
- avere rispetto di persone, cose ed ambienti;
- autorientamento.

10. AZIONI, FASI, ARTICOLAZIONI, TEMPI E LUOGHI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

La legge di bilancio 2019, all'art.57, comma 18, ha modificato i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro nei nuovi "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono stati ridotti, rispetto a quanto previsto dal comma 33 dell'art.1 della legge 107/2015. A seguito della comunicazione del MIUR, con la nota del 18/02/2019 prot. n. 3380, il nuovo monte ore previsto nel triennio è così stabilito:

- 210 ore negli Istituti Professionali;
- 150 ore negli Istituti Tecnici.

11. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
-------------------	-------------------------

Le attività di orientamento nel primo anno sono finalizzate alla conoscenza delle norme sulla sicurezza, degli ambienti e dei luoghi di lavoro.

Visita di tutti i servizi e degli ambienti di lavoro.

12. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste - Modalità di svolgimento

Le attività saranno calibrate in relazione ai bisogni formativi individuali e le funzioni e i compiti di ciascuno all'interno del progetto saranno assegnati in base agli specifici stili cognitivi e comportamentali. In particolare il percorso avrà cura di far emergere le proprie capacità a quegli studenti in difficoltà nel percorso scolastico tradizionale, e di rafforzare e valorizzare le conoscenze e le competenze degli allievi eccellenti.

13. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

La strumentazione della cucina moderna e le nuove tecnologie di cottura e trasformazione alimenti.

14. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Report intermedio al termine delle fasi di formazione, orientamento e di stage:

- Organizzazione e coinvolgimento degli studenti e dei genitori al progetto di alternanza;
- Controllo procedure e frequenza;
- Controllo efficacia dell'intervento formativo individuale;
- Livello di soddisfazione degli studenti.

Strumenti: osservazione dei tutor, questionari di gradimento, autovalutazione studenti, analisi verifiche degli alunni.

15. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE

- Verifica al termine della fase di formazione (tutor interno e consiglio di classe)
- Compilazione schede di rilevazione di competenze specifiche e trasversali in situazione (tutor interni ed esterni)
- Compilazione schede di rilevazione della ricaduta delle competenze acquisite sulle singole discipline, sugli obiettivi formativi trasversali e sul comportamento scolastico (Consiglio di classe).
- Al termine delle attività previste nei PCTO, il consiglio di classe valuta le competenze finali acquisite da ciascun studente, sulla base dei seguenti criteri:
 1. Capacità e competenze relazionali
 2. Capacità e competenze tecniche e professionali
 3. Capacità e competenze organizzative
 4. Capacità e competenze di team work

Livelli: Eccellente, Ottimo, Buono, Sufficiente, Insufficiente

16. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Compilazione scheda individuale valutazione studente con rubrica delle competenze a cura della struttura ospitante

17. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Presentazione del progetto alla classe;

Informativa e disseminazione dell'esperienza di alternanza sul sito della scuola;

Pubblicazione dei risultati.

FIRMA TUTOR

Rosario Campochiaro

SCHEMA PCTO CLASSE 5° SEZ. A ENOGASTRONOMIA - A.S. 2021/2022

(Allegato n. 9)

	ALUNNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	Valutazione	Presenze totali 2019/22	Assenze totali 2019/22	Certificazione Finale
1	OMISSIS							
2	OMISSIS							
3	OMISSIS							
4	OMISSIS							
5	OMISSIS							
6	OMISSIS							
7	OMISSIS							
8	OMISSIS							
9	OMISSIS							
10	OMISSIS							
11	OMISSIS							
12	OMISSIS							
13	OMISSIS							
14	OMISSIS							
15	OMISSIS							
16	OMISSIS							
17	OMISSIS							
18	OMISSIS							
19	OMISSIS							

1. "INDUSTRIALIZZAZIONE E TECNOLOGIA: IL DIRITTO AL LAVORO ED IL SUO CAMBIAMENTO" → dalla meccanizzazione all'automazione; nuove professionalità (e nuove forme di sfruttamento); dall'operaio al tecnico; la comunicazione nell'era digitale (i social media): vantaggi e rischi; la tecnologia in cucina e l'interesse mediatico attorno al cibo (food blogger, cooking show, ecc.)

ITALIANO	STORIA	ENOGASTRONOMIA	SALA	SC. ALIMENTI	INGLESE
D'Annunzio: poeta "Vate" - aviatore – comunicatore – guida delle coscienze	L'industrializzazione forzata dell'Urss	Marinetti e la Cucina futurista	Impiego delle nuove tecnologie nella viticoltura e nelle tecniche di vinificazione.	Dieta dello sportivo	The food in TV programs
Giovanni Verga: il lavoro minorile in "Rosso Malpelo". Le problematiche lavorative ed esistenziali nei "Malavoglia". Il lavoro di contrabbando in "Ntoni" e il lavoro-non lavoro di Lia.	Introduzione del lavoro a "cottimo"	Ferran Adria e la Cucina molecolare: la tecnologia a tavola	Utilizzo di strumenti meccanici e progresso scientifico nella produzione vitivinicola	Modificazioni da cottura	Celebrity Chefs: Gordon Ramsay
La bella époque: sviluppo tecnologico, sociale e culturale dagli Stati Uniti all'Europa	Uso Mass Media come fonte di comunicazione durante il fascismo e il nazismo	La cucina Destruutturata		Malattie da contaminazione chimica e biologica	Hell's kitchen-Master Chef and American Top Chef.
Svevo: Il lavoro "alienante" in banca e in fabbrica. Il Lavoro e la realizzazione nello scrittore	La tecnologia durante la Seconda guerra Mondiale, l'utilizzo dei radar	Ristorazione Collettiva: Mensa aziendale (tipologie di Self-service) e ticket restaurant	Il food and beverage manager.	HACCP	Who is a Blogger Food
	Lo sviluppo tecnologico dell'aviazione fra le due guerre nei Paesi partecipanti	Il Food Delivery ed i Food Blogger	Classificazione del personale secondo il CCNL.		
		Figure professionali e le Leggi 626/94 e D.lgs 81/08			

Nodi Concettuali: industrializzazione - tecnologia - lavoro - comunicazione

2. "PENSARE OLTRE I CONFINI" → patriottismo e nazionalismo, ieri e oggi; identità nazionale e globalizzazione economica e culturale; viaggi, conquiste, spostamenti, migrazioni; la tolleranza religiosa; il cibo: elemento identitario ed esempio di integrazione e multiculturalità

ITALIANO	STORIA	ENOGASTRONOMIA	SALA	SC. ALIMENTI	INGLESE
<p>D'Annunzio e il nazionalismo. L'appartenenza ai totalitarismi.</p> <p>Pascoli: il concetto di "nido-patria". Il legame con il territorio.</p> <p>La duplicità culturale di Italo Svevo</p> <p>Pirandello: Bonn per conseguire la laurea; Tokyo e New York per un successo globale</p>	<p>Dopoguerra in Italia: i nazionalisti criticano i trattati di pace e la vittoria mutilata</p> <p>Giovani Giolitti, 1923, riforma scolastica (multiculturalità gerarchica)</p> <p>Fascismo e Nazismo, le leggi razziali</p> <p>Religione di Stato: i Patti Lateranensi</p>	<p>Esiste la "cucina italiana"?</p> <p>La cucina come elemento identitario</p> <p>La cucina Nazionale ed Internazionale</p> <p>Le cucine regionali e la codificazione di Pellegrino Artusi</p> <p>La cucina esterofila e nazionalista</p> <p>Cucina fusion e World cuisine Kitchen</p> <p>Cucina etnica</p> <p>Certificazioni di qualità Internazionali - Comunitarie - Regionali e comunali</p> <p>Cucina e religioni</p>	<p>Il prodotto tipico come elemento strategico nelle aziende ristorative.</p> <p>Prodotto tipico tutelato dai marchi di qualità (DOP, IGP,STG, PAT).</p> <p>Storia della viticoltura in Italia e in Europa.</p>	<p>Dieta mediterranea</p> <p>LARN e dieta equilibrata</p> <p>Superfood</p> <p>Novel food</p> <p>Qualità alimentare</p> <p>Cibo come dono di Dio o degli Dei</p>	<p>The Chefs of the past: Pellegrino Artusi and Vincenzo Corrado</p> <p>Society and Identity</p> <p>Culinary Multicultural: London & New York</p> <p>Geography. Food in the UK.</p> <p>Food & Religion.</p> <p>Kosher Food</p> <p>The different way of Fasting in every Religion</p> <p>Vegetarian & Vegan Religions</p>

Nodi Concettuali: nazionalità - multiculturalità - migrazioni - religioni - globalizzazione economica

3. **"NATURALMENTE...DIAMO VALORE ALLE TRADIZIONI"** → la natura tra incanto poetico e danni dell'industrializzazione; coscienza ecologica e tutela dell'ambiente; la scoperta del "bio" e il ritorno alla natura; il diritto alla salute e lo sviluppo sostenibile; il valore della "tradizione" (dalla letteratura alla cucina)

ITALIANO	STORIA	ENOGASTRONOMIA	SALA	SC. ALIMENTI	INGLESE
<p>D'Annunzio e l'esperienza panica, espressa in "La pioggia nel pineto"</p> <p>Giovanni Pascoli: il risveglio e la nascita della natura-vita in "Gelsomino notturno"</p> <p>L'età del Decadentismo, rottura con la tradizione borghese</p> <p>Pirandello: le conseguenze e le problematiche causate dalla fragile salute della moglie</p>	<p>La rivoluzione industriale</p> <p>Mussolini, le "bonifiche" delle paludi pontine. Salvaguardia dell'ambiente e cura della salute con l'allontanamento della malaria</p> <p>1917: la Germania utilizza i sommergibili "Il terrore dei mari", strumento di guerra e causa di danni ambientali</p>	<p>Cucina tradizionale: Il km 0</p> <p>La Cucina Rivisitata</p> <p>Cucina biologica ed Agricoltura Biodinamica</p> <p>Filiera agro-alimentare Certificazioni di qualità : DOP - IGP - STG - PAT</p> <p>Cucine Vegetariane: permissive e restrittive</p> <p>Cucina equosolidale</p> <p>Nouvelle Cuisine: le regole e Paul Bocuse</p>	<p>ViniBio, Biodinamici, Naturali.</p> <p>Impiego di prodotti a km zero e a marchio (DOP, IGP,PAT,SGT..) nelle aziende agrituristiche.</p> <p>Enografia nazionale, abbinamenti cibo-vino con preparazioni tipiche regionali</p>	<p>Farmers markets</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p> <p>Sviluppo sostenibile</p> <p>Frodi alimentari</p> <p>Carenze nutritive</p> <p>Cibi etnici</p> <p>Paradosso francese</p>	<p>The Sustainable Table</p> <p>Good, Clean and Fair Food</p> <p>From Farm to Fork</p> <p>Food to Km 0</p> <p>Italian Food Products Certification</p> <p>Heritage, Products, Menus & Recipes</p> <p>GMO Food</p> <p>Monsanto Corporation, "The Dark Side of the Evil" Environmental Pollution</p> <p>Multicrop and Monocrop</p> <p>Traceability Certification.</p>

Nodi Concettuali: natura - ambiente - tradizione – salute

4. "NARRARE LA MALATTIA PER COSTRUIRE LA SALUTE" → vecchie e nuove dipendenze (dal fumo agli smartphone); le nevrosi dell'uomo contemporaneo; guerre, discriminazioni e squilibri sociali; lo sport, tra propaganda, ideologia e diritto alla salute. La salute a tavola.

ITALIANO	STORIA	ENOGASTRONOMIA	SALA	SC. ALIMENTI	INGLESE
Il Decadentismo, la psicanalisi, Freud e la scoperta dell'inconscio	Squilibri economici e sociali tra Nord e Sud in Italia	Cucina classica	Fattori che influenzano le abitudini alimentari:	Dieta mediterranea	Fast Food or Junk Food
Giovanni Pascoli, il pensiero della morte, il ricordo dei defunti, dolore e traumi: morte del padre e "abbandono" della sorella	Il trauma della guerra (le due guerre Mondiali)	Fast food	climatico/geografici, tecnici, economici storici, sociali, culturali, religiosi.	Calcolo calorico	Slow Food and Presidia
Pirandello: gli squilibri psicologici di Mattia Pascal/Adriano Meis	Usa, dagli anni ruggenti al New Deal	Slow food	Il boom della neoristorazione: i fast food e il self service.	Presidi alimentari	Carlo Petrini : Think Globaly act Locally
Giovanni Verga: la lupa	U.R.S.S. dalla rivoluzione comunista di Stalin	La ristorazione collettiva: le Mense sociosanitarie	Vino come "farmaco": composizione dell'acino, componenti del mosto, proprietà salutari del vino (antociani, flavoni, acidi organici).	Contaminazione fisica	Terra Madre, Il Salone del Gusto in Turin.
Italo Svevo: la coscienza di Zeno, la paura del fumo.	Fascismo e Nazismo, il culto della salute fra sport e propaganda	Malattie cardiovascolari		Aterosclerosi	Cholesterol, Heart diseases, Diabetes
		Disturbi alimentari. Obesità /Anoressia		IMC	Overweight in young people
		Diabete		Pancreas – insulina	Celiac people
		Celiachia		Intolleranza permanente	Anorexia & Bulimia in young people
		Intolleranza al lattosio		Deficit lattasi	The Benefits of Mediterranean Diet
		Cibo e neoplasie		Nutraceutica Superfood	

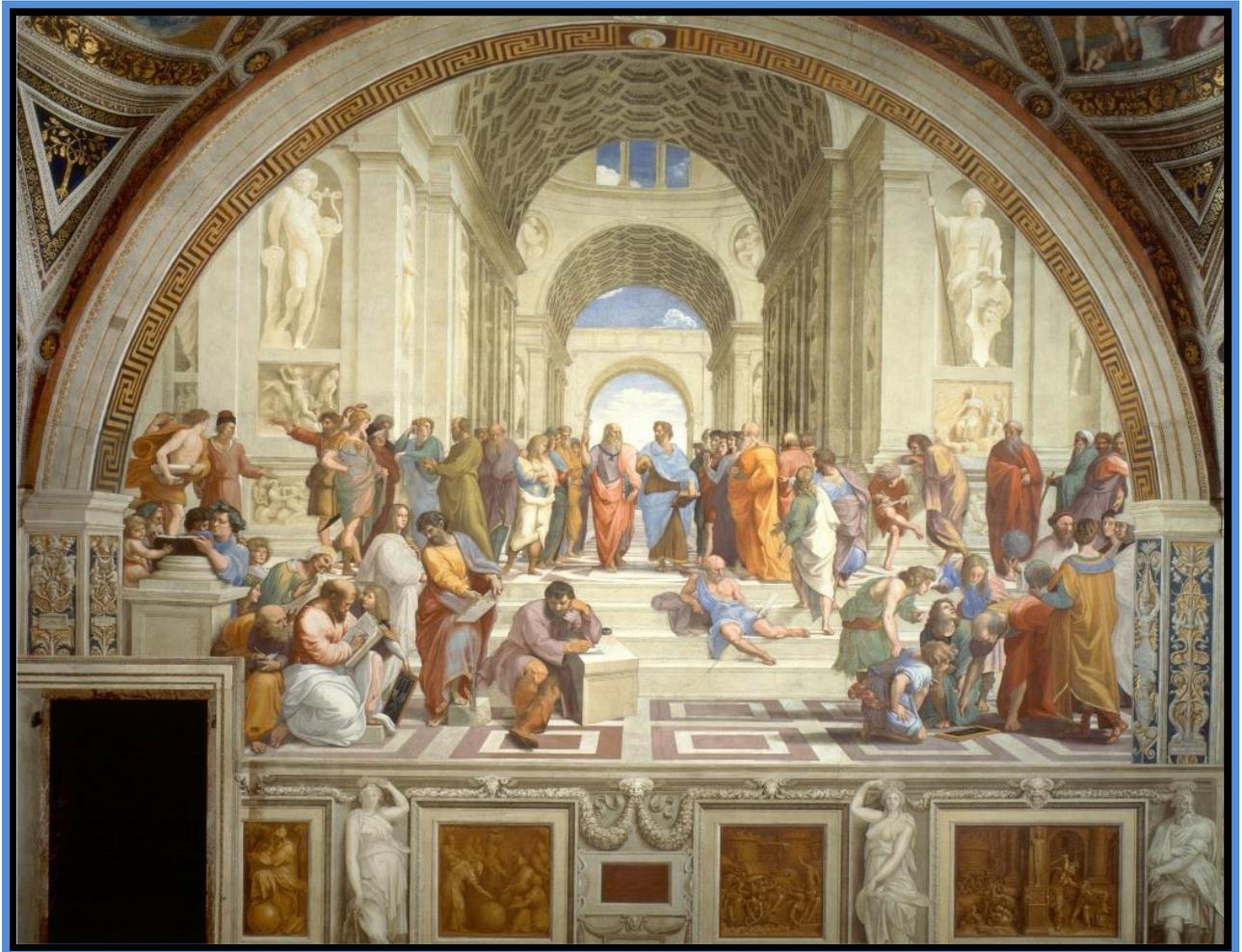
Nodi Concettuali: dipendenze - salute/malattia - traumi - squilibri - tutela alimentare

5. "APPRENDISTA DI FELICITA': SOLIDARIETA', PARITA', AMORE, FAMIGLIA" → amore e amicizia dalla letteratura ai social media; la famiglia, ieri e oggi; il ruolo della donna (emancipazione e parità di genere); le categorie deboli (disoccupati, disabili, anziani, bambini) e le attività solidali; cibo e socialità

ITALIANO	STORIA	ENOGASTRONOMIA	SALA	SC. ALIMENTI	INGLESE
<p>Verga: la religione della famiglia. "<i>L'ideale dell'ostrica</i>", i valori delle tradizioni familiari.</p> <p>Pascoli, il lutto familiari e il nido negato.</p> <p>Gabriele D'Annunzio, la solitudine dell'esteta, la figura di Andrea Sperelli.</p> <p>Pirandello, il fu Mattia Pascal, la felicità negata di un matrimonio impossibile.</p> <p>Svevo e La coscienza di Zeno: il rapporto col padre. Il matrimonio di Zeno.</p>	<p>La donna al di fuori della famiglia. Il movimento delle suffragette.</p> <p>Donne e lavoro nella Prima guerra mondiale.</p> <p>Il regime fascista e le politiche per la famiglia. Le corporazioni.</p> <p>Nuove abitudini e nuovi consumi nella società del dopoguerra.</p> <p>Felicità: realizzazione di prodotto in nylon: la donna scopre le calze.</p>	<p>La ristorazione commerciale e collettiva</p> <p>Mense ospedaliere e scolastiche</p> <p>Il Catering: i legami del freddo e del caldo</p> <p>Il Banqueting: la ristorazione cerimoniale</p> <p>Il Menu</p> <p>Cucina Equosolidale</p> <p>La figura del cuoco professionale: ieri ed oggi</p>	<p>Ristorazione collettiva con e senza scopo di lucro: ristorazione sociale, aziendale, si mezzi di trasporto.</p> <p>Catering: il catering privato e industriale, contratto e soggetti.</p> <p>Banqueting: inside banqueting, outside banqueting.</p> <p>Il menu come strumento di vendita.</p> <p>Tipologie e finalità della carte.</p>	<p>Haccp</p> <p>Carenze nutrizionali</p> <p>Contaminazioni biologiche</p> <p>Slow food</p>	<p>What is a Menu</p> <p>Special Menu for Special Events</p>

Nodi Concettuali: felicità - amore - donna - famiglia - parità

Schede disciplinari con percorsi svolti



“Tutti quelli che hanno meditato sull'arte di governare il genere umano si sono convinti che il destino degli imperi dipende dall'istruzione dei giovani.”

Aristotele

SCHEDA DISCIPLINARE CON PERCORSI SVOLTI

MATERIA: ITALIANO
DOCENTE: MARIA CONCETTA RITA TETI
LIBRO DI TESTO: LETTERATURA APERTA VOL:III- SAMBUGAR/ SALA'

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e porsi in atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile.</p> <p>Comprendere le implicazioni etiche e sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni.</p>	<p>> LINGUA :</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari.</p> <p>>Repertori dei termini tecnici e scientifici in diverse lingue</p> <p>>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo</p> <p>>Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web</p> <p>>Software dedicati alla comunicazione professionale</p> <p>LETTERATURA:</p> <p>>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi.</p> <p>> Selezione di testi e di autori emblematici</p> <p>>Tesi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale.</p> <p>> Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche, anche di autori internazionali.</p> <p>>Elementi di identità e di diversità tra cultura italiana e altre culture</p>	<p>Decodificare correttamente un testo.</p> <p>Conoscere ed utilizzare il linguaggio settoriale specifico.</p> <p>Cogliere e illustrare somiglianze, differenze, nessi.</p> <p>Evidenziare i collegamenti</p> <p>Contestualizzare testi letterari della tradizione italiana.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo considerato</p> <p>Redigere testi funzionali all'ambito di studio</p>
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale. ➤ Lavoro di gruppo ➤ Problem-solving ➤ Discussione guidata ➤ Ricerche in rete. 		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libri di testo ➤ Dispense/immagini ➤ Mappe concettuali 		
VERIFICHE		
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	
<p>Questionari strutturati</p> <p>Componenti: testo argomentativo.</p>	<p>Interrogazioni</p> <p>Interventi</p>	

Analisi del testo Tema :attualità-storico.	Discussioni su argomenti di studio e tematiche di attualità Relazioni orali
---	--

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I I grandi della letteratura dell'800. Le correnti.	GIACOMO LEOPARDI- Vita, opere, pensiero, poetica. La visione della vita. Il sabato del villaggio, A Silvia, Il passero solitario. Dal realismo al Naturalismo. Verismo, Simbolismo, Decadentismo. L'Estetismo . La figura dell'Esteta.
MODULO II Salute, malattia, traumi, malattie mentali	FREUD e la nascita della psicoanalisi. La sensibilità decadente. Il romanzo della crisi in Europa e in Italia. La teoria del Superuomo
MODULO III Il sentimento della natura	GIOVANNI VERGA: vita, opere, pensiero, la visione della vita. I principi della poetica. Il concetto de la 'roba' Mastro don Gesualdo. La 'famiglia'. La famiglia Malavoglia prefazione e il ritorno di Ntoni. GIOVANNI PASCOLI: vita opere e poetica. La poetica del fanciullino. Il nido. Temi , motivi e simboli. Da Myricae :10 Agosto. Dai Canti di Castel Vecchio: Gelsomino notturno
MODULO IV- Un mondo senza confini/limiti	GABRIELE D'ANNUNZIO: la vita, le opere, la poetica .La produzione ispirata alla letteratura Russa. La teoria del Superuomo . Dal Piacere : Ritratto di un esteta. La Pioggia nel pineto
MODULO V- il romanzo della crisi	ITALO SVEVO: L' autore e il suo tempo. La vita, le opere, il pensiero. La sua formazione culturale. Il silenzio letterario. La Coscienza di Zeno la struttura, i contenuti. Prefazione – Preambolo. Finale Apocalittico
MODULO VII Gli uomini indossano una maschera	LUIGI PIRANDELLO: vita, opere,pensiero,poetica. Il teatro e le varie fasi. Dalla realtà alle maschere. La crisi dei valori. Il fu Mattia Pascal, Uno, Nessuno,Centomila.
MODULO VIII La poesia del primo 900 e il Romanzo Documento	GIUSEPPE UNGARETTI: Vita, Opere,pensiero e poetica. Lo sperimentalismo, il recupero della tradizione. La compostezza formale. San Martino del Carso, Mattina, Soldati. L'Allegria- Struttura e contenuti PRIMO LEVI : Biografia -L'esperienza lager-Le opere- Commento e risaunto didel romanzo:Se questo è un uomo.

MATERIA: STORIA
DOCENTE: MARIA CONCETTA RITA TETI
LIBRO DI TESTO: LA STORIA IN TASCA- edizione rossa vol.5 di Paolucci/Signorini

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Principali persistenze e processi di trasformazione in Italia , Europa e nel mondo. ➤ Aspetti caratterizzanti la storia del 900 ed il mondo attuale :industrializzazione e società post-industriale. Stato sociale e sua crisi,globalizzazione. ➤ Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi e sulle condizioni socio-economiche. ➤ Problematiche sociali ed etiche. ➤ Territorio come fonte storica:tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni professionali,culturali ed artistici. ➤ Categorie,lessico ,strumenti e metodi 	<p>Riconoscere nelle storie del 900' e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi, di persistenza e discontinuità.</p> <p>-Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>-Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p>

	della ricerca storica.	-Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di lavoro. -Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali anche in funzione dell'orientamento. -Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti di laboratorio. - Analizzare criticamente le radici storiche l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
--	------------------------	--

METODOLOGIE DIDATTICHE	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale. ➤ Lavoro di gruppo ➤ Problem-solving ➤ Discussione guidata ➤ Ricerche in rete. 	
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libri di testo ➤ Dispense/immagini ➤ Mappe concettuali 	
VERIFICHE	
PROVE SCRITTE Questionari	PROVE ORALI Interrogazioni Interventi Discussioni su argomenti di studio e tematiche di attualità

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I Il logoramento degli antichi imperi	L'Impero Austro-Ungarico L'Impero Russo L'Impero Ottomano
MODULO II La ' grande guerra'	La guerra in Europa L'Italia in guerra Il crollo degli Imperi centrali La rivoluzione bolscevica russa Il regime di Stalin
MODULO III Un mondo di contrasti	Dopoguerra senza pace I problemi politici e sociali. La Società delle Nazioni. Trattato di Versailles Contrasto fra Arabi ed Ebrei

MODULO IV- Uno sguardo oltre oceano.	Benessere e crisi negli Stati Uniti. Il crollo della borsa di New York. Il New deal.
MODULO V- e VI L'orrore dei Regimi	L'Età dei Totalitarismi Il Fascismo in Italia IL Nazismo in Germania. Il regime del 'Caudillo'.F Franco
MODULO VII Il Mondo sconvolto 'dal fungo atomico'	La seconda guerra mondiale
MODULO VIII Inizia la guerra fredda	La nascita delle due Super Potenze USA- URSS
MODULO IX Civiltà occidentali Il presente	La Rivoluzione Comunista in Cina il ruolo di Mao Zedong Uno sguardo alle Rivoluzioni di oggi

MATERIA: ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: CAMPOCHIARO ROSARIO
LIBRO DI TESTO: "SARO' CHEF" VOL. 5° - Ed. Giunti T.V.P. - Barretta - Guerra

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conosce i fondamenti della cucina classica ➤ Sa agire correttamente nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ➤ Sa abbinare correttamente gli alimenti per fornire un pasto equilibrato e nutrizionalmente completo ➤ Conosce i fondamenti della cucina classica dei maggiori paesi d'Europa ➤ Riconosce i fondamenti della cucina Fusion ➤ Sa stendere un menu corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche ➤ Lo studente sa utilizzare correttamente gli alimenti di 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La storia e la cultura gastronomica ➤ L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione ➤ La ristorazione commerciale e collettiva, il catering, la ristorazione viaggiante e la produzione dei pasti ➤ Le tappe evolutive della cucina regionale ➤ Le principali proprietà nutrizionali degli alimenti e le regole di base per un'alimentazione corretta ed equilibrata ➤ La storia e l'evoluzione della cucina Europea ➤ La storia e l'evoluzione della cucina Mondiale ➤ La storia del menu ➤ Le caratteristiche dei vari tipi di menu e le principali carte che li affiancano; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sa collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione in Europa ➤ Riconosce i personaggi della gastronomia classica e contemporanea ➤ Sa individuare le principali tipologie di catering ➤ Riconosce i fondamenti della cucina innovativa ➤ Sa parlare delle origini delle diverse cucine regionali italiane ➤ Sa usare le materie prime tenendo presente le loro proprietà nutrizionali

<p>qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sa distinguere un'intolleranza da un'allergia ➤ Sa proporre alimenti alternativi ai clienti allergici e intolleranti ➤ Sa utilizzare ingredienti non allergenici ➤ Lo studente padroneggia l'utilizzo delle moderne attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I pasti nel corso della giornata ➤ I fattori di qualità degli alimenti ➤ La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari ➤ Gli ingredienti alternativi per evitare i sintomi di intolleranze e allergie ➤ Gli strumenti che la tecnologia ha sviluppato per il settore cucina ➤ L'importanza e i metodi giusti per una corretta conservazione dei vari alimenti ➤ Le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sa collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione in Europa ➤ Sa riconoscere i principali piatti della tradizione europea ➤ Sa collegare i fenomeni storici con la contaminazione gastronomica dell'alimentazione nel mondo ➤ Sa costruire menu adatti, corretti ed equilibrati in funzione della clientela e del locale
METODOLOGIE DIDATTICHE <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale ✓ Lavoro di gruppo ✓ Problem solving ✓ Discussione guidata ✓ Attività laboratoriale ✓ Ricerche in rete (sistema BYOD) 		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libri di testo ✓ Dispense /immagini ✓ Mappe concettuali ✓ Supporti multimediali ✓ Attrezzature di laboratorio 		
VERIFICHE <p>Due verifiche (scritte e orali) a quadrimestre. Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'istituto (alla voce Valutazione) e alle griglie elaborate dal Dipartimento. Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifica:</p>		
<p style="text-align: center;">PROVE SCRITTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Componenti (testo argomentativo) ✓ Questionari strutturati ✓ Questionari semi-strutturati ✓ Questionari a risposta aperta ✓ Ricerche ✓ Analisi di documenti, immagini, testi 	<p style="text-align: center;">PROVE ORALI</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Relazioni su attività svolte ✓ Interrogazioni ✓ Interventi ✓ Discussione sugli argomenti di studio ✓ Analisi di documenti (testi, immagini) 	
MATERIALI UTILIZZATI <ul style="list-style-type: none"> ✓ Immagini ✓ Schemi ✓ Documenti ✓ Testi ✓ Etichettature 		

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I <i>LA CULTURA GASTRONOMIA</i>	U.d.a. 1. L'evoluzione delle abitudini alimentari <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia e storia • La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe • Scelte e abitudini alimentari
MODULO II <i>IL MONDO DELLA RISTORAZIONE</i>	U.d.a. 1. Gli stili gastronomici <ul style="list-style-type: none"> • L'offerta gastronomia • L'offerta tradizionale • L'offerta delle cucine "globali" • Le cucine scientifiche e sperimentali
MODULO III <i>LA CUCINA DEL BENESSERE</i>	U.d.a. 1. Le cucine etiche e dietetiche <ul style="list-style-type: none"> • La cucina biologica • La cucina equosolidale • La cucina mediterranea • La cucina vegetariana • Diete permissive e restrittive • Il seitan, il tofu, il tempeh ed il miso <p>U.d.a. 2. La cucina macrobiotica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composizione dei piatti macrobiotici • Il ph degli alimenti <p>U.d.a. 3. Le cucine legate a movimenti sociali e politici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cucina freegan • Cucina flexitariana • Cucina microterritoriale • Cucina nazionalista • Cucina esterofila
MODULO IV <i>CUCINA E RELIGIONI</i>	U.d.a. 1. Le scelte alimentari in funzione delle religioni <ul style="list-style-type: none"> • La religione cattolica • La religione cristiana-ortodossa • La religione musulmana • La religione ebraica • La religione induista • La religione buddista
MODULO V <i>IL SETTORE FOOD & BEVERAGE</i>	U.d.a. 1. La ristorazione contemporanea <ul style="list-style-type: none"> • La nascita dei ristoranti moderni • Le diverse tipologie di ristorazione L. 287/1991 • La ristorazione commerciale • La ristorazione di alta qualità • La ristorazione a tema • La ristorazione d'intrattenimento o "eatertainment" • La neoristorazione (fast-food, pub e self-service) • La ristorazione collettiva o servizio catering • Sistema Cook & hold, Cook & chill e Cook & freeze • Le tipologie di ristorazione collettiva: aziendale, sociosanitaria, scolastica, comunitaria assistenziale e viaggiante
MODULO VI <i>BANQUETING & BUFFET</i>	U.d.a. 1. Organizzazione di un banchetto o un evento <ul style="list-style-type: none"> • Il catering ed il banqueting • Le tipologie di banchetto • Il servizio a buffet
MODULO VII	U.d.a. 1. Gli Alimenti <ul style="list-style-type: none"> • La classificazione nutrizionale degli alimenti

<p>GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I sette gruppi fondamentali degli alimenti • La nuova piramide alimentare • Le cinque gamme alimentari • I nuovi prodotti alimentari o novel food : dietetici, fortificati, integrali, light e Funzionali • Gli OGM <p>U.d.a. 2. La qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lscelta degli alimenti: le diverse qualità • Le etichette alimentari • I marchi di tutela DOP - IGP - PAT • I marchi di tutela nazionali e internazionali • La tracciabilità alimentare di filiera corta e lunga • La sicurezza alimentare: HACCP
<p>MODULO VIII</p> <p>MENU: LO SPARTITO GASTRONOMICO</p>	<p>U.d.a. 1. La lista delle portate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche e la stesura del menu • Le tipologie di menu • Sequenza e regole della stesura • Realizzazione di diverse tipologie di menu per esigenze ed eventi vari
<p>MODULO IX</p> <p>ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE</p>	<p>U.d.a. 1. Alimentazione, prevenzione e terapia</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dietetica e la dietoterapia • La relazione alimentare-cancro • Il sovrappeso e l'obesità • Le sostanze ad azione cancerogene e quelle ad azione protettiva • Le malattie cardiovascolari e consigli dietetici <p>U.d.a. 2. Esigenze speciali: allergie ed intolleranze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di allergie e intolleranze alimentari • L'intolleranza al lattosio • L'intolleranza al glutine • La malnutrizione

MATERIA: Laboratorio Enogastronomico di Sala e Vendite
DOCENTE: Antonio Allocca
LIBRO DI TESTO:

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.</p> <p>Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</p>	<p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.</p> <p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting.</p>	<p>Saper proporre un abbinamento cibo/vino attraverso un senso critico;</p> <p>saper servire una bevanda analcolica/alcolica secondo le varie tipologie, situazioni e le diverse occasioni;</p> <p>saper riconoscere i vari distillati dai liquori e le tecniche base della</p>

Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.	Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail	miscelazione.
METODOLOGIE DIDATTICHE		
Lezione frontale, dimostrazione, apprendimento di gruppo, problem solving, breinstorming.		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		
Libro di testo, lavagna luminosa, tv interattiva.		
VERIFICHE		
Orali periodiche		
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	
N1°1	periodiche N° 2 per quadrimestre	

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I	Le bevande analcoliche: acqua, succhi, energy-drink, sport-drink, nettare di frutta, frullati, frappè; bevande calde: thè, caffè, latte e derivati.
MODULO II	La birra: storia, tipologie, produzione, servizio
MODULO III	Il vino: allevamento della vite, la cantina, la vinificazione. I vini nazionali ed internazionali, liquorosi, aromatizzati, chinati. La classificazione di vini nel disciplinare Europeo e Italiano, l'esame organolettico del vino, l'abbinamento,
MODULO IV	Gli amari ed i liquori
MODULO V	La distillazione, l'alambicco, i distillati: gin, vodka, cognac armagnac, brandy, williams, slivovitz, whisky, tequila, rum.
MODULO VI	I cocktail, alcune ricette.

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE: Stefania Tartaglia
LIBRO DI TESTO: Alimentazione oggi Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità

<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Sostenibilità, sviluppo sostenibile Agenda2030 Agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica Filiera agroalimentare Impronta ecologica Carta di Milano Doppia piramide Nuovi prodotti alimentari Marchi di qualità Contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche. Crescita microrganismi(Virus, batteri, prioni) e tipi di contaminazioni. Salmonellosi, botulismo, tossinfezione da Clostridium Perfringens. Muffe, ossiuri, Anisakidiosi. Igiene dei locali,delle attrezzature e della persona. HACCP Regole da osservare per l'igiene degli alimenti Additivi alimentari,sicurezza e criticità. Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata IMC,MB,FE Ripartizione dei pasti Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN Linee guida per una sana alimentazione Alimentazione in gravidanza, della infanzia. Alimentazione nella adolescenza, nell'età adulta, nella terza età, nello sport. Alimentazione nella ristorazione Ristorazione commerciale e collettiva Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela Slowfood e fast food Dieta mediterranea,vegetariana, vegana, macrobiotica Limiti delle diete dimagranti. Obesità e aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. Malattie dell'apparato digerente. Allergie ed intolleranze alimentari. Culture alimentari e religione. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Made in italy</p>	<p>Saper interpretare il concetto di sostenibilità declinato sui vari aspetti, soprattutto alimentari. Essere in grado di utilizzare adeguatamente un linguaggio specifico Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa collegate Commentare il significato della doppia piramide Riconoscere e distinguere il ruolo degli alimenti light,aricchiti,funzionali,ogm, integrali e novel food Saper distinguere i diversi marchi di qualità. Riconoscere i tre tipi di contaminazione Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la malattia Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni Indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali Riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella trasformazione alimentare Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature, e la manipolazione degli alimenti. Saper distinguere la sicurezza degli additivi alimentari Individuare i nutrienti necessari di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Elaborare una dieta adatta Personalizzata Saper calcolare il fabbisogno energetico Saper costruire un menu personalizzato Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche Individuare gli elementi critici delle diete dimagranti. Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze con determinate patologie. Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie Elencare gli allergeni che secondo la normativa vigente vanno indicati in etichetta. Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Descrivere i periodi di digiuno e i tabù alimentari nelle diverse religioni. Mettere in relazione la cultura del cibo con le abitudini alimentari. Proporre percorsi di educazione alla cultura alimentare Individuare i prodotti che promuovono il Made in Italy.</p>
---	---	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

➤ Lezione frontale

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione Partecipata ➤ Problem solving 	
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libri di testo ➤ Dispense ➤ Materiale autentico(articoli, programmi tv), documenti non scolastici, riviste specializzate ➤ Presentazioni multimediali ➤ Piattaforma Gsuite 	
VERIFICHE	
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
X	X

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I	<p><u>Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari</u></p> <p>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile Sistemi produttivi in agricoltura Filiera agroalimentare e Impronta ecologica Nuovi prodotti alimentari Qualità degli alimenti</p>
MODULO II	<p><u>Igiene e sicurezza nella ristorazione</u></p> <p>Contaminazioni alimentari. Crescita microrganismi(Virus, batteri, prioni) e tipi di contaminazioni. Salmonellosi, botulismo, tossinfezione da Clostridium perfringens. Muffe, ossiuri, Anisakidosi. Igiene dei locali,delle attrezzature e della persona. HACCP Additivi alimentari,sicurezza e criticità</p>
MODULO III	<p><u>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche</u></p> <p>Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata IMC,MB,FE Ripartizione dei pasti Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN Linee guida per una sana alimentazione Dieta nelle varie fasce di età Dieta nello sport</p>
MODULO IV	<p><u>Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche</u></p> <p>Alimentazione nella ristorazione Ristorazione commerciale e collettiva Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela Slowfood e fast food Dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica Limiti delle diete dimagranti</p>
MODULO V	<p><u>Dieta in particolari condizioni patologiche</u></p> <p>Obesità e aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e tumori. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. * Malattie dell'apparato digerente. * Allergie ed intolleranze alimentari.*</p>
MODULO VI	<p><u>Aspetti religioso – antropologici legati al cibo e promozione del “Made in Italy”*</u></p> <p>Culture alimentari e religione. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Made in Italy</p>

*argomenti da svolgere entro il termine delle lezioni

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE: Maristella Mortellaro
LIBRO DI TESTO: M.G. Di Maio, Pianeta Hotel & Food Management, Ed. Simone per la Scuola

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Competenze del profilo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio; ➤ tecniche comunicative di valorizzazione e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; ➤ attuare strategie di promozione, pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caratteristiche del mercato turistico e nuovi turismi ➤ Caratteristiche dell' imprenditoria del settore, assecondando la domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici, con particolare riferimento alle attività dell' agriturismo. ➤ Conoscere il lessico giuridico di base. ➤ Conoscere le organizzazioni turistiche centrali e periferiche e gli interventi dello Stato sul mercato turistico ➤ Utilizzare tecniche e strumenti del marketing turistico e del web marketing adeguati nella produzione organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. ➤ Integrare le competenze professionali orientate al cliente o funzionali alla gestione aziendale con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e di azioni che utilizzano anche i media digitali (siti web. blog. social network) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare il linguaggio giuridico appropriato. Individuare gli elementi che connotano la struttura giuridica dell' impresa . ➤ Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente ai contesti di riferimento ➤ Riconoscere la struttura organizzativa dell' impresa ricettiva e ristorativa ➤ Individuare il prezzo di vendita
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezioni partecipata, discussione guidata, schemi e mappe concettuali, problem solving, ricerche individuali, lavori di gruppo, simulazioni, giochi di ruolo. 		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uso di libri e manuali scolastici; codici; periodici. Per le esercitazioni pratiche, materiale simile a quello utilizzato dalle imprese di viaggi e dalle imprese ricettive: materiali in rete e autoprodotti, schede e slide, relazioni. ➤ Materiale autoprodotta: slide, schede e appunti. ➤ Uso della lavagna tradizionale e delle LIM . 		
VERIFICHE		

Verifiche in itinere e feedback al termine della lezione; lezione partecipata chiamando gli studenti ad effettuare brevi interventi, osservazioni; ricerche individuali e di gruppo, autovalutazione.	
PROVE SCRITTE Materiale per la ricerca e gli approfondimenti individuali	PROVE ORALI In numero variabile in relazione alle esigenze di recupero degli apprendimenti, di approfondimento e di personalizzazione degli interventi didattici.

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I Il Mercato turistico e la sua evoluzione	1° Il mercato turistico e la sua evoluzione con particolare riferimento al turismo della natura e all'agriturismo 2° Le organizzazioni turistiche centrali e periferiche 3° Gli interventi dello Stato a supporto dello sviluppo economico in generale e nel settore turistico 4° Art. 9 e 41 della Costituzione (modifica costituzionale) evoluzione del mercato turistico e valorizzazione del territorio. Approfondimento: imprese agrituristiche
MODULO II Il Marketing turistico e il web marketing	1° Il Marketing, l'analisi del territorio e delle dinamiche del mercato turistico con particolare riferimento alle attuali tendenze della domanda e dell'offerta 2° Business Plan e pianificazione imprenditoriale: obiettivi, strategie, vendite, marketing e previsioni finanziarie. Tecniche e strategie di marketing: marketing operativo e marketing strategico 3° Il web marketing
MODULO III La pianificazione aziendale e la normativa di settore	1° Pianificazione e programmazione aziendale e controllo di gestione 2° La filiera e la sicurezza alimentare; prodotti della filiera corta, coltivati o allevati, trasformati, venduti e consumati in un territorio ristretto; tracciabilità dei prodotti

MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE: Corinna D'Alessandro
LIBRO DI TESTO: WELL DONE ! – Cooking Ed. ELI

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sa argomentare un discorso sui topics presentati ✓ Sa gestire lo studio autonomo ✓ Utilizza capacità critiche ✓ Sa costruire un ragionamento coerente 	Cfr. Programma svolto	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper argomentare un discorso sui topics presentati ✓ Saper gestire i modi ed i tempi di studio ✓ Sviluppare capacità critiche e autonomia di giudizio ✓ Saper utilizzare i materiali ed

		i mezzi tecnologici per acquisire nuove informazioni e per risolvere problemi ✓ Saper costruire un ragionamento efficace e coerente
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale ✓ Discussione guidata ✓ Problem solving ✓ Ricerche in rete 		
ATTREZZATURE E MATERIALI		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo ✓ Audio-video files ✓ Mappe concettuali ✓ Power point ✓ risorse online ✓ schede di sintesi ➤ appunti semplificati 		
ATTIVITÀ DI RECUPERO		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe ✓ Utilizzo di mappe concettuali e di immagini esemplificative. 		
VERIFICHE		
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Questionari semi-strutturati ✓ Comprensioni del testo ✓ Prove strutturate 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interrogazioni ✓ Interventi ✓ Discussione su argomenti di studio 	
PROGRAMMA SVOLTO		

MODULO I	Menu Planning Breakfast, lunch, and dinner menus English breakfast menus Kids' menus Banqueting and special events menus
MODULO II	Food and Religion: Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism, Christianity Food in U.K. Traditional northern food U.K. Food in the U.S.A.
MODULO III	Food and wine in the north-west Italy Food and wine in Emilia Romagna and north-east Italy Food and wine in Central Italy Food and wine in Southern Italy and Islands.
MODULO IV	Diet and nutrition The eatwell plate Organic food and OGM's The Mediterranean Diet Teenagers and diet Sports diets Food allergies and intolerances Eating disorders Alternative diets : macrobiotics, vegetarian and vegan Raw food. Fruitarian and dissociated diets
MODULO V	Slow food : story of a movement and its cultural revolution Slow food alliance chefs & 100 mile/0 Km products
MODULO VI	Sustainability Campania at the table

MATERIA: Lingua e Civiltà Francese
DOCENTE: Elisa Venturini
LIBRO DI TESTO: <i>Gourmet oenogastronomie</i> di C.Duvallier Ed. ELI

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analizza correttamente i testi in lingua ➤ Sa motivare e contestualizzare la cultura gastronomica francese... ➤ Sa argomentare rispetto alle tradizioni culinarie della Francia e dei paesi francofoni ➤ Sa collegare le diverse realtà culinarie e culturali dei paesi studiati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Culture culinaire ➤ Géographie de l'art culinaire ➤ Traditions culinaire ➤ Société et identité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Decodifica correttamente un messaggio in lingua straniera ✓ Riconosce il panorama culturale della realtà francese e francofona ✓ Conosce e utilizza il linguaggio settoriale specifico

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ha consapevolezza delle diversità ➤ È in grado di cogliere convergenze e divergenze 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coglie e illustra somiglianze, differenze, nessi ✓ Evidenzia collegamenti tra le varie culture
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

- ✓ Lezione frontale
- ✓ Lavoro di gruppo
- ✓ Lavoro in coppie d'aiuto
- ✓ Lavoro per fasce di livello
- ✓ Problem solving
- ✓ Discussione guidata
- ✓ Attività laboratoriale
- ✓ Ricerche in rete (sistema BYOD)
- ✓ Visione di filmati di gastronomia francese

ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

- ✓ Dispense /immagini
- ✓ Libro di Testo
- ✓ Mappe concettuali
- ✓ Supporti multimediali
- ✓ Attrezzature di laboratorio

VERIFICHE

Due verifiche (scritte e orali) a quadrimestre. Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'istituto (alla voce Valutazione) e alle griglie elaborate dal Dipartimento. Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifica:

PROVE SCRITTE

- ✓ Questionari strutturati
- ✓ Questionari semi-strutturati
- ✓ Questionari a risposta aperta
- ✓ Esercizi di analisi e comprensione
- ✓ Analisi di documenti, immagini, testi

PROVE ORALI

- ✓ Relazioni su attività svolte
- ✓ Interrogazioni
- ✓ Interventi
- ✓ Discussione sugli argomenti di studio
- ✓ Analisi di documenti (testi, immagini)

ATTIVITÀ DI RECUPERO

- ✓ Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe (pausa didattica)
- ✓ Organizzazione di gruppi di allievi per livelli di apprendimento.
- ✓ Utilizzo di mappe concettuali e di immagini esemplificative.

MATERIALI UTILIZZATI

Testi e documenti

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO I <i>Spécialités gastronomique de Naples</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ U.d.a. 1 Le Babà ➤ U.d.a. 2 Le Limoncello ➤ U.d.a. 3 Le ragoût ➤ U.d.a. 4 La Sfogliatella ➤ U.d.a. 5 La Pizza
MODULO II	<ul style="list-style-type: none"> ➤ U.d.a. 1 Spécialités du Nord de la France, du Centre et du Sud du Pays

<i>Spécialités de la France Métropolitaine</i>	
MODULO III <i>Spécialités gastronomiques de la cuisine typique Méditerranéenne</i>	➤ U.d.a. 1 La cuisine Provençale et ses plats typiques
MODULO IV <i>Spécialités gastronomiques des Pays Francophones</i>	➤ U.d.a. 1 La cuisine québécoise, du Maghreb ➤ U.d.a. 2 La cuisine belge et du Luxembourg ➤ U.d.a. 3 La cuisine des Traditions

MATERIA: MATEMATICA
DOCENTE: MAZZA ASSUNTA
LIBRO DI TESTO: BERGAMINI-BAROZZI-TRIFONE MATEMATICA ROSSO VOLUME 3,4 ZANICHELLI

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ SISTEMI DI EQUAZIONI E DISEQUAZIONI. ➤ IL PIANO CARTESIANO 	SAPER RISOLVERE UNA DISEQUAZIONE DI 2°GRADO. SAPER RISOLVERE UN SISTEMA DI DISEQUAZIONI DI 2°GRADO. DEFINIZIONE DI PARABOLA. STUDIO DI UNA PARABOLA. CALCOLO DELLE COORDINATE DEL VERTICE;DEL FUOCO,DELLA DIRETTRICE DI UNA PARABOLA.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SAPER RAPPRESENTARE ➤ UNA PARABOLA IN UN SISTEMA DI ASSI CARTESIANI.
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale, esercitazione individuale o di gruppo, dimostrazioni pratiche, presentazioni multimediali, uso di piattaforme ed applicativi. 		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libri di testo, LIM, questionari, compiti e verifiche scritte. 		
VERIFICHE		
PROVE SCRITTE TEST, RISPOSTE VERO O FALSO, VERIFICHE A RISPOSTA MULTIPLA.	PROVE ORALI PROVA INDIVIDUALE; PROVA DI GRUPPO-	

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I Le funzioni	DEFINIZIONE DI FUNZIONE. CLASSIFICAZIONE DI UNA FUNZIONE. FUNZIONI INTERE, FRAZIONARIE E IRRAZIONALI.
MODULO II	CALCOLO DEL DOMINIO DI UNA FUNZIONE ATTRAVERSO LA RISOLUZIONE DELLE DISEQUAZIONI DI 1° e 2° GRADO
MODULO III	INTERSEZIONE DI UNA FUNZIONE CON GLI ASSI CARTESIANI ATTRAVERSO LA RISOLUZIONE DEL SISTEMA FORMATO DALLA FUNZIONE e DALLE EQUAZIONI DEGLI ASSI CARTESIANI.
MODULO IV	POSITIVITA' E NEGATIVITA' DI UNA FUNZIONE.

MODULO V	DEFINIZIONE DI LIMITE. CALCOLO DEI LIMITI FONDAMENTALI. ASINTOTI ORIZZONTALI, VERTICALI ED OBLIQUI.
MODULO VI	EDUCAZIONE CIVICA : IL RUOLO DELLA COSTITUZIONE A DIFESA DEL CITTADINO E COME LAVORATORE.

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive
DOCENTE: Maria Durante
LIBRO DI TESTO: Educare al Movimento slim

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizzare un'attività motoria via via più complessa, adeguata ad una personale maturazione psico-fisica ➤ Trasferire i principi del fair play anche al di fuori dell'ambito sportivo ➤ Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico ➤ Discernere cosa limitare e cosa prediligere nell'alimentazione di uno sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le capacità coordinative generali e specifiche ➤ La terminologia e il linguaggio specifico della disciplina ➤ I regolamenti generali degli sport proposti ➤ I regolamenti di gioco e le segnalazioni arbitrali ➤ Gli elementi tecnici degli sport proposti ➤ Le nozioni fondamentali del gioco degli scacchi ➤ Il fair play nello sport ➤ Il valore del movimento come elemento di prevenzione e antidoto alla sedentarietà diffusa ➤ Una sana alimentazione come stile di vita anche in relazione all'attività motoria praticata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori – ➤ Riprodurre schemi motori semplici e complessi ➤ Essere in grado progressivamente di mostrare tenacia e autodeterminazione e nel raggiungimento di un obiettivo specifico ➤ Eseguire e controllare i fondamentali individuali delle discipline sportive praticate (tennistavolo, calciobalilla, bowling) ➤ Applicare i dettami fondamentali per una corretta dieta alimentare, quando si pratica una prestazione sportiva
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Attività pratica in palestra ➤ Esercitazioni individuali/di gruppo, ➤ Dimostrazioni pratiche anche tra pari 		

ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

- Materiali e attrezzature presenti in palestra
- Libro di testo e LIM

VERIFICHE

- Osservazioni sistematiche
- Esercitazioni pratiche di coppia e di gruppi

Nella valutazione è stata posta particolare attenzione durante tutto l'anno

- al miglioramento progressivo del livello di partenza
- all' impegno profuso
- alla continuità di partecipazione
- al rispetto delle regole condivise

PROGRAMMA SVOLTO

- Il gioco del tennistavolo: singolo e doppio

Impugnatura della racchetta, servizio, risposta al servizio, palleggio, attacco e schiacciata

Modalità di punteggio e regole fondamentali

- Gioco di abilità e destrezza: il calciobalilla singolo e doppio

Modalità di punteggio e regole fondamentali

- Introduzione alla disciplina sportiva del bowling

- Le nozioni fondamentali del gioco degli scacchi

- I principi etici e il fair play nello sport

- L'importanza di una sana alimentazione nella quotidianità, in relazione anche all'attività motoria praticata

Consiglio di Classe

Il documento è stato approvato nella seduta del C.d.c. del 12/05/2022.

La firma dei docenti, è anche per sottoscrizione delle relazioni conclusive e dei programmi svolti in allegato.

Docenti	Materia d'Insegnamento	Firma
Teti Maria Concetta Rita	Lingua e letteratura Italiana	
Teti Maria Concetta Rita	Storia, cittadinanza e costituzione	
D'Alessandro Corinna	Lingua inglese	
Venturini Elisa	Seconda lingua straniera (Francese)	
Mortellaro Maristella	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Tartaglia Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Campochiaro Rosario	Lab. dei servizi enogastronomici settore ENOGASTRONOMIA	
Allocca Antonio	Lab. dei servizi enogastronomici settore SALA E VENDITA	
Mazza Assunta	Matematica	
Durante Maria	Scienze motorie e sportive	
Pellone Pierpaolo	I.R.C. o attività alternative	
Del Porto Dario	Sostegno	
Cimetti Francesca	Sostegno	

Il Coordinatore di classe

Rosario Campochiaro

Il Dirigente Scolastico

Prof. ssa Daniela Oliviero

Napoli, 15 Maggio 2022

