

# 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](http://www.itaselenadisavoia.it)- E-mail: [nais021006@istruzione.it](mailto:nais021006@istruzione.it)



I.S.I.S ELENA DI SAVOIA - NAPOLI  
Prot. 0004936 del 16/05/2022  
V (Entrata)



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

**Classe V<sup>a</sup> Sezione B**  
**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<sup>a</sup> sez. B - Articolazione Enogastronomia**

In data 15 Maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>a</sup> sez. B- Articolazione Enogastronomia consegna il Documento finale.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

Il coordinatore  
(Prof. Rosario Campochiaro)

## DOCUMENTO DI CLASSE

**Classe 5<sup>a</sup> sez. B**

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

**a.s. 2021/2022**

### Indice

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

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	Introduzione dei percorsi interdisciplinari articolati in nodi concettuali	<b>pag. 23</b>
<b>Parte 5<sup>a</sup> ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI</b>	Attività extracurricolari	<b>pag. 24</b>
	Introduzione PCTO professionale	<b>pag. 24</b>
	Incontri Scuola-famiglia	<b>pag. 26</b>
<b>Parte 6<sup>a</sup> VALUTAZIONE E VERIFICHE</b>	Criteri di valutazione	<b>pag. 26</b>
	Attribuzione del voto di condotta	<b>pag. 28</b>
	Attribuzione del credito scolastico	<b>pag. 29</b>
<b>Parte 7<sup>a</sup> PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO</b>	Educazione Civica (Progettualità)	<b>pag. 29</b>
	Tipologia di materiali proposti dal C.d.c. per il colloquio	<b>pag. 32</b>
	Indicazioni del C.d.c. per la definizione della Seconda prova	<b>pag. 32</b>
	Calendario delle Simulazioni svolte	<b>pag. 33</b>
<b>Parte 8<sup>a</sup> ALLEGATI DEI CRITERI E DEGLI STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Schema riassuntivo degli Allegati al documento del C.d.c.	<b>pag. 34</b>
	<b>Allegato n° 1</b> Griglia di valutazione - 1 <sup>a</sup> PROVA SCRITTA	<b>pag. 36</b>
	<b>Allegato n° 2</b> Griglia di valutazione - 2 <sup>a</sup> PROVA SCRITTA	<b>pag. 37</b>
	<b>Allegato n° 3</b> Griglia di valutazione - COLLOQUIO ORALE	<b>pag. 38</b>
	<b>Allegato n° 4</b> Criteri Attribuzione Bonus	<b>pag. 39</b>
	<b>Allegato n° 5</b> Tabella Riassuntiva Esami di Stato	<b>pag. 40</b>
	<b>Allegato n° 6</b> Simulazione Seconda prova scritta Italiano	<b>pag. 41</b>
	<b>Allegato n° 7</b> Simulazione Seconda prova scritta Scienze degli Alimenti (12/05/2022)	<b>pag. 42</b>
<b>Parte 9<sup>a</sup> PCTO</b>	<b>Allegato n° 8</b> Progetto PCTO Triennio 2019/2022	<b>pag. 45</b>
	<b>Allegato n° 9</b> Tabella PCTO n. ore svolte	<b>pag. 50</b>
<b>Parte 10<sup>a</sup> PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI</b>	<b>Allegato n° 10</b> Schede con snodi interdisciplinari	<b>pag. 51</b>
	<b>Allegato n° 11</b> Schede disciplinari con percorsi svolti	<b>pag. 57</b>
<b>Parte 12<sup>a</sup> SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO</b>	Approvazione del documento e sottoscrizione della relazione finale e programmi svolti	<b>pag. 78</b>



## ***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

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

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA  
QUADRO ORARIO /COMPRESENZE**

<b>Discipline comuni</b>	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 <sup>a</sup>	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1 <sup>b</sup>	-	-	-	-
Scienze degli alimenti	2 <sup>c</sup>	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	3 <sup>d</sup>	2	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	8 <sup>e</sup>	4 <sup>h</sup>	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendite	6 <sup>f</sup>	4 <sup>i</sup>			
<b>Articolazione enogastronomia Discipline d'indirizzo</b>					
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	4 <sup>l</sup>	3 <sup>l</sup>	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	-	-	7	5 <sup>m</sup>	4 <sup>n</sup>
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendite	-	-	-	2	2

<sup>a</sup>di cui in compresenza = 1 h con Lab di cucina

<sup>b</sup>di cui in compresenza = 1 h con lab di accoglienza turistica

<sup>c</sup>di cui in compresenza = 1 h con lab di cucina

<sup>d</sup>di cui in compresenza = 1 h con Tec. dell'inform. e della comun.

<sup>e</sup>di cui in compresenza = 6 h con Lab sala, 1h con Sc. alim., 1 h con seconda ling.

<sup>f</sup>di cui in compresenza = 6 h con Lab di cucina

<sup>h</sup>di cui in compresenza = 4 h con Lab sala

<sup>i</sup>di cui in compresenza = 6 h con Lab di cucina

<sup>l</sup>di cui in compresenza = 1 h con Lab di cucina

<sup>m</sup>di 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	Ottieri Alessandra	Lingua e letteratura Italiana	4	Titolare
3	Ottieri Alessandra	Storia, cittadinanza e costituzione	2	Titolare
1	Bottazzi Marco	Lingua inglese	3	Supplente
3	Salvo Paola	Seconda lingua straniera (Francese)	3	Titolare
1	De Minico Lorenzo	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
1	Fucile Teresa	Scienze motorie e sportive	2	Titolare
1	Pellone Pierpaolo	I.R.C. o attività Alternative	1	Titolare

(\*) 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
Bottazzi Marco	Lingua Inglese
Campochiaro Rosario	Lab. dei servizi enogastronomici settore ENOGASTRONOMIA
Ottieri Alessandra	Italiano e Storia
Salvio Paola	Lingua Francese
Tartaglia Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione

## *Prospetto flusso Docenti*

<b>Materia d’Insegnamento</b>	<b>Terza 2019/2020</b>	<b>Quarta 2020/2021</b>	<b>Quinta 2021/2022</b>
Lingua e letteratura Italiana	Ottieri Alessandra Lupo Francesca	Ottieri Alessandra	Ottieri Alessandra
Lingua inglese	Epistolato Roberta D’Alessandro Corinna	Prisco Angela	Bottazzi Marco
Storia, cittadinanza e Costituzione	Ottieri Alessandra Lupo Francesca	Ottieri Alessandra	Ottieri Alessandra
Matematica	Mazza Assunta Cafasso Renato	Mazza Assunta	Mazza Assunta
Scienze motorie e sportive	Caccavale Vincenza	Celardo Liliana	Fucile Teresa
I.R.C. o attività Alternative	Esposito Annalisa Pulella Alessandra	Pulella Alessandra	Pellone Pierpaolo
Seconda lingua straniera (Francese)	Salvio Paola	Salvio Paola	Salvio Paola
Scienza e cultura dell’alimentazione	Lizza Barbara Del Giudice Roberto	Astarita Maria Vittoria	Tartaglia Stefania
Lab. dei servizi Enogastronomici settore ENOGASTRONOMIA	Riccio Carlo 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	Barone Salvatore Mortellaro Maristella	Barone Salvatore	De Minico Lorenzo

*Elenco Alunni*

	<b>Cognome e Nome</b>	<b>Data di Nascita</b>
<b>1</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>2</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>3</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>4</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>5</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>6</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>7</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>8</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>9</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>10</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>11</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>12</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>13</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>14</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>15</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>16</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>17</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>
<b>18</b>	<b>OMISSIS</b>	<b>OMISSIS</b>

### **Storia della classe (Tabella A)**

La classe 5<sup>a</sup> sez. B, indirizzo Enogastronomia, è composta da 18 allievi (10 maschi e 8 femmine).

<b>EVOLUZIONE DELLA CLASSE</b>			
<b>ISCRITTI</b>	<b>TERZA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>
Maschi	20	10	10
Femmine	8	8	8
Portatori H	1	1	
BES			
Totale	28	18	18
Provenienti da altra sezione	11		
Provenienti da altro istituto			
Ritirati (Non scrutinati)	3		
Trasferiti			
Promossi	18	18	
Promossi con debito/sospensione di giudizio	6		
Non promossi	10		
Lingua straniera	Inglese Francese	Inglese Francese	Inglese Francese

**Storia della classe (Tabella B)**

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

**Situazione in ingresso degli alunni**

*Quadro sintetico Punti di Credito della classe III<sup>a</sup>- IV<sup>a</sup> e V<sup>a</sup>*

	<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>
<b>1</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>2</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>3</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>4</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>5</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>6</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>7</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>8</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>9</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>10</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>11</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>12</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>13</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>14</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>15</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>16</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>17</b>	<b>OMISSIS</b>					
<b>18</b>	<b>OMISSIS</b>					



## Obiettivi e Finalità comuni

<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>	
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<sup>a</sup> B, 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:

<b>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</b>	
<b>Obiettivi del Corso</b>	
<b>Capacità Personali</b>	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.
<b>B1 Asse Linguistico Comunicativo</b>	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.
<b>B2 Asse Storico-Socio Economico</b>	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.
<b>B3 Asse Matematico</b>	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.
<b>B4 Asse Scientifico Tecnologico</b>	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.
<b>Competenze Professionali</b>	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

<b>da perseguire nel III° anno</b>	<b>Autonomia personale</b>	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.
<b>da perseguire nel IV° anno</b>	<b>Capacità di scelta</b>	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.
<b>da perseguire nel V° anno</b>	<b>Sviluppo dell'autorientamento</b>	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:

<b>Metodi scelti ed applicati dal Consiglio di Classe</b>	
<b>Interazione alunno-docente</b>	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	
<b>Lavoro singolo e/o di gruppo</b>	Elaborazione testi, mappe concettuali e menu
<b>Attività di recupero</b>	In itinere ( <i>dopo la valutazione del I° quadrimestre</i> )
<b>Attività di sostegno, integrazione e approfondimento</b>	Durante le ore curriculari

## *Metodi didattici applicati nelle singole discipline (Tabella B)*

<b>DISCIPLINE</b>	<b>Lezione frontale</b>	<b>Lavoro di gruppo</b>	<b>Lezione pratica</b>	<b>Metodo induttivo deduttivo</b>	<b>Laboratorio Multimediale</b>	<b>Discussione guidata</b>
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. 10)***

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 Banchi e fornelli”	IPSSEOA “I. Cavalcanti”	22/03/2022	Prof. Campochiaro R.
Orientamento	"Orientamento Universitario"	Università Federico II Agraria	28/03/22	Prof. Campochiaro R.
Viaggio di Istruzione		Barcellona	Dicembre 2021	Prof. Campochiaro R.

## 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:

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

## 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.

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

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti</b>
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 tutela e il rispetto di se stessi, degli altri, dell'ambiente e	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.

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

<b>Simulazioni della Prima Prova</b>			
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Griglia di valutazione
12/11/2021	4 ore	Tipologia C - L'arte della felicità	<b><u>Vedi allegati n° 1</u></b>
17/02/2022	4 ore	Tipologia B - Alimentazione sostenibile	
29/03/2022	4 ore	Tipologia B - La famiglia, ieri e oggi	
		Tipologia C - Le risorse energetiche	

<b>Simulazioni della Seconda Prova (vedi allegato n° 8 e 9)</b>			
Data	Tempo assegnato	Materia	Griglia di valutazione
12/05/2022	4 ore	Scienze e cultura dell'Alimentazione	<b><u>Vedi allegato n° 6</u></b>

## ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO	TIPO DOCUMENTO	PROVA
Allegato n°1	GRIGLIA DI VALUTAZIONE	1ª PROVA SCRITTA <b>OMISSIS</b>
Allegato n°2	GRIGLIA DI VALUTAZIONE	2ª PROVA SCRITTA <b>OMISSIS</b>
Allegato n° 3	GRIGLIA DI VALUTAZIONE	COLLOQUIO ORALE <b>OMISSIS</b>
Allegato n° 4	CRITERI ATTRIBUZIONE BONUS	<b>OMISSIS</b>
Allegato n° 5	TABELLA RIASSUNTIVA ESAMI DI STATO	
Allegato n° 6	SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	1ª PROVA SCRITTA
Allegato n° 7	SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	2ª PROVA SCRITTA
Allegato n° 8	PROGETTO PCTO	
Allegato n° 9	PCTO – TABELLA ORE SVOLTE	<b>OMISSIS</b>
Allegato n° 10	SCHEDE CON SNODI INTERDISCIPLINARI	
Allegato n° 11	SCHEDE DISCIPLINARI CON PERCORSI SVOLTI	

## **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 riservata.**

## **GRIGLIE PROVA SCRITTA ITALIANO**

**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<sup>a</sup> Sez. B 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. B 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							



**SIMULAZIONE ITALIANO**  
**(vedi schema pag. 33)**



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 i 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.

(Allegato n° 8)

**PERCORSI PER LE COMPETENZE  
TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO  
CLASSE 5 sez. B - ENOGASTRONOMIA  
TRIENNIO 2016/2019**

**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](mailto: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
<b>PIETRABIANCA RESORT S.r.l.</b>	via Pratola n. 80, Pomigliano D'Arco (Na)
<b>LABORATORIO SIRE RICEVIMENTI D'AUTORE</b>	via Bernini, 45 80129 Napoli
<b>IL CUOPPO</b>	Via San Biagio Dei Librai 23, 80138, Napoli Italia
<b>MUSTOBUONO</b>	Via E. Alvino, n. 50 Napoli
<b>MEDEATERRANEA - Accademia enogastronomica</b>	Via J.F. Kennedy, 54 – 80125 Napoli
<b>COMUNITÀ DI SANT'EGIDIO ACAP-Napoli Onlus</b>	Via Luigi Palmieri 19- 80133 Napoli

**5. ALTRI PARTNER ESTERNI**

Denominazione	Indirizzo
<b>E.N. B.I. FORM – Corso sulla sicurezza</b>	Via Casal Bertone, 171 - 00159 Roma
<b>ASSOCIAZIONE CUOCHI</b>	
<b>EDUCAZIONE DIGITALE - Piattaforma Ministeriale</b>	

## 6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', 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 nell'alternanza scuola-lavoro 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 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 di alternanza 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. B 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							

**1. "IL PROGRESSO INDUSTRIALE TECNOLOGICO TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO: IL LAVORO COME VALORE ETICO" → 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	FRANCESE	SC. ALIMENTI	SALA E VENDITA	INGLESE
I "vinti" di Verga e l'immobilismo sociale. I futuristi e la "civiltà delle macchine" D'annunzio: soldato, pilota, aviatore e idolo delle masse Svevo e "gli ordigni" Pirandello, la tecnologia e lo spettro dell'alienazione	L'Italia postunitaria La seconda rivoluzione industriale e la catena di montaggio Le riforme di Giolitti I diritti dei lavoratori e i partiti di massa La rivoluzione comunista russa Agitazioni operaie durante il "biennio rosso" Fascismo, Nazismo, Stalinismo. Sistemi totalitari e mass media La II Guerra Mondiale: una guerra "tecnologica" La guerra fredda e lo spettro della bomba atomica	Marinetti e la Cucina futurista Ferran Adrià e la Cucina molecolare: la tecnologia a tavola La cucina Destruutturata Ristorazione Collettiva: Mensa aziendale (tipologie di Self-service) e ticket restaurant Il Food Delivery ed i Food Blogger Figure professionali e Legge 626/94	Le guide Michelin Le guide Gault Millau Les réseaux sociaux et le rôle d'internet	Dieta dello sportivo Modificazioni da cottura Malattie da contaminazione chimica e biologica HACCP	Il menu come strumento di marketing Dal barman al bartender L'evoluzione del bere miscelato Informatica ed enogastronomia Le nuove tecniche di miscelazione	The food in TV programs Celebrity Chefs: Gordon Ramsay HACCP principles

**NODI CONCETTUALI : industrializzazione - tecnologia - lavoro - comunicazione**

2. **"COSTRUIRE PONTI, NON MURI"** → 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	ENOGASTROMIA	FRANCESE	SC. ALIMENTI	SALA E VENDITA	INGLESE
<p><b>Foscolo</b> e il sentimento patriottico</p> <p><b>Manzoni.</b> Patriottismo e religione</p> <p><b>D'Annunzio, Marinetti</b> e il nazionalismo</p> <p><b>Pascoli</b> e il concetto di "nido-patria"</p> <p>La "duplicità culturale" di <b>Italo Svevo</b></p> <p><b>Ungaretti:</b> poeta alla ricerca di un'identità nazionale. L'orrore della guerra e il sentimento di "fratellanza" universale</p> <p><b>Levi:</b> testimoniare per ritrovare l'umanità perduta</p>	<p>L'Italia postunitaria</p> <p>La questione meridionale</p> <p>Colonialismo imperialismo</p> <p>Età giolittiana</p> <p>Nazionalismo e irredentismo</p> <p>La prima guerra mondiale e i trattati di pace</p> <p>D'Annunzio e la "vittoria mutilata"</p> <p>Fascismo e Nazismo. Leggi razziali</p> <p>Lo sterminio degli ebrei</p> <p>L'Europa dopo la II Guerra mondiale</p>	<p>Esiste la "cucina italiana"? 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 Cucina etnica</p> <p>Certificazioni di qualità Internazionali - Comunitarie - Regionali e comunali</p>	<p><b>La mondialisation des origines à nos jours:</b></p> <p>Histoire de la mondialisation</p> <p>Les acteurs de la mondialisation</p> <p>Le commerce équitable</p> <p>La mondialisation alimentaire</p> <p>Les labels</p> <p>Slow Food : le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité</p>	<p>LARN e dieta equilibrata</p> <p>Novel food</p> <p>Qualità alimentare</p> <p>Cibo come dono di Dio o degli Dei</p>	<p>I fattori che influiscono le scelte enogastronomiche</p> <p>La valorizzazione dei prodotti alimentari del territorio (globalizzazione e e glocalizzazione )</p> <p>Le differenti tipologie di menu</p> <p>L'abbinamento cibo-vino</p>	<p>The history of pizza</p> <p>Culinary Multicultural: London &amp; New York</p> <p>Geography. Food in the UK.</p> <p>Food &amp; Religion. AUSCHWITZ Nutrition &amp; Nazi Camp System</p> <p>The birth of Slow Food movement</p>

<p><i>Il fu Mattia Pascal,</i> la ricerca di 'approdo' de' <i>I sei personaggi</i> <i>in cerca</i> <i>d'autore'</i></p> <p>UNGARETTI e la fraternità degli uomini nella sofferenza</p> <p>IL NEOREALISMO E LA LETTERATURA MEMORIALISTICA: Primo Levi</p> <p>ITALO CALVINO E LA GLOBALIZZAZIO NE : <i>Le città invisibili</i></p>	<p>Fascismo e Nazismo : le leggi razziali</p> <p>La Shoa</p> <p>Il miracolo economico in Italia L'emigrazione italiana verso il Nord</p> <p>La globalizzazione</p>	<p>Cucina e religioni</p>				
--	--	---------------------------	--	--	--	--

**NODI CONCETTUALI: nazionalità - multiculturalità - migrazioni – religioni**

3. **"NATURA E NATURALITA': INNOVAZIONE E TRADIZIONE"** → 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	FRANCESE	SC. ALIMENTI	SALA E VENDITA	INGLESE
<p><b>Leopardi:</b> natura "benigna" / natura "matrigna"</p> <p><b>Verga</b> e il paesaggio de <i>I Malavoglia</i> (la pesca, le tradizioni)</p> <p><b>Pascoli</b> e la campagna</p> <p><b>Il paesaggio futurista</b> (aeropittura e paesaggi di fabbrica)</p> <p><b>Ungaretti</b> e il paesaggio della prima Guerra mondiale</p> <p><b>Levi</b> e l'inferno del Lager</p>	<p>La II Rivoluzione industriale. Tra progresso e distruzione</p> <p>Mussolini, le "bonifiche", la battaglia del grano, l'autarchia</p> <p>Il "paesaggio" italiano della prima guerra mondiale (Il Carso, l'Isonzo, le trincee)</p> <p>Il "paesaggio" della seconda guerra mondiale (macerie, armi, lager)</p>	<p>Cucina tradizionale: Il km 0 La Cucina Rivisitata 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><b>Le développement durable :</b> Définition de développement durable Agenda 2030 – Les 17 ODD La lutte au gaspillage alimentaire /DDM et DLC L'agriculture durable</p>	<p>Farmers markets</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p> <p>Sviluppo sostenibile</p> <p>Frodi alimentari</p> <p>Carenze nutritive</p> <p>Etichetta alimentare</p>	<p>La ristorazione ecosostenibile</p> <p>L'etichetta del vino e dei prodotti alimentari</p> <p>Il menu à la carte come strumento di informazione a tutela della clientela</p> <p>Il marketing delle aziende ristorative</p>	<p>The Sustainable Table</p> <p>Discoveries and innovation</p> <p>From industrialisation to modern times</p> <p>GMO Food</p> <p>Italian Food Products Certification</p>

**NODI CONCETTUALI:** natura - ambiente - tradizione - salute

**4. "WELLNESS & WELLFARE" → 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	FRANCESE	SC. ALIMENTI	SALA E VENDITA	INGLESE
<b>Foscolo</b> e il "trauma" dell'esilio	Nord e Sud dopo l'unità d'Italia:	Cucina	Les aliments bons pour la santé	Dieta mediterranea	Le diete alimentari (dieta mediterranea)	Fast Food or Junk Food
<b>Leopardi</b> , la "diversità", la malattia	squilibri economici e sociali	classica Fast food	Les aliments biologiques	Valore calorico	Le bevande analcoliche	The Mediterranean diet
<b>Freud</b> e la scoperta dell'inconscio	Colonialismo di fine '800 e ideologie razziste	Slow food	Allergies et intolérances: quels aliments manger?	Valore nutritivo	Il bere miscelato di tendenza (Virgin cocktail, Mocktail; Smoothie)	Modern food trends
Lutti e traumi in <b>Pascoli</b>	Il trauma delle guerre (reduce, mutilati, disoccupati)	La ristorazione collettiva: le Mense sociosanitarie	Le régime méditerranéen	Contaminazione fisica	Future food	Cholesterol, Heart diseases, Diabetes
<b>Svevo</b> e la scrittura come "terapia". La figura dell'inetto	La crisi economica in Europa tra le due guerre	Malattie cardiovascolari	Le régime pour cœliaque	Aterosclerosi	Le allergie e le intolleranze alimentari	Overweight in young people
<b>Pirandello</b> . La perdita d'identità, la follia	U.S.A. Dagli anni ruggenti al New Deal	Disturbi alimentari. Obesità /Anoressia	Les troubles du comportement alimentaire	IMC	Celiac people	Anorexia & Bulimia in young people
<b>Ungaretti</b> e il trauma della guerra	Fascismo, Nazismo e il "mito" della salute. Sport e propaganda	Diabete	L'alimentation du sportif et de l'adolescent	Pancreas – insulina		
<b>Levi</b> e il trauma del lager		Celiachia	Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien et végétalien	Intolleranza permanente		
		Intolleranza al lattosio		Prick test		
		Cibo e neoplasie		Nutrigenomica e nutraceutica		

**NODI CONCETTUALI: dipendenze - salute/malattia - traumi - squilibrio**

**5. "LA RICETTA DELLA 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 - Accettazione**

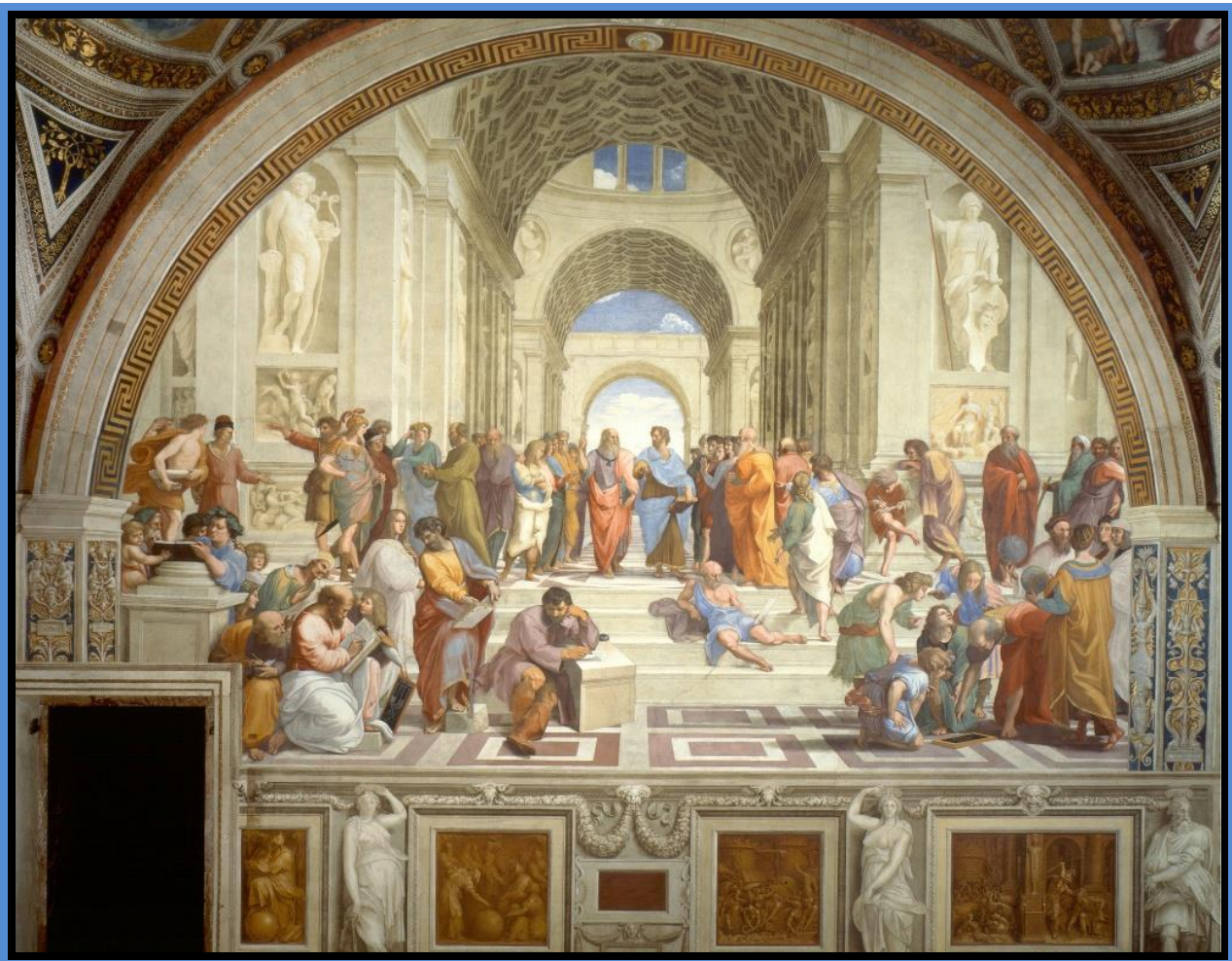
ITALIANO	STORIA	ENOGASTRONOMIA	FRANCESE	SC. ALIMENTI	SALA E VENDITA	INGLESE
<p><b>Leopardi.</b> La riflessione sulla felicità; il pessimismo</p> <p><b>Manzoni</b> e la storia di una "monacazione forzata"</p> <p><b>Verga:</b> la "religione della "famiglia" e l' "Ideale dell'ostrica"</p> <p><b>Pascoli,</b> i lutti familiari e il "nido negato"</p> <p><b>D'Annunzio</b> e la solitudine dell'esteta.</p> <p><b>Pirandello.</b> L'incomunicabilità, le "maschere". La famiglia come trappola</p> <p><b>Svevo</b> e <i>La coscienza di Zeno</i>: il rapporto col padre. Il matrimonio</p>	<p>La seconda rivoluzione industriale e lo sfruttamento del lavoro femminile e minorile</p> <p>Il movimento operaio tra Otto e Novecento</p> <p>Il regime fascista e le politiche per la famiglia. Le corporazioni</p> <p>Gli "anni ruggenti" negli USA</p> <p>I lager e la negazione della dignità umana</p> <p>La II guerra mondiale e la resistenza. Le donne partigiane e le 4 giornate di Napoli</p> <p>Il diritto di voto alle donne. Il referendum del 1946 in Italia</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 Cucina</p> <p>Equosolidale</p> <p>La figura del cuoco: ieri ed oggi</p>	<p>La carte et le menu</p> <p>Les gammes de plats</p> <p>Les différentes formules de menus</p> <p>La conception de la carte</p> <p>Les types de cartes</p> <p>Différence entre France et Italie</p>	<p>Street food</p> <p>La dieta dell'anziano</p> <p>La dieta in gravidanza</p>	<p>Qualità e ristorazione</p> <p>Il catering e banqueting</p> <p>L'analisi sensoriale del vino (esame visivo, olfattivo, gustativo)</p> <p>Il servizio del finger food</p> <p>I cocktail mondiali I.B.A.</p>	<p>What is a Menu</p> <p>Special Menu for Special Events</p>

**NODI CONCETTUALI: felicità - amore - donna - famiglia**



*(Allegato n. 11)*

## *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*

## SCHEDE DISCIPLINARI CON PERCORSI SVOLTI

I.S.I.S. "ELENA DI SAVOIA" DI NAPOLI PROGRAMMA DI ITALIANO A. S. 2021/2022		
<b>CLASSE: VB ENO</b>		
<b>DOCENTE: PROF.SSA ALESSANDRA OTTIERI</b>		
<b>LIBRO DI TESTO: SAMBUGAR, SALÀ, LETTERATURA APERTA, VOL III, LA NUOVA ITALIA</b>		
<b>PIATTAFORMA PER ERGOZIONE DAD E CONDIVISIONE MATERIALI: CLASSROOM</b>		
OBIETTIVI DEL PERCORSO DIDATTICO		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</li><li>✓ Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</li><li>✓ Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</li><li>✓ Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</li><li>✓ Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi</li><li>✓ Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici;</li><li>✓ Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</li><li>✓ Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere</li><li>✓ Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.</li><li>✓ Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue</li><li>✓ Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</li></ul>	<p>LINGUA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</li><li>✓ Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari</li><li>✓ Repertori dei termini tecnici e scientifici in diverse lingue</li><li>✓ Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo</li><li>✓ Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web</li><li>✓ Software dedicati alla comunicazione professionale</li></ul> <p>LETTERATURA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi</li><li>✓ Selezione di testi e di autori emblematici</li><li>✓ Tesi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale</li><li>✓ Significative produzioni letterarie, artistiche scientifiche, anche di autori internazionali</li><li>✓ Elementi di identità e di diversità tra cultura italiana e altre culture.</li></ul>

<b>ARGOMENTI SVOLTI</b>	
<p style="text-align: center;"><b>MODULO I</b></p> <p><b>L'Ottocento</b></p> <p><b>La fondazione del romanzo in Italia</b></p> <p><b>Romanzo storico e romanzo verista</b></p>	<p><b>Unità 1. Giacomo Leopardi: un <i>outsider</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Biografia di Leopardi</li> <li>✓ Pessimismo storico e cosmico</li> <li>✓ Polemica classico-romantica: in difesa del classicismo</li> <li>✓ <i>I canti</i>. Composizione e struttura</li> <li>✓ Letture: <i>L'infinito</i>, <i>Il sabato del villaggio</i>, <i>A se stesso</i></li> </ul> <p><b>Unità 2. Alessandro Manzoni e il romanzo storico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Biografia di Manzoni</li> <li>✓ Caratteristiche del romanzo storico</li> <li>✓ <i>I Promessi Sposi</i>: composizione, struttura, trama, personaggi, lingua</li> <li>✓ Il ruolo della Provvidenza e il riscatto degli "umili"</li> <li>✓ Lettura: <i>Il ritratto della Monaca di Monza</i></li> </ul> <p><b>Unità 3. Giovanni Verga e il romanzo verista</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Biografia di Verga</li> <li>✓ Dai romanzi giovanili alla svolta "verista".</li> <li>✓ Il "ciclo dei vinti". Il pessimismo e la posizione anti-progressista</li> <li>✓ La poetica verista nei testi programmatici (<i>Introduzione a I Malavoglia</i>)</li> <li>✓ <i>I Malavoglia</i>: composizione, struttura, trama, lingua</li> <li>✓ Lettura: <i>La famiglia Toscano</i></li> <li>✓ L'ideale dell'ostrica e la religione della famiglia (l'immobilismo sociale)</li> <li>✓ Dagli "umili" di Manzoni ai "vinti" di Verga</li> <li>✓ Il verismo napoletano: <i>Il ventre di Napoli</i> di <b>Matilde Serao</b></li> <li>✓ Lettura: <i>Bisogna sventrare Napoli</i></li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>MODULO II</b></p> <p><b>Tra Ottocento e Novecento</b></p> <p><b>Le ideologie, le poetiche</b></p>	<p><b>Unità 1. Dal Positivismo...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Auguste Comte e la "legge dei tre stadi"</li> <li>✓ Charles Darwin e il Positivismo evoluzionistico</li> <li>✓ Herbert Spencer e il darwinismo sociale</li> <li>✓ Cenni sul Naturalismo francese: lo "scrittore-scienziato"; la narrazione impersonale</li> <li>✓ Differenze tra Naturalismo e Verismo</li> </ul> <p><b>Unità 2. ...al Decadentismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La crisi del Positivismo e la sfiducia nella scienza</li> <li>✓ Nuove tendenze filosofiche: Freud e la psicanalisi; Bergson e il "tempo interiore"; Nietzsche e il "superomismo"</li> <li>✓ Nuove tendenze letterarie: Simbolismo ed Estetismo</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>MODULO III</b></p> <p><b>I protagonisti del Decadentismo italiano</b></p>	<p><b>Unità 1. Giovanni Pascoli</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La biografia: i lutti familiari; la carriera universitaria; il "nido ricostruito"</li> <li>✓ Il "socialismo umanitario" e il concetto del "nido-patria"</li> <li>✓ La poetica del "fanciullino"; il fono-simbolismo</li> <li>✓ I temi della poesia: la natura, il nido, gli affetti familiari, le umili cose</li> <li>✓ Opere: <i>Myricae</i> e <i>Canti di Castelvecchio</i>.</li> <li>✓ Letture: <i>Temporale</i>; <i>Il lampo</i>, <i>X agosto</i>, <i>Il gelsomino notturno</i></li> </ul> <p><b>Unità 2. Gabriele D'Annunzio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La biografia: la "vita come opera d'arte"; gli amori, i viaggi, le imprese militari</li> <li>✓ La poetica: simbolismo, estetismo, panismo, superomismo</li> <li>✓ La produzione narrativa.</li> <li>✓ <i>Il piacere</i>: composizione, trama, personaggi, estetismo</li> <li>✓ Il D'Annunzio intimo: <i>Il Notturmo</i></li> <li>✓ Letture: <i>Il ritratto dell'esteta (Il piacere)</i>, <i>La morte di Giuseppe Miraglia</i>, <i>A vucchella</i></li> </ul>

<p><b>MODULO IV</b></p> <p><b>Il romanzo della crisi</b></p> <p><b>Psicanalisi e umorismo</b></p>	<p><b>Unità 1. Italo Svevo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La biografia</li> <li>✓ la psicanalisi;</li> <li>✓ I romanzi. La figura dell' "inetto"</li> <li>✓ <i>La coscienza di Zeno</i>: composizione, struttura, trama</li> <li>✓ Letture: <i>Prefazione; Preambolo; Il finale apocalittico</i></li> </ul> <p><b>Unità 2. Luigi Pirandello</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La biografia</li> <li>✓ Il pensiero e la poetica</li> <li>✓ La produzione narrativa</li> <li>✓ Letture: <i>La vecchia imbellettata</i> (da <i>L'Umorismo</i>)</li> <li>✓ <i>Premessa e premessa seconda</i> (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</li> </ul>
<p><b>MODULO V</b></p> <p><b>La poesia del primo novecento</b></p> <p><b>La rivoluzione delle forme</b></p>	<p><b>Unità 1. L'avanguardia futurista</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cos'è l'avanguardia</li> <li>✓ La "civiltà delle macchine" e la "guerra sola igiene del mondo"</li> <li>✓ La rivoluzione formale (abolizione della punteggiatura, distruzione della sintassi e parole in libertà)</li> <li>✓ Lettura: <i>Il Manifesto di fondazione</i> (punti programmatici)</li> <li>✓ <i>Il Manifesto della cucina futurista</i></li> </ul> <p><b>Unità 2. Giuseppe Ungaretti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La biografia: la formazione culturale; l'interventismo; il trauma della guerra; i lutti familiari</li> <li>✓ Le fasi della poetica: sperimentalismo; ritorno all'ordine; recupero della tradizione</li> <li>✓ Opere: <i>L'allegria; Sentimento del tempo, Il dolore</i></li> <li>✓ Letture: <i>Veglia, Soldati, San Martino del Carso, I fiumi, Giorno per giorno, Cessate di gridare</i></li> </ul>
<p><b>MODULO VI</b></p> <p><b>Il romanzo-documento</b></p>	<p><b>Unità 1. Primo Levi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La biografia</li> <li>✓ L'esperienza del lager</li> <li>✓ Per non dimenticare. <i>Se questo è un uomo.</i></li> <li>✓ Lettura: <i>Shemà, Prefazione</i></li> </ul>

<b>METODOLOGIE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale</li> <li>✓ Discussione guidata</li> <li>✓ Problem solving</li> <li>Ricerche in rete</li> </ul>	
<b>ATTREZZATURE E MATERIALI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libri di testo</li> <li>✓ Dispense /immagini</li> <li>✓ Mappe concettuali</li> <li>✓ Power point</li> <li>✓ risorse online</li> <li>✓ schede di sintesi</li> <li>✓ appunti semplificati</li> </ul>	
<b>VERIFICHE</b>	
<p><b>PROVE SCRITTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Questionari semi-strutturati</li> <li>✓ Questionari a risposta aperta</li> <li>✓ Testi argomentativi</li> <li>✓ Analisi testuali</li> </ul>	<p><b>PROVE ORALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Relazioni su attività svolte</li> <li>✓ Interrogazioni</li> <li>✓ Interventi</li> <li>✓ Discussione su argomenti di studio</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO</b>	

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

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

- ✓ conoscenza dei contenuti;
- ✓ coerenza nella costruzione del discorso;
- ✓ consapevolezza dei contenuti della comunicazione;
- ✓ chiarezza e correttezza dell'esposizione orale e scritta;
- ✓ autonomia dei processi cognitivi e operative

<b>MATERIA: STORIA</b>		
<b>DOCENTE: PROF.SSA ALESSANDRA OTTIERI</b>		
<b>LIBRO DI TESTO: PAOLUCCI, SIGNORINI, LA NOSTRA STORIA IL NOSTRO PRESENTE, VOL. 3, ZANICHELLI</b>		
<b>PIATTAFORMA PER EROGOZIONE DAD E CONDIVISIONE MATERIALI: CLASSROOM</b>		
<b>OBIETTIVI DEL PERCORSO DIDATTICO</b>		
<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.</li> <li>✓ Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</li> <li>✓ Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</li> <li>✓ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</li> <li>✓ Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</li> <li>✓ Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</li> <li>✓ Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</li> <li>✓ Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</li> <li>✓ Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Padroneggiare gli strumenti concettuali, approntati dalla storiografia, per individuare e descrivere persistenze e mutamenti, come ad esempio: continuità, cesure, rivoluzione, restaurazione, decadenza, progresso, struttura, congiuntura, ciclo, tendenza, evento, conflitto, trasformazioni, transizione, crisi, etc.;</li> <li>✓ Usare modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i diversi fenomeni storici locali, regionali, continentali</li> <li>✓ Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</li> <li>✓ Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</li> <li>✓ Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.</li> <li>✓ Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</li> <li>✓ Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.</li> <li>✓ I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.</li> <li>✓ I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti</li> <li>✓ La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</li> <li>✓ Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali</li> <li>✓ Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</li> <li>✓ Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali;</li> <li>✓ Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.</li> <li>✓ Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.</li> </ul>

strumenti e concetti della geografia.		
---------------------------------------	--	--

<b>ARGOMENTI SVOLTI</b>	
<b>MODULO I</b>  <b>Il mondo tra Ottocento e Novecento</b>	<b>Unità 1. La seconda rivoluzione industriale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nuove fonti energetiche: petrolio ed elettricità.</li> <li>✓ Invenzioni e scoperte. L'automobile</li> <li>✓ La catena di montaggio e l'alienazione degli operai</li> <li>✓ Taylorismo e Fordismo</li> <li>✓ La questione operaia e i partiti di massa (il Partito socialista)</li> <li>✓ <i>La Belle époque</i>: la società di massa; i grandi magazzini, la pubblicità, il cinema, la vita notturna</li> <li>✓ Colonialismo e Imperialismo. Ideologie razziste, sfruttamento e miti imperialisti</li> </ul>
<b>MODULO II</b>  <b>L'Italia tra Ottocento e Novecento</b>	<b>Unità 1. I problemi post-unitari</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la "questione meridionale"</li> <li>✓ Il problema delle infrastrutture</li> <li>✓ Unificazione doganale e fiscale. La tassa sul macinato</li> <li>✓ Unificazione linguistica (la soluzione manzoniana)</li> <li>✓ L'unificazione legislativa. La "piemontesizzazione"</li> <li>✓ Il divario Nord-Sud. Il brigantaggio</li> </ul> <b>Unità 2. L'età giolittiana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La questione operaia e la questione agraria;</li> <li>✓ le riforme; il suffragio universale maschile;</li> <li>✓ Il trasformismo; il patto Gentiloni;</li> <li>✓ La conquista della Libia</li> <li>✓ I partiti di massa: socialisti e cattolici</li> </ul>
<b>MODULO III</b>  <b>La prima guerra mondiale</b>	<b>Unità 1. Le ragioni profonde della guerra</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ l'Europa alla vigilia della Prima guerra mondiale.</li> <li>✓ Nazionalismi, corsa agli armamenti, pangermanesimo</li> <li>✓ L'irredentismo italiano</li> <li>✓ Triplice Alleanza e Triplice Intesa</li> <li>✓ Tensioni e rivalità tra le potenze europee</li> <li>✓ L'attentato di Sarajevo</li> </ul> <b>Unità 2. Svolgimento ed esiti del conflitto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La guerra di trincea.</li> <li>✓ Neutralisti e interventisti in Italia.</li> <li>✓ L'entrata in guerra dell'Italia. Il Patto di Londra (1915)</li> <li>✓ La svolta del 1917. Gli U.S.A. in guerra</li> <li>✓ La Russia esce dalla Guerra. La fine della guerra e i trattati di pace</li> </ul>
<b>MODULO IV</b>  <b>Il mondo tra le due guerre</b>	<b>Unità 1. L'Europa tra le due guerre</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Germania: la Repubblica di Weimar; un'economia in ginocchio</li> <li>✓ Russia 1917: la rivoluzione di febbraio e la rivoluzione d'ottobre.</li> <li>✓ Da Lenin a Stalin</li> <li>✓ Francia e Gran Bretagna: le istituzioni democratiche resistono alla crisi</li> <li>✓ Spagna. La Guerra civile e la vittoria di Francisco Franco</li> </ul> <b>Unità 2. L'Italia tra le due guerre</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il biennio rosso e la "paura del comunismo"</li> <li>✓ L'ascesa di Mussolini e la nascita del Partito fascista</li> <li>✓ La crisi dello Stato liberale</li> </ul> <b>Unità 3. I sistemi totalitari</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Stalin e l'U.R.S.S.</li> <li>✓ Mussolini e il Fascismo</li> <li>✓ Hitler e il Nazismo</li> </ul>
<b>MODULO V</b> <b>La seconda guerra</b>	<b>Unità 1. Cause e sviluppi della guerra</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il nazionalismo aggressivo del Terzo Reich</li> <li>✓ L'annessione dell'Austria e della Cecoslovacchia</li> </ul>

<p><b>mondiale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La politica dell'appeasment</li> <li>✓ La conferenza di Monaco (1938)</li> <li>✓ L'invasione della Polonia e lo scoppio della guerra</li> <li>✓ Vittorie e sconfitte di Hitler</li> </ul> <p><b>Unità 2. Lo sterminio degli ebrei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ I Lager</li> <li>✓ La pianificazione dello sterminio</li> </ul> <p><b>Unità 3. Conclusione del conflitto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La fine del fascismo</li> <li>✓ Resistenza italiana (le brigate partigiane)</li> <li>✓ La Repubblica di Salò</li> <li>✓ Lo sbarco alleato in Sicilia</li> <li>✓ La Resistenza (1943-1945)</li> <li>✓ La liberazione (25 aprile 1945)</li> <li>✓ I trattati di pace</li> </ul>
<p><b>MODULO VI</b></p> <p><b>Il secondo dopoguerra e la "guerra fredda" (linee generali)</b></p>	<p><b>Unità 1. L'Europa dopo il conflitto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La "ricostruzione" di un'Europa devastata dalla guerra</li> <li>✓ Italia 1946: suffragio femminile e referendum Monarchia-Repubblica.</li> <li>✓ Nasce la Repubblica italiana (2 giugno 1946)</li> <li>✓ La Costituzione del 1948</li> </ul> <p><b>Unità 2. La "guerra fredda"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ U.S.A e U.R.S.S si spartiscono il mondo in aree d'influenza.</li> <li>✓ NATO e Patto di Varsavia. La "guerra fredda"</li> </ul>

<b>METODOLOGIE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale</li> <li>✓ Discussione guidata</li> <li>✓ Problem solving</li> <li>✓ Ricerche in rete</li> </ul>	
<b>ATTREZZATURE E MATERIALI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libri di testo</li> <li>✓ Dispense /immagini</li> <li>✓ Mappe concettuali</li> <li>✓ Power point</li> <li>✓ risorse online</li> <li>✓ schede di sintesi</li> <li>✓ appunti semplificati</li> </ul>	
<b>VERIFICHE</b>	
<p><b>PROVE SCRITTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Questionari semi-strutturati</li> <li>✓ Questionari a risposta aperta</li> </ul>	<p><b>PROVE ORALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Relazioni su attività svolte</li> <li>✓ Interrogazioni</li> <li>✓ Interventi</li> <li>✓ Discussione su argomenti di studio</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe</li> <li>✓ Utilizzo di mappe concettuali e di immagini esemplificative.</li> </ul>	

DOCENTE: CAMPOCHIARO ROSARIO

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

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conosce i fondamenti della cucina classica</li><li>➤ Sa agire correttamente nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li><li>➤ Sa abbinare correttamente gli alimenti per fornire un pasto equilibrato e nutrizionalmente completo</li><li>➤ Conosce i fondamenti della cucina classica dei maggiori paesi d'Europa</li><li>➤ Riconosce i fondamenti della cucina Fusion</li><li>➤ Sa stendere un menu corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche</li><li>➤ Lo studente sa utilizzare correttamente gli alimenti di qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità</li><li>➤ Sa distinguere un'intolleranza da un'allergia</li><li>➤ Sa proporre alimenti alternativi ai clienti allergici e intolleranti</li><li>➤ Sa utilizzare ingredienti non allergenici</li><li>➤ Lo studente padroneggia l'utilizzo delle moderne attrezzature</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La storia e la cultura gastronomica</li><li>➤ L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione</li><li>➤ La ristorazione commerciale e collettiva, il catering, la ristorazione viaggiante e la produzione dei pasti</li><li>➤ Le tappe evolutive della cucina regionale</li><li>➤ Le principali proprietà nutrizionali degli alimenti e le regole di base per un'alimentazione corretta ed equilibrata</li><li>➤ La storia e l'evoluzione della cucina Europea</li><li>➤ La storia e l'evoluzione della cucina Mondiale</li><li>➤ La storia del menu</li><li>➤ Le caratteristiche dei vari tipi di menu e le principali carte che li affiancano;</li><li>➤ I pasti nel corso della giornata</li><li>➤ I fattori di qualità degli alimenti</li><li>➤ La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari</li><li>➤ Gli ingredienti alternativi per evitare i sintomi di intolleranze e allergie</li><li>➤ Gli strumenti che la tecnologia ha sviluppato per il settore cucina</li><li>➤ L'importanza e i metodi giusti per una corretta conservazione dei vari alimenti</li><li>➤ Le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sa collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione in Europa</li><li>➤ Riconosce i personaggi della gastronomia classica e contemporanea</li><li>➤ Sa individuare le principali tipologie di catering</li><li>➤ Riconosce i fondamenti della cucina innovativa</li><li>➤ Sa parlare delle origini delle diverse cucine regionali italiane</li><li>➤ Sa usare le materie prime tenendo presente le loro proprietà nutrizionali</li><li>➤ Sa collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione in Europa</li><li>➤ Sa riconoscere i principali piatti della tradizione europea</li><li>➤ Sa collegare i fenomeni storici con la contaminazione gastronomica dell'alimentazione nel mondo</li><li>➤ Sa costruire menu adatti, corretti ed equilibrati in funzione della clientela e del locale</li></ul>
<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lezione frontale</li><li>✓ Lavoro di gruppo</li><li>✓ Problem solving</li><li>✓ Discussione guidata</li><li>✓ Attività laboratoriale</li><li>✓ Ricerche in rete (sistema BYOD)</li></ul>		



## ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

- ✓ Libri di testo
- ✓ Dispense /immagini
- ✓ 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

- ✓ Componenti (testo argomentativo)
- ✓ Questionari strutturati
- ✓ Questionari semi-strutturati
- ✓ Questionari a risposta aperta
- ✓ Ricerche
- ✓ Analisi di documenti, immagini, testi

### PROVE ORALI

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

## MATERIALI UTILIZZATI

- ✓ Immagini
- ✓ Schemi
- ✓ Documenti
- ✓ Testi
- ✓ Etichettature
- ✓ Prodotti alimentari

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULO I</b>  <i>LA CULTURA GASTRONOMIA</i>	<b>U.d.a. 1. L'evoluzione delle abitudini alimentari</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gastronomia e storia</li><li>• La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe</li><li>• Scelte e abitudini alimentari</li></ul>
<b>MODULO II</b>  <i>IL MONDO DELLA RISTORAZIONE</i>	<b>U.d.a. 1. Gli stili gastronomici</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'offerta gastronomia</li><li>• L'offerta tradizionale</li><li>• L'offerta delle cucine "globali"</li><li>• Le cucine scientifiche e sperimentali</li></ul>
<b>MODULO III</b>  <i>LA CUCINA DEL BENESSERE</i>	<b>U.d.a. 1. Le cucine etiche e dietetiche</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La cucina biologica</li><li>• La cucina equosolidale</li><li>• La cucina mediterranea</li><li>• La cucina vegetariana</li><li>• Diete permissive e restrittive</li><li>• Il seitan, il tofu, il tempeh ed il miso</li></ul> <b>U.d.a. 2. La cucina macrobiotica</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Composizione dei piatti macrobiotici</li><li>• Il ph degli alimenti</li></ul> <b>U.d.a. 3. Le cucine legate a movimenti sociali e politici</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cucina freegan</li><li>• Cucina flexitariana</li><li>• Cucina microterritoriale</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucina nazionalista</li> <li>• Cucina esterofila</li> </ul>
<b>MODULO IV</b>  <b><i>CUCINA E RELIGIONI</i></b>	<b>U.d.a. 1. Le scelte alimentari in funzione delle religioni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La religione cattolica</li> <li>• La religione cristiana-ortodossa</li> <li>• La religione musulmana</li> <li>• La religione ebraica</li> <li>• La religione induista</li> <li>• La religione buddista</li> </ul>
<b>MODULO V</b>  <b><i>IL SETTORE FOOD &amp; BEVERAGE</i></b>	<b>U.d.a. 1. La ristorazione contemporanea</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dei ristoranti moderni</li> <li>• Le diverse tipologie di ristorazione L. 287/1991</li> <li>• La ristorazione commerciale</li> <li>• La ristorazione di alta qualità</li> <li>• La ristorazione a tema</li> <li>• La ristorazione d'intrattenimento o "eatertainment"</li> <li>• La neoristorazione (fast-food, pub e self-service)</li> <li>• La ristorazione collettiva o servizio catering</li> <li>• Sistema Cook &amp; hold, Cook &amp; chill e Cook &amp; freeze</li> <li>• Le tipologie di ristorazione collettiva: aziendale, sociosanitaria, scolastica, comunitaria assistenziale e viaggiante</li> </ul>
<b>MODULO VI</b>  <b><i>BANQUETING &amp; BUFFET</i></b>	<b>U.d.a. 1. Organizzazione di un banchetto o un evento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il catering ed il banqueting</li> <li>• Le tipologie di banchetto</li> <li>• Il servizio a buffet</li> </ul>
<b>MODULO VII</b>  <b><i>GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</i></b>	<b>U.d.a. 1. Gli Alimenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione nutrizionale degli alimenti</li> <li>• I sette gruppi fondamentali degli alimenti</li> <li>• La nuova piramide alimentare</li> <li>• Le cinque gamme alimentari</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari o novel food : dietetici, fortificati, integrali, light e Funzionali</li> <li>• Gli OGM</li> </ul> <b>U.d.a. 2. La qualità alimentare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lscelta degli alimenti: le diverse qualità</li> <li>• Le etichette alimentari</li> <li>• I marchi di tutela DOP - IGP - PAT</li> <li>• I marchi di tutela nazionali e internazionali</li> <li>• La tracciabilità alimentare di filiera corta e lunga</li> <li>• La sicurezza alimentare: HACCP</li> </ul>
<b>MODULO VIII</b>  <b><i>MENU: LO SPARTITO GASTRONOMICO</i></b>	<b>U.d.a. 1. La lista delle portate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche e la stesura del menu</li> <li>• Le tipologie di menu</li> <li>• Sequenza e regole della stesura</li> <li>• Realizzazione di diverse tipologie di menu per esigenze ed eventi vari</li> </ul>
<b>MODULO IX</b>  <b><i>ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE</i></b>	<b>U.d.a. 1. Alimentazione, prevenzione e terapia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dietetica e la dietoterapia</li> <li>• La relazione alimentare-cancro</li> <li>• Il sovrappeso e l'obesità</li> <li>• Le sostanze ad azione cancerogene e quelle ad azione protettiva</li> <li>• Le malattie cardiovascolari e consigli dietetici</li> </ul> <b>U.d.a. 2. Esigenze speciali: allergie ed intolleranze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di allergie e intolleranze alimentari</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intolleranza al lattosio</li> <li>• L'intolleranza al glutine</li> <li>• La malnutrizione</li> </ul>
--	---

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

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<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>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</p> <p>Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.</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>Caratteristiche organolettiche del vino.</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</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 miscelazione.</p>

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>
Lezione frontale, dimostrazione, apprendimento di gruppo, problem solving, breinstorming.

<b>ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI</b>
Libro di testo, lavagna luminosa, tv interattiva.

<b>VERIFICHE</b>	
Orali periodiche	
<b>PROVE SCRITTE</b>	<b>PROVE ORALI</b>
N1°1	periodiche N° 2 per quadrimestre

<b>PROGRAMMA SVOLTO</b>	
<b>MODULO I</b>	Le bevande analcoliche: acqua, succhi, energy-drink, sport-drink, nettare di frutta, frullati, frappè; bevande calde: thè, caffè, latte e derivati.
<b>MODULO II</b>	La birra: storia, tipologie, produzione, servizio
<b>MODULO III</b>	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,
<b>MODULO IV</b>	Gli amari ed i liquori
<b>MODULO V</b>	La distillazione, l'alambicco, i distillati: gin, vodka, cognac armagnac, brendy, williams, slivovitz, whisky, tequila, rum.
<b>MODULO VI</b>	I cocktail, alcune ricette.

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

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

		<p>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</p> <p>Individuare i prodotti che promuovono il Made in Italy.</p>
<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lezione frontale</li> <li>➤ Lezione Partecipata</li> <li>➤ Problem solving</li> </ul>		
<b>ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Libri di testo</li> <li>➤ Dispense</li> <li>➤ Materiale autentico( articoli, programmi tv), documenti non scolastici, riviste specializzate</li> <li>➤ Presentazioni multimediali</li> <li>➤ Piattaforma Gsuite</li> </ul>		
<b>VERIFICHE</b>		
<b>PROVE SCRITTE</b>		<b>PROVE ORALI</b>
X		X

<b>PROGRAMMA SVOLTO</b>	
<b>MODULO I</b>	<p><b><u>Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari</u></b></p> <p>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile            Sistemi produttivi in agricoltura            Filiera agroalimentare e Impronta ecologica            Nuovi prodotti alimentari            Qualità degli alimenti</p>
<b>MODULO II</b>	<p><b><u>Igiene e sicurezza nella ristorazione</u></b></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>
<b>MODULO III</b>	<p><b><u>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche</u></b></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>
<b>MODULO IV</b>	<p><b><u>Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche</u></b></p> <p>Alimentazione nella ristorazione            Ristorazione commerciale e collettiva            Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela</p>

	<p>Slowfood e fast food Dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica Limiti delle diete dimagranti</p>
<b>MODULO V</b>	<p><b><u>Dieta in particolari condizioni patologiche</u></b> Obesità e aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e tumori. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. * Malattie dell'apparato digerente. * Allergie ed intolleranze alimentari.*</p>
<b>MODULO VI</b>	<p><b><u>Aspetti religioso – antropologici legati al cibo e promozione del “Made in Italy”*</u></b> Culture alimentari e religione. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Made in Italy</p>

\*argomenti da svolgere entro il termine delle lezioni

<b>MATERIA:</b> Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
<b>DOCENTE:</b> LorenzoDe Minico
<b>LIBRO DI TESTO:</b> M.G. Di Maio, Pianeta Hotel and Food Management 1, Simone per la scuola; M.G. Di Maio, Pianeta Hotel and Food Management 2B, Simone per la scuola

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sa ricercare e raccogliere le informazioni utilizzando fonti diverse</li> <li>➤ Sa argomentare efficacemente in merito a problemi di diverso tipo</li> <li>➤ Sa utilizzare gli strumenti tecnologici e la rete</li> <li>➤ Usa un linguaggio appropriato e una corretta terminologia settoriale</li> <li>➤ Sa risolvere problemi relativi alla vita quotidiana e al settore professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I contratti di lavoro del settore turistico</li> <li>➤ La gestione aziendale: aspetto economico ed amministrativo</li> <li>➤ Il credito e i finanziamenti aziendali</li> <li>➤ La gestione economica delle imprese turistiche</li> <li>➤ La contabilità e il bilancio di esercizio</li> <li>➤ Marketing turistico e web marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sa utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico e ristorativo e la relativa normativa</li> <li>➤ Sa utilizzare gli strumenti informatici e gestionali nelle operazioni relative ai servizi ristorativi e alberghieri;</li> <li>➤ Sa applicare la normativa relativa alla finanza agevolata:</li> <li>➤ Sa organizzare la produzione e la vendita dei prodotti e servizi del settore turistico, enogastronomico e ricettivo;</li> <li>➤ Sa redigere un business plan con l'ausilio del bilancio di esercizio.</li> <li>➤ Sa realizzare un piano di marketing e operare scelte di marketing strategico.</li> </ul>

## METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezione frontale
- discussione in aula
- utilizzo della lavagna luminosa, anche per il reperimento di informazioni
- esercitazioni

## ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

- Libri di testo;
- Materiali reperiti in rete
- Materiali forniti dal docente

## VERIFICHE

### PROVE SCRITTE

- test scritti di verifica

### PROVE ORALI

- interrogazione orale;

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULO I</b>	I contratti di lavoro del settore turistico
<b>MODULO II</b>	La gestione aziendale: aspetto economico ed amministrativo
<b>MODULO III</b>	Il credito e i finanziamenti aziendali
<b>MODULO IV</b>	La gestione economica delle imprese turistiche
<b>MODULO V</b>	La contabilità e il bilancio di esercizio
<b>MODULO VI</b>	Marketing turistico e web marketing

MATERIA: Lingua Inglese

DOCENTE: Marco Bottazzi

LIBRO DI TESTO: C. E. Morris, WELL DONE! COOKING, ELI Srl, 2016

## OBIETTIVI

Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti</li><li>➤ Capacità di utilizzare la lingua inglese in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare</li><li>➤ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Balanced diets and their benefits</li><li>➤ The various nutrients and their use in the body</li><li>➤ Nutrients and cooking: the effect of cooking on nutrition</li><li>➤ Safety regulations</li><li>➤ Main risks and prevention</li><li>➤ Heat stress when working with food</li><li>➤ Stages of HACCP system</li><li>➤ Application of the HACCP Principles</li><li>➤ Tendencies and innovations</li><li>➤ Religions and eating habits</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Saper leggere, comprendere e descrivere vari tipi di dieta bilanciata</li><li>➤ Individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano</li><li>➤ Leggere, comprendere e descrivere i vari effetti della cottura sui nutrienti</li><li>➤ Saper individuare i rischi da contaminazione</li><li>➤ Leggere, comprendere e descrivere i principi del</li></ul>

<p>prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> <li>➤ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Culinary travel</li> <li>➤ The main words about: fruit and nuts, vegetables and pulses, herbs and spices, cereals, sweets and cakes, fish, meat, eggs and cheese, wine and drinks, spirits, garnishes.</li> <li>➤ Revision of verb tenses: Present perfect, duration form with for and since, Past perfect, Modal verbs, Zero and First Conditional, Irregular verbs.</li> </ul>	<p>sistema HACCP e la loro applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Leggere, comprendere e descrivere le nuove tendenze in campo gastronomico.</li> <li>➤ Leggere, comprendere e descrivere il rapporto tra religione e cibo.</li> <li>➤ Conoscere i vocaboli relativi a frutta fresca e secca, verdura e legumi, aromi e spezie, cereali, dolci, pesce, carne, uova e formaggi, vino e bevande, liquori, guarnizioni e contorni.</li> <li>➤ Revisioni delle forme verbali: Present perfect, duration form with for and since, Past perfect, Modal verbs, Zero and First Conditional, Irregular verbs.</li> </ul>
--	---	--

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Discussione guidata
- Problem solving
- Ricerche in rete

#### ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

- Libro di testo
- Audio-video files
- Mappe concettuali
- Power point
- Risorse online
- Schede di sintesi
- Appunti semplificati

#### VERIFICHE

##### PROVE SCRITTE

- ✓ Questionari semi-strutturati
- ✓ Comprensioni del testo
- ✓ Prove strutturate

##### PROVE ORALI

- ✓ Interrogazioni
- ✓ Interventi
- ✓ Discussione su argomenti di studio

#### PROGRAMMA SVOLTO

<p><b>UDA n.1: HEALTHY EATING</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Water cooking techniques</li> <li>➤ Heat cooking techniques</li> <li>➤ Cooking techniques with fat</li> <li>➤ Paradigms of irregular verbs</li> </ul>
<p><b>UDA n.2: SAFETY IN THE CATERING INDUSTRY</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Health and safety – HACCP</li> <li>➤ Eating disorders</li> <li>➤ The Mediterranean diet</li> <li>➤ AUSCHWITZ Nutrition &amp; Nazi Camp System</li> <li>➤ Present Perfect</li> </ul>
<p><b>UDA n.3: HOT POINTS IN COOKING</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ New cooking techniques</li> <li>➤ The birth of Slow Food movement</li> <li>➤ Food and Religion: Judaism, Islam, Hinduism Buddhism, Christianity</li> <li>➤ Modern food trends</li> <li>➤ Present Perfect with since and for</li> <li>➤ Past Perfect</li> </ul>



<b>UDA n.4: HISTORY OF CULINARY ARTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ History of Pizza</li> <li>➤ Food in the UK</li> <li>➤ Food in the USA</li> <li>➤ Food in Ancient Greece and Rome</li> <li>➤ Modal verbs</li> <li>➤ Zero and First Conditional</li> </ul>
--	---

<b>MATERIA: Francese</b>
<b>DOCENTE: Salvio Paola</b>
<b>LIBRO DI TESTO: C. Duvallier <u>GOURMET. Enogastronomie.</u> Eli editrice</b>
<b>CLASSE : 5 B ENO</b>

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Utilizzare il francese per i principali scopi comunicativi e operative</p> <p>Comprendere gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti familiari</p> <p>Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e diretti su argomenti familiari e abituali anche attraverso l'uso di strumenti digitali</p> <p>Riuscire a scrivere e a capire testi semplici e coerenti su argomenti noti o di interesse personale</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Raffrontare tipologie diverse di rapporti di lavoro ed indicare criteri di scelta in relazione a economicità, efficienza, contesto sociale e territoriale</p>	<p>Vedi programma svolto</p>	<p>Conosce e utilizza il linguaggio settoriale specifico</p> <p>Comprende idee principali, dettagli e punti di vista in testi orali e scritti relativamente semplici riguardanti argomenti studiati o familiari</p> <p>Legge testi brevi per trovare informazioni specifiche relative ai propri interessi e ai contenuti di studio</p> <p>Sostiene una breve conversazione sugli argomenti trattati</p>

<b>PROGRAMMA SVOLTO</b>	
<p><b>MODULO I</b></p> <p><b>Cartes et menus</b></p>	<p>La carte et le menu</p> <p>Les gammes de plats</p> <p>Les différentes formules de menus</p> <p>La conception de la carte</p> <p>Les types de cartes</p> <p>Différence entre France et Italie</p>
<p><b>MODULO II</b></p> <p><b>Alimentation et santé.</b></p>	<p><b>Classification des aliments</b></p> <p>Les groupes alimentaires et les nutriments</p> <p>Les aliments bons pour la santé</p> <p>Les aliments biologiques</p> <p>Allergies et intolérances: quels aliments manger?</p> <p><b>Régimes et nutrition</b></p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Le régime méditerranéen</p>

	<p>Le régime pour cœliaque  Les troubles du comportement alimentaire  L'alimentation du sportif et de l'adolescent  Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien et végétalien  Nourriture et religion</p>
<p><b>MODULO III</b></p> <p><b>La mondialisation et le développement durable</b></p>	<p><b>La mondialisation des origines à nos jours:</b>  Histoire de la mondialisation  Les acteurs de la mondialisation  Le commerce équitable  La mondialisation alimentaire  Les labels  Slow Food : le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité</p> <p><b>Le développement durable :</b>  Définition de développement durable  Agenda 2030 – Les 17 ODD  La lutte au gaspillage alimentaire /DDM et DLC</p>
<p><b>MODULO IV</b></p> <p><b>Géographie de l'art culinaire</b></p> <p><b>DA SVOLGERE</b></p>	<p>Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine  Quelques préparations phares: la tarte Tatin, le Paris- Brest, le vol-au- vent  La cuisine de la francophonie  Le guide Michelin  Le guide Gault&amp;Millau  Les réseaux sociaux et le rôle d'internet</p>

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

- ✓ Lezione frontale
- ✓ Discussione guidata
- ✓ Problem solving
- ✓ Ricerca in rete

#### ATTREZZATURE E MATERIALI

- ✓ Libri di testo
- ✓ Dispense /immagini
- ✓ Mappe concettuali
- ✓ Power point
- ✓ Risorse online
- ✓ Appunti semplificati

#### VERIFICHE

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifica.

##### PROVE SCRITTE

- ✓ Questionari semi-strutturati
- ✓ Questionari a risposta aperta
- ✓ Testi argomentativi

##### PROVE ORALI

- ✓ Interrogazioni
- ✓ Interventi
- ✓ Discussione su argomenti di studio

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

- ✓ Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe
- ✓ Utilizzo di mappe concettuali e di immagini esemplificative.

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

<b>PROGRAMMA SVOLTO</b>	
<b>MODULO I</b> Le funzioni	DEFINIZIONE DI FUNZIONE. CLASSIFICAZIONE DI UNA FUNZIONE. FUNZIONI INTERE, FRAZIONARIE E IRRAZIONALI.
<b>MODULO II</b>	CALCOLO DEL DOMINIO DI UNA FUNZIONE ATTRAVERSO LA RISOLUZIONE DELLE DISEQUAZIONI DI 1° e 2° GRADO
<b>MODULO III</b>	INTERSEZIONE DI UNA FUNZIONE CON GLI ASSI CARTESIANI ATTRAVERSO LA RISOLUZIONE DEL SISTEMA FORMATO DALLA FUNZIONE e DALLE EQUAZIONI DEGLI ASSI CARTESIANI.
<b>MODULO IV</b>	POSITIVITA' E NEGATIVITA' DI UNA FUNZIONE.
<b>MODULO V</b>	DEFINIZIONE DI LIMITE. CALCOLO DEI LIMITI FONDAMENTALI. ASINTOTI ORIZZONTALI, VERTICALI ED OBLIQUI.
<b>MODULO VI</b>	EDUCAZIONE CIVICA : IL RUOLO DELLA COSTITUZIONE A DIFESA DEL CITTADINO E COME LAVORATORE.

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive
DOCENTE: Teresa Fucile
LIBRO DI TESTO: Educare al Movimento slim

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Realizzare un'attività motoria via via più complessa, adeguata ad una personale maturazione psico-fisica</li> <li>➤ Trasferire i principi del fair play anche al di fuori dell'ambito sportivo</li> <li>➤ Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le capacità coordinative generali e specifiche</li> <li>➤ La terminologia e il linguaggio specifico della disciplina</li> <li>➤ I regolamenti generali degli sport proposti</li> <li>➤ I regolamenti di gioco e le segnalazioni arbitrali</li> <li>➤ Gli elementi tecnici degli sport proposti</li> <li>➤ Le nozioni fondamentali del gioco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori –</li> <li>➤ Riprodurre schemi motori semplici e complessi</li> <li>➤ Essere in grado progressivamente di mostrare tenacia e autodeterminazione nel raggiungimento di un</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Discernere cosa limitare e cosa prediligere nell'alimentazione di uno sportivo</li> </ul>	<p>degli scacchi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il fair play nello sport</li> <li>➤ Il valore del movimento come elemento di prevenzione e antidoto alla sedentarietà diffusa</li> <li>➤ Una sana alimentazione come stile di vita anche in relazione all'attività motoria praticata</li> </ul>	<p>obiettivo specifico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eseguire e controllare i fondamentali individuali delle discipline sportive praticate (tennistavolo, calciobalilla, bowling)</li> <li>➤ Applicare i dettami fondamentali per una corretta dieta alimentare, quando si pratica una prestazione sportiva</li> </ul>
--	---	---

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

- 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.

<b>Docenti</b>	<b>Materia d’Insegnamento</b>	<b>Firma</b>
Ottieri Alessandra	Lingua e letteratura Italiana	
Ottieri Alessandra	Storia, cittadinanza e costituzione	
Bottazzi Marco	Lingua inglese	
Salvio Paola	Seconda lingua straniera (Francese)	
De Minico Lorenzo	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	
Fucile Teresa	Scienze motorie e sportive	
Pellone Pierpaolo	I.R.C. o attività alternative	

Il Coordinatore di classe

*Rosario Campochiaro*

Il Dirigente Scolastico

*Prof. ssa Daniela Oliviero*

Napoli, 15 Maggio 2022