

I.P.S.S.E.O.A. - "TEN. CC. MARCO PITTONI"-PAGANI
Prot. 0003042 del 03/05/2024
V (Uscita)



I.P.S.S.E.O.A ten. CC M. PITTONI

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Servizi Socio Sanitari: arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico
Promozione Commerciale e Pubblicitaria (IPCP)
Produzioni Industriali e Promozione Commerciale e Pubblicitaria (IPCP)
Produzioni Industriali e Artigianali: Arredi e Forniture Interni (IPAF), Artigianato (IPAG)

Via A. De Gasperi, 302/304
84016 **PAGANI** (SA)
Tel. & Fax 0815151982
e-mail: sarh03000e@istruzione.it
PEC: sarh03000e@pec.istruzione.it
sito web: <http://www.ipsseoapittoni.gov.it>
CF: 94029550657



Classe **5[^]** Sezione **D**

Indirizzo: **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Settore: **ENOGASTRONOMIA**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 5 - comma 2 - D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998)
M47P8.7 Ed.1 Rev.0 del 04/05/2020

Anno scolastico 2023 - 2024

Prot. n. 3042/V del 03 maggio 2024

INDICE

PARTE I

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO..... PAG. 3

PARTE II

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO PAG. 5

PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE PAG. 8

ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO PAG. 9

ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI
CLASSE PAG. 10

COMMISSARI D'ESAME (D. M. 25 GENNAIO 2023 N. 11) PAG. 10

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO PAG. 11

VERIFICHE E VALUTAZIONE PAG. 13

TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA PAG. 15

EDUCAZIONE CIVICA PAG. 17

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE DETTAGLIATO
..... PAG. 18

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO
(PTCO) PAG. 22

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2023 PAG. 24

PARTE VI

ALLEGATI

GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA PAG. 42

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA PAG. 46

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE
(ALLEGATO A O.M. n.45 del 9 marzo 2023) PAG. 47

PARTE I

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L' I.P.S.S.E.O.A. "M. PITTONI" di Pagani nasce come Istituto Professionale per i Servizi Commerciali ed ottiene l'autonomia nell'anno scolastico 2000/01. Da allora ha visto crescere progressivamente il numero dei suoi alunni, acquistando sempre più credibilità e consenso.

Il territorio in cui opera comprende la piana collocata all'estremo nord della provincia di Salerno ed è caratterizzato da alta densità di popolazione e da una realtà sociale, economica e umana molto diversificata.

I nostri studenti provengono prevalentemente dal territorio cittadino, ma non mancano alunni provenienti dal bacino territoriale dell'agro nocerino-sarnese.

Il pendolarismo, pur presente, consente di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, favorisce la costruzione di una dimensione umana cooperativa. Un contributo notevole proviene, inoltre, dagli allievi di cultura e provenienza extra-europea nei confronti dei quali specifiche attività di integrazione vengono realizzate nel corso dell'anno.

L'alto tasso di disoccupazione registrato nel territorio unito alla criminalità e l'esclusione sociale, hanno limitato l'azione dell'istituzione scolastica che si scontra quotidianamente con scarsa motivazione da parte degli studenti e scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica.

Considerati i dati del contesto territoriale di riferimento, dal punto di vista pedagogico didattico, il sistema scolastico ha dovuto non solo ampliare l'offerta formativa ai nuovi saperi, ma anche elevare la qualità della formazione ed accrescere la flessibilità del sistema nel suo complesso per rimuovere gli ostacoli che impediscono alle persone di accedere ai saperi e al mercato del lavoro, nell'ottica di garantire a ciascuno la possibilità di personalizzare il più possibile il proprio percorso formativo.

Pur essendo il sistema produttivo del territorio in cui insiste la scuola composto quasi esclusivamente da piccole e medie aziende agricole, industriali, artigiane e di servizi, la crescita dell'attività alberghiera riscontrata negli ultimi anni ha

favorito la nascita di nuove realtà legate all'accoglienza e alla ristorazione con le quali è possibile attivare stage e percorsi di alternanza scuola/lavoro. In questo contesto, dunque, la nostra scuola si configura come riferimento importante per la crescita e l'integrazione dei ragazzi e per il collegamento professionale con le realtà produttive.

Pertanto, l'obiettivo prioritario del progetto didattico-educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale nel settore turistico e ristorativo-alberghiero, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche, ma nel contempo favorire una sostanziale crescita culturale e sociale. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico-letterarie e giuridico-economiche, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza.

L'anno scolastico 2012-2013 ha segnato per il nostro Istituto un nuovo traguardo con l'aggiunta dell'indirizzo Socio-Sanitario, articolazione "Odontotecnico", che si caratterizza per la pluralità dell'offerta formativa in un settore indispensabile, quello sanitario appunto, sia per promuovere attività di servizio, sia per costruire il benessere individuale e collettivo dei cittadini anche in linea con le indicazioni dell'Ue.

L'Istituto "M. Pittoni", prevede, inoltre, un'ulteriore specializzazione nel settore della Promozione Commerciale e Pubblicitaria (IPCP) e nei settori delle Produzioni Industriali e Artigianali: Arredi e Forniture Interni (IPAF) e Artigianato (IPAG), che garantiscono una solida formazione culturale di base e concrete prospettive di occupazione. Dal 2018 l'Istituto è sede per esami di abilitazione alla professione Odontotecnica.

PARTE II

PROFILO PROFESSIONALE DELL' INDIRIZZO DI STUDI

Area di Istruzione Generale: risultato di apprendimento degli Insegnamenti Comuni agli Indirizzi del settore "Servizi"

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

***Area di Istruzione professionalizzante:
 Profilo indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
 alberghiera”***

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Articolazione "Enogastronomia"

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze raggiunte nella articolazione "Enogastronomia"

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" consegue risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Profilo della classe

La classe 5[^]D è composta da dodici alunni nove maschi e tre femmine , tra cui un alunno che segue una programmazione educativa individualizzata così come previsto dall' Ordinanza Ministeriale n. 90 del 21/05/2001 art. 15 comma 2 e 3. L'alunno ha svolto durante l'anno scolastico esercitazioni di prove scritte ed orali conformi a quelle svolte dai compagni beneficiando, però, di ulteriori e costanti chiarimenti degli argomenti trattati attraverso il costante supporto degli insegnanti disciplinari e della docente di sostegno. In particolare quest'ultima ha supportato psicologicamente ed operativamente l'allievo dissipandone i dubbi interpretativi e le eventuali difficoltà di carattere didattico. Durante il triennio la continuità didattica si è avuta solo per alcune discipline, mentre per altre la classe ha subito un avvicinarsi di insegnanti. I docenti hanno cercato di stabilire un clima scolastico sereno e collaborativo, di suscitare l'interesse, risvegliare la motivazione e incentivare percorsi professionalizzanti ed attività di formazione e di impegno civile. Sotto questo profilo i risultati sono stati pienamente raggiunti. La maggioranza degli allievi è matura, è in grado di affrontare discussioni su problemi d'attualità e si pone quesiti sul futuro. Per quanto concerne l'andamento didattico gli allievi hanno mostrato, purtroppo, un atteggiamento non sempre disponibile allo studio, pur impegnandosi nel cercare di migliorare i propri diversificati livelli di partenza, in relazione alle diverse caratteristiche cognitive. Una parte di alunni si è accostato alla vita scolastica con un bagaglio culturale adeguato che ha favorito i successivi apprendimenti, sorretti da discrete capacità intellettive questi allievi hanno conseguito buoni livelli di preparazione, riuscendo a gestire in maniera autonoma le conoscenze acquisite. Un altro gruppo, pur mostrando qualche limite o difficoltà nell'assumere una posizione propositiva, si è impegnato, anche se in modo non costante, riuscendo tuttavia a migliorare rispetto ai livelli di partenza e conseguendo una preparazione accettabile, anche se talvolta un po' ripetitiva e di tipo mnemonico. Per entrambi i gruppi ogni docente utilizzando le metodologie didattiche e le tecniche della propria disciplina, ha curato il metodo di studio degli allievi cercando di consolidare e potenziare i risultati precedentemente acquisiti. Nonostante le difficoltà, la maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente e costantemente alle lezioni, mostrandosi sempre attenta e disponibile a mettere in pratica le indicazioni operative fornite dai docenti. Tutti gli alunni sono stati, nella maggioranza dei casi, puntuali nelle consegne degli elaborati e delle verifiche orali condotte. Dunque, il Consiglio di Classe è concorde nell'affermare che in relazione alla programmazione iniziale la maggior parte della classe ha raggiunto un adeguato livello di preparazione.

ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE

E

CREDITO SCOLASTICO CONSEGUITO AL TERZO E QUARTO ANNO

N	ALUNNO	TERZO ANNO	QUARTO ANNO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	INGENITO VERONICA
Storia	INGENITO VERONICA
Matematica	MAIORINO CARMELA
Lingua inglese	FERRAIOLI MARIA ANTONIETTA
Lingua francese	PETRONE ELENA
DTA delle struttura ricettive	ABATE ANNA
Scienza e cultura dell'alimentazione	SELLITTI LUCIA
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	FERRAIOLI PIETRO
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	BUONFIGLIO RENATO
Scienze Motorie e sportive	MARRAZZO ALFONSO
Religione	ADINOLFI ANTONIO
Lab. Acc. Turistica	AMARANTE GERARDO
Sostegno	VITALE CONCETTA
Rappresentanti GENITORI	Rappresentanti ALUNNI
=====	SIGLIOCCOLO ANGELA
=====	

Commissari d'Esame (D.M. 25 gennaio 2023 n.11)

Disciplina	Docente
Materie letterarie	COMMISSARIO ESTERNO
Matematica	COMMISSARIO ESTERNO
Lingua inglese	COMMISSARIO ESTERNO
DTA delle struttura ricettive	ABATE ANNA
Scienza e cultura dell'alimentazione	SELLITTI LUCIA
Lab.dei servizi enogastronomici Sala e vendita	Buonfiglio Renato

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI**

Obiettivi Comunicativi

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

Obiettivi Cognitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

Obiettivi Formativi

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini
- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo

- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione
- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura
- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche.

Metodologie di Insegnamento

Si precisa che per la prima parte dell'anno scolastico, primo quadrimestre, sono state seguite le metodologie consuete, stabilite e condivise dai dipartimenti dei diversi assi disciplinari

DISCIPLINE	Lezion e fronta le	Lavor o di grupp o	Lezion e pratic a	Metodo induttiv o dedutti vo	La bor ator io	Disc ussi one guid ata
Lingua e letteratura italiana	x	x		x		x
Storia, cittadinanza e costituzione	x			x		x
Matematica	x			x		x
Lingua inglese	x	x		x		x
Lingua francese	x			x		x
DTA della struttura ricettiva	x	x	x	x		x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	x		x
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	x	x	x	x	x
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	x	x	x	x	x
Scienze Motorie e Sportive	x	x	x	x	x	x
Religione	x			x		x
Lab. Acc. turistica	x	x	x	x		x

STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovizi	Materiale informatici	Materiali multimediali	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	x	x	x		x	x
Storia, cittadinanza e costituzione	x	x	x		x	x
Matematica	x					
Lingua inglese	x	x				
Lingua francese	x	x				
DTA delle strutture ricettive	x	x				
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x			x	
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	x				
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	x				
Scienze Motorie e sportive	x					
Religione	x		x			
Lab.Acc. Turistica	x				x	

VALUTAZIONE E VERIFICHE

La valutazione

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il CdC effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi e, di conseguenza, di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti

Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- conoscenze
- capacità
- competenze

La scala di valutazione si esprime con voti da 1 a 10 decimi con sufficienza a 6 decimi. Le prove devono essere tarate in maniera che la soglia di sufficienza corrisponda al 60%.

La valutazione è riferita ai progressi in rapporto alle potenzialità dell'alunno e ai livelli di apprendimento iniziali. Essa assume una connotazione formativa nella misura in cui evidenzia le mete anche minime raggiunte dal soggetto, valorizza le risorse personali e indica le modalità per svilupparle, lo aiuta a motivarsi e costruire un concetto realistico di se'.

<u>CORRISPONDENZA</u>				
<u>TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA, COMPETENZE E CAPACITÀ</u>				
Voti	Obiettivo	Livello di conoscenze	Livello di competenze	Capacità
1 - 3	Non raggiunto	Quasi nullo	Quasi nullo	Non organizza il proprio lavoro
4	Parzialmente raggiunto	Conoscenza lacunosa e confusa	Esegue commettendo errori	Non organizza il proprio lavoro
5	Parzialmente raggiunto	Conoscenza imprecisa e superficiale	Si orienta se guidato	Mette in relazione in modo semplice vari elementi conosciuti
6	Raggiunto	Conoscenza dei concetti trattati	Riconosce definizioni, principi, regole, ...	Mette in relazione le competenze
7	Raggiunto	Conoscenza approfondita	Applica correttamente le proprie conoscenze	Sviluppa soluzioni di problemi
8	Raggiunto	Conoscenza completa e approfondita	Stabilisce collegamenti e trae deduzioni	Riesce a organizzare, problematizzare le competenze in situazioni complesse
9 - 10	Raggiunto	Conoscenza completa, arricchita da studi e ricerche personali	Propone soluzioni originali e sa valutare il prodotto	Evidenzia doti di creatività in situazioni complesse in cui interagiscono più fattori

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO DI CONDOTTA		
1 0	Ottimo Eccellente	Si distingue per interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte
		Responsabilità e affidabilità nello svolgimento dei compiti e delle consegne scolastiche
		Frequenza costante e assidua anche ad eventuali attività integrative
		Rispetto scrupoloso del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Ottima socializzazione
		Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà
9	Molto Buono Distinto	Interesse e partecipazione attiva alle attività proposte
		Svolgimento costante delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Ruolo collaborativo con il gruppo classe, disponibilità ad aiutare gli altri
8	Buono	Interesse e partecipazione positiva alle attività proposte
		Svolgimento regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Equilibrio nei rapporti con il gruppo classe
7	Discreto	Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza nel complesso regolare
		Discreta/sufficiente socializzazione
		Rapporti corretti con il gruppo classe
6	Sufficiente	Interesse appena sufficiente per le attività proposte

		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Episodi non gravi di mancato rispetto delle regole di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza non sempre regolare (assenze-ritardi strategici, assenze non giustificate)
		Eventuali rapporti problematici con il gruppo classe
		Episodi di Disturbo delle attività di lezione (rilevata con annotazioni sul registro di classe)
5	Insufficiente	Danni gravi arrecati intenzionalmente alle persone
		Episodi gravi di "bullismo", intolleranza, violenza fisica e verbale
		Danni gravi arrecati intenzionalmente alle strutture e attrezzature della scuola che pregiudichino il regolare svolgimento dell'attività didattica
		Comportamenti che risultino gravemente lesivi per sé e per gli altri
		Comportamenti perseguibili penalmente
		Tutto quanto indicato nella circ. applic. del decreto n. 137 sopra citato convertito in legge il 29-10-2008

EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019, il percorso di educazione civica è stato sviluppato nell'ambito di tutte le discipline di studio al fine di contribuire alla formazione di cittadini responsabili e attivi e di promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Tale insegnamento, affidato in contitolarità a tutti i docenti della classe, è stato coordinato dalla docente di Diritto e Tecniche Amministrative.

In relazione alle tematiche indicate dalle Linee guida della Legge n. 92/2019, il Consiglio di classe, per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA, a cui sono state dedicate 33 ore annue ricavate all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti, ha programmato l'UDA.

Le tematiche affrontate sono state:

- EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ E CONTRASTO ALLE MAFIE.
- FORMAZIONE DI BASE IN MATERIA DI EDUCAZIONE STRADALE E PROTEZIONE CIVILE.

alla cui trattazione tutti i docenti hanno contribuito svolgendo gli argomenti dei temi assegnati nelle rispettive classi, come da schema allegato.

CURRICOLO VERTICALE
PROSPETTO DI SINTESI CLASSI QUINTE

PRIMO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	SECONDO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<p>Educazione alla legalità e contrasto alle mafie</p> <p>Esercizio concreto della cittadinanza nella quotidianità della vita scolastica</p>	<p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà all'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p>	<p>Formazione di base in materia di protezione civile ed educazione stradale</p>	<p>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 educazione stradale e protezione civile</p>

EDUCAZIONE CIVICA

CURRICOLO VERTICALE DETTAGLIO

CLASSI QUINTE			
TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE		TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE:	
Educazione alla legalità e contrasto alle mafie.		Formazione di base in materia di educazione stradale e protezione civile	
DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA Docente di DTA: Norme giuridiche e regole sociali Caratteri delle norme giuridiche le sanzioni civili, penali, amministrative - la confisca dei beni ai mafiosi ed il riutilizzo sociale dei beni confiscati (L. 109/96) (www.anbsc.it agenzia beni sequestrati e confiscati) FENOMENI DI CRIMINALITÀ ECONOMICA (CORRUZIONE, EVASIONE, RICICLAGGIO, ESTORSIONI, USURA...) Docente di Religione Le vittime innocenti delle mafie: in memoria di Don Peppe Diana	N. O R E P E R D I S C I - P L I N A 6	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA Docente di Scienze motorie Contenuti: posizione alla guida segnali di pericolo segnali di precedenza; norme sulla precedenza segnali di divieto segnali di obbligo segnali di indicazione e pannelli integrativi segnali luminosi, segnali orizzontali; fermata, sosta e definizioni stradali Esercitazioni di orientamento geografico, con introduzione e uso delle carte Docente di DTA:	N. O R E P E R D I S C I - P L I N A 4

<p>Docente di Scienza degli alimenti</p>		<p>Regole da seguire e comportamenti corretti da assumere per limitare il rischio d'incidenti stradali.</p>	
<p>Le Frodi alimentari</p>	1	<p>Il reato di omicidio colposo stradale (art.589 cp), analisi della norma e delle aggravanti.</p>	4
<p>Docente di Matematica:</p> <p>La matematica può contribuire al rispetto delle regole</p>		<p>Protezione civile: Il concetto giuridico dell'emergenza e l'organizzazione dei poteri statali nella gestione dell'emergenza, Funzioni e poteri del Prefetto, del Sindaco e delle figure commissariali</p>	
<p>Docente di Italiano:</p> <p>Etimologia del termine "mafia"</p> <p>La Giornata della Memoria e dell'impegno.</p> <p>L'Associazione Libera</p>	2		
<p>Biografia di alcune vittime innocenti</p>	3	<p>Docente di Storia</p> <p>Origine e ruolo della Protezione civile in Italia.</p>	
<p>Docente di Storia:</p> <p>Brigantaggio e mafie</p>	2	<p>Docente di Scienze degli alimenti</p>	
<p>Le mafie e la cultura mafiosa</p> <p>Il contrasto alla cultura mafiosa</p>	2	<p>Gli effetti dell'alcool e la guida</p>	
<p>VISIONE DI FILM O VIDEO SU TESTIMO- NI/VITTIME DELLA LOTTA ALLA MAFIA(ES: RITA ATRIA, PEPPINO IMPASTATO, ROSARIO LIVATINO)</p>	2	<p>Docente di Lab. Cucina e Sala/Vendita</p> <p>Gli effetti dell'alcool</p>	2
<p>Esempio di video: Placido Rizzotto", "100 passi", "Io ricordo...", "Alla luce del sole"</p>		<p>Docente di Religione</p> <p>Mens sana in corpore sano</p>	
<p>Docente di Scienze Motorie</p> <p>IL VALORE DEL RISPETTO DELLE REGOLE-</p>		<p>Docente di Inglese</p> <p>2030 AGENDA GOAL 11</p>	2

LE Valore e principi fondamentali della Magna Carta. Il common law. Es: CIRCLE TIME : riflessioni personali sugli aspetti positivi e sugli aspetti da migliorare nella relazione interpersonale del gruppo classe .	1	"TRANSPORT"	1
Docente di Francese l'Agenda 2030 Goal 16	1		1
Docente di Inglese 2030 Agenda Goal 12 "Appellations"			1
TOTALE ORE	18	TOTALE ORE	15

PERCORSI

PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E **L'ORIENTAMENTO**

Il progetto di Alternanza scuola-lavoro modificato in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento dall'art. 57 commi 18-21, costituisce una fase fondamentale per l'azione di orientamento previsto dalla Scuola e offre agli studenti utili strumenti per effettuare scelte consapevoli, relativamente al loro futuro universitario e lavorativo. Il progetto educativo rappresenta un reale momento di contatto con le caratteristiche e le esigenze del mondo del lavoro e coniuga la necessità di connessione tra la definizione del curriculum degli studi e l'inserimento lavorativo/universitario post-diploma.

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di apprendimenti in orario curricolare alternati a quelli in contesto operativo presso enti, aziende, associazioni, ecc. L'esperienza in Alternanza Scuola Lavoro viene progettata, gestita, controllata, monitorata e valutata nel quadro degli obiettivi curricolari della programmazione del Consiglio di Classe.

Dall'anno scolastico 2018/2019, la legge di bilancio ha operato una riduzione delle ore, che sono state ridotte da 400 a 210; il raggiungimento delle predette ore non costituisce per l'Anno Scolastico 2022/2023 requisito di ammissione all'Esame di Stato.

Al termine del percorso viene rilasciata dalla scuola una certificazione delle competenze acquisite.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Gli alunni della classe **5[^] sez. D** hanno svolto il percorso di alternanza attraverso la partecipazione a

- stage presso aziende,
- moduli in orario curriculare con docenti del consiglio di classe,
- attività di orientamento in entrata, presso il nostro Istituto,
- progetti specifici di Istituto.

Il percorso, alla fine, è stato oggetto di verifica secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato).
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata).
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'indirizzo.

I percorsi dettagliati di PTCO svolti dagli alunni nel triennio 2021/2024 sono consultabili tramite il Curriculum dello Studente.

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2024

LETTERATURA ITALIANA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE Veronica Ingenito

La Mia Letteratura Volume 3

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

Unità 1

Le linee generali della cultura europea di fine ottocento

La cultura filosofica e scientifica. Il Positivismo. I movimenti letterari: Naturalismo e Verismo.

Giovanni Verga. Profilo biografico. L'evoluzione poetica: il periodo preverista.

La svolta: Nedda. L'adesione al Verismo. La tecnica narrativa e la posizione ideologica.

Analisi delle opere : Rosso Malpelo

la trama: Mastro-don Gesualdo- I Malavoglia

Unità 2

Tra ottocento e novecento

La crisi del Positivismo. Il Decadentismo. Il pensiero filosofico-scientifico. L'eccentricità del decadentismo italiano.

Giovanni Pascoli

Profilo biografico. La visione del mondo e la poetica del "fanciullino". Lo sperimentalismo stilistico di Pascoli. Opere

ANALISI DELL'OPERE: Lavandare – X Agosto

Unità 4

TRA LE DUE GUERRE.

La poesia in Italia

La linea novecentista:L'Ermetismo.

Giuseppe Ungaretti. Profilo biografico. Le linee fondamentali della poetica. Opere

Analisi : Soldati- San Martino del Carso-Veglia

Eugenio Montale Profilo biografico. Le linee fondamentali della poetica. Opere le

Analisi:I limoni

Primo Levi Profilo biografico. Le linee fondamentali della poetica. Opere

Analisi:Se questo è un uomo

<u>STORIA</u>	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	VERONICA INGENITO
LIBRO DI TESTO	MONDADORI -VOL 3 IL TEMPO DELLA STORIA
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
<p>In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:</p>	
<u>Unità 1</u>	
<p>LA BELLA EPOQUE;</p> <p>Età Giolittiana.</p>	
<u>Unità 2</u>	
<p>La prima guerra mondiale</p> <p>L'europa dopo la grande guerra</p> <p>La rivoluzione Russa</p>	
<u>U 3nità</u>	
<p>I sistemi totalitari</p> <p>Fascismo</p> <p>Nazismo</p> <p>Stalinismo</p>	

Unità 4
Seconda guerra mondiale Il secondo dopo guerra La guerra fredda
Educazione civica
<ul style="list-style-type: none"> ● Le mafie ● La figura di Giovanni Falcone ● La protezione civile

INGLESE	
5D	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	Prof.ssa FERRAIOLI MARIA ANTONIETTA
LIBRO DI TESTO	DAILY SPECIALS
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
<p>UDA 1 "SOMMELIERS AND BARTENDERS"</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mixing cocktails: Recipes and methods ● Bartending techniques/ Workstation ● Mise en place for cocktails <p>UDA 2 "WINE"</p>	

- Wine Tasting: THE STEPS OF WINE TASTING
- Matching food and Wine
- Appellations and Labelling

" UDA 4" NUTRITION

- Balanced diets and their nutrients
- Food Pyramid*
- Nutrients and cooking*
- Mediterranean Diet*
- Food allergy and special diets

UDA 5" SAFETY IN THE CATERING INDUSTRY"

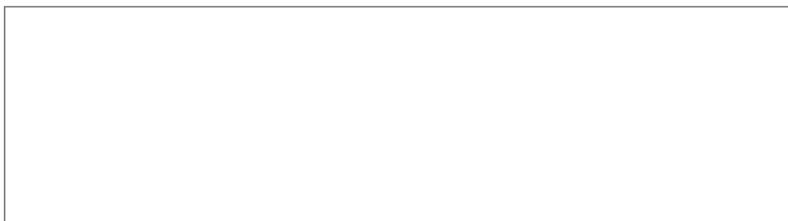
- Safety at Work
- Stages and Application of the HACCP principles

Educazione civica " 2030 Agenda Goal 12 (12.5-6)" "Ensure sustainable production and consumption" .

. –Appellations

Educazione civica 2030 Agenda: Goal 11 (11.2/3):" Transport:"

- Sustainable cities and communities.



MATEMATICA	
5D	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	Prof.ssa Maiorino Carmela
LIBRO DI TESTO	MATEMATICA A COLORI VOLUME 4
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
U.D.A. 1 Enti fondamentali della geometria piana	
Figure elementari della geometria piana.	
Misura di grandezze; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Pitagora	
Pitagora e il numero maledetto.	
Prove invalsi inerenti agli argomenti trattati.	
L'importanza e la bellezza del numero pi greco.	
Il nostro pi greco quotidiano: il pi greco day	
Successione di Fibonacci (il bello, la matematica e i numeri di Fibonacci). Fibonacci day	
La bellezza dei numeri ritrovati in cucina e in sala	
La matematica intorno a noi: sistemi di numerazione (arabo e romano)	
L'enigma dei numeri primi e il loro utilizzo per la sicurezza informatica e il crivello di Eratostele (cenni).	

Alan Mathison Turing e la sua importanza nella seconda guerra Mondiale

Formula di Gauss per la somma dei primi cento numeri

U.D.A. 2 Richiami e complementi sull'equazioni e disequazioni

Equazioni di primo intere

Equazioni di secondo grado

Disequazioni di primo e secondo grado intere

Disequazioni fratte di primo e secondo grado

La parabola e le equazioni di secondo grado

La parabola nella realtà (descritta trami fenomeni naturali)

Utilizzo delle proporzioni in cucina: cambio delle dosi, cambio dello stampo.

U.D.A. 3 Dati e prevision

Rilevazione dei dati statistici: distribuzione di frequenze, relativa, assoluta e percentuale.

Rappresentazioni grafiche dei dati

Media, moda e mediana

Dati e Previsioni: Valutare criticamente le informazioni statistiche di diversa origine, con riferimento particolare ai giochi di sorte e ai sondaggi.

Indagine statistica dei tipi di pasta più utilizzati

Arte di dire bugie con i numeri

Elementi di probabilità: definizione di probabilità classica e soggettiva

Eventi indipendenti e dipendenti

Casi di estrazione con rimpiazzamento e senza rimpiazzamento

L'illusione di vincere facile: la truffa del gratta e vinci

Paradosso di Monty Hall

Nel mese di Maggio ci saranno degli approfondimenti in merito alla suddetta U.D.A.

UD 4: STUDIO DI FUNZIONE

Funzione razionale intera lineare

Grafico della funzione quadratica

Grafico della funzione fratta

Leggenda dei chicchi di riso cenni del grafico della funzione esponenziale tramite punti

Concetto di dominio

Studio del segno di una funzione

Intersezione con gli assi (solo calcolo)

U.D.A. 5 Limiti di una funzione reale di una variabile reale (questa u.d.a. sarà svolta nel mese di maggio)

Limiti di funzione (solo come calcolo nello studio di funzione e ricerca di asintoti)

Calcolo asintoti orizzontale e verticali

Forma indeterminata zero fratto zero (utilizzo delle principali scomposizioni)

U.D.A. 6 Argomenti trasversali Verso l'esame di Stato

La matematica può contribuire al rispetto delle regole

Nella matematica il segreto della salute: modelli matematici per la previsione della diffusione dell'epidemia covid-19. Grafico della funzione esponenziale.

Le potenze ed equazioni esponenziale

LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	Prof.re Gerardo Amarante
LIBRO DI TESTO	Nuovo Hotel Italia- Giani, D'Amico, De Rinaldis, 5[^] anno, Le Monnier
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
Unità 0	
1- I siti Unesco 2- Il Patrimonio Mondiale dell'Umanità in Italia 3- I siti Unesco in Campania 4- Il turismo	
Unità 1	
1 Il turismo moderno L'evoluzione del turismo moderno - Il turismo del XXI secolo 2 Turismo e diritto Turismo e costituzione - La regolamentazione del turismo 3 Turismo e diversità L'incontro tra diversità nel turismo - Il turismo culturale inclusivo	
Unità 2	
Progettazione e avvio dell'impresa ricettiva 1-Diventare imprenditori dell'ospitalità L'attitudine imprenditoriale - L'idea imprenditoriale - Il prodotto alberghiero 2-Il business model Dall'idea imprenditoriale al business model - Il business model canvas - L'elevator pitch 3-L'apertura dell'impresa Le forme giuridiche di impresa - L'imprenditorialità femminile - La registrazione dell'impresa - La sicurezza in azienda	
Unità 3	
Il Marketing 1-Marketing e turismo Il marketing - Il mercato turistico - Il marketing turistico 2-Il marketing analitico e strategico Le attività di marketing - Il marketing analitico - Il marketing strategico 3-Il Marketing operativo Il marketing mix - Il modello delle sette P - Il modello delle sei C - Il controllo dei risultati 4-Il marketing Plan Dal business plan al marketing plan - La stesura del marketing plan	

<u>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</u>	
5 D	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof.ssa Quaranta Laura
LIBRO DI TESTO	ALIMENTAZIONE OGGI, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA , Silvano Rodato, ed. CLITT
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
<u>U.D.A 1:</u> Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari	
<u>U.D.A 2:</u> Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione	
<u>U.D.A 3:</u> Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	
<u>U.D.A 4:</u> Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche	
<u>U.D.A 5:</u> Dieta in particolari condizioni patologiche	

DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE

ABATE ANNA

LIBRO DI TESTO

Tutto Compreso

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in moduli:

MODULO PRIMO : IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne ed internazionali
- Le nuove tendenze del turismo

MODULO SECONDO : IL MARKETING

[Philip Kotler e il marketing della felicità](#)

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing – il potere strategico dei social – applicazione e simulazione
-

MODULO TERZO : PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Pianificazione e programmazione
- Il budget
- Il business plan – come sviluppare una propria idea di impresa

MODULO QUARTO : LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare – prodotti marchio UE in Campania
- I prodotti a km 0

MODULO QUINTO : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RICETTIVO

- I contratti delle imprese ristorative e ricettive
- I contratti delle imprese di viaggio
- I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **prof. FERRAIOLI PIETRO**

LIBRO DI TESTO **Chef con MasterLab** 5 anno

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

U.D.A. 1 IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI

Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica

La legislazione alimentare
I rischi della lavorazione
Le regole di una buona prassi igienica
Le regole di una corretta prassi di lavorazione

Il piano di autocontrollo

La redazione del piano di autocontrollo

U.D.A. 2 SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

La sicurezza sul lavoro

Il TSU.
I dispositivi di protezione individuale.

I rischi lavorativi nella ristorazione

Il rischio elettrico
Il rischio di incendio
Il rischio di infortunio
Il rischio per la salute

U.D.A. 3 ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

Le certificazioni di qualità

I valori del cibo
La tutela dei prodotti di qualità

I prodotti ecologici e i nuovi alimenti

I prodotti ecocompatibili
I nuovi prodotti alimentari
Le gamme alimentari

U.D.A. 4 APPROVVIGIONAMENTO

La gestione dell'economato

L'organizzazione del reparto
La pianificazione degli acquisti
Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
La gestione delle scorte
La valorizzazione delle giacenze
I software gestionali

La determinazione dei costi e dei prezzi

Il food & beverage cost
Il controllo dell'andamento dei ricavi
Il calcolo dei prezzi di vendita

U.D.A. 5 I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

I menu nella ristorazione commerciale

Evoluzione del menu
Le abitudini alimentari oggi
L'offerta gastronomica dei locali pubblici
La selezione dei piatti
Schemi di composizione
Tendenze recenti
Le carte accessorie
Gli stili alimentari alternativi

Gli aspetti nutrizionali dei menu

Alimenti, principi nutritivi e calorie
Le intolleranze alimentari

U.D.A. 6 CATERING E BANQUETING

Tecniche di catering e banqueting

La normativa di riferimento
Gestione dei servizi di catering e banqueting
Catering e ristorazione collettiva
L'organizzazione della produzione

I menu della ristorazione collettiva

I menu della ristorazione sociale e aziendale
Il servizio di ristorazione viaggiante
Altre forme di catering industriale
Prescrizioni alimentari religiose

La simulazione di un evento di banqueting

L'organizzazione del servizio
I costi del banqueting

SALA E VENDITA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	BUONFIGLIO RENATO
LIBRO DI TESTO	MAITRE E BARMAN CON MASTER LAB
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
<u>MODULO 1 -ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO AL BAR: L'ARTE DEL BERE MISCELATO E GLI SNACKS</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'offerta beverage ➤ Creare un cocktail ➤ La realizzazione di diversi tipi di cocktail. ➤ Definizione e caratteristiche. ➤ L'organizzazione degli spazi e l'attrezzatura. 	
<u>MODULO 2 -ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ I fattori che influenzano le scelte gastronomiche ➤ Le scelte gastronomiche ➤ Fattori dietetici ➤ Fattori culturali 	
<u>MODULO 3 -IL VINO IN EUROPA, ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La produzione vitivinicola europea ➤ La produzione vitivinicola extraeuropea ➤ L'analisi delle caratteristiche organolettiche. ➤ L'abbinamento tra cibo e bevande. 	
<u>MODULO 4 -IL MENU</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipologie di menu ➤ Funzione del menu, tecnica, organizzativa, promozionale. ➤ Comunicare l'offerta enogastronomica ➤ Comunicare attraverso il menu 	
<u>MODULO 5 -MARKETING QUALITÀ E TERRITORIO</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile ➤ Comunicare il territorio ➤ Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio. 	
<u>MODULO 7 -EVENTI SPECIALI CATERING E BANQUETING</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il Banqueting ➤ Il Catering ➤ La Preparazione di un evento speciale 	

LINGUA FRANCESE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Prof.ssa PETRONE ELENA

Parcours du goût – Trevisini Editore

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

U.D.A. 1 Le bar

Le barman.
Les boissons sans alcool (*jus de fruits, sirops, sodas, tonics, gingers*).
Les boissons chaudes (*café, thé, infusions, chocolat*).
Les apéritifs (*vermouths, quinquinas, bitters, gentianes, anisés*).
Les digéstifs, les eaux-de-vie et les liqueurs.
Les cocktails.
La bière.

U.D.A. 2 Bien être et qualité

La Pyramide alimentaire.
Les bienfaits du régime méditerranéen.
Les autres régimes alimentaires.
Le bien-être en 5 couleurs.
Les certifications et les labels alimentaires italiens et français.

EDUCAZIONE CIVICA

Agenda 2030: ODD16

RELIGIONE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

ADINOLFI ANTONIO

CONTINI M. "ITINERARI DI IRC 2.0" VOL. UNICO

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

Prima Unità

Origine della Religione : che cosa è la Religione.

La nascita della Religione.

La preghiera

Seconda Unità

La Chiesa oggi : La storia, l'Encicliche

La Chiesa nel Sociale

La Chiesa in dialogo : Ecumenismo

La Figura di Cristo : il Messaggio del Padre

Maria : La figura femminile e il suo ruolo nella Chiesa

Terza Unità

Tematiche d'attualità :

La Shoah

Il Cyberbullismo

Amore come Dono e non solo sessualità

Il senso del Sacrificio, il lavoro

SCIENZE MOTORIE 5D	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	Prof.re MARRAZZO ALFONSO
LIBRO DI TESTO	In movimento ; fondamenti di Scienze Motorie, FIORINI - CORETTI –BOCCHI, ed. Marietti Scuola
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
<ul style="list-style-type: none">• La Pallavolo: Cenni storici, le dimensioni del campo, i fondamentali individuali, le regole.• L'Atletica Leggera: Le discipline, le gare.• Il Nuoto: Le dimensioni della vasca, gli stili, le distanze delle gare.	

- Il Calcio: Dimensioni del campo, la tecnica, le regole.
- Lo Sci Alpino e Nordico: Caratteristiche dei tracciati, le specialità, le distanze delle gare.
- Le diverse tipologie di allenamento: Fartlek, Interval-Training, Marathon Training.
- La struttura dei muscoli. Potenziamiento aerobico e anaerobico.
- Le Qualità motorie di base: la forza, la resistenza, la velocità, l'equilibrio e la coordinazione.
- Il Doping: come pratica illegale, i farmaci vietati, gli effetti negativi sull'organismo.
- Gli elementi di primo soccorso: la tecnica di primo soccorso, la respirazione artificiale, il massaggio cardiaco, gli infortuni sportivi.
- L'Educazione alimentare: gli alimenti, i loro componenti, i principi attivi, i disturbi alimentari.

PARTE VI

ALLEGATI

Griglie di valutazione utilizzate ed eventualmente proposte

Le Commissioni che decideranno di adottare le seguenti griglie durante l'Esame di Stato, potranno reperirle in originale (formato Word) dalla cartellina contenente tutti gli atti relativi alla classe, e/o in alternativa dai commissari interni

PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI (max 60 pt)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) (max 10 pt) .	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (max 10 pt)	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (max10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO	/100
VOTO IN VENTESIMI	/20
LEGENDA: SC = Scarso - M= Mediocre - S/S+ = Sufficiente/Più che suff. - B /D = Buono/Distinto - O/E = Ottimo/Eccellente	

PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (max 60 pt)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT

ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max15 pt)	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO	/100
VOTO IN VENTESIMI	/20
LEGENDA: SC = Scarso - M= Mediocre - S/S+ = Sufficiente/Più che suff. - B/D = Buono/Distinto - O/E = Ottimo/Eccellente	

PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI (max 60 pt)

INDICATORE 1

Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)

	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO	/100
VOTO IN VENTESIMI	/20
LEGENDA: SC = Scarso - M= Mediocre - S/S+ = Sufficiente/Più che suff. - B /D = Buono/Distinto - O/E = Ottimo/Eccellente	

Candidato/a _____ **Classe 5 sezione**
D

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA			
INDICATORI	DESCRIZIONE	Punteggio max per ogni indicatore	Valutazione attribuita max punti 20
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Superficiale: trattazione non aderente alla traccia. Punti 1 Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali. Punti 2 Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente Punti 3	3	/3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Nulla: non conosce i contenuti. Punti 1 Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in modo completo. Punti 2 Lacunosa: conosce i contenuti in maniera frammentaria. Punti 3 Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima. Punti 4 Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rielaborazione. Punti 5 Esaustiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti. Punti 6	6	/6
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	Non interpreta le richieste adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni. Punti 1 Individua le problematiche e/o le soluzioni in modo parziale e non fornisce soluzioni. Punti 2 Individua le problematiche e/o le soluzioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti. Punti 3 Individua le problematiche e/o le soluzioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti. Punti 4 Individua le problematiche e/o le soluzioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione. Punti 5 Individua discretamente le problematiche e/o le soluzioni in modo esauriente e/o le soluzioni motivando in modo sufficiente la tesi sostenuta. Punti 6 Individua strategie appropriate per la soluzione del problema. Punti 7 Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per le soluzioni dei problemi. Punti 8	8	/8
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Superficiale: rielaborazione mnemonica ed acritica, terminologia non corretta o pertinente. Punti 1 Adeguata: esposizione semplice ma argomentata terminologia tecnica ed adeguata. Punti 2 Approfondita: argomenta in maniera critica ed usa terminologia tecnica appropriata. Punti 3	3	/3
VALUTAZIONE		20	/20

Allegato A griglia di valutazione della prova orale (O.M. n.45 del 9 marzo 2023)

La Commissione assegna fino ad un massimo di VENTI punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				/20

Il presente documento è redatto e controfirmato in data: 23/04/24

Disciplina	Docente
Lingua e letteratura italiana	VERONICA INGENITO
Storia	VERONICA INGENITO
Matematica	CARMELA MAIORINO
Lingua inglese	MARIA ANTONIETTA FERRAIOLI
Lingua francese	ELENA PETRONE
DTA delle strutture ricettive	ANNA ABATE
Scienza e cultura dell'alimentazione	LUCIA SELLITTI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	PIETRO FERRAIOLI
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	RENATO BUONFIGLIO
Scienze Motorie e sportive	ALFONSO MARRAZZO
Religione	ANTONIO ADINOLFI
Lab. Acc.Turistica	GERARDO AMARANTE
Sostegno	CONCETTA VITALE

Il Coordinatore/ Tutor di Classe **prof.ssa Maria Antonietta Ferraioli**

Il Dirigente Scolastico **prof.re Alessandro Ferraiuolo**
