



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: <https://www.ipsseoapittoni.gov.it>

CF: 94029550657



Classe **5^a** Sezione C

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. 3041/V del 03/05/2024

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 CDC PAG. 10

COMMISSARI D'ESAME PAG. 10

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO PAG. 11

VERIFICHE E VALUTAZIONE PAG. 13

TABELLE ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA PAG. 15

EDUCAZIONE CIVICA PAG. 16

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE DETTAGLIATO PAG. 17

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO PAG. 19

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2023 PAG.20

PARTE VI

ALLEGATI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTAPAG.33

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA PAG.39

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE PAG. 40

(ALLEGATO O.M. N. 45 DEL 9 MARZO 2023)

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 2000/2001. 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 la scarsa motivazione da parte degli studenti e la 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

realità 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.

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDI

Area d'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 d'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 svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze raggiunte "ENOGASTRONOMIA Servizi di Sala e di Vendita"

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Servizi di Sala e di Vendita", consegue i risultati di apprendimento descritti 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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5ª sezione C, indirizzo enogastronomia, settore *Sala e Vendita*, risulta formata da 11 alunni, di cui due con programmazione didattica PEI approvata dal consiglio di classe, per gli alunni GIORGIO GENOVEFFA e CERCOLA GIOVANNI.;

Durante il triennio la continuità didattica si è avuta per quasi tutte le discipline, mentre per poche 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, nel corso del triennio, hanno mostrato 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.

Un gruppo di alunni si è accostato alla vita scolastica con un bagaglio culturale adeguato che ha favorito i successivi apprendimenti, sorretti da discrete capacità intellettive per cui 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, talora rilevate per problemi ancora legati al propagarsi del Covid-19, la maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente e costantemente alle lezioni,

mostrandosi sempre attenti e disponibili a mettere in pratica le indicazioni operative fornite dai docenti. Sono stati, nella maggioranza dei casi, puntuali nelle consegne degli elaborati e delle verifiche orali condotte. Dunque, nonostante la situazione estremamente delicata che gli alunni stanno vivendo, il Consiglio di Classe è concorde nell' affermare che in relazione alla programmazione iniziale la maggior parte della classe ha raggiunto risultati rispondenti alle proprie capacità conseguendo, in linea di massima, una preparazione adeguata.

ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE

CREDITO SCOLASTICO CONSEGUITO AL TERZO E QUARTO ANNO

ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CDC

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e Letteratura italiana	Di Lieto Maria Ermelinda
Storia	Di Lieto Maria Ermelinda
Lingua Inglese	Avino Maria
Lingua Francese	D'Avenia Cristina
Matematica	Malafronte Annunziata
Scienza e cultura dell'alimentazione	Albano Patrizia
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	Buonfiglio Renato
Lab. Di servizi enogastronomici Cucina	Maresca Alfonso
DTA delle strutture ricettive	Rescigno Donatella
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	Giglio Annamaria
Scienze motorie e sportive	Marrazzo Alfonso
Religione	De Prisco Rosanna
Sostegno Cercola Giovanni	Coppola Filomena
Sostegno Giorgio Genoveffa	Fasolino Rosa
Rappresentanti dei genitori	=====
Rappresentanti di classe	Sorrentino Fabio – Maiorino Giancarlo

COMMISSARI D'ESAME (D.M. n. del 2024)

DISCIPLINA	DOCENTE
MATERIE LETTERARIE	COMMISSARIO ESTERNO
LINGUA INGLESE	COMMISSARIO ESTERNO
MATEMATICA	COMMISSARIO ESTERNO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALBANO PATRIZIA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	BUONFIGLIO RENATO
LINGUA FRANCESE	D'AVENIA CRISTINA

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	Lezione frontale	Lavoro di gruppo	Lezione pratica	Metodo induttivo deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	X	X		X		X
Storia, cittadinanza e costituzione	X			X		X
Lingua Inglese	X	X		X		X
Lingua Francese	X	X		X		X
Matematica	X			X		X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X		X
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	X	X	X	X	X	X
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	X	X	X	X	X	X
DTA della struttura ricettiva	X	X	X	X		X

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	X	X	X	X
Scienze Motorie e Sportive	X	X	X	X	X	X
Religione	X			X		X

STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovisivi	Materiali informatici	Materiali multimediali	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	X	X	X		X	X
Storia, cittadinanza e costituzione	X	X	X		X	X
Lingua Inglese	X	X	X		X	
Lingua Francese	X	X	X		X	
Matematica	X					
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X			X	
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	X	X				
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	X	X				
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X				
DTA delle strutture ricettive	X	X				
Scienze Motorie e sportive	X					
Religione	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 a costruire un concetto positivo e realistico di sé.

<u>CORRISPONDENZA</u> <u>TRA VOTIE 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

				e 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		
10	OttimoEccellente	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.
		Ottimasocializzazione.
		Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà.
9	Molto BuonoDistinto	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.
		Frequenzaregolare.
		Buonasocializzazione.
		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.
		Frequenzaregolare.
		Buonasocializzazione.
		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.
		Frequenzanelcomplessoregolare.
		Discreta/sufficientesocializzazione.
		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	N. ORE	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	N. ORE
<p>Docente di DTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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...) <p>Docente di Religione</p>	6	<p>Docente di DTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regole da seguire e comportamenti corretti da assumere per limitare il rischio d'incidenti stradali. • Il reato di omicidio colposo stradale (art.589 cp), analisi della norma e delle aggravanti. • Protezione civile: Il concetto giuridico dell'emergenza e l'organizzazione dei poteri statali nella gestione dell'emergenza, Funzioni e poteri del Prefetto, del 	4

Le vittime innocenti delle mafie: in memoria di Don Peppe Diana	1	Sindaco e delle figure commissariali.	
Docente di Scienza degli alimenti Le Frodi alimentari	2	Docente di Religione Mens sana in corpore sano.	1
Docente di Matematica La matematica può contribuire al rispetto delle regole.	2	Docente di Scienze degli alimenti Gli effetti dell'alcool e la guida.	2
Docente di Italiano • Etimologia del termine "mafia". • La Giornata della Memoria e dell'impegno. • L'Associazione Libera. • Biografia di alcune vittime innocenti.	2	Docente di Storia Origine e ruolo della Protezione civile in Italia.	2
Docente di Storia Brigantaggio e mafie. Le mafie e la cultura mafiosa. Il contrasto alla cultura mafiosa Visione di film o video su testimoni/vittime della lotta alla mafia (es: Rita Atria, Peppino Impastato, Rosario Livatino). Esempio di video: Placido Rizzotto", "100 passi", "Io ricordo...", "Alla luce del sole".	2	Docente di Lab. Cucina e Sala/Vendita Gli effetti dell'alcool.	1
Docente di Scienze Motorie Il valore del rispetto delle regole Il valore e principi fondamentali della magna carta. Il common law. CIRCLE TIME: riflessioni personali sugli aspetti positivi e sugli aspetti da migliorare nella relazione interpersonale del gruppo classe .	1	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.	4
Docente di Francese Agenda 2030: ODD 16	1	Docente di Inglese Guidare in Italia e in Gran Bretagna: similitudini e differenze.	1
Docente di Inglese Agenda 2030: GOAL 12	1		

TOTALE ORE	18	TOTALE ORE	15

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALIE **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.

Con la legge di bilancio del 22 dicembre del 2018 le ore sono state ridotte da 400 a 210; il raggiungimento delle predette ore non costituisce per l'Anno Scolastico 2023/2024 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^a sez. C hanno svolto il percorso di alternanza attraverso la partecipazione a:

- stage presso aziende;
- moduli in orario curricolare con docenti del consiglio di classe;
- attività di orientamento in entrata, presso il nostro Istituto;
- progettispecifici 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

ITALIANO	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	MARIA ERMELINDA DI LIETO
LIBRO DI TESTO	AA.VV. "Le porte della Letteratura", Dalla fine dell'Ottocento, Ed. C. Signorelli, 2021
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>UDA/MODULO 1=TRA OTTOCENTO E NOVECENTO</u>	
➤ IL NATURALISMO E VERISMO:	
➤ G. Verga :biografia, poetica, opere;	
➤ <i>Il ciclo dei vinti e l'ideale dell'ostrica</i> ;	
➤ "Rosso Malpelo";	
➤ L. Capuana : vita, poetica, opere ;	
➤ "Il medico dei poveri";	
➤ <u>UDA/MODULO 2 = IL DECADENTISMO</u>	
➤ La poesia francese nel Secondo Ottocento	
➤ C. Baudelaire e la nascita della poesia moderna	
➤ P. Verlaine "Arte poetica";	
➤ G. D'Annunzio : biografia, poetica, opere;	
➤ <i>D'Annunzio e l'arte della comunicazione</i>	
➤ G. Pascoli : biografia, poetica, opere;	
➤ <i>X Agosto</i>	
➤ <u>UDA/MODULO 3= LA CRISI DELLA SOGGETTIVITA'</u>	
➤ G. Ungaretti : biografia, poetica, opere;	
➤ "Fratelli"	
➤ Italo Svevo , biografia, poetica, opere;	
➤ "La Coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta	
➤ L. Pirandello , biografia, poetica, opere;	
➤ "Uno, nessuno e centomila".	
➤ DA COMPLETARE	
➤ <u>UDA/MODULO 4= L'EMETISMO FRA LE DUE GUERRE'</u>	
➤ S. Quasimodo: vita, poetica, opere	
➤ <i>Ed è subito sera</i> ;	
➤ E. Montale: vita, poetica, opere	
➤ <i>I limoni</i> ;	
Ed. Civica: Etimologia termine Mafia, l'Associazione Libera, Biografia G. Falcone, G. Borsellino	

STORIA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	MARIA ERMELINDA DI LIETO
LIBRO DI TESTO	V. Calvani, "Storia e Progetto.", Il Novecentooggi, Mondadori Scuola, 2019
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><u>UDA / MODULO 1 = L'ITALIA POST-UNITARIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> > La seconda rivoluzione industriale > La sinistra al potere > Il Brigantaggio > L'assassinio di Umberto I <p><u>UDA / MODULO 2 = L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA ED IMPERIALISTA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> > Il Governo di G. Giolitti: politica interna ed estera > Un clima di tensione tra le nazioni europee > "Revanscismo" in Francia > "Pangermanesimo" in Germania <p><u>UDA / MODULO 3 = LA PRIMA GUERRA MONDIALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> > Le cause politiche, economiche e culturali; > L'entrata in guerra dell'Italia > Il 1917: uscita dal conflitto della Russia, entrata in Guerra USA, disfatta di Caporetto > Diaz sostituisce Cadorna e la battaglia di Vittorio Veneto > La "Vittoria Mutilata" > La Conferenza di Parigi e la "pace instabile" <p><u>UDA / MODULO 4 = L'ETA' DEI TOTALITARSMI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> > La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin; > Il fascismo in Italia; > Il 1929 e la prima crisi globale > Il nazismo in Germania <p><u>UDA / MODULO 5 = LA SECONDA GUERRA MONDIALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> > Il "patto d'acciaio" tra Mussolini ed Hitler, il patto Molotov-Ribbentrop; > L'invasione della Polonia > L'Italia entra in guerra, > Il bombardamento dell'Inghilterra; > L'operazione Barbarossa; > I campi di concentramento tedeschi > L'asse Roma-Berlino-Tokyo; > L'entrata in guerra degli USA > L'armistizio in Italia del 1943: il Governo Badoglio, la Repubblica di Salò e lo sbarco degli Alleati; > Il ruolo dei partigiani e la Liberazione dell'Italia > Lo sbarco in Normandia > Il bombardamento del Giappone > La divisione della Germania > Il piano Marshall <p><u>UDA / MODULO 6 = IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E IL MONDO MULTIPOLARE</u></p> <p>Attività di potenziamento di storia : vedere allegato</p> <p>Ed. Civica: "La Resistenza nel cuore"; Origine e ruolo della Protezione Civile in Italia</p>	

LINGUA E CULTURA INGLESE
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **AVINO MARIA**

LIBRO DI TESTO Dal Testo :**DailySpecials**

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:

UDA 1 Sommeliers and Bartenders (Unit 11)

- The sommelier's job and sensory analysis of wine
- Mixing Cocktails: basic bartending techniques
- Cocktail categories (Ph)
- Mixing techniques (Ph)
- Top five Bartender's skills (Ph)

UDA 2 WINE

- Wine making techniques
- Wine Tasting
- Pairing food and wine (Ph)
- Wine Appellations (Ph)

UDA 3 Healthy Eating (Unit 10)

- Mediterranean Diet
- Food Pyramid

UDA 4 Safety in the Catering Industry(Unit 14)

- Food Safety: HACCP System
- HACCP: Preliminary tasks and Principles(Ph)

UDA 5 Banqueting and Catering (unit 12)

- Banquets
- The Banquets Manager's Job

LINGUA E CULTURA FRANCESE
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **CRISTINA D'AVENIA**

LIBRO DI TESTO **PASSION SALLE ET BAR**

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:

UDA 1 - LA GASTRONOMIE EN FRANCE

- Le vin: origines, service et dégustation.
- Le champagne
- La bière
- Les habitudes alimentaires des Français
- Des spécialités régionales
- Des produits typiques
- Auguste Escoffier

UDA - BAR ET BARMAN

- Les boissons non alcoolisées
- Les boissons chaudes
- Les apéritifs
- Les digestifs et liqueurs
- Les cocktails

UDA 3 - LES PRINCIPES NUTRITIFS

- Les sept groupes des aliments
- Les macronutriments
- Les micronutriments

UDA 4 - LA SÛRETÉ ET L'HYGIÈNE

- Le système HACCP
- HACCP: la mise en place
- HACCP: les principes

UDA 5 - L'ALIMENTATION ÉQUILBRÉE

- La pyramide alimentaire
- Le régime méditerranéen
- Les régimes végétariens
- Slow Food et Fast Food

UDA 6 - LES PIÈGES DE L'ALIMENTATION

- L'obésité
- La boulimie et l'anorexie

MATEMATICA CLASSE 5 C	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	Malafrente Annunziata
LIBRO DI TESTO	Colori della Matematica
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>	
<p><u>MODULO 1 Enti fondamentali della geometria piana</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Figure elementari della geometria piana. ➤ Misura di grandezze: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Pitagora. ➤ Prove in valsi in erenti agli argomenti trattati. ➤ L'importanza e la bellezza del numero pi greco. <p><u>MODULO 2 Richiami e complementi sulle equazioni e disequazioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Equazioni di primo grado. ➤ Principi di equivalenza per le equazioni. ➤ Equazioni di secondo grado. ➤ Disequazioni di primo e secondo grado. ➤ Disequazioni fratte di primo e secondo grado. ➤ La parabola e le equazioni di secondo grado. ➤ Percentuali, sconti e proporzioni. <p><u>MODULO 3 Dati e previsioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dati e Previsioni: indagine statistica, rilevazione dei dati, serie e seriazione statistica. ➤ Rappresentazione grafica dei dati: diagrammi cartesiani, istogrammi, aerogrammi. <p><u>MODULO 4 Studio di funzione (solo funzionalirazionali intere e fratte)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funzione razionali intere e fratte. ➤ Concetto di dominio. ➤ Studio del segno di una funzione. ➤ Rappresentazione nel piano della funzione esponenziale attraverso costruzioni di punti. ➤ Intersezione con gli assi. <p><u>MODULO 5 Limiti di una funzione reale di una variabile reale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Limiti di funzione finiti ed infiniti. ➤ Forma indeterminata infinito su infinito e zero su zero (solo regola di calcolo). ➤ Forme indeterminate di funzioni polinomiali: infinito per zero, infinito meno infinito. 	

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE **ALBANO PATRIZIA**

LIBRO DI TESTO **ALIMENTAZIONE OGGI** - Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita

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:

MODULO1-Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare - Fattori tossici e contaminazione alimentare: Micotossine – Fitofarmaci – Metalli pesanti – Radionuclidi – Zoofarmaci – Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti.

MODULO2-Contaminazione biologica degli alimenti: i prioni (BSE) – virus - batteri – fattori ambientali e crescita batterica – tossinfezioni alimentari - funghi microscopici – le parassitosi.

MODULO3-Novelfoods.

MODULO4 -Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo – Tipologie di ristorazione – Neoristorazione – La ristorazione di servizio – Servizio di gestione ed erogazione dei pasti – I diversi tipi di legame – Formulazione dei menu – Qualità percepita – La mensa scolastica – La mensa aziendale – La ristorazione nelle case di riposo – La ristorazione ospedaliera.

MODULO5 -Controllo, qualità e sicurezza alimentare: sistemi di gestione, pacchetto igiene, sistema HACCP e piano di autocontrollo, gestione dei CCP, le frodi alimentari, le produzioni di qualità ed i marchi di tutela.

MODULO6-La dieta nelle diverse fasi fisiologiche: nascita, neonato, lattante, bambino, adolescente, adulto – Dieta in gravidanza – Dieta della nutrice – Dieta nella terza età, raccomandazioni nutrizionali – le piramidi alimentari – Diete e benessere - I vari tipi di dieta: mediterranea, vegetariana, dieta dello sportivo.

MODULO7-La dieta in condizioni patologiche: malattie epatiche: epatite e cirrosi, malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi, diabete mellito, obesità, gotta ed iperuricemia, osteoporosi.

MODULO8-Allergie e intolleranze: le reazioni avverse al cibo – Allergie ed intolleranze alimentari – Intolleranza al lattosio – Celiachia – Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

MODULO9-Stile di vita e rischio tumorale – Sostanze cancerogene ed anticancerogene presenti negli alimenti – Ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori – Disturbi alimentari: Anoressia e bulimia nervosa.

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 	

CUCINA
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	MARESCA ALFONSO
LIBRO DI TESTO	CHEF CON MASTER LAB

I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE E IL LORO IMPIEGO

UD 1

Il settore food nelle forme ristorative;

UD 2

Il settore food certificato;

CONTENUTI

Il settore food certificato

- Gli alimenti di qualità
- Agricoltura biologica
- Agricoltura biologica.
- La certificazione di qualità DOP- IGP- STG- PAT
- Il disciplinare di produzione
- Gamme alimentari
- Una certificazione, una garanzia: l'assenza di glutine
- Alcune dichiarazioni particolari

Modulo 2

IL MENU' TRA TECNICA, ARTE E INFORMATICA

UD 1

Il menu tra funzioni e tipologie;

UD 2

Il menu, la ricetta e le portate;

CONTENUTI

Il menu funzioni e tipologie

- Il menù : strumento indispensabile
- Le tipologie di menù nelle forme ristorative
- I menù a scelta
- Il menù fisso
- Una proposta particolare: il piatto unico o light lunch

Modulo 3

La dieta equilibrata

UD 1

La dieta equilibrata nelle forme ristorative

U.D.A. 2

Le diete e gli stili di vita.

CONTENUTI

La dieta equilibrata nelle forme ristorative

- Un'alimentazione sana e corretta
- I menù bilanciati nella ristorazione collettiva
- I menù bilanciati nella ristorazione commerciale
- I condimenti
- Km. 0
- Etichetta
- Differenza tra scadenza e "da consumarsi preferibilmente"

Le diete e gli stili di vita

- La dieta mediterranea e la cucina salutistica
- Le diete alternative
- Le allergie e le intolleranze alimentari

- Il morbo celiaco

DIDATTICA LABORATORIALE

- Tortino di Patate con cuore di Baccalà e Provola - Deliziosa con crema e nocciole
- Falda di salmone al vapore glassata all'aceto balsamico in salsa maionese
tornite Verdure
- Turbante di branzino con julienne di verdure dorate all'emulsione di prezzemolo
pomodorini e tonno con patate Gaufrettes Filetto di spigola
- Risotto mantecato con cozze, salsiccia e salpicon di patate profumate al finocchio selvatico
alle more con riccioli di cioccolato fondente in salsa di fichi. Bavarese
- Sformatino di alici e scarole ai pinoli in coulisse di pomodoro e crostini di pane. Rondelle di
Carote trifolate
- Sedanini trafile di bronzo con mazzancolle, funghi e provolone piccante profumati all'aneto selvatico.
Panna cotta alla vaniglia con coulisse di lamponi e gelatina alla menta.
- Arancini di patate con cozze in crema di peperone rosso al profumo di maggiorana. Bianco di
polpo affogato in vellutata di ceci al rosmarino guarnito con vinaigrette di pomodoro e olive nere.
- Zucchine trifolate
- Pacchero Ripieno e fritto - Pizzette - Arancini -Crocchè.
- Paccheri di Gragnano al ragù di scorfano e fiori di zucca.
- Tortino al cioccolato con cuore morbido in salsa di arance rosse.
- Carpaccio di gamberi con zucchine grigliate, pomodori canditi e lamelle di parmigiano. Filetto di
spigola in crosta di patate ammorbidito all'olio d'oliva e profumato al rosmarino. Quadrucchi di verdure
saltate.
- Lasagnette salmonate con julienne di zucchine croccanti e mandorle tostate.
- Tagliatelle gialle con funghi salsiccia e piselli - Tortino al cioccolato
- QuicheLorraine. Millefoglie di maiale con verdure

**DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE **DONATELLA RESCIGNO**

LIBRO DI TESTO **TUTTO COMPRESO 3 – F. Cammisa – P. Matrisciano – M. Micelli**

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:

UDA 1 - IL MARKETING

- Tecniche di marketing turistico
- Il marketing mix
- Il piano di marketing

UDA 2 - IL MARKETING TERRITORIALE

- Il marketing turistico territoriale
- I prodotti a chilometro zero
- La normativa italiana

UDA 3 - LA NORMATIVA DI SETTORE

- La normativa nazionale
- La normativa europea
- Il diritto alla salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro
- L'igiene alimentare e la tutela del consumatore

UDA 4 - LA COSTITUZIONE E GLI ORGANI COSTITUZIONALI

- I Principi Costituzionali
- Gli Organi Costituzionali
- Diritti e doveri dei cittadini

UDA 5 - AGENDA 2030

- Lo sviluppo sostenibile
- I global goals

SCIENZE MOTORIE	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	ALFONSO MARRAZZO
LIBRO DI TESTO	IN MOVIMENTO FONDAMENTI DI SCIENZE MOTORIE VoL.A
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><u>MODULO 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'estetica del movimento nel gesto atletico <p><u>MODULO 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il benessere del corpo e della mente attraverso l'attività fisica <p><u>MODULO 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La messa in essere dell'esercizio fisico o di qualsiasi forma di allenamento per contrastare i ritmi frenetici e lo stress della vita <p><u>MODULO 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lo sport come attività formativa e rafforzamento dell'autostima <p><u>MODULO 5</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il professionismo e la professionalità nello sport come aspetto sociale <p><u>MODULO 6</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lo sport come riscatto sociale e accomunanza tra popoli 	

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	GIGLIO ANNAMARIA
LIBRI DI TESTO	NUOVO HOTEL ITALIA VOL. 5 – LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA
CONTENUTI DELPROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
<u>UDA 1- IL TURISMO</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ IL turismo moderno ➤ Turismo e diritto ➤ Turismo e diversità 	
<u>UDA 2 - IL PACCHETTO TURISTICO</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La costruzione di un pacchetto turistico ➤ Le caratteristiche dei pacchetti turistici 	
<u>UDA 3 -TURISMO SOSTENIBILE</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ecoturismo E Turismo Responsabile ➤ Il Turismo Accessibile 	
<u>UDA 4 - IL MARKETING</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il marketing in hotel ➤ Il marketing territoriale ➤ Il marketing digitale 	
<u>UDA 5 - IL REVENUE MANAGEMENT</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ IL revenue management e l'albergo albergo ➤ Gli indicatori di performance in albergo ➤ La segmentazione e il pricing 	

RELIGIONE
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **DE PRISCO ROSANNA**

LIBRO DI TESTO **ITINERARI 2.0** di Michele Contadini Ed.Elledici

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:

MODULO PRIMO

- Cambiare, rinnovarsi, convertirsi.
- Le scelte e i valori.
- Vivere la vita.

MODULO SECONDO

- Libertà e responsabilità.
- Coscienza umana e Legge divina.
- Speranza e impegno

MODULO TERZO

- Fede e scienza : dal pregiudizio al dialogo.
- La Chiesa e il dialogo con la scienza.
- Scienza e fede non sono nemiche.

MODULO QUARTO

- La Chiesa e il dialogo interreligioso.
- Le religioni monoteiste in dialogo.
- Il Dio che salva.

MODULO QUINTO

- Rilevanza personale e sociale del lavoro.
- Il lavoro e l'uomo nel piano di Dio.
- L'impegno per superare la crisi.

MODULO SESTO

- Eventi di storia della Chiesa nell'età contemporanea.
- La Shoah: distruzione di un popolo.
- Le principali tradizioni del nostro paese. Campania: terra di tradizioni.

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 direttamente in originale (formato Word) dalla cartellina contenente tutti gli atti relativi alla classe, e/o in alternativa dai commissari interni.

Griglie di valutazione PROVE SCRITTE

PRIMA PROVA – SECONDA PROVA (proposta)

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A**INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)**

INDICATORE 1	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	1 -8	9-11	12-14	15-17	18-20	
INDICATORE 2	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	1 -8	9-11	12-14	15-17	18-20	
INDICATORE 3	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 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	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	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	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)						/100
VOTO IN VENTESIMI						/20
testo.	(Max10pt)	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

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	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	1 -8	9-11	12-14	15-17	18-20	
INDICATORE 2	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	1 -8	9-11	12-14	15-17	18-20	
INDICATORE 3	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 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 15pt)	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 ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (Max 15pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	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 (MAX 100)/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	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	1 -8	9-11	12-14	15-17	18-20	
INDICATORE 2	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	1 -8	9-11	12-14	15-17	18-20	
INDICATORE 3	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	1 -8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. (Max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (Max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (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 (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI/20

LEGENDA:

SC = Scarso

M = Mediocre

S/S+ = Sufficiente/Più che suff.

B/D = Buono/Distinto

O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA			
INDICATORI	DESCRIZIONE	Punteggio max per ogni indicatore	Valutazione attribuita
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 della disciplina	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 Adeguate: 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

Esame di Stato 2023/2024-Commissione N°

Alunno _____ classe _____ data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 30/04/2024**

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteraturaitaliana	Di Lieto Maria Ermelinda	
Storia	Di Lieto Maria Ermelinda	
Lingua Inglese	Avino Maria	
Lingua Francese	D'Avenia Cristina	
Matematica	MalafrenteAnnunziata	
Scienza e culturadell'alimentazione	Albano Patrizia	
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	Buonfiglio Renato	
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Maresca Alfonso	
DTA dellastrutturaricettive	Rescigno Donatella	
ScienzeMotorie e sportive	Marrazzo Alfonso	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	GiglioAnnamaria	
Religione	De PriscoRosanna	
Sostegno	Coppola Filomena	
Sostegno	Fasolino Rosa	

Il Coordinatore di classe **Prof. BUONFIGLIO RENATO**

Il Dirigente Scolastico **Prof. Alessandro FERRAIUOLO**
