



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)

I.P.S.S.E.O.A. - "TEN. CC. MARCO PITTONI"-PAGANI

Prot. 0003040 del 03/05/2024

V (Uscita)

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 B

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

Settore: ***ENOGASTRONOMIA indirizzo CUCINA***

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. 3040/V del 3 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 DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG. 10
---	---------

COMMISSARI D'ESAME (D. M. 26 GENNAIO 2024 N. 10)	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 2024	PAG. 26
--	---------

PARTE VI

ALLEGATI

GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	PAG. 42
---	---------

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	PAG. 45
---	---------

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO A O.M. n.55 del 23 marzo 2024)	PAG. 46
--	---------

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.

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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Profilo della classe

La classe 5^B indirizzo enogastronomia, settore CUCINA, risulta formata da ventuno alunni, tra cui tre alunni che seguono una programmazione differenziata come previsto dall' Ordinanza Ministeriale n. 90 del 21/05/2001 art. 15 comma 4 e 5. 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 DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Noschese Raffaella
Storia	Noschese Raffaella
Matematica	Serio Carmela
Lingua inglese	Tortora Ennio
Lingua francese	Senatore Laura
DTA delle struttura ricettive	Civale Anna
Scienza e cultura dell'alimentazione	Novi Antonio
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Errichiello Michele
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	D'Onofrio GiovanniBattista
Lab. di servizi enogastronomici Accoglienza Turistica	Battipaglia Antonio
Scienze Motorie e sportive	Tirelli MariaPia
Religione	De Prisco Rosanna
Sostegno	Petti Anna
Sostegno	Fasolino Rosa
Sostegno	Petti Anna
Rappresentanti GENITORI	Rappresentanti ALUNNI
=====	D'AURIA Anna
=====	CARRATURO Martina

Commissari d'Esame (D.M. 26 gennaio 2024 n.10)

Disciplina	Docente
Materie letterarie	COMMISSARIO ESTERNO
Matematica	COMMISSARIO ESTERNO
Lingua inglese	COMMISSARIO ESTERNO
Lingua francese	LAURA SENATORE
Scienza e cultura dell'alimentazione	ANTONIO NOVI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	MICHELE ERRICHIELLO

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 ato rio	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
Lab. di servizi enogastronomici Accoglienza Turistica	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
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				
Lab. di servizi enogastronomici Accoglienza Turistica	x	x	x	x	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.

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO DI CONDOTTA		
10	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 sè 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
Educazione alla legalità e contrasto alle mafie Esercizio concreto della cittadinanza nella quotidianità della vita scolastica	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.	Formazione di base in materia di protezione civile ed educazione stradale	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

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	
<p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI</p> <p>PER DISCIPLINA</p> <p>Docente di DTA:</p> <p>Norme giuridiche e regole sociali Caratteri delle norme giuridiche</p> <p>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)</p> <p>FENOMENI DI CRIMINALITÀ ECONOMICA (CORRUZIONE, EVASIONE, RICICLAGGIO, ESTORSIONI, USURA...)</p>	<p>N. OR E PER DI SCI- PLI NA</p> <p>6</p>	<p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI</p> <p>PER DISCIPLINA</p> <p>Docente di Scienze motorie</p> <p>Contenuti:</p> <p>posizione alla guida</p> <p>segnali di pericolo</p> <p>segnali di precedenza; norme sulla precedenza</p> <p>segnali di divieto</p> <p>segnali di obbligo</p> <p>segnali di indicazione e pannelli integrativi</p> <p>segnali luminosi, segnali orizzontali; fermata, sosta e definizioni stradali</p> <p>Esercitazioni di orientamento geografico,</p>	<p>N. ORE PER DI SCI- PLI NA</p> <p>4</p>

<p>Docente di Religione</p> <p>Le vittime innocenti delle mafie: in memoria di Don Peppe Diana</p> <p>Docente di Scienza degli alimenti</p> <p>Le Frodi alimentari</p> <p>Docente di Matematica:</p> <p>La matematica può contribuire al rispetto delle regole</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> <p>Biografia di alcune vittime innocenti</p> <p>Docente di Storia:</p> <p>Brigantaggio e mafie</p> <p>Le mafie e la cultura mafiosa</p> <p>Il contrasto alla cultura mafiosa</p> <p>VISIONE DI FILM O VIDEO SU TESTIMO- NI/VITTIME DELLA LOTTA ALLA MAFIA(ES: RITA ATRIA, PEPPINO IMPASTATO, ROSARIO LIVATINO)</p> <p>Esempio di video: Placido Rizzotto”, “100 passi”, “Io ricordo...”, “Alla luce del sole”</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>con introduzione e uso delle carte</p> <p>Docente di DTA:</p> <p>Regole da seguire e comportamenti corretti da assumere per limitare il rischio d’incidenti stradali.</p> <p>Il reato di omicidio colposo stradale (art.589 cp), analisi della norma e delle aggravanti.</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 Storia</p> <p>Origine e ruolo della Protezione civile in Italia.</p> <p>Docente di Scienze degli alimenti</p> <p>Gli effetti dell’alcool e la guida</p> <p>Docente di Lab. Cucina e Sala/Vendita</p> <p>Gli effetti dell’alcool</p> <p>Docente di Religione</p> <p>Mens sana in corpore sano</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>2</p>
---	---	--	----------------------------

<p>Docente di Scienze Motorie</p> <p>IL VALORE DEL RISPETTO DELLE REGO-</p> <p>LE Valore e principi fondamentali della Magna Carta. Il common law.</p> <p>Es: CIRCLE TIME: riflessioni personali sugli aspetti positivi e sugli aspetti da migliorare nella relazione interpersonale del gruppo classe .</p> <p>Docente di Francese</p> <p>I logo</p> <p>Docente di Inglese</p> <p>Le denominazioni</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>Docente di Inglese</p> <p>Guidare in Italia e in Gran Bretagna: similitudini e differenze</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
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 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[^] sez. B** 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

<u>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</u>	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof.ssa NOSCHESI RAFFAELLA
LIBRO DI TESTO	LA MIA NUOVA LETTERATURA vol. 3 A. Roncoroni - M.M. Cappellini - E. Sada, ed. C. Signorelli 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:	
<u>U.D.A. 1 NATURALISMO E VERISMO</u>	
<p>Il contesto storico Il Positivismo Poetica naturalista Poetica verista</p> <p>Giovanni Verga: biografia, opere, personalità, poetica Scelta di pagine da leggere e analizzare</p> <p>Le novelle ROSSO MALPELO LA LUPA LA ROBA.</p> <p>I Malavoglia TRAMA DEL ROMANZO LA FAMIGLIA MALAVOGLIA (cap. I) L'ADDIO DI 'NTONI (cap. XV)</p> <p>Mastro-don Gesualdo LA MORTE DI GESUALDO (parte IV, cap. V)</p>	
<u>U.D.A. 2 SIMBOLISMO E DECADENTISMO</u>	
<p>Il contesto storico Poeti simbolisti Romanzieri decadenti Il romanzo</p> <p>Charles Baudelaire I fiori del male CORRISPONDENZE L'ALBATRO</p> <p>Oscar Wilde Il ritratto di Dorian Gray TRAMA DEL ROMANZO LA BELLEZZA COME UNICO VALORE (cap III) DORIAN GRAY UCCIDE L'AMICO BASIL (cap. XIII)</p> <p>Gabriele D'Annunzio: biografia,, opere, personalità, poetica Scelta di pagine da leggere ed analizzare</p> <p>Il piacere TRAMA DEL ROMANZO ANDREA SPERELLI (cap. I, 2)</p> <p>Alcyone LA PIOGGIA NEL PINETO vv. 1 -33</p> <p>Giovanni Pascoli: biografia, opere, personalità, poetica</p>	

Scelta di pagine da leggere ed analizzare

Myricae

NOVEMBRE

LAVANDARE

X AGOSTO

TEMPORALE

IL LAMPO

IL TUONO

I Canti di Castelvechio

LA MIA SERA

NEBBIA

Il Fanciullino

“...E’ DENTRO DI NOI UN FANCIULLINO”

U.D.A. 3

IL ROMANZO TRA ‘800 E ‘900

Il contesto storico

Il genere del romanzo e la sua evoluzione

Italo Svevo: biografia, opere, personalità, poetica

scelta di pagine da leggere ed analizzare

La coscienza di Zeno, contenuto del romanzo

PREFAZIONE E PREAMBOLO

L’ULTIMA SIGARETTA

LO SCHIAFFO DEL PADRE

IL FIDANZAMENTO DI ZENO

Una vita, contenuto del romanzo

Senilità, contenuto del romanzo

Luigi Pirandello: biografia, opere, personalità, poetica

scelta di pagine da leggere ed analizzare

Le Novelle per un anno

LA PATENTE

CIAULA SCOPRE LA LUNA

Il fu Mattia Pascal, contenuto del romanzo

LA NASCITA DI ADRIANO MEIS (cap. VIII)

Uno, nessuno e centomila, contenuto del romanzo

UN PICCOLO DIFETTO

Sei personaggi in cerca d’autore, contenuto dell’opera

L’INGRESSO IN SCENA DEI PERSONAGGI

L’umorismo

IL SENTIMENTO DEL CONTRARIO

<u>STORIA</u>	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof.ssa NOSCHESE RAFFAELLA
LIBRO DI TESTO	ABITARE LA STORIA G.Borgognone – D. Carpannetto, ed.scolastiche Bruno Mondadori
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 IL MONDO E L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO	
L'epoca della società di massa L'evoluzione del concetto di massa Produzione e consumi di massa La razionalizzazione produttiva: H. FORD Il concetto di SUFFRAGIO SOCIALISMO e NAZIONALISMO AGENDA 2030, OBIETTIVO 3 IL MIGLIORAMENTO DELLE CONDIZIONI DI VITA. La situazione mondiale agli inizi del Novecento, caratteri generali AGENDA 2030, OBIETTIVO 1 IMMIGRATI NEL PRIMO NOVECENTO L'Italia nell'età giolittiana Definizione di populismo	
U.D.A. 2 DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE ALLA GRANDE CRISI	
LA PRIMA GUERRA MONDIALE Le trincee, triste simbolo della Grande Guerra Le nuove guerre: l'evoluzione dei conflitti nel XXI secolo La propaganda di Guerra La tecnologia al fronte.	
LA RIVOLUZIONE RUSSA, dalla Russia degli zar alla Russia di Putin Lenin, il padre della Rivoluzione d'Ottobre Socialismo e comunismo due concetti intrecciati Lo stalinismo in Unione Sovietica Stalin: l'uomo d'acciaio Il concetto di TOTALITARISMO L'URSS da Brežnev a Gorbačëv La crisi sovietica e lo scioglimento dell'URSS Il disastro di Černobyl, AGENDA 2030 OBIETTIVO 3. Il conflitto in Ucraina.	
LO SCENARIO MONDIALE NEL PRIMO DOPOGUERRA Dai diritti civili ai diritti sociali Il quadro politico europeo nel primo dopoguerra GANDHI: la grande anima dell'India AGENDA 2030, OBIETTIVO 10 Xenofobia e Antisemitismo (il KU KLUX KLAN)	
LA CRISI DEL DOPOGUERRA E L'ASCESA DEL FASCISMO IN ITALIA L'antipolitica di ieri e di oggi LA CRISI DEL VENTINOVE E IL NEW DEAL Roosevelt, artefice del nuovo corso La crisi del ventinove ed i meccanismi finanziari AGENDA 2030, OBIETTIVO 8 la grande recessione del 2008	

<u>LINGUA INGLESE</u>	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof. TORTORA ENNIO
LIBRO DI TESTO	Daily Specials , P.A. Caruso - A. Piccigallo ed. Le Monnier Top class , A. Bennet, ed. Hoepli
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>UNIT 1 “SOMMELIERS AND BERTANDERS”</u> Mixing cocktails Bartending techniques/ Workstation</p> <p><u>UNIT 2 “NUTRITION”</u> The Food Pyramid The Mediterranean Diet Slow Food/ Fast Food Nouvelle Cuisine</p> <p><u>UNIT 3 ”ORGANIZING BANQUETS “</u> Banqueting and Catering Table arranging for functions</p> <p><u>UNIT 4 ”WINE”</u> Types of wine Matching food and Wine</p> <p><u>UNIT 5 ”SAFETY IN THE CATERING INDUSTRY”</u> Safety at Work The HACCP System</p>	
<u>EDUCAZIONE CIVICA:</u>	
<p>Goal 12 (12.5-6)” ‘Ensure sustainable production and consumption”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● recycling’. <p>Goal 11 (11.2/3):” Transport:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Delivering goods. 	

MATEMATICA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof.ssa SERIO CARMELA
LIBRO DI TESTO	I COLORI DELLA MATEMATICA , ed. bianca Vol A
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.D.A. 1 Enti fondamentali della geometria piana	
<p>Figure elementari della geometria piana.</p> <p>Misura di grandezze; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Pitagora</p> <p>Prove invalsi inerenti agli argomenti trattati.</p> <p>L'importanza e la bellezza del numero pi greco.</p> <p>Successione di Fibonacci (il bello, la matematica e i numeri di Fibonacci).</p> <p>Formula di Gauss per la somma dei primi cento numeri.</p>	
U.D.A. 2 Richiami e complementi sull'equazioni e disequazioni	
<p>Equazioni di primo grado intere e fratte</p> <p>Problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado</p> <p>Equazioni di secondo grado</p> <p>Disequazioni di primo e secondo grado intere</p> <p>Disequazioni fratte di primo e secondo grado</p> <p>La parabola e le equazioni di secondo grado</p> <p>Utilizzo delle proporzioni in cucina: cambio delle dosi, cambio dello stampo.</p>	
U.D.A. 3 STUDIO DI FUNZIONE	
<p>Concetto di funzione reale di una variabile reale</p> <p>Funzione razionale intera lineare</p> <p>Grafico della funzione quadratica</p> <p>Grafico della funzione fratta</p> <p>Leggenda dei chicchi di riso cenni del grafico della funzione esponenziale tramite punti</p>	

Concetto di dominio

Studio del segno di una funzione

Intersezione con gli assi (solo calcolo)

U.D.A. 4 Argomenti trasversali

La matematica può contribuire al rispetto delle regole.

Agenda 2030.

<u>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</u>	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof.ssa CIVALE ANNA
LIBRO DI TESTO	TUTTO COMPRESO, VOL. 3, F. Cammisa - P. Matrisciano, ed. Mondadori
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
<p>In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in tre percorsi interdisciplinari:</p>	
<p><u>MODULO PRIMO</u> <u>IL MERCATO TURISTICO</u> Turismo ed economia Le dinamiche del turismo Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p>	
<p><u>MODULO SECONDO</u> <u>IL MARKETING</u> Tecniche di marketing turistico Il piano di marketing.</p>	
<p><u>MODULO TERZO</u> <u>IL MARKETING TERRITORIALE</u> Il marketing turistico territoriale I prodotti a chilometro zero Il piano di marketing territoriale.</p>	
<p><u>MODULO QUARTO</u> <u>LA GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN</u> La pianificazione strategica e la programmazione Il budget Il business plan.</p>	
<p><u>EDUCAZIONE CIVICA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● La corruzione. ● La confisca dei beni come strumento di contrasto e di lotta alla mafia. 	

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof. NOVI ANTONIO
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.D.A. 1 Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari	
U.D.A. 2 Sicurezza Alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti	
U.D.A. 3 Sistema Haccp e qualità degli alimenti	
U.D.A. 4 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e condizioni patologiche	
U.D.A. 5 Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo	

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **prof. ERRICHELLO MICHELE**

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

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA e VENDITA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof. D'ONOFRIO GIOVANNI BATTISTA
LIBRO DI TESTO	SALA BAR SMART per CUCINA O. Galeazzi ed. HOEPLI
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>L'azienda enogastronomica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di aziende enogastronomiche. • Il reparto sala. • Il bar. • La sicurezza. 	
<p>Analisi sensoriale e degustazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'analisi delle caratteristiche organolettiche. • La sommellerie. • L'abbinamento cibo vino. 	
<p>Operare davanti al cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cucina di sala. • I cocktails. • L'evoluzione del bere miscelato. 	

LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof. BATTIPAGLIA ANTONIO
LIBRO DI TESTO	Nuovo Hotel Italia- Giani, D'Amico, De Rinaldis, 5[^] anno, ed. 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:	
<p>Unità 0 I siti Unesco Il Patrimonio Mondiale dell'Umanità in Italia I siti Unesco in Campania Il turismo</p>	
<p>Unità 1 Il turismo moderno. L'evoluzione del turismo moderno. Il turismo del XXI secolo. Turismo e diritto. Turismo e Costituzione. La regolamentazione del turismo. Turismo e diversità. L'incontro tra diversità nel turismo. Il turismo culturale inclusive.</p>	
<p>Unità 2 Progettazione e avvio dell'impresa ricettiva: diventare imprenditori dell'ospitalità; l'attitudine imprenditoriale; l'idea imprenditoriale; il prodotto alberghiero.</p> <p>Il business model: dall'idea imprenditoriale al business model; il business model canvas; l'elevator pitch; l'apertura dell'impresa; le forme giuridiche di impresa; l'imprenditorialità femminile; la registrazione dell'impresa; la sicurezza in azienda.</p>	
<p>Unità 3</p> <p>Il marketing Il mercato turistico; il marketing turistico; il marketing analitico e strategico;</p> <p>Le attività di marketing Il marketing analitico; il marketing strategico; il marketing operativo; il marketing mix; il modello delle sette P; il modello delle sei C; il controllo dei risultati; dal business plan al marketing plan; la stesura del marketing plan.</p>	

LINGUA FRANCESE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: **prof.ssa SENATORE LAURA**

LIBRO DI TESTO: **M. Zanotti / M.B. Paour “Passion chef et Pâtissier” – ed. San Marco. Appunti da altri testi.**

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:

Les boissons : Les différents types de boissons (alcoolisées, sans alcool, chaudes). Le barman et le barmaid. Les cocktails. La bière.

Le vin: Brève histoire du vin français. Les caractéristiques d'un vin: le terroir; le cépage; le millésime. Lire une étiquette du vin. La conservation du vin: la cave centrale; la cave du jour.

Les banquets : L'occasion; le lieu; l'organisation.

La nutrition : Une alimentation saine et équilibrée. Les produits biologiques et les OGM. Micro et macronutriments. La pyramide alimentaire. Les différents régimes alimentaires. Les problèmes liés à l'alimentation : allergies; intolérances alimentaires. Troubles alimentaires : Anorexie, boulimie, obésité. Alimentation et religion.

L'hygiène et la sécurité : L'hygiène personnelle et alimentaire. La méthode HACCP.

Educazione Civica: AGENDA 2030 : OBJECTIFS 16

RELIGIONE
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE
DOCENTE prof.ssa DE PRISCO ROSANNA
Itinerari 2.0, 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:
U.D.A. 1 Cambiare, rinnovarsi, convertirsi. Le scelte e i valori. Vivere la vita.
U.D.A. 2 Libertà e responsabilità. Coscienza umana e legge divina. Speranze e impegno.
U.D.A. 3 Fede e scienza: dal pregiudizio al dialogo. La Chiesa e il dialogo con la scienza. Scienza e fede non sono nemiche.
U.D.A. 4 La Chiesa e il dialogo interreligioso. Le religioni monoteiste in dialogo. Il Dio che salva.
U.D.A. 5 Rilevanza personale e sociale del lavoro. Il lavoro e l'uomo nel piano di Dio. L'impegno per superare la crisi.
U.D.A. 6 Eventi di storia della Chiesa nell'età contemporanea. La Shoah: distruzione di un popolo. Le principali tradizioni del nostro paese. Campania: terra di tradizioni.

SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof.ssa TIRELLI MARIA PIA
---------	-----------------------------------

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:

- L'Atletica Leggera:
Le discipline, le gare.
- Il Nuoto:
Le dimensioni della vasca, gli stili, le distanze delle gare.
- Lo Sci Alpino e Nordico:
Caratteristiche dei tracciati, le specialità, le distanze delle gare.
- Le diverse tipologie di allenamento.
- La struttura dei muscoli.
- Le Qualità motorie di base:
La forza, la resistenza, la velocità, l'equilibrio e la coordinazione.
- Il Doping:
L'utilizzo del 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	
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 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 ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	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	/100
VOTO IN VENTESIMI	/20
<p><u>LEGENDA:</u> SC = Scarso - M= Mediocre - S/S+ = Sufficiente/Più che suff. - B/D = Buono/Distinto - O/E = Ottimo/Eccellente</p>	

PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C

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)

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (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	/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 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 Esauritiva: 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

Allegato A griglia di valutazione della prova orale (O.M. n.55 del 22 marzo 2024)

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: 23/04/2024

Disciplina	Docente	Firma
Lingua e letteratura italiana	Raffaella Noschese	
Storia	Raffaella Noschese	
Matematica	Carmela Serio	
Lingua inglese	Ennio Tortora	
Lingua francese	Laura Senatore	
DTA delle struttura ricettive	Anna Civale	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Antonio Novi	
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Michele Errichiello	
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	Giovanni Battista D'Onofrio	
Lab. di servizi enogastronomici Accoglienza Turistica	Antonio Battipaglia	
Scienze Motorie e sportive	MariaPia Tirelli	
Religione	Rosanna De Prisco	
Sostegno	Anna Petti	
Sostegno	Rosa Fasolino	
Sostegno	Anna Petti	