

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRÌ
Prot. 0006255 del 10/05/2022
IV (Uscita)



ISTITUTO
STATALE
ISTRUZIONE
SUPERIORE

**GIUSTINO
FORTUNATO**

*"L'impegno di oggi per
l'attività di domani"*

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING
TURISMO

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
CORSI SERALI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE QUINTA Sez. **C**

INDIRIZZO : SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ART. Accoglienza turistica

ART. Servizi di sala e di vendita

Indice

1. Presentazione dell'Istituto

- 1.1 L'Istituto
- 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
- 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto
- 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

2. Indirizzi di studio

- 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto
- 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali
 - 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi
- 2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

3. Il Consiglio di classe

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

4. Composizione della Classe

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

5. Programmazione del C. d. C.

- 5.1 Obiettivi educativo-didattici trasversali
- 5.2 Strategie
- 5.3 Metodologia e strumenti didattici
- 5.4 Attività di recupero

6. Indicazioni generali attività didattica

- 6.1 Schede informative su singole discipline
- 6.2 Percorsi interdisciplinari
- 6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
- 6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

7. Valutazione

- 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
- 7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico
- 7.3 Griglie di valutazione

Allegati:

- Schede individuali per disciplina
- Griglie di valutazione prima prova scritta
- Griglia di valutazione seconda prova scritta
- Allegato A Griglia di valutazione della prova orale
- Allegato C D.M n.65/2022

1. Presentazione dell'Istituto

1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angrì quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angrì (anno di nascita 2007) dell'IPSSAR "Pittoni" di Pagani sono stati uniti, in seguito al piano di ridimensionamento scolastico che ha cambiato l'assetto delle scuole presenti sul territorio, per dar vita ad una nuova istituzione scolastica: l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giustino Fortunato".

L'Istituto attualmente consta di 43 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate, S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Angrì.

1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da un'indagine ampia, approfondita della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto emerge:

- Un gruppo di studenti è soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale è prevalentemente operaia e, in misura minore, impiegatizia (settore terziario).
- La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente.

1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

Finalità educative:

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilità per un adeguato inserimento professionale e sociale.
- Edificare, in concorso con la famiglia e con le altre agenzie educative, una coscienza critica e tollerante.
- Sviluppare il senso di solidarietà e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalità ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilità, alla fattività ed all'imprenditoria personale.

Obiettivi formativi

- Comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera.
- Conoscere, comprendere e usare linguaggi diversi (scientifico, tecnico, economico, letterario, informatico).
- Porsi correttamente problemi e prospettare soluzioni.
- Maturare e sviluppare capacità logico-deduttive.
- Saper operare autonomamente in gruppo.
- Sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.
- Riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari in sintonia con la realtà locale.
- Dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.

Priorità didattiche

L'impegno di tutti i docenti che operano nell'Istituto è quello di :

- Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate, culturali e professionali;
- Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;

- Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- Valorizzare la cultura tecnico- professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

L'eccezionale situazione vissuta dal marzo 2020 ha messo sotto i riflettori l'urgenza di attivare modalità di didattica a distanza.

Le sospensioni forzate hanno interrotto la rete quotidiana di rapporti in presenza ed è stato attivato un ambiente di insegnamento-apprendimento a distanza, garantendo il diritto allo studio e la continuità della didattica.

Si è mantenuta viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, per combattere il rischio di isolamento e di demotivazione.

La nostra comunità educante ha risposto in maniera salda, solidale e coesa, dimostrando senso di responsabilità e di appartenenza e disponibilità a riorganizzarsi repentinamente, in modo tale che la lontananza fisica non si è trasformata in abbandono per nessuno.

L'ISIS " G. Fortunato " si è prefisso di mantenere il dialogo educativo attraverso strumenti e modalità di didattica a distanza, o meglio "didattica di avvicinamento", consentendo principalmente di assicurare forme di interazione in tempo reale tra i docenti e gli studenti, funzionali a sostenere, per quanto possibile, i percorsi di apprendimento e ad affrontare insieme, come comunità educante, il difficile momento sociale e psicologico che stiamo attraversando.

In questo senso, si è inteso:

Privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente.

Valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività di didattica a distanza, osservando con continuità il processo di apprendimento e fornendo l'opportuno feedback.

Valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività di didattica a distanza.

Continuare a garantire l'informazione alle famiglie sulle attività svolte attraverso la Bachecca del registro elettronico.

2. Indirizzi di studio

2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto sono:

A. Istituto Tecnico

- Settore Economico:

1. Amministrazione, finanza e marketing

articolazione: Sistemi Informativi aziendali -

2. Turismo

- Settore Tecnologico:

1. Agraria, agroalimentare e agroindustria

art. Gestione dell'Ambiente e del Territorio

B. Istituto Professionale - Settore servizi

- Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni:

- Enogastronomia

- Enogastronomia - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

- Servizi di sala e di vendita

- Accoglienza turistica.
- Corso serale- ind. Enogastronomia

2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro 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. nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione civica (33 ore)					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	2	2
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Lab. di serv. di accoglienza turistica			6	4	4
Ore totali settimanali	32		32	32	32

**QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA-
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"**

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione civica (33 ore)					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina				2	2
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita			6	4	4
Ore totali settimanali	32		32	32	32

3. Docenti del Consiglio di classe

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
DESIDERIO ROSALBA	LINGUA INGLESE	X	X	X
GAGLIARDO MARIANNA	ITALIANO E STORIA	X	X	X
CORVINO VITTORIA	MATEMATICA	X	X	X
ANGELICCHIO GIANLUCA	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
SMALDONE TERESA	RELIGIONE	X	X	X
SELLITTI LUCIA	SC. CULT. ALIM		X	X
NAPPO SAVERIO	LAB.SERV ENO SALA			X
LA PIETRA NUNZIA	LAB. SERV. ACC.TUR	X	X	X
SIMEONE IANNOTTI ALESS.	LINGUA FRANCESE ACC			X
LUMINELLO SALVATORE	DIRITTO E TEC AMM.ACC		X	X
MOTTOLA EMMA	DIRITTO E TEC.AMM. SALA			X

CIRILLO ROSA	LINGUA FRANCESE SALA			X
ATTRUIA STEFANIA	LAB. SERV CUCINA			X
DE MAIO DANIELA	TEC COMUNICAZIONE			X
MORVILLO EMILIA	SOSTEGNO			X
FARIELLO GIANLUCA	SOSTEGNO			X

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

La Classe 5 sez.C Eno Sala e Accoglienza è composta da 22 alunni, tutti frequentanti. Essa è distinta in 2 gruppi, in quanto classe articolata; 7 alunni del settore Sala e 15 di Accoglienza. 6 maschi e 16 femmine. Nel gruppo Classe fin dal primo anno è presente un alunno diversamente abile, bene inserito nel contesto e seguito da due docenti di sostegno. La provenienza degli alunni è quella della sede della scuola, Angri, e dei paesi vicini; Sant'Antonio Abate, Scafati, Sant'Egidio del Monte Albino, Corbara. Al gruppo originario del primo anno, si sono aggiunti, al terzo anno un gruppo di alunne provenienti da un'altra sezione del nostro Istituto ed un alunno proveniente da un altro tipo di Scuola.

Gli alunni hanno progressivamente migliorato le loro performances, si sono amalgamati ed hanno evidenziato una buona capacità di interazione sociale ed umana fra di loro e con gli insegnanti.

Questa loro maturazione è stata una grande risorsa ed ha consentito ai ragazzi più fragili di inserirsi, di non essere messi da parte, di sentirsi protagonisti della vita quotidiana della Scuola.

La maggior parte di questi alunni ha già da tempo intrapreso una attività lavorativa e ciò contribuisce a vederli già adulti, sebbene così giovani, nei ragionamenti e negli atteggiamenti.

Purtroppo il periodo della emergenza covid, il lockdown, ha smorsato il loro ottimismo di prima, l'epidemia, le difficoltà economiche, le conseguenze sulla salute dei ragazzi della Classe, dei loro familiari, dei docenti, ha a loro, e a tutti, mostrato il volto triste della vita e la nostra precarietà.

4 alunni della classe sono destinatari per diverse motivazioni di PdP, Piano Didattico personalizzato. La frequenza alle lezioni, degli alunni della Classe è stata regolare per la maggior parte e, per un gruppetto, poco assidua, per diverse cause

Per quanto riguarda la partecipazione alle attività educative, l'impegno di studio, la conoscenza dei contenuti disciplinari, si possono distinguere 3 fasce di livello. Una prima fascia composta da alunni molto volenterosi, attivi e puntuali nella partecipazione e assidui nell'impegno di studio che hanno conseguito un livello di preparazione dei contenuti disciplinari completo; Una seconda fascia che è composta da alunni che hanno partecipato con un certo interesse al dialogo educativo e si sono impegnati in modo sufficiente; un terzo piccolo gruppo che ha partecipato in modo discontinuo alle

attività educative, , si è impegnato in modo opportunistico ed ha finora conseguito almeno gli obiettivi minimi dei contenuti disciplinari.

COORDINATRICE: prof.ssa ROSALBA DESIDERIO

4.2 Prospetto dati della classe

CLASSE 3^a 2019/2020	N.	CLASSE 4^a 2020/2021	N.	CLASSE 5^a 2021/2022	N.
ISCRITTI	22	ISCRITTI	22	ISCRITTI	...22..
AMMESSI		AMMESSI			
NON AMMESSI	0	NON AMMESSI	0		

5. La programmazione del Consiglio di classe

5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	X
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	X
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	X
d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	X
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	X
Costruzione del sé	
a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	X
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	X
c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	X
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	X
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.	X
f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	X

g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	X
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	X

5.2 Strategie

Il Consiglio di Classe, al fine di raggiungere gli obiettivi sopraindicati, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate
- monitorare le assenze ed i ritardi

5.3 Metodologia e strumenti didattici

A seguito dell'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 l'istituto ha adottato la Didattica Digitale Integrata, metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che ha integrato o, in condizioni di emergenza, ha sostituito, la tradizionale esperienza di scuola in presenza con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie.

Nel corso dell'anno scolastico **2019/2020**, con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curriculum scolastico, ha altresì implementato la piattaforma GSUITE, in particolare Meet per le lezioni sincrone e CLASSROOM per la consegna dei compiti e del materiale di studio durante le lezioni asincrone.

Tali forme di didattica a distanza hanno avuto due significati:

- da un lato, hanno sollecitato l'intera comunità educante, nel novero delle responsabilità professionali e, prima ancora, etiche di ciascuno, a continuare a perseguire il compito sociale e formativo del "fare scuola", ma "non a scuola" e del fare, per l'appunto, "comunità". Mantenere viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, combatte il rischio di isolamento e di demotivazione;
- dall'altro lato, è stato essenziale non interrompere il percorso di apprendimento. La declinazione in modalità telematica degli aspetti che caratterizzano il profilo professionale docente, ha fatto sì che si potesse continuare a dare corpo e vita al principio costituzionale del diritto all'istruzione.

L'anno scolastico **2020/2021** ha alternato momenti di didattica in presenza a momenti di didattica a distanza, dove questi ultimi hanno rappresentato la maggior parte del tempo scuola. Anche in questo caso l'Istituzione scolastica ha messo in atto e implementato forme di didattica che potessero garantire il diritto allo studio di tutti.

Per concludere, nell'anno scolastico **2021/2022** le attività didattiche si sono svolte in presenza, con l'impiego della Didattica Digitale Integrata per i soggetti positivi e altre categorie di studenti, così come esplicitato nei Decreti Ministeriali.

5.4 Attività di recupero

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti progressi.

6. Indicazioni generali attività didattica

6.1 Schede informative su singole discipline

Disciplina

Docente.....

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	
ABILITA'	
METODOLOGIE:	
CRITERI DI VALUTAZIONE:	
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	

*Allegati per disciplina.

6.2 Percorsi Interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
L'Ottocento e il Novecento	tutte
Il Marketing	Tutte
La dieta Mediterranea	tutte
Il Turismo	tutte

6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche riassunte nella seguente tabella.

EDUCAZIONE CIVICA		
Contenuti	Competenze	Discipline coinvolte
Agenda 2030 turismo sostenibile	Acquisizione della conoscenza e sensibilità verso il problema	DTA, Storia, Sc Cult alim, acc tur, lab serv eno, sala
Diritti umani e condizione donne afghane	Conoscenza e consapevolezza dei diritti fondamentali di tutti gli esseri umani	DTA , ITALIANO, RELIGIONE, INGLESE, TECN COMUNICAZIONE

6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) :

a.s. 2021-2022 "Festa della Polizia" , "Festa dell'albero", " Incontri Lions"2021-2022, - "Pizza Day– ISIS "Fortunato" 2021- 2022- "Festa della Polizia" –Nocera Inferiore , " Aibes – Meets Our Future" ,"Lezione di ospitalità e banqueting management – Nello Di Caprio" , "Farine da Chef", "La carne", " il baccalà" "Formazione FIC- Le paste" – " L'Importanza del social food marketing per la ristorazione nell'era digitale -Backstage di un piatto perfetto", il ruolo dei materiali di cottura e delle lame da taglio -La ristorazione ai tempi del covid- Chef Luigi Vitiello 2020-2021 ,(La Terra vista da un professionista). Le giornate del gusto Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando il servizio in sala, abbinando cibi a bevande e gestendo le dotazioni dei laboratori anche curandone la manutenzione 2018-2019 2019-2020. Bar didattico Realizzazione 2021-2022, all'interno dell'istituto, di un bar didattico con produzione e somministrazione di alimenti e bevande con l'obiettivo di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali. 2018-2019, 2019- 2020,2021-2022. Accogliere a Scuola Porsi verso l'altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa - Open Day – ISIS "Fortunato" 2021-2022- Orientarsi in uscita dalla scuola, considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze. - Unisa – Fisciano - Suor Orsola Benincasa – ISIS"Fortunato" - Conferenza "Cavalleggeri Guide" e altri reparti Esercito 2021-2022-Unisa- Ingegneria del sottosuolo - Orientamento al lavoro nel turismo Orientamento. "Giornata sulla cecità"2021-2022, "A Scuola di cucina con Grana Padano" 2021/2022, "Sapori dell'Orto"2021-2022."La scuola nel Vigneto 2021-2022, "Giornate della legalità".

7. Valutazione

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

7.1 Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI				
OBIETTIVI COGNITIVI				
Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Eccellente	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷10
Ottimo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8
Buono	C = Complete ed approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
sufficiente	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6
Mediocre	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5
Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4
Scarso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1÷3
SITUAZIONE DI PARTENZA		PROGRESSI CURRICULARI		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi		

D= Incerta
E= Lacunosa

D= Incerti
E= Irrilevanti

SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

COMPORAMENTO	IMPEGNO	INTERESSE	PARTECIPAZIONE	METODO DI STUDIO
A = Corretto e responsabile B = Corretto e controllato C = Corretto e vivace D = Eccessivamente vivace E = Scorretto e poco responsabile	A = Continuo e tenace B = Continuo C = Adeguato D = Saltuario E = Scarso	A = Profondo B = Significativo C = Adeguato D = Superficiale E = Assente	A = Attiva, costruttiva, proficua B = Attiva e propositiva C = Attiva D = Sollecitata E = Passiva	A = Organico, elaborativo, critico B = Organico e riflessivo C = Organico per le fasi essenziali D = Poco organico E = Disorganico

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORAMENTO DEGLI ALUNNI

INDICATORI		VOTO
Comportamento	- Pieno rispetto del regolamento d'Istituto - Attenzione e disponibilità verso gli altri - Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo - Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare	10
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali - Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici	
Frequenza	- Frequenza assidua	
Comportamento	- Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe - Pieno rispetto del regolamento d'istituto - Equilibrio nei rapporti interpersonali	9
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni - Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi	
Comportamento	- Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d'Istituto - Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe - Correttezza nei rapporti interpersonali	8
Partecipazione	- Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo - Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Alcune assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento scolastico - Rapporti sufficientemente collaborativi - Rapporti interpersonali non sempre corretti	7
Partecipazione	- Partecipazione discontinua all'attività didattica - Interesse selettivo - Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Ricorrenti assenze e ritardi	

Comportamento	- Episodi ripetuti di mancato rispetto del regolamento scolastico in assenza di ravvedimento - Comportamenti soggetti a sanzioni disciplinari con ammonizione del Dirigente Scolastico o sospensione da 1 a 15 giorni. - Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola - danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose	6
Partecipazione	- Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche - Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche	
Frequenza	- Frequenti assenze e ripetuti ritardi	
Comportamento	- Gravi episodi contrari alle indicazioni contenute nel Regolamento d'Istituto e nel patto di corresponsabilità, che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensione superiore ai 15 gg. (di competenza del Consiglio d'Istituto): condizione necessaria - Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico - Gravi episodi: a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola, b) con pericolo per l'incolumità delle persone, c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati) - Funzione negativa nel gruppo classe	5
Partecipazione	- Completo disinteresse al dialogo educativo - Mancato assolvimento delle consegne scolastiche	
Frequenza	- Numerose assenze e ripetuti ritardi	

7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Per l'assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l'assiduità alla frequenza scolastica, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

Come stabilito dall' Art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14.03.2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell' OM.

Allegato A (di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

La conversione del credito scolastico avverrà sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'OM n.65/2022

**Conversione del credito scolastico
complessivo**

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

7.3 Griglie di valutazione delle prove d'Esame

Le griglie di valutazione sono elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, per la seconda prova.

La griglia di valutazione per la prova orale è estratta dall'Ordinanza del 14 marzo 2022 - Allegato A

Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 03/ 05/2022

Docente	Materia
ANGELICCHIO GIANLUCA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
GAGLIARDO MARIANNA	ITALIANO E STORIA
DESIDERIO ROSALBA	LINGUA INGLESE
MOTTOLA EMMA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
CORVINO VITTORIA	MATEMATICA
MORVILLO EMILIA	SOSTEGNO
FARIELLO GIANLUCA	SOSTEGNO
NAPPO SAVERIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRON. SALA
ATTRUIA STEFANIA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRON. CUCINA
SELLITTI LUCIA	SCIENZA E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE
LUMINELLO SALVATORE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
SMALDONE TERESA	RELIGIONE CATTOLICA E ATTIVITA' ALTERNATIVE
DE MAIO DANIELA	TECNICA DELLA COMUNICAZIONE
SIMEONE IANNOTTI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE accoglienza
LA PIETRA NUNZIA	LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA
AMODIO ELISABETTA/CIRILLO ROSA	LINGUA FRANCESE sala

ALLEGATI

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ RICETTIVA – ACCOGLIENZA TURISTICA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	2	...
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.		...
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.		...
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.		...
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	3	...
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.		...
	Base. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia.		...
	Base non raggiunto. Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.		...
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	3	...
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.		...
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.		...
	Base non raggiunto. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.		...
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	2	...
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.		...
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.		...
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.		...
TOTALE		10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidato/a _____

classe_5ª_se z

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito															
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____															
	Completa e appropriata- Buono	8																
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6																
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4																
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2																
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	_____															
	Adeguate- Buono	8																
	Parziali- Sufficiente	6																
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4																
	Assenti-Gravemente insufficiente	2																
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	_____															
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8																
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6																
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4																
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2																
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	_____															
	Adeguate- Buono	8																
	Parziale- Sufficiente	6																
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4																
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2																
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____															
	Logica e coerente- Buono	8																
	Semplice e lineare- Sufficiente	6																
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4																
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2																
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	_____															
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8																
	Parzialmente presente -Sufficiente	6																
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4																
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2																
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)																		
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (adesempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Puntuale e completo- Ottimo	10	_____															
	Completo - Buono	8																
	Semplice e lineare- Sufficiente	6																
	Impreciso e frammentario- Insufficiente	4																
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2																
-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Articolata e approfondita- Ottimo	10	_____															
	Completa e attinente- Buono	8																
	Semplice e lineare- Sufficiente	6																
	Confusa e imprecisa- Insufficiente	4																
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2																
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Esautiva e precisa- Ottimo	10	_____															
	Completa e attinente- Buono	8																
	Semplice e lineare- Sufficiente	6																
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4																
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2																
-Interpretazione corretta e articolata del testo	Corretta e articolata- Ottimo	10	_____															
	Corretta - Buono	8																
	Parziale- Sufficiente	6																
	Superficiale e approssimativa-Insufficiente	4																
	Scorretta- Gravemente insufficiente	2																
		2 TOTALE	/100															
centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

La Commissione

Angri, _____

Il Presidente

Griglia di valutazione *PRIMA PROVA SCRITTA* TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato/ a _____

classe_5^a_sez_ _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Esauriente e approfondita- Ottimo	10	_____
	Corretta e precisa - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	4	
	Inesistente o errata-Gravemente insufficiente	2	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Coerente e organica- Ottimo	20	_____
	Completa - Buono	16	
	Semplice - Sufficiente	12	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	8	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	4	
-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Completa e documentata- Ottimo	10	_____
	Completa e pertinente- Buono	8	
	Essenziale- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	2	

TOTALE _____/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Griglia di valutazione *PRIMA PROVA SCRITTA*

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Candidato/ a _____ classe_5^a_sez_ _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Completa e attinente - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	4	
	Inadeguata -Gravemente insufficiente	2	
-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Organica ed efficace- Ottimo	20	_____
	Completa e attinente - Buono	16	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	8	
	Disorganica -Gravemente insufficiente.	4	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa e documentata - Ottimo	10	_____
	Adeguate e pertinente e pertinente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	

TOTALE _____/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

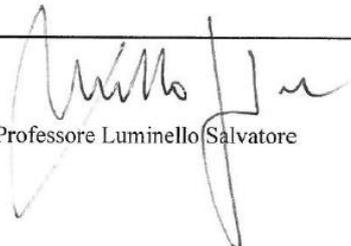
Scheda informativa

Disciplina ECONOMIA AZIENDALE

Docente LUMINELLO SALVATORE

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	1) Mercato turistico internazionale, Gli organismi e le fonti normative internazionali, Mercato turistico nazionale, Gli organismi e le fonti normative interne, Le nuove tendenze del turismo 2) marketing: aspetti generali, marketing strategico, marketing operativo, il web marketing, il marketing plan 3) pianificazione, programmazione e controllo di gestione, il budget, il business plan 4) le norme sulla costituzione dell'impresa, le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
<u>ABILITA':</u>	Individuare le risorse al fine di promuovere e potenziare la conoscenza aziendale, analizzare l'azienda e interpretarne le dinamiche, individuare le tecniche di sicurezza con particolare attenzione alla normativa.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale. Lezione interattiva, problem-solving, analisi dei testi, didattica breve, videolezioni, apprendimento cooperativo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	verifiche orali e/o scritte, test strutturati volti alla risoluzione dei problemi, elaborati, produzione di materiali
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	libri di testo, appunti, schemi e documenti aziendali

Angri 03.05.2022


Professore Luminello Salvatore

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Le Competenze relazionali</p> <p>Il team working</p> <p>Comunicazioni di massa e prodotti pubblicitari</p> <p>Le comunicazioni aziendali</p> <p>Marketing e turismo e turismo sostenibile</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>Sa riconoscere le competenze di base (Life skills) che condizionano la qualità delle relazioni;</p> <p>Sa utilizzare le tecniche per gestire lo stress;</p> <p>Sa individuare le barriere comunicative;</p> <p>Sa classificare i gruppi e le reti di comunicazione nei gruppi; Sa individuare i vantaggi e svantaggi delle diverse strategie di risoluzione dei conflitti; sa riconoscere le condizioni di efficacia di un team di lavoro;</p> <p>Sa distinguere la comunicazione sociale e di massa da quella interpersonale; Sa individuare funzioni e obiettivi della pubblicità; sa individuare le strategie di efficacia del linguaggio pubblicitario individuando stile, tono e volume di una campagna pubblicitaria; Sa individuare tipologie di campagne e messaggi pubblicitari; sa valutare l'efficacia di un annuncio pubblicitario, di uno spot, di un sito web e sui social</p> <p>Sa individuare i vettori della comunicazione aziendale; sa riconoscere funzioni e potenzialità di una buona immagine aziendale nel mercato turistico di riferimento; sa individuare gli strumenti e le strategie di promozione di un territorio e ne sa valutare l'efficacia; sa pianificare un evento finalizzato alla promozione turistica; Sa individuare le strategie più efficaci di direct mail e di promozione dell'immagine di un albergo</p> <p>Sa valutare le nuove opportunità del marketing relazionale nel turismo; sa individuare funzioni strumenti di proliferazione e fideizzazione della clientela; Sa individuare funzioni e opportunità comunicative offerte dai new media in termini di Digital marketing turistico; sa effettuare un'analisi di una struttura turistica in termini di opportunità e rischi all'interno del mercato.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Apprendimento cooperativo, storytelling, dibattito e analisi del contenuto, lettura e comprensione di esperienze di successo, lezioni espositive, tinkering.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Prove di verifica scritte con risposte aperte;</p> <p>Verifiche orali; tinkering</p>
<p>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Testo: Giovanna Colli - Turismo.com - Comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo, Terza edizione, Zanichelli Editore.</p>

Scheda informativa

Disciplina Diritto e tecniche amministrative

Docente Emma Mottola

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</u>	Il mercato turistico Il marketing Pianificazione, programmazione e controllo di gestione La normativa del settore turistico - ristorativo
<u>ABILITA'</u>	Analizzare il mercato turistico ,interpretarne le dinamiche; Analizzare il mercato turistico attraverso le strategie di marketing; Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico – ristorativa; Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto, individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
<u>METODOLOGIE</u>	LEZIONI FORNTALI LEZIONE DIALOGATA INTERATTIVA PROBLEM SOLVING BRAINSTORMING
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	La valutazione si è basata sulle abilità e sulle competenze logiche/deduttive acquisite dall'alunno nella trasposizione delle conoscenze al caso concreto.
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</u>	LIBRO DI TESTO "Gestire le imprese ricettive up" S. Rascioni F. Ferriello, Tramontana Fotocopie di materiale predisposto dal docente Mappe concettuali e schemi di sintesi

Scheda informativa ISIS G.FORTUNATO ANGRÌ

Disciplina LINGUA INGLESE
Docente DESIDERIO ROSALBA
CLASSE 5° C eno IP06-IP07

a.s 2021- 2022

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>BUSINESS CORRESPONDANCE Application for a job. Curriculum Vitae.Enquiry, Booking. .Job interview.</p> <p>TOURISM ORGANISATION: Marketing, Marketing mix .Promotion. Travel Agents, Tour Operators, The Tour Guide. Sustainable tourism</p> <p>TRANSPORTS: Air travel, Sea travel, rail travel, road travel: coaches, buses, cars,rent cars. Documents Booking</p> <p>TYPES OF SERVICES ACCOMODATION Hotel grading Diet and Nutrition: Mediterranean diet, Vegetarian, Vegan and Macrobiotic.</p> <p>THE BRITISH PHYSICAL FEATURES</p> <p>THE UK POLITICAL ASPECTS The Union jack</p> <p>THE HUMAN RIGHTS: Emmelyne Pankhurst, Nelson Mandela, Martin Luther King, Crick and Watson, Steve Jobs, Robert Scott.</p> <p>WRITING ITINERARIES Palermo Naples</p> <p>Grammar revision. Functions revision Visione del film Romeo and Juliet di Shakespeare</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Competenza della comunicazione commerciale.Comprendione e redazione di lettere e e-mail di vario tipo. Conoscenza delle caratteristiche essenziali e delle risorse e tipologie turistiche Competenza del settore trasporti e dei Documenti di viaggio</p>

	<p>Conoscenza dei tipi di Accomodation Conoscenza del Sistema politico della Gran Bretagna e degli aspetti geografici. Conoscenza del cammino verso la conquista della parità di genere in GB e delle lotte per il riconoscimento dei Diritti e della Uguaglianza . Capacità di redigere un Curriculum Vitae e sostenere un colloquio di lavoro. Competenza nel saper redigere Itinerari, Brochure e materiale promozionale.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Conoscenza e comprensione dei contenuti disciplinari e del linguaggio tecnico. Interazione corretta nella lingua Inglese nelle diverse situazioni, con registro adeguato. Capacità di comprensione di brani, di sintetizzare e rispondere a diversi tipi di questionari. Saper redigere lettere, email per i diversi scopi. Saper adoperare le funzioni della lingua inglese .Puntualità nelle consegne. Pensiero critico e problem solving , interesse, approfondimenti e collaborazione</p>
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>The Traveller's Club and mastering service- DVD. Altri testi, Internet e fotocopie</p>

ANGRI 15 MAGGIO 2022

LA DOCENTE

ROSALBA DESIDERIO

SCHEDA INFORMATIVA

LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: LA PIETRA NUNZIATA Classe 5C IPC07 A.s 2021/2022

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<p>Competenze disciplinari del V Anno:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le /tecniche di gestione economiche e finanziarie alle aziende turistico-alberghiere. 2. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative alle relazioni professionali. 4. Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive 5. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita 6. Progettare laboratori d' impresa con riferimento alle fasi di costituzione 7. Organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali 8. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. <p>Competenze indagate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper realizzare pacchetti di offertaturistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale utilizzando il WEB • Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web • Utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera • Determinare e gestire i prezzi delle camere • Progettare piani di marketing • Saper procedere all'avvio e all'apertura di una struttura ricettiva • Saper organizzare la propria idea imprenditoriale e l'organigramma aziendale • Saper realizzare il proprio business plan e la gestione economica <p>In Chiave di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Progettare • Agire in modo autonomo e responsabile • Imparare ad imparare 	
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>IL PACCHETTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli attori del mercato turistico: produttori e distributori (intermediari) • Il codice del turismo • Il pacchetto turistico, tipologie di clientela e caratteristiche del pacchetto turistico • il contratto di vendita di un pacchetto turistico • canali di distribuzione del pacchetto turistico iniziative promozionali delle strutture turistico- alberghiere <p>LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto turistico totale sul web • gli intermediari della distribuzione on line • le strategie e le tecniche di vendita manageriali • Revenue Manager e R.D. • Politica, metodi e tecniche dei prezzi alberghieri • il sistema di qualità totale di un albergo • le certificazioni di qualità e del servizio alberghiero 	<p style="text-align: center;">CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'importanza della domanda turistica sostenibile e responsabile nella vendita di un pacchetto turistica • Dal prodotto all'esperienza turistica • Yield & Revenue Management • Il pricing alberghiero La qualità in albergo

	<p>IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i concetti di marketing, la sua nascita e la sua evoluzione, le varie definizioni, il concetto di mercato turistico e di piano di marketing. <p>L'ALBERGATORE E LA LEGGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'impresa turistica e l'azienda alberghiera • le diverse tipologie di impresa e societaria • l'organizzazione dell'azienda alberghiera • le funzioni di direzione di servizio e di produzione • le catene alberghiere e le forme di aggregazione • la gestione economica dell'azienda 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di marketing. Nascita ed evoluzione del marketing. Orientamenti del marketing e mercato economico. • Micro marketing o marketing privato • Macro marketing o marketing pubblico. • Marketing integrato. • Marketing territoriale. Mercato turistico. • Marketing turistico. • Prodotto turistico. • Marketing mix. Web marketing. • Sito web. Social media marketing. Web reputation. • Piano di marketing. • Analisi SWOT. <ul style="list-style-type: none"> • l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera • la moderna organizzazione aziendale • le catene alberghiere e le forme di aggregazioni • le funzioni dirigenziali ed operative • il business plan • e la gestione economica
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela • Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici • Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita • Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale • Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici • Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero • determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo • Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive. • Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper operare nelle procedure di legge e di gestione delle imprese ricettive o alberghiere 	
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>E' stato delineato il seguente schema metodologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Inquadramento dell'argomento ○ Spiegazione ○ Ipotesi problematiche ○ Dialogo di classe ○ Studio a casa ○ Verifica <p>Questo per mettere in evidenza l'esigenza di una didattica non ratificativa, ma modificativa, ossia una didattica che promuove la "produttività del pensiero".</p> <p>Attraverso il dialogo, la lettura e l'analisi di testi e documenti l'alunno comprenderà l'importanza di avere più punti di vista, di saperli accettare, di saperli confutare con argomentazioni motivate e rigorose.</p> <p>Laddove sarà possibile, i moduli saranno impostati sul doppio versante teorico-pratico con simulazioni ed esercitazioni pratiche anche con l'uso degli strumenti informatici.</p> <p>La classe diventerà un laboratorio creativo, un luogo dove docente e discente si confrontano e ricercano.</p>	

<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>La valutazione si è articolata in 3 fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutazione iniziale – diagnostica sulla base della quale si procederà alla delineazione degli obiettivi didattici e la progettazione del piano di lavoro; • valutazione in itinere, effettuata alla fine di UD o moduli mediante prove orali, strutturate, semistrutturate, pratiche, dirette a: <ul style="list-style-type: none"> ○ verificare il reale accordo tra l’obiettivo prefissato e il risultato ottenuto; ○ riprogettare eventualmente il piano di lavoro, predisporre adeguate attività di recupero per quegli allievi che presentano carenze. • Valutazione sommativa per rilevare le effettive conoscenze e le abilità dei singoli allievi <p><i>Si è tenuto conto altresì:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • della costanza e del continuo progresso nell’interesse e nell’andamento della materia; • Puntualità nei doveri scolastici e nell’assolvimento dei compiti assegnati • verifiche orali, colloqui ed interventi, ed osservazione, • del raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici come indicato nel progetto curriculare della classe inerenti alla disciplina di indirizzo • della partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo ed all’attività didattica; • della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno; • della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l’insegnante anche nel rispetto del regolamento d’istituto • della responsabilità dei compiti assegnati durante le attività relative al PCTO
<p>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo ed espansioni Web • Audiovisivi: Video e DVD didattici • Riviste di settore • Fotocopie/appunti/dispense • Modulistica di settore • Strumenti informatici • Letture di approfondimento • Ricerche • Ricerche attraverso il Web

Libro: Laboratorio Di Accoglienza Turistica - Volume per il quinto Anno 2 (Ldm) Turismo & Ospitalità per i Servizi di Enogastronomia Ed Ospitalità Alberghiera Autori: Conte Prospero Milano Luca Salemme Vincenzo Casa Ed.: Clitt

Scheda informativa

Disciplina: Sala e vendita

Classe: 5 C Eno

Docente: Nappo Saverio

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.• 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.• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none">• Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.• Individuare la produzione enologica regionale.• Simulare la definizione di menu che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.• Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.• Valorizzare i prodotti tipici.• Conoscere gli elementi della gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.• Pianificare, organizzare e allestire banchetti, buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.• Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.• Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo.• Studio in autonomia• Visione in classe di filmati e film relativi alla disciplina• Materiale prodotto dal docente
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Osservazione e verifica sul campo.• Esercitazioni pratiche.• Osservazione e ascolto delle esperienze dirette
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Materiale prodotto dal docente• Filmati e film selezionati su argomenti inerenti alla disciplina• Link di articoli, video e pagine selezionati

Scheda informativa

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Classe: 5 C Eno IP06-IP07

Docente: Angelicchio Gianluca

Libro: A 360° conoscersi e proteggersi – Volume Unico – Giorgetti
Giovanna – Ed. A. Mondadori Scuola

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali) - Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative) - Acquisizione delle capacità operative e sportive. - L'alimentazione dello Sportivo - Il Doping - Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I. - Enti di promozione sportiva. - Associazioni sportive : aspetti civili e fiscali.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto. - Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto. - Miglioramento della capacità di resistenza organica. - Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione a attitudini personali e allo sport in oggetto. - Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace - Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate - Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo - Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo - Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive. - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo. - Studio in autonomia - Video chiamate - Inserimento nella bacheca del registro elettronico di filmati - link relativi alla disciplina selezionati da youtube - Materiale prodotto dai docenti (slide).
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione e verifica sul campo. - Esercitazioni pratiche. - Test e questionari - Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati

	<ul style="list-style-type: none"> - Restituzione elaborati posta elettronica
<u>TESTE MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice - Materiale prodotto dal docente (slide) - Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina - Link di video selezionati

Scheda informativa

Classe V C ENO – IPO7;IP06 AS.2021/2022

Disciplina : storia

Docente: Gagliardo Marianna

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p style="text-align: center;">MODULO 1</p> <p style="text-align: center;"><u>L'EUROPA AGLI ESORDI DEL XX SECOLO</u></p> <p>U.D. 1 L'ITALIA GIOLITTIANA La stagione delle riforme.</p> <p>U.D. 2 LO SCOPPIO DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE Un conflitto annunciato. Le prime fasi della guerra.</p> <p>U.D. 3 DALLA GUERRA ALLA PACE La svolta del 1917. La Rivoluzione russa. La fine della guerra.</p> <p>MODULO 2</p> <p><u>FRA LE DUE GUERRE</u></p> <p>U.D. 1 GLI ANNI DEL DOPOGUERRA Una crisi di portata mondiale. La crisi del 1929 in America. L'Italia del dopoguerra.</p> <p>U.D. 2 L'ITALIA FASCISTA La nascita della dittatura La società italiana. Le leggi razziali in Italia.</p> <p>U.D. 3 LA GERMANIA NAZISTA L'ascesa di Hitler. La dittatura nazista. Razzismo e „grande Germania“.</p> <p>U.D. 4 DEMOCRAZIE E DITTATURE L'Unione Sovietica di Stalin.</p>
--	---

	<p>MODULO 3</p> <p><u>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</u></p> <p>CONTENUTI</p> <p>U.D. 1 I PRIMI ANNI DI GUERRA L' avanzata della Germania. L'Italia e gli Stati Uniti in guerra.</p> <p>U.D. 2 LA SCONFITTA DELL'ASSE E LA FINE DELLA GUERRA La controffensiva degli Alleati. Verso la pace.</p> <p>MODULO 4</p> <p><u>IL MONDO DIVISO</u></p> <p>U.D. 1 TRA GUERRA FREDDA E DISTENSIONE La divisione dell'Europa. Le due superpotenze a confronto.</p> <p>U.D. 2 LA RINASCITA DELL' EUROPA L' Italia repubblicana.</p>
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, analizzare e valutare gli usi sociali e politici delle conoscenze storiche e della memoria collettiva. • Operare con le strutture del pensiero spazio-temporali proprie della storiografia. • Comprendere la dimensione storica delle differenze di sviluppo dei paesi attuali. • Scoprire e comprendere il rapporto tra la dimensione storica del presente e le plausibili previsioni di tendenze future. • Consolidare la tendenza a problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti. • Affinare la capacità di individuare le differenze e le analogie nel tempo e nello spazio tra storie del medesimo settore di attività umane. • Analizzare i rapporti tra conoscenza del presente e conoscenze del passato e viceversa e sviluppare le capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Il conseguimento delle predette finalità didattiche si è ottenuto attraverso lo svolgimento di un programma di impianto modulare. Ciascun modulo corrisponde ad un itinerario di apprendimento e alle tematiche attinenti alle vicende storiche che hanno caratterizzato il XX secolo. I molteplici approfondimenti sono stati ricavati da documenti inseriti nel testo o tratti da altri per consentire una maggiore comprensione di argomenti di</p>

	<p>particolare spessore storico.</p> <p>Oltre alla lezione frontale, intesa come sistemazione di conoscenze per la comprensione del modulo, si è dato largo spazio alla visione di filmati e documentari su personaggi e fatti significativi del periodo storico esaminato.</p> <p>Saranno dunque analizzati i testi proposti, come anche carte geografiche, grafici e tabelle. Sono stati, inoltre, prodotti testi che riassumano e analizzino i contenuti di ciascun modulo.</p> <p>Sono state avviate attività individualizzate e di gruppo sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo classe sia per sviluppare le capacità di gestione individuale dello studio dello studente.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione si è basata sulla comprensione degli argomenti di maggiore rilievo storico; conoscenza dei nessi di causalità e capacità di collegare tra loro fatti non immediatamente collegabili nello spazio e nel tempo; conoscenza dei contesti storici in cui sono maturati i principali avvenimenti del Novecento; capacità di sintesi degli argomenti; uso di un linguaggio specifico.</p> <p>Si è, inoltre, tenuto conto di fattori che possono interferire sull'andamento del processo di apprendimento, quali la provenienza socio-culturale, l'ambiente, lo sviluppo psicologico, il livello di partenza, lo stile di apprendimento.</p> <p>Grande importanza, inoltre, è stata affidata nell'ultima fase all'impegno e alla costanza impiegata.</p>
<p><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Manuale "Storia e progetto" vol.3</p> <p>fotocopie, schemi, sintesi,</p>

Scheda informativa

Classe V C ENO – IPO7;IP06 AS.2021/2022

Disciplina : italiano

Docente: Gagliardo Marianna

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	MODULO 1 LA LETTERATURA DEL RISORGIMENTO U.D.1 IL NATURALISMO U.D.2 IL VERISMO:Giovanni Verga La biografia L'evoluzione poetica Lecture antologiche "La Roba" Novelle rusticane "L'inizio dei Malavoglia" da I Malavoglia MODULO 2 L'età del Decadentismo U.D.1 Il contesto culturale La nascita dell'imperialismo La situazione italiana Una generale crisi di valori U.D.2 Il Decadentismo Le origini del Decadentismo in Francia Il Decadentismo in Italia G. PASCOLI: biografia – pensiero – opere. Lecture antologiche "Il X Agosto" da <i>Myricae</i> "Nebbia" dai <i>Canti di Castelvecchio</i> G. D'ANNUNZIO: biografia – poetica – opere – confronti. Lecture antologiche: "La pioggia nel pineto" da <i>Alcyone</i> MODULO 3 Il Novecento: la prima metà del secolo U.D. 1 Il contesto culturale L'Europa e il mondo nell'età delle guerre e delle dittature Gli intellettuali nella bufera: tra impegno e disimpegno La letteratura come espressione di irrequietudine e di fuga dalla realtà La letteratura in Italia
---	---

	<p>U.D.2 Crepuscolari e Futuristi: caratteri generali</p> <p>U.D.3 LA COSCIENZA DELLA CRISI Il romanzo del Novecento</p> <p>Luigi Pirandello e il dramma di essere uomo: biografia – pensiero – opere Lecture antologiche “La signora Frola e il signor Ponza suo genero” da “Le Novelle per un anno” “La nascita di Adriano Meis” da “Il fu Mattia Pascal”</p> <p>Italo Svevo e la sconfitta della volontà: biografia – pensiero – opere. La coscienza di Zeno</p> <p>U. D. 4 L’Ermetismo: caratteri generali</p> <p>G. UNGARETTI: biografia – poetica. Lecture antologiche “Veglia”</p> <p>E. MONTALE: biografia – poetica – opere. “Spesso il male di vivere ho incontrato”</p> <p>S. QUASIMODO: biografia – poetica-opere. “Ed è subito sera”</p> <p>U .D.5 U. SABA: biografia – poetica-opere. Lecture antologiche “Donna ”dal“Canzoniere”</p>
<u>ABILITA’</u>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di analisi e di sintesi; - logico-riflessive; - espositive; - di formulare autonomi giudizi critici; - di operare collegamenti in ambito disciplinare ed interdisciplinare; - di utilizzare le conoscenze del passato per interpretare il presente
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Il conseguimento delle predette finalità didattiche si è ottenuto attraverso lo svolgimento di un programma di impianto modulare. I nuclei programmati sono stati trattati mediante lezioni frontali accompagnate da letture di testi, uso di manuali, fotocopie.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per introdurre ed impostare gli argomenti • Lettura e analisi dei testi sia per il rinforzo delle abilità linguistiche che per lo sviluppo e il potenziamento di quelle relative alla comprensione e alla produzione • Attività individualizzate e di gruppo sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo classe sia per sviluppare le capacità di gestione individuale dello studio dello studente • Attività di recupero, nel corso dell'anno scolastico, per gli studenti in difficoltà
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione si è basata sulla riproduzione di un testo coerente con le strutture sintattiche e lessicali della lingua italiana, sulla correttezza dell'espressione dal punto di vista lessicale e linguistico e sulla conoscenza di base degli autori e delle opere studiate. Si è, inoltre, tenuto conto di fattori che possono interferire sull'andamento del processo di apprendimento, quali la provenienza socio-culturale, l'ambiente, lo sviluppo psicologico, il livello di partenza, lo stile di apprendimento.</p> <p>Grande importanza, inoltre, è stata affidata nell'ultima fase all'impegno e alla costanza impiegata.</p>
<p><u>TESTE MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Manuale "Istruzioni per l'uso" vol.3</p> <p>fotocopie, schemi, sintesi,</p>

Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione

*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera
settore Sala*

Anno scolastico 2021/2022

Docente Prof. ssa LUCIA SELLITTI

Moduli di apprendimento

COMPETENZE – ABILITA' E CONOSCENZE (DISCIPLINA)

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPERE DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
MOD.1 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.	Impronta ecologica Le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	
MOD. 2 Sicurezza degli alimenti	Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni: i requisiti degli alimenti, le malattie veicolate dagli alimenti; Gli agenti biologici responsabili di tossinfezioni: la contaminazione dei prodotti alimentari; i fattori che influenzano gli agenti biologici; le infezioni e tossinfezioni specifiche da: Salmonella.	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	La contaminazione fisica, chimica e biologica delle derrate alimentari. Le principali malattie di origine biologica trasmesse dagli alimenti.	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPERE DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
	Staphylococcus, Clostridium botulinum, E. coli, Taenia solium, Anisakis.				
MOD. 3 Igiene e sicurezza nella ristorazione	Certificazioni di qualità e Sistema HACCP: Il concetto di qualità, le certificazioni di qualità, le certificazioni di sistema e di prodotto; il sistema HACCP e i suoi principi.	Distinguere i vari tipi di qualità. Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni enogastronomiche. Prevenire il rischio sanitario mediante l'autocontrollo di processo. Redigere un piano HACCP.	Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.	Le norme per una buona pratica d'igiene in ambito ristorativo, con l'applicazione corretta del sistema HACCP. Aspetti normativi relativi alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	
MOD. 4 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	Dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche: L'alimentazione equilibrata e lo stato nutrizionale; La valutazione della composizione corporea; il bilancio energetico; L'alimentazione equilibrata; La dieta Mediterranea ed i vari tipi di diete; Gli alimenti e la loro classificazione funzionale. Alimentazione nei primi anni di vita: in gravidanza, durante l'allattamento dalla prima infanzia all'adolescenza. Alimentazione in età adulta, in età senile e sportivi. Cibo e religioni. Alimentazione nella ristorazione collettiva: tabelle di composizione degli alimenti e formulazione di menù equilibrati nella ristorazione collettiva.	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Classificare gli alimenti in base alla loro funzione e alla loro origine.	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Controllare utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico e nutrizionale.	Alimentazione equilibrata e modelli alimentari Dieta nelle varie fasce di età Alimentazione nella ristorazione: scolastica, sanitaria e assistenziale	
MOD. 5 Dieta in particolari condizioni patologiche	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Dieta equilibrata nelle principali patologie: dieta in caso di obesità, malnutrizione e patologie cardiovascolari; Dieta in caso di patologie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, gastrite, duodenite, malattie	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	Patologie correlate ad un'alimentazione squilibrata: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari, malattie dell'apparato digerente, allergie	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPER DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
		metaboliche, diabete. Dieta in caso di neoplasie, allergie e intolleranze alimentari Disturbi del comportamento alimentare: anoressia , bulimia, alcolismo		ed intolleranze, alimentazione e tumori e disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia	

1. Metodi e strumenti didattici (lezione frontale, esercitazioni , simulazioni,

ricerche individuali e/o di gruppo, didattica laboratoriale, problem solving ecc.)

METODI

1. lezioni frontali
2. lezione dialogata interattiva
3. lavoro individuale
4. lavoro di gruppo
5. attività di laboratorio
6. brain-storming
7. problem solving
8. attività di feedback

STRUMENTI

- Testi in adozione
- Fotocopie di materiale predisposto dall'insegnante
- Multimedialità ed internet

2. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Sondaggi a dialogo
- Esercitazioni scritte in classe, collettive o individuali
- Indagini campionarie alla lavagna
- Risoluzione di esercizi di difficoltà graduate sia in classe sia a casa
- Interrogazioni orali (brevi o lunghe)
- Correzione performance scritta e trasmissione allo studente della stessa(DDI)

3. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione finale)

La verifica sommativa è stata effettuata attraverso prove scritte, problemi, quesiti a risposta singola e prove orali sempre omogenee alle verifiche formative, nel senso che presentano lo stesso grado di difficoltà. Le verifiche orali sono state attuate sia con le tradizionali interrogazioni, volte a valutare le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli studenti, sia con un ampio e quotidiano colloquio, che rende ogni momento di lezione anche momento di valutazione. Inoltre concorrono alla valutazione le performance scritte e trasmissione allo studente della stessa(DDI).

4. NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Prove scritte: 2 per quadrimestre

Prove orali: 2 per quadrimestre

ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

- Livello di raggiungimento delle competenze previste
- Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche
- Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza
- Frequenza regolare
- Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI

Firma docente prof.ssa LUCIA SELLITTI

Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe 5 sez. C - sez. C IPC07

*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera
settore accoglienza turistica*

Anno scolastico 2021/2022

Docente Prof. ssa LUCIA SELLITTI

Moduli di apprendimento

COMPETENZE – ABILITA' E CONOSCENZE (DISCIPLINA)

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPER DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
MOD.1	Cultura enogastronomica in Europa, Asia, Africa, Americhe ed Oceania	Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e con la cultura del territorio. Individuare e promuovere prodotti enogastronomici internazionali	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici e territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali, culturali e le	Le principali tradizioni enogastronomiche europee ed internazionali	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPERE DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
			trasformazioni avvenute nel tempo. Valorizzare le risorse ambientali, storico, artistiche e culturali ed enogastronomiche del territorio		
MOD. 2 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari Sicurezza degli	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Prevenire e gestire i rischi di	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari Agire nel sistema di qualità	Impronta ecologica Le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche La contaminazione fisica, chimica e	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPERE DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
alimenti	<p>solidale, slow food, filiera biologica.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni: i requisiti degli alimenti, le malattie veicolate dagli alimenti;</p> <p>Gli agenti biologici responsabili di tossinfezioni; la contaminazione dei prodotti alimentari; i fattori che influenzano gli agenti biologici; le infezioni e tossinfezioni specifiche da: Salmonella, Staphylococcus, Clostridium botulinum, E. coli,</p>	<p>tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Distinguere i diversi tipi di tossinfezione.</p> <p>Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica.</p>	<p>relativo alla filiera di produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>biologica delle derrate alimentari.</p> <p>Le principali malattie di origine biologica trasmesse dagli alimenti.</p>	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPERE DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
	Taenia solium, Anisakisi				
MOD. 3 Igiene e sicurezza nella ristorazione	Certificazioni di qualità e Sistema HACCP: Il concetto di qualità, le certificazioni di qualità, le certificazioni di sistema e di prodotto; il sistema HACCP e i suoi principi.	Distinguere i vari tipi di qualità. Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni enogastronomiche. Prevenire il rischio sanitario mediante l'autocontrollo di processo. Redigere un piano HACCP.	Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.	Le norme per una buona pratica d'igiene in ambito ristorativo, con l'applicazione corretta del sistema HACCP. Aspetti normativi relativi alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	
MOD. 4 Alimentazione equilibrata in	Dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche: L'alimentazione equilibrata e lo	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,	Alimentazione e equilibrata e modelli alimentari Dieta nelle	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPERE DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
condizioni fisiologiche	<p>stato nutrizionale; La dieta Mediterranea ed i vari tipi di dieta; La valutazione della composizione corporea; il bilancio energetico; L'alimentazione equilibrata; Gli alimenti e la loro classificazione funzionale. Alimentazione nei primi anni di vita: in gravidanza, durante l'allattamento dalla prima infanzia all'adolescenza. Alimentazione in età adulta, in età senile e sportivi. Cibo e religioni. Alimentazione nella ristorazione collettiva: tabelle di composizione</p>	<p>clientela. Classificare gli alimenti in base alla loro funzione e alla loro origine.</p>	<p>anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Controllare utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico e nutrizionale.</p>	<p>varie fasce di età Alimentazione e nella ristorazione: scolastica, sanitaria e assistenziale</p>	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPERE DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
	degli alimenti e formulazione di menù equilibrati nella ristorazione collettiva.				
MOD. 5 Dieta in particolari condizioni patologiche	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Dieta equilibrata nelle principali patologie: dieta in caso di obesità, malnutrizione e patologie cardiovascolari; Dieta in caso di patologie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, gastrite, duodenite, malattie metaboliche, diabete. Dieta in caso di neoplasie, allergie e intolleranze alimentari Disturbi del comportamento	Utilizzare l'alimentazione e come strumento per il benessere della persona.	Patologie correlate ad un'alimentazione squilibrata: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari, malattie dell'apparato digerente, allergie ed intolleranze, alimentazione e tumori e disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia	

MODULO	CONOSCENZE E/O CONTENUTI (SAPER DI SAPERE)	ABILITÀ (SAPER ESSERE)	COMPETENZE (SAPER FARE)	OBIETTIVI MINIMI	
		alimentare: anoressia , bulimia, alcolismo			

1. Metodi e strumenti didattici (lezione frontale, esercitazioni , simulazioni,

ricerche individuali e/o di gruppo, didattica laboratoriale, problem solving ecc.)

METODI

1. lezioni frontali
2. lezione dialogata interattiva
3. lavoro individuale
4. lavoro di gruppo
5. attività di laboratorio
6. brain-storming
7. problem solving
8. attività di feedback

STRUMENTI

- Testi in adozione
- Fotocopie di materiale predisposto dall'insegnante
- Multimedialità ed internet

2. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Sondaggi a dialogo
- Esercitazioni scritte in classe, collettive o individuali
- Indagini campionarie alla lavagna
- Risoluzione di esercizi di difficoltà graduate sia in classe sia a casa
- Interrogazioni orali (brevi o lunghe)
 - Correzione performance scritta e trasmissione allo studente della stessa(DDI)

3. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione finale)

La verifica sommativa è stata effettuata attraverso prove scritte, problemi, quesiti a risposta singola e prove orali sempre omogenee alle verifiche formative, nel senso che presentano lo stesso grado di difficoltà. Le verifiche orali sono state attuate sia con le tradizionali interrogazioni, volte a valutare le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli studenti, sia con un ampio e quotidiano colloquio, che rende ogni momento di lezione anche momento di valutazione. Inoltre concorrono alla valutazione le performance scritte e trasmissione allo studente della stessa(DDI).

4. NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Prove scritte: 2 per quadrimestre

Prove orali: 2 per quadrimestre

ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

- Livello di raggiungimento delle competenze previste
- Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche
- Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza
- Frequenza regolare
- Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI

Firma docente prof.ssa LUCIA SELLITTI

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente ATTRUIA STEFANIA

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio.• Conoscere le aziende ristorative• Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari.• Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza.• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.• La dieta mediterranea
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none">• Simulazione di un'azienda ristorativa• Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari• Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Spiegazione• Ipotesi problematiche• Dialogo di classe• Studio a casa• Verifica
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche :</p> <ul style="list-style-type: none">• della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;• Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei

	<p>compiti assegnati</p> <ul style="list-style-type: none"> • della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno; • della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto
<p><u>TEST E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Audiovisivi: Video • Riviste di settore • Fotocopie/appunti/dispense

Disciplina LINGUA FRANCESE

Docente CIRILLO ROSA

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>1 : ALIMENTATION DIÉTÉTIQUE - LES PRODUITS BIO - LES OGM EN ALIMENTATION : UNE CLÉ POUR L'AVENIR - NOUVEAUX RÉGIMES DIÉTÉTIQUES - LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE - LES MATIÈRES GRASSES - LA FRANCE, L' AUTRE PAYS DE L' HUILE D' OLIVE - CUISINE DIÉTÉTIQUE ET LÉGÈRE - INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES</p> <p>2 : LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE 3 : RÉGLEMENTATION ET EMPLOI EN ŒNOGASTRONOMIE</p> <p>4 : HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE - LA GASTRONOMIE MOLECULAIRE - LE SYSTEME POLITIQUE FRANÇAIS :</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>SAPER RICONOSCERE I VARI TIPI DI ALIMENTAZIONE E LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI RISOLVERE PROBLEMI RELATIVI AD ALLERGIE E INTOLLERANZE DEGLI AVVENTORI CONOSCERE LE CUCINE INTERNAZIONALI CONOSCERE LE LEGGI INERENTI ALLA RISTORAZIONE</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>DIDATTICA INTEGRATA PROBLEM SOLVING COOPERATIVE LEARNING</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>conoscenze, abilità/capacità, competenze</p>
<p><u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>LIBRO DI TESTO "À TABLE"- A. DE CARLO-HOEPLI SCHEDE RIEPILOGATIVE E MAPPE CONCETTUALI CARICATE SU CLASSROOM LAVAGNA/PC</p>

Scheda informativa

Disciplina FRANCESE 5 C ACCOGLIENZA

Docente A. SIMEONE IANNOTTI

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI</u> La lettre et ses parties.Curriculum vitae.La lettre de motivation.L'hotellerie.Formuler un itineraire touristique.Les transports et les documents.Le marchè du tourisme d'affaire.Les institutions politiques.La France et ses regions:Alsace,Champagne,Camargue,Provence.</p>	
<p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p><u>Competenze della comunicazione commerciale,comprensione e redazione di lettere.Conoscenza di caratteristiche etipologie turistiche.Competenze nel settore trasporti e dei documenti viaggio.</u></p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p><u>Verifiche interattive,integrate con classi virtuali.</u></p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<u>Applicazione delle conoscenze acquisite ed utilizzo del linguaggio settoriale</u>
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<u>Libro di testo, fotocopie e laboratorio linguistico</u>

Disciplina: MATEMATICA

Docente : Prof.ssa Vittoria Corvino

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'insieme R: richiami e complementi. • Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno. • Prime proprietà delle funzioni reali di variabile reale: funzione crescente e funzione decrescente, funzione pari e funzione dispari • Definizione di limite di una funzione. • Interpretazione grafica del concetto di limite. • Teoremi ed operazioni con i limiti. • Forme indeterminate • Definizione di funzione continua, criteri per la continuità, punti di discontinuità e loro classificazione. • Proprietà delle funzioni continue: teorema della permanenza del segno, teorema di Bolzano sull'esistenza degli zeri, Teorema di Weierstrass, Teorema di Bolzano-Darboux. • Asintoti e grafico probabile di una funzione. • Rapporto incrementale. Definizione di derivata e suo significato geometrico. Derivata sinistra e derivata destra. Continuità delle funzioni derivabili (*). Derivata destra e derivata sinistra. Derivate delle funzioni elementari. • Regole di derivazione, derivata della funzione composta, equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto, classificazione e studio dei punti di non derivabilità, derivate di ordine superiore. Teorema di Rolle. • Teoremi di Lagrange. Conseguenze del teorema di Lagrange (*). Teoremi di Cauchy. Teoremi di Dell'Hospital. • Schema generale per lo studio di una funzione. Esempi di studio di funzioni razionali e irrazionali, intere, fratte, irrazionali, logaritmiche ed esponenziali. • Il concetto di integrale indefinito, la funzione Primitiva, il calcolo degli integrali immediati, le proprietà degli integrali
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definire e riconoscere intervalli e intorni. • Determinare il dominio e il segno di una funzione. • Stabilire se una funzione risulta crescente o decrescente, pari o dispari. • Conoscere la definizione di limite di una funzione per x che tende ad un valore finito o infinito. • Calcolare i limiti delle funzioni. • Conoscere le forme indeterminate
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Tenendo conto degli obiettivi prestabiliti ed in relazione agli argomenti via via proposti si ricorrerà ad una metodologia il più possibile flessibile e diversificata.</p>

	<p>Si alterneranno, pertanto, la lezione frontale con metodo ora deduttivo ora induttivo, la lezione partecipata, la lezione individuale. Gli argomenti saranno presentati partendo da problemi semplici ma tipici e, mediante la proposta di una o più soluzioni problematiche, l'alunno sarà chiamato in prima persona a fare interventi e a ricercare possibili soluzioni (problem- solving) e sarà condotto a scoprire le relazioni matematiche che sottostanno a ciascun problema e a generalizzare e formalizzare i risultati. Diverrà così parte attiva della propria crescita culturale, costruendo in prima persona una parte del materiale di apprendimento. Per favorire, inoltre, un apprendimento più organico verranno ripresi, a distanza, determinati argomenti, approfondendoli via via ed inquadrandoli in contesti più ampi .</p> <p>Lo svolgimento degli esercizi, in classe ed a casa, tenderà al rafforzamento delle conoscenze acquisite e nello stesso tempo a controllare ed orientare opportunamente l'attività didattica</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Strumenti per la verifica formativa.</p> <p>Durante la trattazione di ogni unità didattica, si accerterà il grado di comprensione dei contenuti e il livello di abilità operative raggiunti tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sondaggi a dialogo • Esercitazioni scritte in classe, collettive o individuali • Indagini campionarie alla lavagna • Uso di questionari e test • Risoluzione di esercizi di difficoltà graduate sia in classe sia a casa • Interrogazioni orali (brevi o lunghe) <p>Tali prove serviranno non solo come momenti di verifica ma accerteranno la rispondenza tra programmazione e apprendimento per poter modificare, in itinere, i percorsi didattici.</p> <p>Alla fine di ogni prova l'alunno sarà informato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sul risultato raggiunto, in termini di obiettivi raggiunti o meno • Sulle attività da svolgere per colmare le eventuali lacune
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Si farà sempre riferimento al libro di testo e si utilizzeranno inoltre, se necessario, testi di approfondimento, di consultazione e fotocopie e ogni altro materiale che possa servire da supporto all'attività didattica.</p>

Scheda informativa

Disciplina: RELIGIONE

Docente: SMALDONE TERESA

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	-Un'etica della convivenza multiculturale -Significato del termine "dialogo" -La pace tra i popoli
<u>ABILITA':</u>	Lo studente: confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Europa e nel mondo. Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lavoro domestico di ricerca internet Lezioni frontali Lavoro di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifica orale; uso del linguaggio specifico; sviluppo graduale della capacità critica.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, apparati multimediali.

Scheda informativa

Disciplina: Sala e vendita

Classe: 5 C Eno

Docente: Nappo Saverio

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.• 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.• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none">• Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.• Individuare la produzione enologica regionale.• Simulare la definizione di menu che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.• Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.• Valorizzare i prodotti tipici.• Conoscere gli elementi della gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.• Pianificare, organizzare e allestire banchetti, buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.• Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.• Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo.• Studio in autonomia• Visione in classe di filmati e film relativi alla disciplina• Materiale prodotto dal docente
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Osservazione e verifica sul campo.• Esercitazioni pratiche.• Osservazione e ascolto delle esperienze dirette
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Materiale prodotto dal docente• Filmati e film selezionati su argomenti inerenti alla disciplina• Link di articoli, video e pagine selezionati