

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI  
Prot. 0005592 del 12/05/2021  
04 (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 2020/2021**

**CLASSE QUINTA Sez. A**

**INDIRIZZO : SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**ART. ENOGASTRONOMIA**

## 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 Metodologia e strumenti didattici
- 5.3 Attività di recupero

### **6. Indicazioni generali attività didattica**

- 6.1 Schede informative su singole discipline
- 6.2 Percorsi interdisciplinari
- 6.3 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio
- 6.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale
- 6.5 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
- 6.6 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 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.
- 7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

#### **Allegati:**

- Schede individuali per disciplina
- Griglia di valutazione della prova orale (Allegato B- O.M n. 53 ESAME DI STATO)
- Relazione docenti di sostegno per gli alunni con disabilità

## 1. Presentazione dell'Istituto

### 1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angri quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angri (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 47 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 Angri.

### 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 -obiettivi della DAD

L'eccezionale situazione vissuta al fine di contrastare e contenere la diffusione del Coronavirus ha messo sotto i riflettori l'urgenza di attivare modalità di didattica a distanza.

La sospensione forzata ha interrotto bruscamente 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 "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire 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: "ENOGASTRONOMIA"

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 ENOGASTRONOMIA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tec. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina			6	4	4
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita				2	2
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
Bastolla Laura	Matematica	X	x	x
Corcione Domenico	Laboratorio di servizi enogastronomici- cucina		X	X

D'Auria Massimo	Scienze motorie			X
De Vivo Domenico	Diritto e Tecniche amministrative	X	X	X
Desiderio Patrizia	Sostegno			X
Gatti Ciro Maria	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita			X
Gutierrez Lisquenia	Sostegno			X
Pizzo Anna	Lingua inglese			X
Sellitti Lucia	Scienza e cultura dell'alimentazione			X
Sgaglione Ilaria	Italiano e Storia	X	X	X
Simeone Iannotti Alessandra	Seconda lingua francese			X
Smaldone Teresa	Religione	X	X	X

#### 4. Composizione della Classe

##### 4.1 Profilo della Classe

##### **COORDINATORE: prof Bastolla Laura**

Nel corso del triennio la classe ha maturato un atteggiamento abbastanza serio e responsabile che nel corso della Didattica a distanza ha favorito una maggiore disponibilità al dialogo educativo eccetto un piccolo gruppo di ragazzi; il rapporto aperto e corretto con gli insegnanti e il comportamento generalmente rispettoso delle regole della vita scolastica, hanno consentito ai ragazzi di superare i piccoli contrasti interni dovuti a differenze caratteriali e di raggiungere un graduale miglioramento dei rapporti interpersonali.

Per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione, la scolaresca non ha sempre dimostrato un buon impegno sia perché a causa della forzata didattica a distanza non tutti gli alunni hanno potuto seguire in quanto non sempre avevano strumenti e giga a disposizione e sia perché il tessuto sociale di provenienza, le situazioni di familiari disagiate hanno reso difficoltoso la frequenza assidua tanto che nel corrente anno scolastico si sono evidenziati diversi casi di profitto mediocre, dovuti anche a carenze formative e fragilità emotive, che hanno condizionato il percorso di apprendimento e di profitto di tali allievi ma con il passare del tempo, in linea generale, grazie alla disponibilità dei docenti e alla buona volontà dei discenti, si è cercato di colmare tali lacune.

Il profilo della classe è comunque abbastanza vario: ci sono alcuni studenti che hanno seguito in maniera seria il percorso formativo e hanno mantenuto un ottimo profitto, altri invece pur avendo delle buone potenzialità non hanno raggiunto gli obiettivi attesi, altri ancora hanno diligentemente seguito il dialogo educativo colmando così le proprie fragilità ed esprimendo un profitto sufficiente e altri ancora che non hanno raggiunto gli obiettivi a causa della scarsa frequenza dovuta alle motivazioni sopra evidenziate.

A fronte di tale situazione il Consiglio di Classe ha attivato delle adeguate strategie per il recupero e il potenziamento delle competenze necessarie per concludere il presente anno scolastico con un profitto variabile a secondo degli studenti che va da una eccellenza ad una risicata sufficienza.

Tenendo presente che l'obiettivo principale di un Istituto professionale è quello di far sviluppare competenze professionali tali da spendere immediatamente nel mondo del lavoro, e allo stesso tempo è quello di fornire una consapevolezza individuale di persona e cittadino inserito in una società civile, allora possiamo dire che la classe ha risposto a questa opportunità educativa.

Pertanto, gli allievi si sono dimostrati sempre disponibili a partecipare alle attività proposte dalla scuola e ai servizi che si sono trovati a svolgere con la disciplina di indirizzo "Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore CUCINA" e in occasione dell'alternanza scuola-lavoro anche se purtroppo tali attività hanno subito un rallentamento dovuto alla situazione emergenziale epidemiologica.

Nelle esperienze di collaborazione in eventi anche piuttosto prestigiosi, gli allievi hanno potuto mettere alla prova le competenze professionali acquisite con buoni risultati.

In sintesi, i risultati raggiunti complessivamente dalla classe sono discreti.

Per quanto riguarda la modalità di svolgimento della didattica digitale integrata si vogliono comunque evidenziare i risultati positivi della maggior parte degli alunni che partecipano con costanza alla DaD/DDI, sono puntuali nella consegna dei compiti; dagli incontri in videolezione e dalla correzione dei compiti assegnati risultano essere capaci di:

- ✓ organizzare e gestire il proprio apprendimento,
- ✓ utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro,
- ✓ comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi,
- ✓ lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività della DaD/DDI,
- ✓ costruire conoscenze significative e dotate di senso,
- ✓ esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti,
- ✓ elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione.

Gli alunni tutti hanno cercato con fatica ed impegno, di superare le loro difficoltà nella DaD/DDI che si aggiungono alle problematiche di apprendimento ed alle lacune pregresse già evidenziate.

#### 4.2 Prospetto dati della classe

<i>CLASSE 3<sup>a</sup> 2018/20219</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4<sup>a</sup> 2019/2020</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5<sup>a</sup> 2020/2021</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	28	ISCRITTI	30	ISCRITTI	27
AMMESSI	28	AMMESSI	30	AMMESSI	27
NON AMMESSI	0	NON AMMESSI	0	NON AMMESSI	0

### 5. La programmazione del Consiglio di classe

La programmazione del Consiglio di classe definita ad inizio anno scolastico è stata modificata a causa dell'interruzione dell'attività didattica in presenza e, pertanto, ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti del Consiglio di classe, tenuto conto anche delle attività a distanza svolte nei periodi di sospensione dell'attività didattica e di chiusura della scuola per emergenza epidemiologica, hanno realizzato un progetto educativo e formativo inteso come sviluppo di conoscenze, competenze, capacità segnate da puntualità, essenzialità cognitiva, disponibilità al cambiamento, ordine logico, creatività, capacità, problem solving e finalizzate, nell'ottica di un'istruzione che sceglie e persegue obiettivi formativi in funzione della realizzazione e formazione dell'uomo, del cittadino, del professionista.

#### 5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
<b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>	
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
<b>Costruzione del sé</b>	
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 Metodologia e strumenti didattici

Il Consiglio di classe ha cercato di coinvolgere il più possibile gli studenti attraverso: il dialogo quotidiano, l'attenzione agli aspetti motivazionali, l'ascolto, l'attivazione di strategie di prevenzione e riduzione delle situazioni di disagio; l'esplicitazione dei percorsi; la chiarezza nella comunicazione; la trasparenza nelle procedure; esercitazioni in classe e lavori di gruppo mirati al recupero e al consolidamento delle conoscenze basilari dei programmi svolti.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19 è stata attivata la Didattica a distanza.

L'I.S.I.S " G. Fortunato " ha provveduto a rimodulare gli insegnamenti, implementando la piattaforma di Google Suite for Education, che ha consentito alle scuola di attivare account personali per i docenti ed alunni, classi virtuali, video-lezioni.

Le lezioni sono state tenute tramite gli strumenti della GSUITE, in particolare Meet per le lezioni sincrone e CLASSROOM per la consegna dei compiti e del materiale di studio durante le lezioni asincrone.

Nella DAD i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

- videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet"
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico;
- WhatsApp per contattare e comunicare con i ragazzi, ricevere ed inviare correzione degli esercizi

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio, per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, spesso, alleggerito, esonerando gli alunni dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dalla non disponibilità della strumentazione digitale.

### 5.3 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 pregressi.

## 6. Indicazioni generali attività didattica

### 6.1 Schede informative su singole discipline

Vedi allegati in calce

### 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
LA gestione del magazzino	tutte
L'alimentazione nel futuro	tutte
Il tempo	tutte
Le eccellenze italiane	tutte
La diversità	tutte
La cultura giapponese	tutte
La storia della cucina italiana	tutte
Lo sport	tutte
L'acqua	tutte
Le contaminazioni	tutte
Masterchef	tutte
L'utopia	tutte
Il futurismo	tutte
I social media	tutte
L'inquinamento	tutte
Le donne	tutte
La bellezza	tutte
La natura	tutte
Tra terra e mare	tutte
I prodotti nutroceutici	tutte
Il cibo	tutte
La dieta	tutte
L'alimentazione	tutte

### 6.3 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio

L'argomento dell'elaborato è stato assegnato a ciascun candidato il 16/04/2021 dal Consiglio di classe. Gli studenti avranno la possibilità di curarlo col supporto di un docente che lo accompagnerà durante questo percorso, aiutandolo a valorizzare quanto appreso.

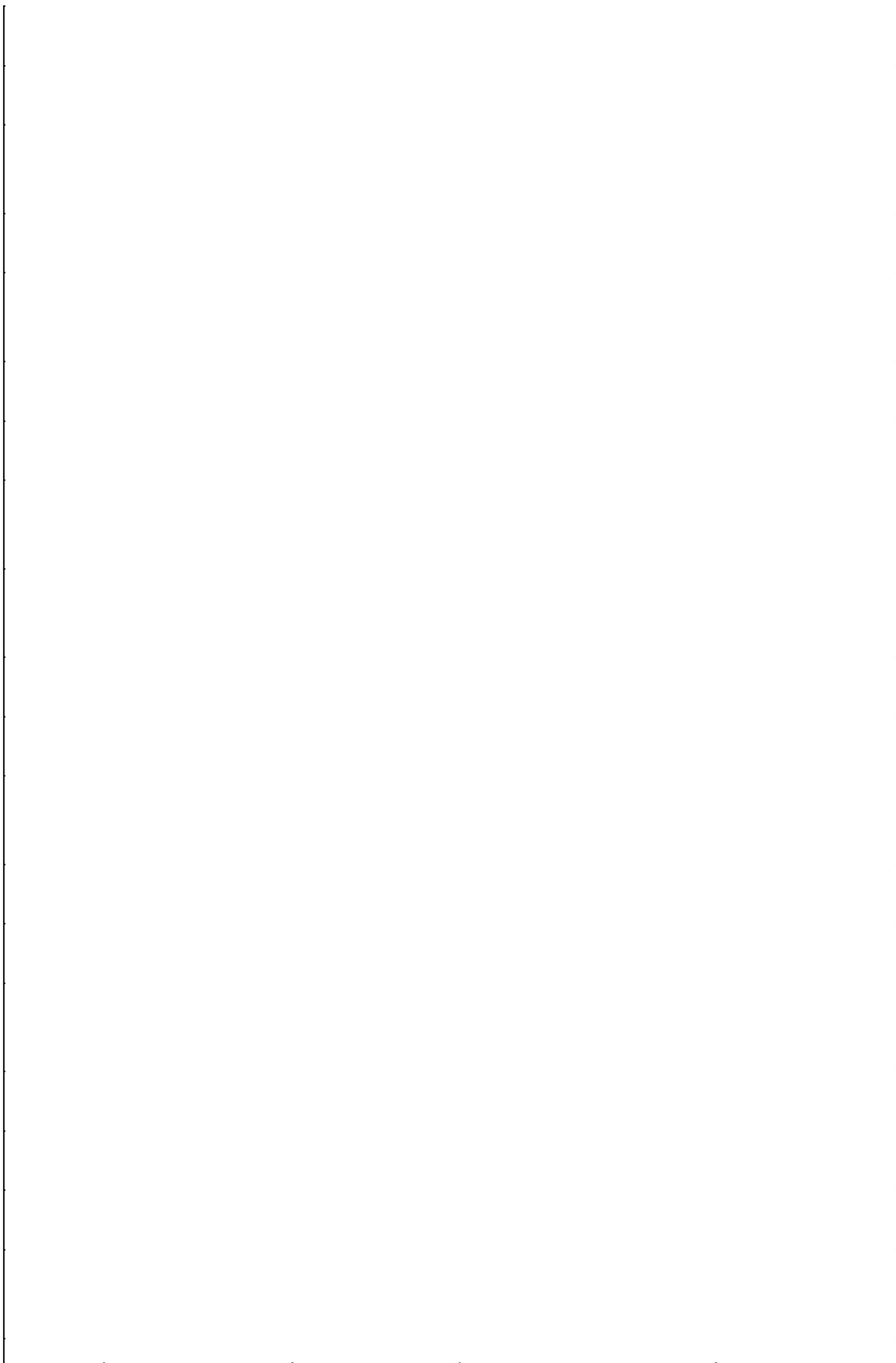
I docenti di classe, dalla data di assegnazione della tematica e fino alla consegna dell'elaborato, sono a disposizione per il supporto e la realizzazione degli elaborati stessi, guidando e consigliandoli.

#### Le discipline caratterizzanti:

- Scienze degli alimenti

**- laboratorio servizi enogastronomici- settore cucina**

**Argomenti dell'elaborato**



6.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale

Come da O.M. 53 del 03.03.2021 i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio sono di seguito indicati.

Si precisa, inoltre, che qualora il testo proposto presenti un'estensione ampia, è stata operata una scelta tra una selezione di versi o un breve estratto in prosa, in modo da consentire all'alunno di orientarsi rapidamente nella lettura ed analisi del testo.

Autore	Opera
Giovanni Pascoli	Myricae, "X Agosto"
Umberto Saba	Canzoniere, "Goal"
Giovanni Verga	I Malavoglia, "Il commercio dei lupini"
Giuseppe Ungaretti	L'Allegria, "Veglia"
Giovanni Pascoli	Myricae, "Novembre"
Luigi Pirandello	Il fu Mattia Pascal, "Nascita di Adriano Meis"
Filippo Tommaso Marinetti	Manifesto della cucina futurista
Giovanni Pascoli	Canti di Castelvecchio, "Il gelsomino notturno"
Giovanni Verga	Vita dei campi, "La roba"
Giuseppe Ungaretti	L'Allegria, "Fratelli"
Italo Svevo	La coscienza di Zeno, "L'ultima sigaretta"
Giovanni Pascoli	La grande proletaria s'è mossa
Luigi Pirandello	L'umorismo, "Il comico e l'umoristico (la vecchia imbellettata)"
Gabriele D'Annunzio	Alcyone, "La pioggia nel pineto"
Eugenio Montale	Ossi di seppia, "I limoni"
Luigi Pirandello	Novelle per un anno, "Il treno ha fischiato"
Giovanni Verga	Vita dei campi, "Rosso Malpelo"
Eugenio Montale	Ossi di seppia, "Non chiederci la parola"

6.5 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.

I QUADRIMESTRE			II QUADRIMESTRE		
Contenuti	Materie coinvolte*	Competenze	Contenuti	Materie coinvolte*	Competenze
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015	Diritto Ore 2	Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda	Dignità e diritti umani	Diritto Ore 2	Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali
	Storia Ore 1			Storia Ore 2	
	Italiano Ore 1			Italiano Ore 2	
	Alimentazione Ore 2			Religione Ore 2	
	Lab. Eno cucina Ore 2			Matematica Ore 2	
	Matematica Ore 2			Sc. Motorie Ore 2	
	Sc. Motorie Ore 2			Francese Ore 2	
	Francese Ore 1			Inglese Ore 2	
	Lab. Eno Sala Ore 2				
Inglese Ore 2					

6.6 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) riassunti nella seguente tabella:

<b>Titolo del percorso PCTO</b>	<b>Descrizione del percorso</b>	<b>Anno scolastico</b>
Le giornate della legalità	<p>Convegni sulla "Cultura della Legalità" con i locali rappresentanti delle Istituzioni e associazioni (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale, Guardia di Finanza, Agenzia delle entrate etc..) per trasmettere e far sperimentare ai ragazzi una serie di valori che hanno lo scopo di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-agevolare la nascita e lo sviluppo di "soggetti sociali" responsabili</li> <li>- far comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi pubblici</li> <li>- "Violenza negli stadi" – ISIS "Fortunato"</li> <li>- Settimana della Legalità</li> <li>- "Un pallone finito ad Auschwitz"- Nocera InF</li> </ul>	<p>2018-2019 2019-2020 2020-2021</p>
Partecipiamo ad eventi e fiere	<p>Attraverso questo progetto l'istituto ha potuto sviluppare un rapporto dialettico con le realtà istituzionali, culturali e sociali del territorio, offrendo agli allievi un' occasione di conoscenza e di formazione direttamente collegata agli apprendimenti disciplinari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Festa della Polizia"- Ravello</li> <li>- "Eventi Ravello"</li> <li>- "Festa dell'albero" - Incontri Lions,</li> <li>- "Pizza Day" – ISIS "Fortunato"</li> <li>- "Festa della Polizia" –Nocera Inferiore</li> <li>- Aibes – Meets Our Future</li> <li>- Lezione di ospitalità e banqueting management – Nello Di Caprio</li> <li>- Farine da Chef</li> <li>- La carne, il baccalà</li> <li>- Formazione FIC "Le paste"</li> <li>- L'Importanza del social food marketing per la ristorazione nell'era digitale</li> <li>-Backstage di un piatto perfetto, il ruolo dei materiali di cottura e delle lame da taglio</li> <li>-La ristorazione ai tempi del covid- Chef Luigi Vitiello</li> <li>- La Terra vista da un professionista</li> </ul>	<p>2018-2019 2019-2020 2020-2021</p>
Le giornate del gusto	<p>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</p>	<p>2018-2019 2019-2020</p>

Bar didattico	Realizzazione, 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
Accogliere a Scuola	Porsi verso l'altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa - Open Day – ISIS "Fortunato" - Open day – Pagani	2018-2019 2019-2020
Orientamento	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 - Unisa- Ingegneria del sottosuolo - Orientamento al lavoro nel turismo	Orientamento

## 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
<b>SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		<b>PROGRESSI CURRICULARI</b>		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata D= Incerta E= Lacunosa		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi D= Incerti E= Irrilevanti		

### SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

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

#### 7.2 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- frequenza delle attività di DAD;
- interazione durante le attività di DAD sincrona e asincrona;
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

#### 7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta avviene sulla base dell'Allegato A - TAB. C dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03.03.2021

Allegato A

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

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.

La conversione del credito scolastico attribuito al termine della **classe terza e della classe quarta** avviene in sede di scrutinio finale sulla base rispettivamente delle tabelle A e B

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)*

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020*

\*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

**Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 06/05/2021**

Docente	Materia
Bastolla Laura	Matematica
Corcione Domenico	Laboratorio di servizi enogastronomici- cucina
D'Auria Massimo	Scienze motorie
De Vivo Domenico	Diritto e Tecniche amministrative
Desiderio Patrizia	Sostegno
Gatti Ciro Maria	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
Gutierrez Lisquenia	Sostegno
Pizzo Anna	Lingua inglese
Sellitti Lucia	Scienza e cultura dell'alimentazione
Sgaglione Ilaria	Italiano e Storia
Simeone Iannotti Alessandra	Seconda lingua francese
Smaldone Teresa	Religione

# ALLEGATI

## Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



Classe 5° a ENO

Disciplina .....Italiano.....

Docente.....Sgaglione Ilaria.....

<p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI</b> <b>TRATTATI:</b> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p><b>Tra Ottocento e Novecento</b> - Naturalismo francese, Verismo in Italia Giovanni Verga - Le novelle, I Malavoglia, Mastro don Gesualdo Scapigliatura Giosuè Carducci - Rime nuove <b>Decadentismo e Simbolismo</b> Gabriele D'Annunzio - Prosa, Alcyone Giovanni Pascoli - Myricae, Canti di Castelvecchio <b>Novecento</b> <b>Avanguardie: Futurismo, Crepuscolari, Vociani</b> Futurismo - Il testo manifesto, Marinetti, Palazzeschi <b>Prosa</b> Luigi Pirandello - L'umorismo, Novelle per un anno, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno, centomila Italo Svevo - La coscienza di Zeno <b>Poesia</b> Umberto Saba - Il Canzoniere - Ernesto Giuseppe Ungaretti - L'Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore <b>L'Ermetismo</b> Eugenio Montale - Ossi di seppia, Le occasioni</p>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acquisire la capacità di comprensione e analisi di una vasta gamma di tipologie testuali.</li><li>- Formulare commenti motivati e coerenti ai testi letti (scritti e orali).</li><li>- Operare sintesi e trans-codificazioni (ad esempio da linguaggi visivi a linguaggi verbali).</li><li>- Essere in grado di storicizzare un testo letterario inquadrando l'opera nel suo contesto storico - culturale.</li></ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lezioni frontali (ove possibile)</li><li>- Lezioni interattive e dialogiche (DAD)</li></ul>

<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervento breve durante la lezione</li> <li>- Compiti assegnati per casa</li> <li>- Interrogazione orale e/o scritta</li> <li>- Mappe, tabelle, grafici</li> <li>- Elaborato scritto (sintesi – relazioni)</li> <li>- Discussione collettiva</li> </ul>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo “La mia letteratura”, di Cappellini – Dendi-Sada- Tribulato:</li> <li>- appunti forniti dal docente</li> <li>- schemi, mappe, immagini, video forniti dalla rete</li> </ul>

Classe 5° a Eno

Disciplina .....Storia.....

Docente.....Sgaglione Ilaria.....

<p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>L'Europa dei nazionalismi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La Belle Epoque</li><li>- Nascita della società di massa</li><li>- L'Italia industrializzata ed imperialista</li><li>- Il progetto politico di Giolitti</li><li>- L'Italia conquista la Libia</li></ul> <p>L'Europa verso la guerra</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Un clima di tensione tra le nazioni europee</li><li>- Il "caso Dreyfus"</li><li>- La triplice Intesa e la Triplice Alleanza</li></ul> <p>La Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Come nasce una guerra che causerà milioni di morti</li><li>- Il fallimento della guerra-lampo e le trincee</li><li>- L'entrata in guerra dell'Italia</li><li>- La disfatta di Caporetto</li><li>- La Rivoluzione russa e l'entrata in guerra degli Stati Uniti</li><li>- La sconfitta della Germania e dell'Austria</li></ul> <p>Una pace instabile</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La Conferenza di Parigi</li><li>- Il Trattato di Versailles</li></ul> <p>L'Europa dei totalitarismi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La Rivoluzione russa ed il totalitarismo di Stalin</li><li>- Lenin, l'URSS e lo stalinismo</li><li>- Come Stalin trasformò lo Stato socialista in Stato totalitario</li></ul> <p>Mussolini, "inventore" del fascismo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il Biennio rosso in Italia</li><li>- D'Annunzio e Fiume, Mussolini e i Fasci di combattimento</li><li>- La Marcia su Roma</li><li>- Il duce e le leggi fascistissime</li><li>- I Patti lateranensi e la fine dell'ostilità della Chiesa verso lo Stato</li><li>- La conquista dell'Etiopia</li></ul> <p>1929: la prima crisi globale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 24 Ottobre 1929: il crollo di Wall Street</li><li>- 29 Ottobre: il crollo del sistema bancario</li><li>- La Grande depressione ed il New Deal di Roosevelt</li></ul> <p>Il nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La Germania dopo il Trattato di Versailles</li><li>- Hitler ed il Partito nazista</li><li>- Il Terzo Reich e la "nazificazione" della Germania</li><li>- La razza ariana</li></ul> <p>Il crollo dell'Europa e la Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'Italia entra in guerra</li><li>- Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti</li></ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'olocausto: i campi di concentramento e di sterminio</li> <li>- 1943: la svolta nelle sorti della guerra</li> <li>- Il crollo del Terzo Reich</li> <li>- La resa del Giappone e la fine della guerra</li> </ul> <p>La guerra parallela dell'Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli Alleati sbarcano in Sicilia: cade il fascismo</li> <li>- 8 Settembre 1943</li> <li>- La Repubblica di Salò</li> <li>- Gruppi partigiani e la Resistenza</li> <li>- Il giorno della Liberazione</li> </ul> <p>Il quadro internazionale del dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli effetti della guerra</li> <li>- Nascita di due superpotenze: Stati Uniti e Unione Sovietica</li> <li>- Blocco comunista e Blocco capitalista</li> <li>- Il Piano Marshall</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere nel passato i nodi storici fondamentali che consentono di interpretare il momento storico preso in considerazione ed eventualmente intuire assetti futuri</li> <li>- Rielaborare ed esporre in modo adeguato il contenuto appreso</li> <li>- Scoprire la dimensione storica del presente</li> <li>- Usare modelli appropriati per inquadrare, comparare e periodizzare gli eventi storici</li> <li>- Interpretare criticamente gli elementi fondamentali del periodo studiato</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brainstroming</li> <li>- Lezioni frontali o interattive e dialogiche</li> <li>- Esercitazioni guidate</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervento breve</li> <li>- Compiti assegnati per casa</li> <li>- Interrogazione orale e/o scritta</li> <li>- Elaborato scritto (sintesi – relazioni)</li> <li>- Discussione collettiva</li> <li>- Interesse</li> <li>- Partecipazione, spirito critico e capacità di osservazione</li> <li>- Assiduità e frequenza</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo di V. Calvani, Storia e progetto</li> <li>- Appunti</li> <li>- Fotocopie</li> <li>- Schemi, mappe concettuali, tabelle, grafici</li> </ul>

Angri, 5 Maggio 2021

La docente  
Ilaria Sgaglione

Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

## INDICAZIONI SULLA DISCIPLINA **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

Docente: **DOMENICO DE VIVO**

Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza; Supportare la pianificazione e la gestione dei processi aziendali anche attraverso la definizione di strategie di destination marketing; Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale; Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro; Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con principi di ecosostenibilità ambientale.
Conoscenze o Contenuti trattati	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo; Analisi dell'ambiente e scelte strategiche pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, report e business plan; Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti; I contratti delle imprese turistico-ristorative; Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità, prodotti a km 0, agriturismi.
Abilità	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Saperne individuare la normativa di riferimento; Interpretare le dinamiche del mercato turistico e utilizzare le tecniche di marketing; Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica-ristorativa; Individuare norme e procedure relative alla provenienza produzione e conservazione dei prodotti; Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
Metodologie	Lezioni frontali e interattive, lettura e analisi diretta dei testi, lavori collettivi guidati e autonomi, problem solving
Criteri di valutazione	Test, strutturati e a risposta aperta, verifiche scritte e orali di gruppo e individuali, simulazioni.
Testi/Materiali/Strumenti adottati	Libro di testo (Gestire le imprese ricettive – S. Rascioni F. Ferriello - ed. Tramontana), dispense, cataloghi.

Scienza degli Alimenti

DOCENTE: Prof.ssa Lucia SELLITTI

Indirizzo Enogastronomia

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.</b></p> <p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b></p> <p><b>Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.</b></p> <p><b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p>
---	---

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><b>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.</b></p> <p><b>Infezione, intossicazione e tossinfezione</b></p> <p><b>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</b></p> <p><b>Consuetudini alimentari e religioni</b></p> <p><b>Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</b></p> <p><b>Dieta razionale ed equilibrata. Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. Dieta nell'obesità. Alimentazione e cancro. Allergie e intolleranze</b></p>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<p><b>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</b></p> <p><b>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione e intossicazione</b></p> <p><b>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN</b></p> <p><b>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</b></p>

<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Questionari</p> <p>Interrogazioni</p> <p>Lavoro di sintesi attraverso relazioni</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</p> <p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</p> <p>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</p> <p>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Alimentazione Oggi</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita</p> <p>Silvano Rodato</p> <p>Clitt</p>

DISCIPLINA LINGUA FRANCESE  
 DOCENTE SIMEONE IANNOTTI ALESSANDRA  
 CLASSE V A ENOGASTRONOMIA  
 TESTO A' Table!

Macroargomenti svolti nell'anno	Obbiettivi raggiunti	Criteri di sufficienza	Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione
<p>LA CONSERVATION DES ALIMENTS</p> <p>LES TECHNIQUES CULINAIRES</p> <p>CARTES ET MENUS</p>	<p>Acquisizione dei contenuti disciplinari; abitudine a comunicare le conoscenze attraverso un linguaggio corretto e approfondito; capacità di utilizzare concretamente quanto appreso.</p>	<p>Ampliamento e approfondimento dello studio e consolidamento dei linguaggi settoriali.</p>	<p>Interesse e partecipazione, esposizione coerente e corretta degli argomenti, capacità di comunicare nel linguaggio specifico della disciplina.          Esercizi V/F.          Comprensione scritta</p>

## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

DOCENTE	ANNA PIZZO	
MATERIA	INGLESE	
LIBRO DI TESTO	O. Cibelli - D. d'Avino - <b>Cook book club up</b> - Clitt	
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE (alla fine dell'anno per la disciplina)</b>	<p><b>INTERAZIONE</b> orale: gli alunni conoscono strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore alberghiero-ristorativo.</p> <p><b>COMPRESIONE</b> orale e scritta: gli alunni conoscono strategie di comprensione globale di testi scritti e orali, in particolare riguardanti il settore di indirizzo.</p> <p><b>PRODUZIONE</b> orale e scritta: conoscono modalità di produzione di testi comunicativi scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.</p> <p><b>GRAMMATICA:</b> gli studenti conoscono le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</p> <p><b>LESSICO/FRASEOLOGIA:</b> conoscono lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.</p>	
<b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<b>Module 1</b>	
	<b>ON THE GROUND</b>	
	They recognize the difference between global and sustainable food systems They understand the importance of sustainability for the global food production .	<b>Topics</b> Global food systems vs sustainable food systems Sustainability Slow food From farm to fork 100 miles / km 0" products Farmers markets & earth markets Ethics in the kitchen Eco-friendly kitchen Eco-friendly chef
	<b>MODULE 2</b>	
	<b>ON THE SAFE SIDE</b>	
They understand the safety concerns related to food traceability, certification and labelling They know and describe the HACCP step by step procedure They recognize the pathogenic causes of food borne diseases They know preservation techniques and sustainable preservation practices .	<b>Topics:</b> The food Supply Chain Traceability and Certification Organic and Ogm s foods HACCP Bacteria and Contamination Food preservation	
<b>MODULE 3</b>		

	<b>ON THE WATCH</b>	
	They recognize the difference between food allergies and intolerances They understand the new regulation on allergen labelling	<b>Topics:</b> Food allergies and Intolerances Special cooking for special needs : "Free-from" recipes
<b>ABILITA'</b>	<p><b>INTERAZIONE orale:</b> gli alunni sanno esprimere le proprie opinioni nell'interazione orale, su argomenti generali di studio e di lavoro; sanno utilizzare strategie nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p><b>COMPRESIONE orale e scritta:</b> sanno comprendere idee principali in testi orali e scritti in lingua standard riguardanti argomenti noti o del settore ristorativo-alberghiero.</p> <p><b>PRODUZIONE orale e scritta:</b> gli allievi sanno produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze.</p> <p><b>LESSICO/FRASEOLOGIA:</b> sono in grado di utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p>	
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brevi lezioni frontali di presentazione degli argomenti</li> <li>• Lezioni interattive con presentazione di casi e discussioni</li> <li>• Risoluzione di esercizi e correzione esercizi assegnati per casa</li> <li>• Lavori individuali e in piccoli gruppi</li> </ul>	
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p><b>Le verifiche scritte</b> hanno mirato a saggiare la capacità degli allievi di esprimersi in modo comprensibile nella lingua inglese con test di tipo: risposte aperte a domande, vero/falso, matching exercises, multiple choices, trattazione breve di un argomento.</p> <p><b>Le verifiche orali</b> hanno misurato la competenza comunicativa globale ed i contenuti. Sono state effettuate due prove scritte e due orali a quadrimestre</p>	
<b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante</li> <li>• Utilizzo strumenti audiovisivi</li> </ul>	

Angri, 06.05.2021

La Docente  
**Anna Pizzo**

## Scheda informativa

**Disciplina: Scienze Motorie e Sportive**

**Docente: D'Auria Massimo**

**Classe: 5AIPEN**

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

**Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita**

**Docente: Ciro Maria Gatti**

**Libro di testo: tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommellerie**

**IV- V anno / sala per cucina**

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale. Software del settore turistico- ristorativo. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
<b><u>ABILITA'</u></b>	Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento. In particolare si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da posto
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante

Scheda informativa Disciplina: **MATEMATICA**

Libro di testo LINEAMENTI DI MATEMATICA 5 - EDIZIONE BASE / GEOMETRIA NELLO SPAZIO INTEGRALI INFERENZA

Autori: RE FRASCHINI MARZIA / GRAZZI GABRIELLA - casa editrice ATLAS

Altri sussidi didattici: Fotocopie

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi raggiunti	Criteri di sufficienza	Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione
<b>LE FUNZIONI</b> Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno. Definizione di diagramma o grafico di una funzione.	Conosce il concetto di funzione reale di una variabile reale. Determina il dominio di funzioni polinomiali e fratte. Stabilisce il segno di funzioni semplici	<b>CONOSCENZA</b> Conoscenza degli elementi essenziali, completa ma non approfondita  <b>COMPRENSIONE</b> Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici	Prove scritte: Domande aperte, risposte multiple, esercizi   Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da posto
<b>LIMITI DI FUNZIONI</b> Definizione di limite di una funzione. Operazioni con i limiti. Forme indeterminate. Asintoti di una funzione.	Definisce il limite di una funzione per $x$ che tende a un valore finito o infinito. Calcola semplici limiti. Riconosce le forme indeterminate.	<b>APPLICAZIONE</b> Applicazione corretta delle conoscenze minime	
<b>STATISTICA DESCRITTIVA</b>	Cenni di statistica descrittiva Principali indici di studio	<b>ANALISI-SINTESI</b> Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti  <b>LINGUAGGIO SPECIFICO</b> Utilizzo di un linguaggio semplificato seppur specifico	
<b>RICERCA OPERATIVA</b>	Conosce e comprende i metodi della ricerca operativa. Individua la funzione obiettivo di un problema e classificare un problema di scelta. Sa risolvere un problema di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati.		

**Disciplina:** Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 5 A ENO

**Docente:** Corcione Domenico

**Libro di testo:** CHEF CON MASTERLAB - CUCINA 5° ANNO

<p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratterizzazione della cucina regionale, nazionale e internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di menù e carte.  Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menù. Rispettare le regole per l'elaborazione del menù. Elaborare menù e carte, in funzione della tipologia, stagionalità e target dei clienti. Costruire menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.  Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire <i>menù</i> adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink</i> e <i>finger food</i>. Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento. In particolare si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da posto</p>
<p><b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p>Libro di testo Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante</p>