

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI  
Prot. 0005459 del 10/05/2021  
04 (Uscita)



ISTITUTO  
STATALE  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE



GIUSTINO  
FORTUNATO



UNIONE EUROPEA

*"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. E

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

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 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 "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: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

| ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE                 |    |    |    |    |  |
|--|----|----|----|----|--|
| Discipline   | 1° | 2° | 3° | 4° |  |
| Lingua e letteratura italiana                              | 4  | 4  | 4  | 4  |  |
| Storia   | 2  | 2  | 2  | 2  |  |
| Lingua inglese   | 3  | 3  | 3  | 3  |  |
| Matematica   | 4  | 4  | 3  | 3  |  |
| Diritto ed economia  | 2  | 2  |    |    |  |
| Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)              | 2  | 2  |    |    |  |
| Scienze motorie e sportive                                 | 2  | 2  | 2  | 2  |  |
| Religione catt. o attività alternativa                     | 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<br>Francese                       | 2  | 2  | 3  | 3  |  |
| ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA                 |    |    |    |    |  |
| Sc. e cultura dell'alimentazione                           |    |    | 4  | 3  |  |
| Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.                |    |    | 4  | 5  |  |
| Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina                     |    |    |    | 2  |  |
| Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita             |    |    | 6  | 4  |  |
| Ore totali settimanali                                     | 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 |
| CORVINO VITTORIA          | MATEMATICA               | SI         | SI      | SI     |
| D'AMARO LUGI              | LAB SERV ENO CUCINA      | SI         | SI      | SI     |
| D'AURIA MASSIMO           | SCIENZE MOTORIE          | SI         | SI      | SI     |
| DI MASSA FRANCESCO        | SOSTEGNO                 | NO         | NO      | SI     |
| FARINA LUCIA              | RELIGIONE                | NO         | NO      | SI     |
| GUTIERREZ LISQUENIA       | SOSTEGNO                 | NO         | NO      | SI     |
| GIAMUNDO NUNZIO           | LAB SERV ENO SALA        | SI         | SI      | SI     |
| LAMPARELLI DANA E VANESSA | ITALIANO                 | NO         | NO      | SI     |
| LAMPARELLI DANA E VANESSA | STORIA                   | NO         | NO      | SI     |
| LUMINIELLO SALVATORE      | DIR. E TEC. AM. STR. RIC | NO         | NO      | SI     |
| MIRRA EMANUELA            | FRANCESE                 | NO         | NO      | SI     |
| MORVILLO EMILIA           | SOSTEGNO                 | SI         | SI      | SI     |
| PAPPALARDO ALFONSO        | SOSTEGNO                 | SI         | SI      | SI     |
| PIZZO ANNA                | INGLESE                  | SI         | SI      | SI     |
| SELLITTI LUCIA            | SC. E CUL. ALIMENTAZ.    | NO         | NO      | SI     |
| SERAFINO ASSUNTA          | SOSTEGNO                 | SI         | SI      | SI     |

### 4. Composizione della Classe

#### 4.1 Profilo della Classe

La classe composta da 20 alunni di cui 8 femmine e 12 maschi, tutti provenienti dallo stesso triennio. Sono presenti due alunni con disabilità, ben integrati nel gruppo classe ed affiancati dai docenti di sostegno e la cui documentazione è tra gli allegati in un fascicolo riservato. Il gruppo classe può essere diviso in tre sottogruppi rispetto alle conoscenze, competenze e abilità: Il primo gruppo è composto da allievi che per l'intero corso di studi ha conseguito buoni risultati nel profitto delle singole discipline, raggiungendo una preparazione completa, frutto di un interesse autentico per lo studio e la cultura, nonché per motivazioni specifiche, che hanno anche maturato capacità di rielaborazione critica dei contenuti ed orientamento interdisciplinare, riuscendo anche a trovare legami con la realtà quotidiana. Il secondo gruppo comprende alunni con discrete capacità logiche-deduttive, non sempre utilizzate al meglio, che hanno partecipato alla vita scolastica ed hanno dimostrato un certo interesse al dialogo educativo sviluppato nel corso dell'anno scolastico. Tuttavia non sempre i loro interessi culturali si sono estesi in egual misura a tutte le discipline. Il terzo gruppo è composto da allievi che, pur dotati di sufficienti capacità logiche, hanno però dimostrato un alterno interesse verso lo studio e sono stati poco impegnati nel lavoro scolastico in classe e domestico, pervenendo ad una preparazione superficiale. La classe, nelle discipline di indirizzo, ha raggiunto una buona autonomia nell'applicazione specifica dei contenuti alle diverse situazioni progettuali. Gli allievi sono sempre stati attenti alle regole della convivenza ed hanno realizzato tra loro e nel dialogo educativo con i docenti, un rapporto sereno e costruttivo. La frequenza della vita scolastica è stata continua per tutti (eccetto casi rari) e mai si sono presentate problematiche di carattere comportamentali.

I docenti, sebbene condizionati dal periodo di emergenza sanitaria, causata dal Covid19, nonché dalla fase di iniziale smarrimento degli allievi, con l'utilizzo della didattica alternativa o meglio Didattica a Distanza sulla piattaforma Meet, Classroom, sono riusciti a portare a termine un lavoro organico offrendo un adeguato supporto cognitivo, atto ad ampliare la formazione degli allievi. Le programmazioni disciplinari iniziali sono state rimodulate per affrontare l'emergenza, e laddove è stato necessario operare delle scelte, queste sono state effettuate in modo ponderato, per rispondere agli interessi e alle esigenze degli allievi, ma comunque sempre nel rispetto dell'organicità del percorso formativo.

**COORDINATORE: Prof D'Auria Massimo**

#### 4.2 Prospetto dati della classe

| <i>CLASSE 3<sup>a</sup><br/>2018/20219</i> | <i>N.</i> | <i>CLASSE 4<sup>a</sup><br/>2019/2020</i> | <i>N.</i> | <i>CLASSE 5<sup>a</sup><br/>2020/2021</i> | <i>N.</i> |
|--|-----------|---|-----------|---|-----------|
| ISCRITTI                                   | 20        | ISCRITTI                                  | 20        | ISCRITTI                                  | 20        |
| AMMESSI                                    | 20        | AMMESSI                                   | 20        | AMMESSI                                   | 20        |
| NON<br>AMMESSI                             | /         | NON<br>AMMESSI                            | /         | NON<br>AMMESSI                            | /         |

#### 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

**Disciplina** .....

**Docente**.....

|   |  |
|---|--|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> |  |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  |  |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  |  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   |  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>   |  |

\*Allegati per disciplina.

6.2 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 13/04/2021 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 e Cultura dell'Alimentazione
- Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

**Argomenti dell'elaborato**

---

6.3 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  |
|----------------------------------|--|
| <b>Giovanni Verga</b>            | Rosso Malpelo<br>La Prefazione ai Malavoglia   |
| <b>C. Baudelaire</b>             | Ubbriacatevi   |
| <b>Giovanni Pascoli</b>          | Il fanciullino<br>X agosto<br>La mia sera  |
| <b>Gabriele D'Annunzio</b>       | Canta la gioia!<br>La pioggia nel pineto   |
| <b>Filippo Tommaso Marinetti</b> | Il Manifesto del Futurismo   |
| <b>Italo Svevo</b>               | <i>La vita è una malattia</i>  |
| <b>Luigi Pirandello</b>          | La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata<br>Adriano Meis e la sua ombra<br>Nessuno davanti allo specchio |
| <b>Giuseppe Ungaretti</b>        | Veglia<br>San Martino del Carso<br>Soldati   |
| <b>Salvatore Quasimodo</b>       | Ed è subito sera<br>Ride la gazza, nera sugli aranci.  |
| <b>Primo Levi</b>                | Il viaggio<br>Se questo è un uomo (poesia).  |

6.4 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.

| <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>   |   |  |
|--|---|--|
| <b>Contenuti</b>   | <b>Competenze</b>   | <b>Discipline coinvolte</b>  |
| Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. | Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda. | Italiano 5 ore<br>Diritto 5 ore<br>Religione 3 ore<br>Francese 2 ore   |
| Dignità e diritti umani.   | Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali.                 | Diritto 6 ore<br>Religione 2 ore<br>Storia 5 ore<br>Laboratorio sala 2 ore<br>Laboratorio cucina 1 ore<br>Scienze cultura dell'alimentazione 2 ore |

6.5 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      | 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 :<br>-agevolare la nascita e lo sviluppo di "soggetti sociali" responsabili<br>- far comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi pubblici<br>- "Violenza negli stadi" – ISIS "Fortunato"<br>- Settimana della Legalità<br>- "Un pallone finito ad Auschwitz"- Nocera InF | 2018-2019<br>2019-2020<br>2020-2021 |

|                                |   |  |
|--------------------------------|---|--|
| 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<br/>2019-2020<br/>2020-2021</p> |
| 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   | <p>2018-2019<br/>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.  | <p>2018-2019<br/>2019-2020</p>               |
| Accogliere a Scuola            | <p>Porsi verso l'altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Open Day – ISIS "Fortunato"</li> <li>- Open day – Pagani</li> </ul>  | <p>2018-2019<br/>2019-2020</p>               |
| Orientamento                   | <p>Orientarsi in uscita dalla scuola, considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unisa – Fisciano</li> <li>- Suor Orsola Benincasa – ISIS"Fortunato"</li> <li>- Conferenza "Cavalleggeri Guide" e altri reparti Esercito</li> <li>- Unisa- Ingegneria del sottosuolo</li> <li>- Orientamento al lavoro nel turismo</li> </ul>  | 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  |

| SITUAZIONE DI PARTENZA  | PROGRESSI CURRICULARI   |
|---|---|
| A= Solida<br>B= Consistente<br>C= Adeguata<br>D= Incerta<br>E= Lacunosa | A= Brillanti<br>B= Consistenti<br>C= Positivi<br>D= Incerti<br>E= Irrilevanti |

### SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

| COMPORTEMENTO  | IMPEGNO  | INTERESSE  | PARTECIPAZIONE  | METODO DI STUDIO   |
|--|--|--|---|--|
| A = Corretto e responsabile<br>B = Corretto e controllato<br>C = Corretto e vivace<br>D = Eccessivamente vivace<br>E = Scorretto e poco responsabile | A = Continuo e tenace<br>B = Continuo<br>C = Adeguato<br>D = Saltuario<br>E = Scarso | A = Profondo<br>B = Significativo<br>C = Adeguato<br>D = Superficiale<br>E = Assente | A = Attiva, costruttiva, proficua<br>B = Attiva e propositiva<br>C = Attiva<br>D = Sollecitata<br>E = Passiva | A = Organico, elaborativo, critico<br>B = Organico e riflessivo<br>C = Organico per le fasi essenziali<br>D = Poco organico<br>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 ≤ 7      | 8-9  | 13-14                                       |
| 7 < M ≤ 8      | 9-10   | 15-16                                       |
| 8 < M ≤ 9      | 10-11  | 16-17                                       |
| 9 < M ≤ 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 ≤ 7      | 9-10   | 14-15  |
| 7 < M ≤ 8      | 10-11  | 16-17  |
| 8 < M ≤ 9      | 11-12  | 18-19  |
| 9 < M ≤ 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 05/ 05/2021**

| Docente                  | Materia                  |
|--------------------------|--------------------------|
| CORVINO VITTORIA         | MATEMATICA               |
| D'AMARO LUGI             | LAB SERV ENO CUCINA      |
| D'AURIA MASSIMO          | SCIENZE MOTORIE          |
| DI MASSA FRANCESCO       | SOSTEGNO                 |
| FARINA LUCIA             | RELIGIONE                |
| GUTIERREZ LISQUENIA      | SOSTEGNO                 |
| GIAMUNDO NUNZIO          | LAB SERV ENO SALA        |
| LAMPARELLI DANAE VANESSA | ITALIANO                 |
| LAMPARELLI DANAE VANESSA | STORIA                   |
| LUMINIELLO SALVATORE     | DIR. E TEC. AM. STR. RIC |
| MIRRA EMANUELA           | FRANCESE                 |
| MORVILLO EMILIA          | SOSTEGNO                 |
| PAPPALARDO ALFONSO       | SOSTEGNO                 |

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| PIZZO ANNA       | INGLESE               |
| SELLITTI LUCIA   | SC. E CUL. ALIMENTAZ. |
| SERAFINO ASSUNTA | SOSTEGNO              |

# 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>   |         |  |       |           |

Disciplina **EDUCAZIONE CIVICA**

Coordinatore della disciplina **prof. Luminello Salvatore**

ore 33

|   |   |
|---|---|
| <p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b></p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015– Rispetto e valorizzazione dell'altro, della diversità, della giustizia, dell'equità, dell'ambiente visti nell'ottica di solidarietà e di responsabilità sociale attraverso l'analisi degli obiettivi dell'Agenda.</li> <li>• Dignità e diritti umani Il catalogo dei diritti umani analizzati attraverso La Dichiarazione universale dei diritti umani per scongiurare il ripetersi di genocidi e conflitti atomici. I principali documenti internazionali dedicati alla tutela dei diritti umani.</li> </ul> |
| <p><b>COMPETENZE</b></p>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda</li> <li>• Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali</li> </ul>  |
| <p><b>METODOLOGIE:</b></p>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Didattica integrata</li> <li>• Flipped classroom</li> <li>• Problem solving</li> </ul>   |
| <p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>                 | <p>Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.</p>  |
| <p><b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi di educazione civica</li> <li>• Costituzione</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Dichiarazione universale dei diritti umani</li> <li>• Materiale audiovisivo selezionato in rete</li> </ul>  |
| <p><b>Materie coinvolte</b></p>                       |   |
| <p><b>Ore svolte</b></p>                              | <p>33</p>   |

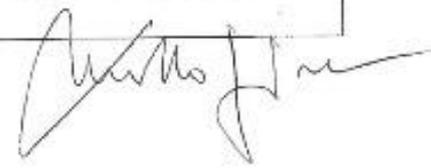


Scheda informativa classe V E

**Disciplina** Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

**Docente** Prof. Luminello Salvatore

|   |  |
|---|--|
| <p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b></p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>Il mercato turistico internazionale</u></li> <li>2) <u>Il marketing</u></li> <li>3) <u>Previsioni, programmazione, pianificazione, e controllo di gestione</u></li> <li>4) <u>La normativa del settore turistico-ristorativo</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Norme sulla costituzione dell'impresa</u></li> <li>• <u>Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</u></li> <li>• <u>Accenno sulle norme di igiene alimentare e di tutela dei consumatori</u></li> </ul> </li> </ol>  |
| <p><b>ABILITA'</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>Identificare i vari organismi internazionali e dell'U.E.</u></li> <li>2) <u>Valutare l'impatto economico del turismo</u></li> <li>3) <u>Orientarsi nella legislazione turistica</u></li> <li>4) <u>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</u></li> <li>5) <u>Effettuare l'analisi SWOT</u></li> <li>6) <u>Utilizzare le tecniche di con particolare attenzione agli strumenti digitali</u></li> <li>7) <u>Saper individuare il target di un'impresa in base agli obiettivi</u></li> <li>8) <u>Saper redigere un semplice budget di un'azienda ristorativa e/o ricettiva</u></li> <li>9) <u>Redigere un business plan</u></li> </ol> |
| <p><b>METODOLOGIE:</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>Lezioni frontali, accompagnate dallo svolgimento guidato di esercizi ed esempi applicativi</u></li> <li>2) <u>Lezioni dialogate</u></li> <li>3) <u>Utilizzo del manuale</u></li> <li>4) <u>Esercitazioni formative in classe</u></li> <li>5) <u>Esercizi rielaborativi a casa</u></li> <li>6) <u>Approfondimenti online</u></li> </ol>  |
| <p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>   | <p>Prove semi- strutturate con domande a risposta multipla, vero-falso, completamento, esercizi da svolgere e interrogazioni</p>   |
| <p><b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>                                 | <p>Testo scolastico, Utilizzo di Internet.</p>   |



Scheda informativa

Disciplina: Religione

Docente: Lucia Farina

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE "G. FORTUNATO" - ANGRI

|   |   |
|---|---|
| <p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> I valori che difendono la diversità</li> <li><input type="checkbox"/> Pena di morte ed etica religiosa</li> <li><input type="checkbox"/> Razzismo</li> <li><input type="checkbox"/> Il dramma della Shoah</li> <li><input type="checkbox"/> Antisemitismo e Antigiudaismo</li> <li><input type="checkbox"/> Eutanasia : pro e contro</li> <li><input type="checkbox"/> Il Decalogo : ieri e oggi</li> <li><input type="checkbox"/> I valori cristiani e scelte di vita</li> </ul>   |
| <p><u>ABILITA' :</u></p>                            | <p>Lo studente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-motiva le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo;</li> <li>-individua sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere;</li> <li>-rivela in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale ;</li> </ul> |
| <p><u>METODOLOGIE:</u></p>                          | <p>Partendo dalle esperienze di vita, gli alunni si avvicinano all'universalità/molteplicità del fatto religioso ed alla specificità del cristianesimo cattolico mediante la discussione, la riflessione e la memorizzazione. Aggiunte a queste vi sono attività che prevedono l'utilizzo mediato delle fonti in particolar modo del documento biblico corredato da elementi minimi di analisi del testo e di ricerca;</p>  |
| <p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprensione ed acquisizione dei contenuti;</li> <li>-Essere in grado di operare dei collegamenti tra le tematiche esposte in classe;</li> </ul>  |
| <p><u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo;</li> <li>-Sussidi audiovisivi e multimediali, strumenti e piattaforme digitali;</li> </ul>  |

## Scheda informativa

**Disciplina: Scienze Motorie e Sportive**

**Docente: D'Auria Massimo**

|  |  |
|--|--|
| <p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>        | <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>   |
| <p><b><u>ABILITA'</u></b></p>                                | <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> |
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>                            | <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>  |
| <p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>                 | <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>   |
| <p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p> | <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>  |

Scheda informativa ne

**Disciplina Laborotario enogastronomico settore Sala e Vendita**

**Docente Giamundo Nunzio**

|  |  |
|--|--|
| <p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <p>Criteria di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu</p> <p>Caratteristiche dell' enografia estera.</p> <p>Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.</p> <p>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p> <p>Organizzazione e programmazione della produzione</p> <p>Software di settore.</p> <p><b>MODULO 1: LA RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le aziende della ristorazione</li><li>- La sicurezza alimentare</li><li>- La sicurezza sul lavoro</li></ul> <p><b>MODULO 2: LA COMUNICAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicare con il cliente</li><li>- Il ciclo cliente</li></ul> <p><b>MODULO 3: DALLA VITE AL VINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La produzione vitivinicola</li><li>- La normativa del settore vitivinicolo</li><li>- Il sommelier</li><li>- Gli strumenti di lavoro</li><li>- Il servizio del vino</li></ul> <p><b>MODULO 5: ANALISI SENSORIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'analisi sensoriale</li><li>- La degustazione dei cibi</li><li>- La sommellerie</li><li>- L'analisi organolettica del vino</li><li>- L'abbinamento tra cibo e vino</li></ul> <p><b>MODULO 6: IL CATERING E BANQUETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il catering</li><li>- Il banqueting</li><li>- La preparazione di un evento speciale</li></ul> <p><b>MODULO 7: L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La pianificazione dell'offerta enogastronomica: il marketing</li><li>- Il menu</li><li>- Le Tipologie di menu</li><li>- Le fasi della costruzione del menu</li><li>- Food cost and beverage cost</li><li>- Comunicare attraverso il menu</li></ul> <p><b>MODULO 9: LA QUALITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere la qualità</li></ul> |
|--|--|

## Programma svolto Anno scolastico 2020/2021

**Disciplina: Storia**

**Docente: Lamparelli Danae Vanessa**

**Classe: 5 E**

**Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

|   |  |
|---|--|
| <p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br/><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <p><b>I movimenti socialisti, Marx e la "lotta sociale":</b><br/>1848: pubblicazione del <i>Manifesto del Partito Comunista</i>;<br/>La prima e la seconda Internazionale.</p> <p><b>Brevi cenni alla seconda rivoluzione industriale.</b></p> <p><b>Colonialismo ed imperialismo.</b></p> <p><b>L'Italia nella seconda metà dell'800:</b><br/>La destra storica al potere ed il completamento dell'unità;<br/>La sinistra storica: Agostino Depretis e Francesco Crispi.</p> <p><b>La crisi di fine secolo ed i tumulti a Milano.</b></p> <p>L'Italia del Novecento:</p> <p><b>L'Età giolittiana:</b> Decollo industriale. La stagione delle riforme. Il sistema delle alleanze. Ripresa del colonialismo: la guerra di Libia.</p> <p>Il mondo in guerra</p> <p><b>La I guerra mondiale:</b> cause L'Italia dalla neutralità all'intervento. Dalla guerra di movimento alla guerra di logoramento. Un anno decisivo: il 1917.</p> <p>I trattati di pace.</p> <p><b>La rivoluzione bolscevica:</b></p> |
|---|--|

|                               |  |
|-------------------------------|--|
|                               | <p>Lenin al potere;</p> <p>la terza Internazionale (l'internazionale comunista);</p> <p>La NEP.</p> <p><b>Il declino europeo ed il primato americano</b></p> <p>La crisi del '29 negli Stati Uniti ed in Europa.</p> <p>Il <i>New Deal</i> di Roosevelt.</p> <p><b>I totalitarismi del'900</b></p> <p><b>Il Fascismo.</b> La vittoria mutilata e il biennio rosso. Dai Fasci di combattimento al Partito Nazionale Fascista. La marcia su Roma e il delitto Matteotti. La nascita dello stato totalitario di Benito Mussolini. Propaganda, autarchia, corporativismo. La conquista dell'Etiopia.</p> <p><b>Il Nazismo.</b> La fine della Repubblica di Weimar. La crisi economica e il malcontento tedesco. Hitler cancelliere e presidente. L'antisemitismo: dalle leggi di Norimberga alla soluzione finale. Lo spazio vitale: riarmo della Germania ed espansionismo.</p> <p><b>Lo Stalinismo.</b> La pianificazione dell'economia e l'industrializzazione. Il regime di Stalin: propaganda e culto del capo.</p> <p><b>La II guerra mondiale e la shoah:</b> cause. Dalle aggressioni di Hitler allo scoppio del conflitto. Il conflitto si allarga al mondo. Il crollo dell'Asse e la Resistenza.</p> <p><b>Un nuovo mondo sulle macerie della guerra.</b></p> <p>Dal processo di Norimberga alla nascita dell'ONU.</p> <p>La Dichiarazione universale dei diritti umani.</p> <p>Brevi cenni alla guerra fredda.</p> <p>L'Italia ricostruita: dalla monarchia alla repubblica.</p> <p>La Costituzione repubblicana.</p> |
| <p><b><u>ABILITA'</u></b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Saper classificare e organizzare dati, leggere e strutturare tabelle, grafici, mappe concettuali, schemi ecc.;</li> <li>✓ saper realizzare attività di ricerca storica in relazione</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>alle fonti storiche;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ conoscere in maniera essenziale i principali fatti storici tra l'800 ed il '900, in riferimento anche all'epoca attuale;</li> <li>✓ saper attuare confronti e semplici collegamenti tra i diversi periodi storici studiati;</li> <li>✓ saper comprendere il rapporto causa-effetto ed il legame passato-presente tra gli avvenimenti storici;</li> </ul>  |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                                | <p>lezione partecipata;<br/>                 lezione interattiva (sia in modalità sincrona che asincrona);<br/>                 lavoro individuale e/o di gruppo;<br/> <i>flipped classroom</i>;<br/>                 brain-storming.</p>  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                     | <p>verifiche formative e sommative di varia natura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di raggiungimento delle conoscenze e competenze previste</li> <li>• Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche</li> <li>• Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza</li> <li>• Frequenza regolare</li> <li>• Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI</li> </ul> |
| <b><u>TESTI E MATERIALI /<br/>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione;</li> <li>• Materiale digitale semplificato predisposto dall'insegnante oppure scelto in rete e condiviso sulla piattaforma Classroom;</li> <li>• Multimedialità ed Internet</li> </ul>   |

La docente  
 Danae Vanessa Lamparelli

## Programma svolto Anno scolastico 2020/2021

**Disciplina: Lingua e Letteratura italiana**

**Docente: Lamparelli Danae Vanessa**

**Classe: 5 E**

**Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

|  |   |
|--|---|
| <p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br/><br/><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <p><b>Positivismo, Naturalismo, Verismo:</b><br/><br/>Contesto storico-culturale. Le poetiche di Naturalismo e Verismo.</p> <p><b>Giovanni Verga:</b><br/><br/>vita e opere. La poetica: l'adesione al Verismo e il ciclo dei "vinti". Il pessimismo verghiano, l'ideale dell'ostrica, il narratore popolare, l'impersonalità.</p> <p><i>I Malavoglia ed Il Mastro don Gesualdo: dal culto della famiglia a quello della roba; analisi contenutistica.</i></p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti testi:</p> <p><i>Rosso Malpelo</i></p> <p>La Prefazione ai <i>Malavoglia</i></p> <p><i>La roba</i></p> <p><b>La nascita della poesia moderna ed il Simbolismo francese:</b></p> <p>C. Baudelaire e <i>I fiori del male</i> (contenuti).</p> <p><i>L' Albatro</i></p> <p><i>Ubriacatevi</i></p> <p>Brevi cenni ai poeti maledetti.</p> <p><b>Simbolismo e Decadentismo:</b></p> <p>il complesso contesto storico-culturale; il rifiuto del Positivismo e delle sue certezze; l'inconscio; il poeta "veggente"; l'Estetismo; la rivoluzione del linguaggio poetico: il valore suggestivo e magico della parola, la musicalità; la sinestesia; il simbolo.</p> <p><b>Giovanni Pascoli:</b></p> <p>vita e opere; simbologia del nido e rassegnazione; "Il fanciullino" e la poetica pascoliana; la poesia come conoscenza irrazionale: i simboli pascoliani; i temi; il poeta "veggente"; il sublime delle piccole cose; lo sperimentalismo</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>linguistico; il fonosimbolismo.</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti testi:</p> <p><i>Il fanciullino</i></p> <p>da "Myricae":</p> <p><i>X agosto</i></p> <p><i>Temporale</i></p> <p>da "I Canti di Castelvecchio"</p> <p><i>La mia sera</i></p> <p><b>Gabriele D'Annunzio:</b></p> <p>vita e opere; i temi della sua poetica: estetismo, Nietzsche ed il superomismo, panismo.</p> <p>Il ritratto dell'esteta ed <i>Il piacere</i>;</p> <p>breve analisi dei "romanzi della rosa, del giglio e del melograno";</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti testi:</p> <p>da "Il Piacere": <i>Andrea Sperelli: il ritratto di un esteta</i></p> <p>da "Canto novo": <i>Canta la gioia!</i></p> <p>da "Poema paradisiaco": <i>Consolazione</i></p> <p>da "Alcyone": <i>La pioggia nel pineto</i></p> <p><b>Il primo Novecento e la stagione delle Avanguardie.</b></p> <p>Il <b>Futurismo</b>: i caratteri generali ed il manifesto di Marinetti.</p> <p>Lettura ed analisi del seguente testo:</p> <p><i>Il Manifesto del Futurismo</i></p> <p><b>Italo Svevo:</b></p> <p>vita e opere. Il contesto culturale. Svevo intellettuale mitteleuropeo; la figura dell'inetto, Freud e la psicoanalisi;</p> <p><i>La coscienza di Zenò</i>: tra "malattia", "salute" e psicoanalisi. (breve analisi contenutistica)</p> <p>Lettura ed analisi del seguente testo:</p> <p><i>La vita è una malattia</i></p> <p><b>Luigi Pirandello:</b></p> <p>notizie biografiche; la crisi dell'io e della realtà oggettiva; il relativismo conoscitivo; il rifiuto della "trappola" sociale; la poetica dell'"umorismo"; contrasto tra vita e forma; le opere:</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>novelle, romanzi, teatro.</p> <p>Brevi cenni alla rivoluzione teatrale di Pirandello.</p> <p><i>Il fu Mattia Pascal</i> e <i>Uno, nessuno e centomila</i>: contenuti e significati.</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti testi:</p> <p><i>La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata</i></p> <p><i>Adriano Meis e la sua ombra</i></p> <p><i>Nessuno davanti allo specchio</i></p> <p><b>La letteratura italiana tra le due guerre</b></p> <p><b>Giuseppe Ungaretti: tra Avanguardia e Simbolismo</b></p> <p>cenni biografici; l'esperienza della guerra e la "poetica della parola".</p> <p>da "L'allegria":</p> <p><i>Veglia</i></p> <p><i>San Martino del Carso</i></p> <p><i>Soldati</i></p> <p><i>Mattina.</i></p> <p>da "Sentimento del tempo":</p> <p><i>La madre</i></p> <p><b>L'Ermetismo e la poesia "pura" ma oscura.</b></p> <p><b>Salvatore Quasimodo</b></p> <p>brevi cenni biografici e poetici.</p> <p>Testi letti ed analizzati:</p> <p><i>Ed è subito sera</i></p> <p><i>Ride la gazza, nera sugli aranci.</i></p> <p><b>La letteratura dopo la II guerra mondiale.</b></p> <p><b>Primo Levi</b></p> <p>cenni biografici, cultura e idee; poetica, forma e stile.</p> <p><i>Se questo è un uomo</i>: contenuti e significati.</p> <p>Testi letti ed analizzati:</p> <p><i>Il viaggio</i></p> <p><i>Se questo è un uomo</i> (poesia).</p> |
|--|---|

|   |   |
|---|---|
| <b><u>ABILITA'</u></b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sapersi esprimere utilizzando linguaggi adeguati ai vari contesti;</li> <li>✓ saper contestualizzare ed attualizzare un autore e/o un testo;</li> <li>✓ saper svolgere un confronto, almeno sulle tematiche essenziali, tra opere e/o autori diversi;</li> <li>✓ essere in grado di rielaborare in maniera critica le conoscenze apprese;</li> <li>✓ sapersi orientare nella consultazione dei manuali e dei sussidi didattici, anche quelli digitali;</li> <li>✓ aver acquisito un metodo di studio personale ed efficace.</li> </ul> |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                            | <p>lezione dialogata;<br/>                     lezione interattiva (sia in modalità sincrona che asincrona);<br/>                     lavoro individuale e/o di gruppo;<br/> <i>flipped classroom</i>;<br/>                     brain-storming.</p>   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                 | <p>verifiche formative e sommative di varia natura (scritte ed orali).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di raggiungimento delle conoscenze e competenze previste</li> <li>• Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche</li> <li>• Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza</li> <li>• Frequenza regolare</li> <li>• Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI</li> </ul>   |
| <b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione;</li> <li>• Materiale digitale semplificato predisposto dall'insegnante oppure scelto in rete e condiviso sulla piattaforma Classroom;</li> <li>• Multimedialità ed internet.</li> </ul>   |

La docente  
Danae Vanessa Lamparelli

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

|   |   |   |
|---|---|---|
| DOCENTE   | <b>ANNA PIZZO</b>   |   |
| MATERIA   | <b>INGLESE</b>  |   |
| LIBRO DI TESTO  | <i>O. Cibelli – D. d’Avino – Wine and dine club up - Clitt</i>  |   |
| <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>COMPRENSIONE</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>  |   |
|   | <p>They recognize the difference between global and sustainable food systems</p> <p>They understand the importance of sustainability for the food service</p> <p>They identify the essential sustainable F&amp;B service practices.</p> <p>They know the key vocabulary related to eco-friendly Restaurant supplies &amp; practices</p> <p>.</p>  | <p><b>Topics</b></p> <p>The green issue &amp; the hunger issue</p> <p>Millennium development goals</p> <p>Slow food</p> <p>Sustainability &amp; Sra commitment</p> <p>Food value chain vs Global food supply chain</p> <p>Farm 2 fork: local sourcing</p> <p>Local, fresh, sustainable: food miles</p> <p>Local foodsheds, locavores &amp; farmers’ markets</p> <p>Green F&amp;B service</p> <p>Eco-conscious restaurant management</p> <p>Ethics in the f&amp;b operations</p> <p>Environmental defense fund projects</p> <p>The duke of cambridge</p> <p>Lyfe restaurants</p> <p>The new eno-gastronomes</p> <p>University of gastronomic sciences</p> <p>From farm to fork</p> <p>100 miles / km 0” products</p> |
|   |   |   |

|                        |  |   |
|------------------------|--|---|
|                        | <b>MODULE 2</b><br><b>ON THE SAFE SIDE</b>   |   |
|                        | <p>They understand the safety concerns related to food traceability, certification and labelling</p> <p>They know and describe the HACCP step by step procedure</p> <p>They recognize the pathogenic causes of food borne diseases</p> <p>They know preservation techniques and sustainable preservation practices .</p>   | <p>Food safety management</p> <p>ISO 22000 food certification</p> <p>Food traceability &amp; certification</p> <p>Italian food &amp; wine certification</p> <p>Haccp: hygiene &amp; safety in catering</p> <p>Food safety &amp; hygiene</p> <p>Haccp system</p> <p>Cleaning &amp; disinfection</p> <p>W.H.O. emerging scenarios: bacteria &amp; contamination</p> <p>Global environmental change</p> <p>Bacteria, viruses &amp; food poisoning</p> <p>Food contamination</p> <p>Food borne disease outbreaks</p> <p>Food preservation : ancient &amp; modern preservation systems</p> <p>Cook-chill, Cook-freeze, Vacuum cooking</p> <p>Temperature control</p> |
|                        | <b>MODULE 3</b><br><b>ON THE WATCH</b>   |   |
|                        | <p>They recognize the difference between food allergies and intolerances</p> <p>They understand the new regulation on allergen labeling</p> <p>They acquire knowledge about cheese history, types, tasting and service.</p> <p>They Identify the principles of cheese pairings with wine and champagne</p>   | <p><b>Topics:</b></p> <p>Food allergies and Intolerances</p> <p>Milk allergy vs Lactose intolerance</p> <p>Cheese History</p> <p>Cheese Types</p> <p>Cheese Storage</p> <p>Wine... Cheese cupid!</p> <p>Master Sommelier for the cheese &amp; champagne match</p>   |
| <p><b>ABILITA'</b></p> | <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</p> |   |

|   |   |
|---|---|
|   | e fraseologia di settore.   |
| <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, 05.05.2021

La Docente

*Anna Pizzo*

DISCIPLINA LINGUA FRANCESE  
 DOCENTE EMANUELA MIRRA  
 CLASSE V E SALA  
 TESTO LE NOUVEAU FRANCAIS AU RESTAURANT

| Macroargomenti svolti nell'anno   | Obbiettivi raggiunti  | Criteri di sufficienza   | Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione  |
|---|---|--|--|
| <p>LA CONSERVATION DES ALIMENTS</p> <p>CARTES ET MENUS</p> <p>LES VINS ET LES APERITIFS</p> <p>LE BIEN-ÊTRE Á TABLE</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.<br/>                     Esercizi V/F.<br/>                     Comprensione scritta</p> |

Luigi D'Amaro

|                        |   |
|------------------------|---|
|                        |   |
|                        | dell'ambiente   |
| <b><u>ABILITA'</u></b> | Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu .<br><br>"raccontare"<br><br>l'offerta |
|                        |   |
|                        | Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da                            |
|                        |   |

Scheda informativa ne

**Disciplina** Scienza degli Alimenti

**Docente** Prof.ssa Lucia SELLITTI

|   |  |
|---|--|
| <b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b> | Valorizzare le risorse ambientali, storico, artistiche e culturali ed enogastronomiche del territorio<br>Applicare le norme vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto<br>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera   |
| <b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>   | Turismo sostenibile e Carta di Milano<br>Cultura enogastronomica in Italia, Francia, Germania, Inghilterra, Spagna e restanti Stati Europei<br>Gastronomia americana e orientale<br>Salute e benessere nei luoghi di lavoro<br>Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche<br><b>Dieta razionale ed equilibrata.</b><br><b>Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.</b><br><b>Dieta nell'obesità.</b><br>Allergie e intolleranze                                   |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | Collegare l'evoluzione dell'alimentazione con la cultura del territorio.<br>Individuare il pericolo e il rischio per la sicurezza nei luoghi di lavoro e saper adottare misure adeguate per gestire l'emergenza, stress da lavoro-correlato. Riconoscere i criteri di applicazione del sistema HACCP<br>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN<br>Predisporre menu funzionali alle esigenze della clientela con determinate patologie |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | <b>Questionari</b><br><b>Interrogazioni</b><br><b>Lavoro di sintesi attraverso relazioni</b>   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                                     | Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa<br>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline<br>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni<br>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>                     | ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE<br>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA<br>SILVANO RODATO<br>CLITT   |

Scheda informativa

**Disciplina Matematica**  
**Docente: Vittoria Corvino**

|   |  |
|---|--|
| <p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br/><br/> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <p>Le funzioni e le loro proprietà , i limiti e calcolo, la derivata di una funzione, lo studio della funzione, gli integrali.</p>   |
| <p><b>ABILITA'</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Individuare le principali proprietà di una funzione - Individuare dominio, segno, iniettività, suriettività, biiettività, (dis)parità, (de)crescenza, periodicità, funzione inversa di una funzione -Conoscere e determinare la funzione composta di due o più funzioni - Conoscere e rappresentare il grafico di funzioni polinomiali, esponenziali, logaritmiche-Trasformare geometricamente il grafico di una funzione;</li> <li>2. Verificare il limite di una funzione mediante la definizione, Verificare il limite di una successione mediante la definizione - Conoscere e applicare i primi teoremi sui limiti (unicità del limite, permanenza del segno, confronto);</li> <li>3. Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni - Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata - Calcolare limiti ricorrendo ai limiti notevoli - Confrontare infinitesimi e infiniti - Calcolare il limite di successioni - Studiare la continuità o discontinuità di una funzione in un punto - Calcolare gli asintoti di una funzione - Disegnare il grafico probabile di una funzione;</li> <li>4. Calcolare la derivata di una funzione mediante la definizione, calcolare la retta tangente al grafico di una funzione , calcolare la derivata di una funzione-mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione -Calcolare le derivate di ordine superiore;</li> <li>5. Determinare gli intervalli di (de)crescenza di una funzione mediante la derivata prima - Determinare i massimi, i minimi e i flessi orizzontali mediante la derivata prima - Determinare i flessi mediante la derivata seconda - Risolvere i problemi di massimo e di minimo -Tracciare il grafico di una funzione;</li> <li>6. Calcolare gli integrali indefiniti di funzioni mediante gli integrali immediati e le proprietà di linearità;</li> </ol> |
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>   | <p>Didattica</p>   |
| <p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>  | <p>Verifiche orali e verifiche scritte attraverso moduli google.</p>   |
| <p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>  | <p>Libro di testo e appunti</p>  |