



Istituto Istruzione Superiore "Della Corte-Vanvitelli"

Esame di Stato
Anno Scolastico 2022-2023

Documento del Consiglio di Classe

Classe Quinta -sez: A
Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Coordinatrice: prof.ssa Lucia D'Urso

Dirigente Scolastica: Prof.ssa Franca Masi



Sommario

1	DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE	1
1.1	BREVE PRESENTAZIONE DEL CONTESTO E DELLA SCUOLA.....	1
2	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	2
2.1	PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	2
BIENNIO		11
3	TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)	12
3.1	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	14
3.2	COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE	15
4	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	17
5	INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICHE	18
5.1	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE.....	18
5.2	CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO	18
5.3	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	18
5.4	AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI -TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	20
6	ATTIVITÀ E PROGETTI	21
6.1	ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "EDUCAZIONE CIVICA"	21
6.2	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	23
6.3	ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	24
6.4	INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI	24
6.5	EVENTUALI ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	24
7	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	25
7.1	SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE	25
7.2	PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO	25
7.3	PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA.....	27
7.4	PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA.....	28
7.5	PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	29
7.6	PROGRAMMA MATEMATICA	32
7.7	PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE	34
7.8	PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE.....	36
7.9	PROGRAMMA SVOLTO ENOGASTRONOMIA	38
7.10	PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE	40
7.11	PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA	42
7.12	PROGRAMMA SVOLTO DI SALA	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
7.13	PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE	47
8	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	49
8.1	CRITERI DI VALUTAZIONE	49
8.2	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI.....	50
9	SIMULAZIONE ESAME DI STATO	52
9.1	SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO.....	52
9.2	SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO	52
10	ALLEGATI	54



IIS DELLA CORTE VANVITELLI
Area Tecnica e Area Professionale
Amministrazione Finanza e Marketing; Turismo; Grafica e Comunicazione; Informatica
Elettronica Elettrotecnica; Costruzione Ambiente e Territorio; Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



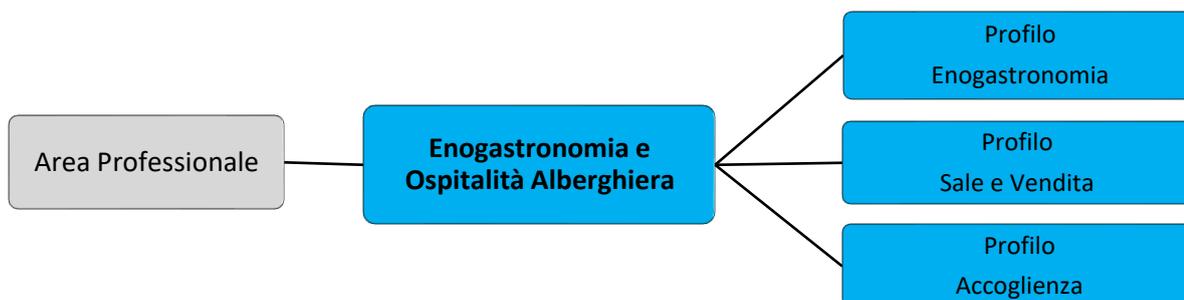
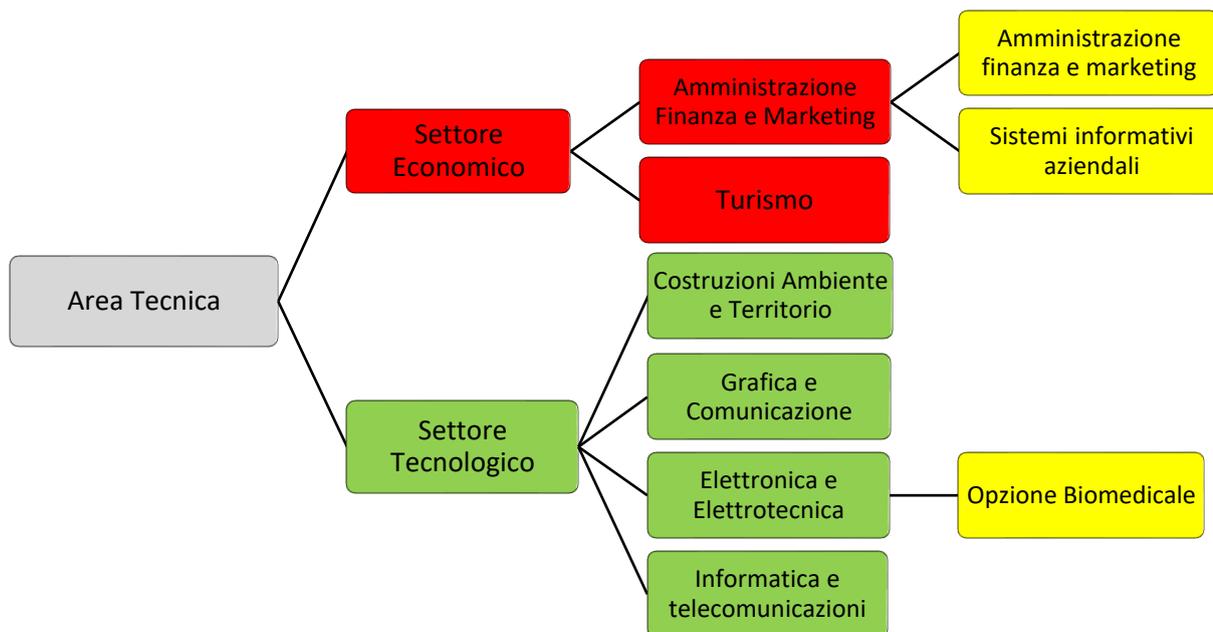
1 Descrizione contesto generale

1.1 Breve Presentazione del contesto e della scuola

L'I.I.S. "Della Corte - Vanvitelli" di Cava de' Tirreni (Sa) ha la sede centrale in via Prolungamento Marconi 56, nella zona residenziale della città e altre due sedi sempre nel comune di Cava de' Tirreni. La scuola è costituita da un settore tecnico e un settore professionale, ci sono 59 classi, per un totale di oltre 1300 studenti.

L'Istituto propone agli studenti del territorio un'ampia scelta formativa sia di **istruzione tecnica** e sia di **istruzione professionale** sul territorio fornendo agli studenti una preparazione adeguata sia per proseguire gli studi sia per un concreto inserimento nel mondo del lavoro. Il percorso didattico-educativo pone al centro lo studente, individuato come soggetto attivo del processo formativo professionale e di crescita come persona. La scuola si presenta come "scuola dell'innovazione" il cui compito non si limita a proporre agli studenti le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche a perfezionare le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce.

Gli indirizzi dell'area sono schematizzati nella seguente figura





2 Informazioni sul curriculum

In allegato al PTOF 2022-2025 è presente il curriculum della scuola dove è riportato il Profilo Educativo Culturale e Professionale per ciascun indirizzo, i traguardi delle competenze trasversali e professionali alla fine degli studi basate anche sulle richieste del territorio.

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Indirizzo “*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*”
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali



<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente</p> <p>Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</p> <p>Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami</p>
Competenza n. 2	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali



<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi</p> <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p>
---	--

Competenza n. 3	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Fattori di rischio professionale ed-ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p>



Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>Elementi di eco-gastronomia</p> <p>Principi di ecoturismo</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione</p> <p>Politica di sconti per la clientela</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</p>

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Abilità minime	Conoscenze essenziali
----------------	-----------------------



<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari</p>
--	--

Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Abilità minime

Conoscenze essenziali



<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i></p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali</p> <p>Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione cliente</p>
---	--

Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>.</p> <p>Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di <i>banqueting / catering</i></p>	<p>Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi <i>banqueting</i> e <i>catering</i></p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di <i>catering/eventi</i></p>



<p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento</p>	<p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>
---	---

Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i></p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Normativa riguardante la tutela ambientale</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i></p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno</p>



Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste	Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva	Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività
Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto	Metodologie e tecniche di promozione territoriale
Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio	Terminologia di settore in lingua straniera
Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>	Tecniche di analisi SWOT
	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
	Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

Competenza n. 10

Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
----------------	-----------------------



<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i></p> <p>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i></p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p>	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale</p> <p>Tecniche di analisi per indici</p>
--	--

Competenza n. 11	
<p>Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità</p>

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE



C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTATI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

2.2 Quadro orario settimanale

Il quadro orario è strutturato con lezioni giornaliere della durata di sessanta minuti eccetto la prima e le ultime due (la sesta e la settima della durata di cinquanta minuti). Le lezioni sono distribuite su cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì.

Il quadro orario per l'area tecnica è basato sul **DPR n.88/2010**, il quadro orario per l'area professionale è basato sul **DM n.33/2020**

QUADRI ORARI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

g) Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,	A-12 A-21	132
		Diritto e economia	A-46	132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1.188
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	A-24	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	99/132
		TIC (1)	A-41	99/132



		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita (*) (1)	B-21	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>			B-03 B-12 B-16 B-19 (**) B-20 B-21 (**)	
			396 ore	
Totale ore Area di Indirizzo	924 ore			924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore			
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	<i>264 ore</i>			

(*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

(**) L'assegnazione della compresenza alla presente classe di concorso può essere prevista esclusivamente al fine di evitare situazioni di soprannumerarietà ai titolari di tale classe di concorso presenti nell'organico di istituto nell'anno scolastico di riferimento

1

3 TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132
	Lingua inglese	A-24	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66
Asse matematico	Matematica	A-26	99	99	99
		A-27			
		A-47			
	Scienze motorie	A-48	66	66	66
	IRC o attività alternative		33	33	33
	Totale ore Area generale		462	462	462

Area di indirizzo (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)

Area di indirizzo



Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia - cucina	B-20	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	B-20	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	A-45 A-46	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	A-18	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio (1)	A-54	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (1)	A-42		0/66	0/66
Totale ore Area di indirizzo			594	594	594
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti indicati con nota (1)</i>		B-19 B-20 B-21	132		

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternativi sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 61/2017 a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

In questo capitolo sarà illustrata la composizione e la storia del gruppo classe

3.1 Composizione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone dei docenti elencati nella seguente tabella

Cognome e Nome	Ruolo	Disciplina/e
D'Urso Lucia	si	Italiano /storia
Fasano Miriam	si	Matematica
Pappalardo Carolina	si	Lingua Inglese
Galdi Antonetta	si	Lingua Francese
Novi Maurizio	si	Lab.Cucina
Della Monica Saverio	si	D.T.T.A.
De Simone Carmela	si	Scienze dell'alimentazione
Squillaro Maria Antonietta	si	Scienze motorie
Nardelli Salvatore	si	Lab. Sala e vendita
Campanile Rosa Maria	si	Religione cattolica
Bucciarelli Lucia	si	Docente di sostegno
Fariello Gianluca	no	Docente di sostegno
Del Prete Giuseppina	si	referente educazione civica



3.2 Composizione e storia della classe

Cognome e nome	credito 3 anno	credito 4 anno
Albino Francesca Pia	11	12
Barone Antonio	11	10
Bisogno Luca Lorenzo	9	10
Bisogno Vincenzo	9	10
Cardamone Alberto	10	11
Colella Maria Vittoria	9	10
Cuomo Federica	12	12
D'Angelo Emanuela	11	11
Della Rocca Andrea	10	10
Di Domenico Gabriella	9	10
Di Mauro Gabriel	12	11
Di Mauro Luca	10	11
Faiella Veronica	12	13
Iuliano Manuel	9	11
Lavia Roberto Pio	9	10
Montella Andrea	9	11
Pontone Marco	12	12
Rossetti Giusi	11	11



La classe è formata da 18 alunni di cui 11 maschi e 7 femmine, fra cui due alunne DSA ben inserite nel gruppo classe ed un'alunna diversamente abile che segue una programmazione ministeriale. L'ambiente socio-culturale di appartenenza è di livello medio e la maggior parte degli studenti ha ricevuto stimoli adeguati nel corso del quinquennio.

La classe si presenta come un insieme eterogeneo per competenze, interessi, attitudini e capacità. A partire dalla terza agli allievi del primo anno si sono aggiunti altri elementi da classi diverse, pertanto si è resa necessaria una costante opera di unione al fine di favorire non solo la socializzazione e lo stare bene insieme, sia tra loro che con gli insegnanti, ma si è sempre cercato il raggiungimento di obiettivi condivisibili da tutti, pur nel rispetto delle diversità di ciascuno. Anche nel corpo docente, in particolar modo in questo anno scolastico, si è verificato un avvicendamento di insegnanti in alcune discipline (lingua inglese, matematica, scienze degli alimenti, laboratorio cucina).

Lo svolgimento delle lezioni è stato caratterizzato da un clima aperto, corretto e disciplinato, anche se non tutti hanno partecipato alle attività didattiche in modo attivo, costante e responsabile. I risultati raggiunti sono diversificati e risentono della differente preparazione di base, delle capacità, delle attitudini e dell'impegno manifestato dai singoli allievi. Mentre un gruppo di studenti ha risposto in modo convincente al dialogo educativo, raggiungendo un'autonoma capacità di orientamento e critica personale, altri hanno mostrato in una certa misura interesse e volontà di apprendere conseguendo risultati che, rispetto alle condizioni di partenza, possono essere giudicati discreti in alcune discipline, soprattutto quelle professionalizzanti, e pienamente sufficienti in altre. Infine, per alcuni allievi, a causa di un impegno poco adeguato nello studio e di una frequenza non sempre costante, si sono ottenuti risultati appena sufficienti in diverse discipline. Nel corso degli anni gli alunni della classe si sono sempre impegnati in tutte le attività curriculari ed extracurriculari proposte dalla scuola, mostrando buone capacità tecniche e professionali. Il comportamento è stato sempre corretto e responsabile e il "clima" generale è stato sereno.

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

Le strategie e i metodi di inclusione attuati dal consiglio di classe sono basati sul documento “*protocollo di accoglienza e inclusione*” declinato per l'intero istituto e allegato al PTOF 2022-2025

Si ricorda che in presenza di studenti con disabilità, e con bisogni educativi speciali tutte le informazioni sono riportate in una relazione allegata al documento del quindici maggio. Tale allegato verrà esclusivamente consegnato alla Commissione degli Esami di Stato, al fine di dare un profilo chiaro della situazione dello studente e per fornire tutte le indicazioni necessarie per il sereno svolgimento dell'esame stesso. Come previsto dalle Linee guida allegate al DM n 5669/ 2011, Legge 170/2010

Considerata la presenza nella classe di due alunne DSA, il loro percorso di studio è stato strutturato al fine di favorire l'autonomia nel rispetto dei bisogni educativi delle stesse, per cui sono state previste attività e forme di valutazione specifiche precisate nei PDP predisposti ad inizio anno scolastico , insieme all'individuazione degli strumenti compensativi e misure dispensative

La metodologia adottata si è basata sui seguenti criteri:

- la creazione di un clima di apprendimento sereno;
- la promozione di un apprendimento collaborativo collegato alle esperienze e alle conoscenze pregresse;
- l'utilizzo di una didattica basata sull'incoraggiamento e sull'importanza della comunicazione orale rispetto allo scritto;
- l'utilizzo dei mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, fotocopie, personal computer).

Per la relativa documentazione si rimanda agli incartamenti presenti nei fascicoli personali delle alunne.

Per tali alunne nel corso dello svolgimento delle tre prove, le due scritte ed il colloquio, si adotteranno eventualmente misure compensative quali: utilizzo di dizionario multimediale, se richiesto, eventuale utilizzo di personal computer; aumento della durata delle prove scritte per un congruo lasso di tempo, presumibilmente 15 minuti; utilizzo di mappe concettuali ,schemi, personal computer durante la prova orale

E' presente nella classe anche un'alunna diversamente abile seguita da due docenti specializzati per 18 ore settimanali che segue una programmazione ministeriale con il raggiungimento degli obiettivi minimi (art. 15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001). Il percorso di studio è stato strutturato al fine di favorire l'autonomia nel rispetto dei bisogni educativi della stessa, per cui sono state previste attività specifiche precisate nel PEI predisposto ad inizio anno scolastico. Per tale alunna sono state previste durante l'anno scolastico prove equipollenti ed anche in fase di esami di stato la commissione potrà avvalersi dei docenti specializzati (sostegno) per redigere sia la prima che la seconda prova d'esame equipollenti e per sostenere l'alunna durante lo svolgimento delle stesse. Inoltre durante il colloquio l'alunna potrà avvalersi di schemi e mappe concettuali .Nel fascicolo personale saranno inserite :la relazione finale,le prove simulate equipollenti con griglie di correzione, mappe e schemi per il colloquio. Il fascicolo riservato sarà consegnato esclusivamente all'attenzione del Presidente e della Commissione d'esame. La relazione descrive nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame (Decreto Ministeriale n.5669 del 12 luglio 2011, Linee Guida allegate al citato Decreto Ministeriale n. 5669, Legge n. 170 di ottobre 2010)



5 Indicazioni generali attività didattiche

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti hanno cercato di stimolare il più possibile l'interesse degli allievi, favorendone la partecipazione attiva alle lezioni, utilizzando il metodo del dialogo ed effettuando frequenti riferimenti ai problemi della società contemporanea e della realtà circostante.

Al fine di favorire la maturazione di un atteggiamento positivo e responsabile, gli studenti sono stati periodicamente informati sui percorsi da compiere, sugli obiettivi da raggiungere e sulla loro utilità, sulle eventuali lacune da colmare e sui criteri di valutazione adottati.

Gli argomenti studiati sono stati inseriti nel vivo delle conoscenze della classe, in modo da arricchire progressivamente le conoscenze e perfezionare il patrimonio culturale e tecnico-professionale.

Tutti gli interventi didattici sono stati svolti tenendo conto dell'esigenza di colmare le lacune, rendere omogeneo il livello culturale della classe e rispondere adeguatamente ai ritmi d'apprendimento ed ai bisogni di ogni studente.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Non ci sono state attività CLIL

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

L'Orientamento in uscita, mira a favorire una scelta consapevole da parte degli studenti degli ultimi anni per facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore all'università o al mondo del lavoro. A tale scopo sono state garantite agli allievi tutte le informazioni sui percorsi di studio, sulle caratteristiche dell'università, sul mercato del lavoro, sugli sbocchi occupazionali, sulle figure professionali. Le attività proposte agli alunni sono state le seguenti :

12 maggio -Orientamento presso la sala cinese dell'Università sede di Portici-



Ore Totali PCTO alunni 5A

Alunni	Ore PCTO totali 3 anno	Ore PCTO Totali 4 anno	ORE TOT PCTO 5 ANNO	ORE TOTALI PCTO
Albino Francesca Pia	81	170	23	274
Barone Antonio	9	36	23	68
Bisogno Luca Lorenzo	63	77	29	169
Bisogno Vincenzo	54	114	89	257
Cardamone Alberto	72	54	23	149
Colella Maria Vittoria	47	82	59	188
Cuomo Federica	84	131	29	244
D'angelo Emanuela	84	118	32	234
Della Rocca Andrea	72	104	71	247
Di Domenico Gabriella	0	24	113	137
Di Mauro Gabriel	78	105	52	235
Di Mauro Luca	84	116	29	229
Faiella Veronica	87	114	61	262
Iuliano Manuel	81	57	83	221
Lavia Roberto Pio	61	47	29	137
Montella Andrea	81	57	90	228
Pontone Marco	84	107	29	220
Rossetti Giusi	80	124	29	233



5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

Con il ritorno ad una didattica in presenza l'ambiente di apprendimento è tornato ad essere l'aula e i laboratori scolastici, tuttavia con l'ausilio delle applicazioni già utilizzate in precedenza con la didattica a distanza, l'ambiente di apprendimento si è ampliato.

Parallelamente alla didattica in presenza di mattina sono stati utilizzati i software di video-conferenza e di ambienti di classe virtuale solo come ausilio per lo studio domestico e per i compiti a casa, ma anche per i recuperi e/o rafforzare le competenze.

Le piattaforme digitali istituzionali utilizzate dall'Istituto sono:

- Il Registro elettronico ARGO che, tra le varie funzionalità, consente di gestire il Giornale del professore, l'Agenda di classe, le valutazioni, le note e le sanzioni disciplinari, la Bacheca delle comunicazioni e i colloqui scuola-famiglia.
- La Google Suite for Education (o GSuite), fornita alla scuola, a seguito di apposita convenzione, da Google. La GSuite, associata al dominio della scuola, comprende un insieme di applicazioni sviluppate direttamente da Google, quali Gmail, Drive, Calendar, Documenti, Fogli, Presentazioni, Moduli, Hangouts Meet, Classroom, o sviluppate da terzi e integrabili nell'ambiente.

Il consiglio di classe con gli strumenti a disposizione ha utilizzato anche le seguenti metodologie Messaggistica istantanea (whats app) e bacheca Argo.

6 ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione della seguente unità di apprendimento:

UNITÀ' DI APPRENDIMENTO CLASSI QUINTE A- ENOGASTRONOMIA	
DENOMINAZIONE: PERCORSI DI CITTADINANZA, COSTITUZIONE, INTERCULTURALITÀ	
Discipline	<i>Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, D.T.A , Laboratori dei servizi Enogastronomici e di Sala e Vendita, a, , Religione, Scienze Motorie, Matematica.</i>
Utenti destinatari	Alunni classi Quinte Indirizzo Cucina
Fase di applicazione	Secondo la normativa le ore previste per cittadinanza e costituzione non possono essere inferiori a 33. Ore curricolari delle singole materie
Competenze attese/mirate	Al termine del quinto anno l'alunno sa organizzare il proprio apprendimento, utilizzare e scegliere le varie fonti di informazione ed interpretarle. <ul style="list-style-type: none"> ❖ Conosce l'organizzazione politica ed amministrativa dello Stato. ❖ Ha compreso il valore degli ordinamenti comunitari. È in grado di esercitare con consapevolezza i propri diritti e doveri nell'ambito dell'ordinamento nazionale ed europeo. ❖ Condivide i valori e le regole della vita comunitaria. ❖ Sa interagire all'interno dei gruppi confrontandosi in modo corretto e democratico, contribuendo così alla realizzazione delle attività collettive. ❖ Ha acquisito la capacità di partecipare in modo attivo, responsabile alla vita sociale, politica ed amministrativa
COMPETENZE DI CITTADINANZA (TUTTE LE DISCIPLINE)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saper organizzare il proprio apprendimento, utilizzando varie modalità di informazione e di formazione. ❖ Saper individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi in modo coerente. ❖ Saper costruire, proporre e perseguire scenari futuri di una crescita globale, sostenibile e condivisa.
Italiano 4 ore	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conoscere i personaggi storici e contemporanei simbolo della non violenza: Martin Luther King e Gandhi ❖ L'importanza della partecipazione nella società civile.
Storia 2 ore	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Nascita della Costituzione Italiana e dell'Unione Europea ❖ Riconoscere il contesto storico che ha determinato l'origine dell'attuale Costituzione Italiana e dell'Unione Europea.
S. degli Alimenti 3 ore	<ul style="list-style-type: none"> ❖ La piramide Alimentare. ❖ La salute e gli alimenti nell'ottica del "nutrirsi consapevole" Agenda 2030



	<ul style="list-style-type: none">❖ Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita.
Lingue: Inglese 3 ore Francese 3 ore	<ul style="list-style-type: none">❖ I Diritti Umani e le Organizzazioni Internazionali.❖ Razzismo – Xenofobia – Multiculturalità❖ Educare al rispetto di ogni persona a prescindere dall'età dalla condizione, dalla razza, dalla cultura.
DTA 5 ore	<ul style="list-style-type: none">❖ Conoscere la normativa a tutela dell'ambiente❖ Conoscere il ruolo delle imprese etiche nel sistema economico❖ Conoscere gli effetti degli squilibri dei sistemi economici sugli assetti sociali e il loro impatto sull'equilibrio ambientale.
Laboratorio di servizi Enogastronomici 4 ore E di Sala e Vendita 2 ore	<ul style="list-style-type: none">❖ Concetti di base sulla sicurezza alimentare❖ Concetti di base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire un uso corretto degli ambienti❖ Conoscenza e valorizzazione del territorio❖ Concetto di ristorazione etica e sostenibile
Religione 2 ore	<ul style="list-style-type: none">❖ Conoscere il pluralismo religioso e culturale, con particolare riferimento ai principi recepiti negli artt.7-8 e 10 della Costituzione❖ Prendere atto della ricchezza morale insita nell'apertura all'alterità culturale e religiosa.
Scienze motorie 2 ore	<ul style="list-style-type: none">❖ Il Diritto alla Salute come Diritto costituzionalmente garantito e il Movimento come prevenzione.❖ Gli Stili di vita e la loro influenza sullo stato di Salute e sul Benessere individuale e collettivo
Matematica 3 ore	<ul style="list-style-type: none">❖ Saper individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi in modo coerente.❖ Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche con sviluppo di deduzioni e ragionamenti sugli stessi.
TEMPI	<p>Ore:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ 4 curricolari con il docente di Italiano;❖ 2 con il docente di storia;❖ 3 curricolari con il docente di Inglese;❖ 3 curricolari con il docente di Francese;❖ 5 curricolari con il docente di Economia;❖ 4 curricolari con il docente di Enogastronomia;❖ 2 curricolari con il docente di Sala e Vendita;❖ 2 curricolari con il docente di Religione;❖ 3 curricolari con il docente di Alimentazione;❖ 2 curricolari con il docente di Scienze Motorie E Sportive;❖ 3 curricolari con il docente di Matematica.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">❖ Presentazione dell'argomento con lezione frontale con spiegazione❖ Guida al lavoro di progettazione e realizzazione, con chiarimenti e consigli sui compiti da svolgere in apprendimento cooperativo.

6.2 Attività di recupero e potenziamento

Gli insegnanti hanno dedicato molti sforzi alla fase di recupero per guidare gli alunni al raggiungimento dei principali traguardi delle competenze. Durante l'anno scolastico sono state predisposte due pause didattiche: la prima di due settimane all'inizio del pentamestre dal 10 al 23 gennaio 2023 e una settimana a metà del pentamestre dal 12 al 18 aprile 2023

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi;</p> <p>Recupero individualizzato;</p> <p>Recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze;</p> <p>Uso di schemi e mappe concettuali</p>	<p>Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari.</p> <p>Produzione di materiale multimediale.</p> <p>Ricerche in Internet.</p> <p>Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante.</p> <p>Video lezioni in piccolo gruppo.</p>	<p>All'inizio del pentamestre, dal 10 al 23 gennaio</p> <p>Dal 12 al 18 aprile 2023</p>	<p>Si terrà conto dei progressi registrati e in ogni verifica saranno sempre esplicitati i criteri di valutazione adottati per guidare l'alunno all'autocorrezione</p>

MODALITA' DI POTENZIAMENTO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Nella fascia consolidamento si prevede:</p> <p>Esercizi di arricchimento delle conoscenze;</p> <p>Esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze;</p> <p>Richiesta da parte del docente di correzione e</p>	<p>Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari.</p> <p>Produzione di materiale multimediale.</p> <p>Ricerche in Internet</p> <p>Inserimento elemento trainante in un piccolo gruppo di</p>	<p>Tutto l'anno scolastico</p>	<p>Si valuterà il progresso nella maturazione personale e nel raggiungimento degli obiettivi didattici.</p>



spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.	allievi in difficoltà Video lezioni in piccolo gruppo.		
--	---	--	--

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Progetto IL QUOTIDIANO IN CLASSE

Conferenza" La sicurezza stradale ,un impegno di tutti"

Rappresentazione teatrale "Rosso Malpelo"

Visita guidata in Cilento per la DIETA MEDITERRANEA

Giornata della Memoria-collegamento on line con il MEIS "Il sorriso strappato .Bambini nella bufera",intervista alle sorelle Bucci.

XXVIII giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie

Visita guidata a Napoli

Presentazione del libro "Impresa e sostenibilità : come nasce una Start Up Green"

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Viaggio d'istruzione culturale ed enogastronomico nella GRECIA Classica

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

Orientamento in uscita: incontro con l'orientatrice prof.ssa Cervelli presso la Sala Cinese di Portici



7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline

7.2 PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

Classe V A Eno
Prof Lucia D'Urso
a.s. 2022/2023

Libro di testo:

-Il tesoro della letteratura-di Iannaccone-Carnero,3 vol. ed.Giunti

Naturalismo e Verismo :caratteri generali

GIOVANNI VERGA: biografia, i temi, il ciclo dei Vinti

Da Vita dei Campi: Rosso Malpelo ,La lupa

I Malavoglia :Il naufragio della Provvidenza

Decadentismo: caratteri generali e temi

GIOVANNI PASCOLI: biografia, i temi ,la poetica del fanciullino, le opere.

Myricae : struttura dell'opera ,i temi ,lo stile

- Arano, Lavandare ,X Agosto-

I Canti di Castelvecchio: struttura dell'opera ,i temi, lo stile.

-Il gelsomino notturno-

-Produzione in prosa : Il Fanciullino

GABRIELE D'ANNUNZIO :biografia, i temi, le opere, lo stile

IL Piacere: trama del romanzo ,l'estetismo e l'edonismo

-l'educazione di Andrea Sperelli



Le Laudi: struttura dell'opera-i temi

Alcyone:i temi ,lo stile

-La pioggia nel pineto

Stabat nuda aestas

IL FUTURISMO

I caratteri generali del Futurismo

-Il Manifesto del Futurismo_

Il Bombardamento di Adrianopoli di F.T.Marinetti

ITALO SVEVO :vita ,opere ,temi, il personaggio dell'inetto

La coscienza di Zeno :trama generale

La prefazione

Il fumo

GIUSEPPE UNGARETTI-il poeta soldato: biografia ,temi, opere

Allegria dei naufragi: la stuttura dell'opera ,i temi ,lo stile

San Martino del Carso- Fratelli -Mattina-Veglia-- I Fiumi

LUIGI PIRANDELLO :la biografia,le opere,i temi.

Il dualismo vita- forma .L'Umorismo, la pazzia ,il relativismo.

Trama e temi de IL FU MATTIA PASCAL.

IL TRENO HA FISCHIATO

LA PATENTE

L'Ermetismo: caratteri generali

Eugenio Montale:biografia.opere,temi

Ossi di seppia :la struttura dell'opera, i temi, lo stile

Merigiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere...

- Strategie e modelli di scrittura

- Analisi, commento e parafrasi di testi letterari in prosa e in poesia
- Tipologia A, Tipologia B e Tipologia C Nuovo Esame di Stato

7.3 Programma svolto di Storia

classe 5A ENO

a.s. 2022/2023

Docente:LUCIA D'URSO

Libro di testo: ,AGENDA STORIA vol3, dal 900 a oggi.P.DI SACCO

Autore:

Contenuti svolti

Modulo 1 - L'età di nazionalismi - dalla Belle Époque alla Prima Guerra mondiale

- La Bella Epoque e società di massa
- L'Età Giolittiana
- Venti di guerra
- La prima guerra mondiale

Modulo 2- L'età dei totalitarismi

- Una pace instabile
- La rivoluzione russa
- Il Fascismo
- La crisi del '29
- Il nazismo

Modulo 3 - Gli anni della seconda Guerra Mondiale

- La seconda guerra mondiale
- La Guerra parallela dell'Italia - La resistenza
- La fine del conflitto mondiale

Modulo 4 - L'Italia ricostruita

- L'Italia della ricostruzione
- Il Miracolo economico
- La Comunità europea



7.4 *Programma svolto di Educazione civica*

UDA di Cittadinanza e Costituzione classe 5A

a.s. 2022/2023

Storia (2h)

- ✓ I Principi della Costituzione italiana;

Italiano (4h)

- ✓ La non violenza e i valori alla base della non violenza
- ✓ Analisi dei personaggi del '900: Martin Luther King e Gandhi

Competenze sociali e civiche

Gli studenti sanno reperire, organizzare, utilizzare informazioni e fonti diverse per assolvere un determinato compito

la docente

Lucia D'Urso

7.5 Programma svolto di scienza e cultura dell'alimentazione

Prof.ssa DE SIMONE CARMELA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V^a A Enogastronomia

MODULO 1 - Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

Unità 1. La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- La qualità totale degli alimenti
- Le certificazioni di qualità
- I marchi di qualità (DOP, IGP, STG)
- I prodotti agroalimentari tipici della Regione Campania (DOP, IGP, STG, PAT)

Unità 1. Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti
- Agrofarmaci
- Zoofarmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I metalli pesanti

Unità 2. Contaminazione biologica degli alimenti

- Le MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti)
- I prioni
- I virus: caratteristiche strutturali e malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti (Epatite A ed E)
- I batteri: riproduzione, spore e tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari: classificazione, rischio e prevenzione
- I principali batteri responsabili di MTA: *C. botulinum*, *C. perfringens*, *Listeria*, *Salmonella*
- I funghi microscopici: lieviti e muffe
- Le parassitosi intestinali: Toxoplasmosi, Teniasi, Trichinosi, Anisakidiosi
- Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Unità 3. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti
- Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti
- I Manuali di Buona Pratiche Igieniche
- L'autocontrollo
- Il sistema HACCP (fasi preliminari e sette principi)
- La valutazione della gravità del rischio

MODULO 2 - La trasformazione degli alimenti

Unità 1. La conservazione degli alimenti

- Tecnologie degli alimenti
- Alterazione degli alimenti: classificazione delle cause
- Classificazione dei metodi di conservazione
- Conservazione con basse temperature
- Conservazione con alte temperature
- Conservazione per sottrazione di acqua
- Conservazione in ambienti modificati
- Conservazione con metodi chimici naturali
- Conservazione con metodi chimici artificiali
- Gli additivi alimentari antimicrobici ed antiossidanti
- L'affumicamento
- Le fermentazioni

Unità 2. La cottura degli alimenti

- Effetti della cottura sugli alimenti
- Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura
- Composti tossici da pratiche di cottura
- Strategie tecniche per mitigare la formazione di composti tossici da cottura

Unità 3. I nuovi prodotti alimentari

- Prodotti alimentari innovativi e nutraceutici
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Functional food
- Composti bioattivi presenti negli alimenti
- Probiotici, prebiotici e simbiotici
- I nuovi alimenti
- I novel food autorizzati dall'EFSA: dagli insetti alle alghe fino alla farina di grillo (*Acheta domesticus*)
- Gli alimenti OGM

MODULO 3 - L'alimentazione in situazioni fisiologiche

Unità 1. L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- Le diete del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino, dell'adolescente e dell'adulto
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

Unità 2. Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La Dieta Mediterranea
- La dieta sostenibile
- La Piramide della Dieta Mediterranea Sostenibile
- Le diete vegetariane
- Le diete semivegetariane
- La dieta macrobiotica

MODULO 4 - L'alimentazione in situazioni patologiche

Unità 1. L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari e la prevenzione del rischio cardiovascolare
- L'ipertensione arteriosa, complicanze e indicazioni dietetiche
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: indicazioni dietetiche

Unità 2. L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito: tipi, indice glicemico, indicazioni dietetiche
- L'obesità: tipi, malattie correlate, indicazioni dietetiche

Unità 3. Allergie ed intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari: sintomi e complicanze
- I 14 allergeni alimentari
- Le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche e indefinite
- L'intolleranza al lattosio
- La sensibilità al glutine e la celiachia
- La dieta del celiaco



7.6 PROGRAMMA MATEMATICA

IIS DELLA CORTE VANVITELLI A.S. 2022-2023

CLASSE: 5^a sez. A

INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

DOCENTE: Fasano Miriam

N° ore settimanali: 3

LIBRO DI TESTO: LINEAMENTI DI MATEMATICA IV – di Fraschini, Re ED. : ATLAS

Ripasso prerequisiti

Insiemi

Calcolo in Z e Q (**)

Equazioni di 1° e di 2° grado

Disequazioni di 1° grado, 2° grado, fratte, sistemi di disequazioni

Piano cartesiano (**)

Funzioni

Definizione di relazione

Definizione di funzione (**)

Funzioni iniettive, suriettive e biiettive (a)

Definizione di funzione reale di variabile reale, classificazione, calcolo di immagini

Funzione lineare (retta in forma esplicita, grafico per punti, crescita e decrescenza)(**)

Funzione costante $y=k$ e retta $x=k$ (**)

Simmetrie nel piano (approccio intuitivo)

Funzione quadratica (calcolo coordinate vertice e grafico per punti)

Grafico di una funzione, punti notevoli nel grafico di una funzione (**)

Funzioni pari e dispari (a)

Intervalli in R

Dominio: definizione (**) e determinazione per funzioni razionali intere, fratte e irrazionali

Grafico di $y=1/x$, grafico della funzione omografica

Grafico della funzione esponenziale $y=2^x$ (a)

Segno di una funzione (deduzione del segno dal grafico) (**)

Determinazione del segno di una funzione fratta

Determinazione del segno di una funzione cubica data la fattorizzazione del polinomio (a)

Limiti e derivate (cenni), studio di funzione



Approccio intuitivo al concetto di limite: limiti della funzione $y=1/x$ agli estremi del dominio (tabella delle immagini e lettura dal grafico)

Limite finito per x tendente ad un valore finito, calcolo di tali limiti come calcolo di immagine (**)

Limite infinito per x tendente ad un valore finito (asintoto verticale, lettura dal grafico)

Limite finito per x tendente ad un valore infinito (asintoto orizzontale, lettura dal grafico)

Limite infinito per x tendente ad un valore infinito (lettura dal grafico)

Classificazione degli asintoti

Semplici casi di indeterminazione (a)

Definizione di funzione crescente, decrescente e monotona (**)

Lettura da un grafico delle coordinate del massimo e minimi assoluti e relativi (**)

Definizione di derivata

Derivate della funzione potenza e linearità della derivata

Significato geometrico della derivata (i)

Determinazione di massimi e minimi relativi per una funzione razionale intera di 3° grado (a)

Studio completo di funzioni razionale (intera e fratta) a partire dal grafico disegnato con **Geogebra**(**).

Educazione civica

Analisi di diagrammi cartesiani e dati tratti da temi di attualità: incremento degli accessi in Pronto Soccorso per le emergenze neuropsichiatriche degli adolescenti.

*Annotazione: i contenuti contrassegnati con (**) sono stati considerati obiettivi minimi, quelli contrassegnati con (a) sono stati trattati come approfondimento infine quelli contrassegnati con (i) sono stati proposti come approfondimento autonomo attraverso la metodologia della "classe invertita"*

La docente

Prof.ssa Miriam Fasano



7.7 PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

CLASSE V A -ENO

anno scolastico 2022/2023

Docente: Prof.ssa Carolina Pappalardo

Libro di testo: *“Cook Book Compact”* di O. Cibelli e D. D’ Avino – Zanichelli Editore- e fotocopie fornite dall’insegnante

Da “ COOK BOOK CLUB COMPACT:

MODULE 6 :

UNIT 1:

- Sustainability
- Sustainability and food
- Biodiversity

UNIT 2:

- Sustainability and Slow Food revolution
- The Slow Food Alliance chefs
- From global to local : The “ Short supply chain”or “ The food miles concept”
- Chefs “GO GREEN”: Eco-friendly chefs and eco -friendly utensils
- Massimo Bottura and his global movement to feed the hungry

UNIIT 3 :

- The organic choice
- Stevia: a healthy biological sweetener

MODULE 8 :

UNIT 1 :

- The GMOs controversy
- Pros & Cons about GM products

UNIT 2 :

- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering!
- Food contamination : the invisible challenge

MODULE 7 :

UNIT 2:

- Preventing food borne illnesses
- Food allergies and intollerances
- Coeliac Disease

FROM PHOTOCOPIES : “HEALTHY EATING”

- A healthy lifestyle
- Food & health
- The food Pyramid and food groups
- The Mediterranean diet
- Advantages of the Mediterranean diet



- Alternative diets : Pros and Cons

FOCUS ON DISCRIMINATION & HUMAN RIGHTS
(testi proposti riguardanti l'UDA di Educazione Civica)

- Martin Luther King : the portrait of a charismatic leader
- 8th March: Women's Day or Mimosas' Day?
- Human life : the first wonder!
- The Universal Declaration of Human Rights
-

La docente

Carolina Pappalardo



7.8

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

A.S. 2022\2023 – Classe V A Indirizzo Enogastronomia

DOCENTE: DELLA MONICA SAVERIO

LIBRO DI TESTO: Giuseppe Aiello - IMPRESE TURISTICHE ALBERGHIERE

Ripresa di taluni argomenti. Diagramma di redditività. La classificazione dei costi: costi fissi e costi variabili. La ricerca del punto di equilibrio (BEP).

L'ammortamento dei beni pluriennali. I metodi di ammortamento delle immobilizzazioni materiali

IL MARKETING. CONCETTI GENERALI

- L'evoluzione del marketing
- Marketing orientato al consumatore e al mercato
- Marketing razionale, emozionale e dello spirito
- Le fasi del marketing management

CARATTERI SPECIFICI DEL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta.
- Altri aspetti specifici dei servizi turistici

SEGMENTAZIONE DELLA DOMANDA E MERCATI OBIETTIVO

- Il mercato e la domanda turistica
- La segmentazione della domanda
- Il mercato obiettivo
- Dal mercato potenziale al mercato effettivo

LA DESTINAZIONE TURISTICA

- Il prodotto destinazione turistica

ANALISI SWOT E POSIZIONAMENTO DI MERCATO.

- L'analisi SWOT. I fattori interni: i punti di forza e i punti di debolezza. I fattori esterni: le minacce e le opportunità
- Il posizionamento di mercato
- Dal prodotto generico al prodotto potenziale

IL SISTEMA INFORMATIVO DI MARKETING

- Fonti interne all'impresa
- Fonti esterne secondarie: le statistiche
- Fonti esterne primarie: le ricerche di mercato

LE STRATEGIE DI MARKETING

- La missione aziendale e la pianificazione strategica
- La scelta della strategia di marketing



IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO TURISTICO

- Il modello del ciclo di vita del prodotto e le sue fasi
- Caratteristiche del ciclo di vita dei prodotti turistici
- Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto

STRATEGIE DEI PREZZI E PRICING NELLE IMPRESE TURISTICHE

- Obiettivi della strategia dei prezzi
- Metodi per la determinazione dei prezzi dei servizi: il metodo imitativo; il metodo del Full costing; il metodo del punto di equilibrio (BEP),

LA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO

- I canali di distribuzione
- Il canale breve
- Il canale medio
- Il canale lungo
- La scelta dei canali di distribuzione

COMUNICAZIONE, PROMOZIONE E MARKETING RELAZIONALE

- Il mix promozionale
- La pubblicità
- Le pubbliche relazioni
- Il marketing diretto
- La promozione delle vendite e la vendita personale
- Il marketing relazionale
- Strumento per valutare l'andamento della clientela

IL BUSINESS PLAN FUNZIONE TIPOLOGIA

- Che cos'è business plan?
- Funzioni interne e esterne del business plan
- Origine ed elaborazione del business plan

LE DINAMICHE DEL TURISMO INTERNAZIONALE

- Il mercato turistico mondiale
- Il mercato turistico europeo

DESTINAZIONE ITALIA

- La domanda turistica in Italia
- L'offerta ricettiva in Italia
- I circuiti di eccellenza italiani
- L'offerta di ristorazione in Itali

IL DOCENTE
SAVERIO DELLA MONICA

7.9 PROGRAMMA SVOLTO ENOGASTRONOMIA

PROF. MAURIZIO NOVI a.s. 2022-2023

Classe: 5 A Materia: Laboratorio Enogastronomia - Cucina

Unità 1 - La sicurezza Alimentare

1. L'igiene nella ristorazione
 - I rischi igienici
 - L'igiene del ristorante
 - L'igiene delle lavorazioni
2. L'HACCP
 - La legislazione alimentare
 - Il sistema HACCP
 - L'applicazione dell'HACCP
 - Il piano di autocontrollo

Unità 2 - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

1. La sicurezza sul lavoro
 - Il TUSL
 - Gli obblighi del datore di lavoro
 - Gli obblighi del lavoratore
2. I rischi lavorativi nella ristorazione
 - I rischi di infortunio
 - La prevenzione degli infortuni
 - I rischi di malattia professionale

Unità 3 - Approvvigionamento e qualità alimentare

1. La gestione dell'economato
 - L'economato
 - La pianificazione degli acquisti
 - La gestione delle scorte
 - La valorizzazione delle giacenze
2. La qualità dei prodotti
 - Il concetto di genuinità e le frodi alimentari
 - I prodotti di qualità certificata
 - I nuovi prodotti alimentari

Unità 4 - I menu della ristorazione commerciale

1. L'aspetto gastronomico dei menu
 - L'evoluzione dei menu
 - Le portate



- I tipi di menu
- 2. L'aspetto nutrizionale dei menu
 - L'equilibrio nutrizionale dei menu
 - Le intolleranze alimentari
- 3. L'aspetto economico dei menu
 - Il calcolo dei costi
 - Il calcolo dei prezzi di vendita

Unità 5 - Il catering e il banqueting

1. Il catering
 - Il servizio di catering
 - La ristorazione collettiva
 - I menu nella ristorazione collettiva
2. Il banqueting
 - Il servizio di banqueting
 - L'organizzazione del servizio

Il docente

Maurizio Novi



7.10 LINGUA E CULTURA FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023 CLASSE QUINTA SEZIONE A ENOGASTRONOMIA

INSEGNANTE: GALDI ANTONETTA

Dal testo “Métier et saveurs” di M. A. Crescitelli e P. C.Y. De Maio- Ed. Clitt. (vol 1° biennio) sono stati tratti i seguenti argomenti :

Module 5 Les mets

Fiche 17 Le poisson

Fiche 18 Les mollusques et les crustacés

Module 6 La pâtisserie

Fiche 21 Les origines – les bienfaits – Situation à l’hexagone

Module 7 À l’écoute de la clientèle

Fiche 23 À l’écoute de la clientèlevégétarienne et végétalienne. – Question d’équilibre

Fiche 27 Le respect du développement durable : les labels de qualité – Un support au développement

durable : Slow food – Achat local ou consommation « zéro kilomètre »



Module 8 Saveurs et cultures. La France

Fiche 28 À la découverte des saveurs : Bretagne

Fiche 29 À la découverte des saveurs : Lorraine.

Fiche 30 À la découverte des saveurs : Bourgogne.

Module 10 Saveurs et cultures. L'Italie

Fiche 41 Carte de visite de la cuisine italienne

Educazione civica : « Égalité entre les femmes et les hommes », « le respect de soi-même et des autres »

L'INSEGNANTE

ANTONETTA GALDI



7.11 **PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA**

A.S. 2022/2023

CLASSE 5^a

SEZIONE A

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Campanile Rosa

LIBRO DI TESTO:

Titolo: **Tutti i Colori** (Edizione Mista)

Autore: Luigi Solinas

1.Modulo 1.4: Il disordine alimentare

U.D.A.1: Il <<disordine>> alimentare nel mondo antico:

- ✓ Ippocrate, Petronio Arbitro, Lucullo,
- ✓ Dante Alighieri e il <<girone dei golosi>>
- ✓ La favolosa località di Bengodi - Boccaccio, Simone Prodenzani, Teofilo Folengo
- ✓ Il paese di Cuccagna di Brugel il Vecchio
- ✓ Contro lo spreco alimentare: Alessandro Manzoni
- ✓ Giovanni della Casa
- ✓ François Rebelais.

U.D.A.2:

- ✓ Sovrappeso e obesità:<<occhio alla salute!>> -
- ✓ <<Fare la spesa>>con criterio
- ✓ Il cibo spazzatura

U.D.A.3:

- ✓ Ebraismo: cibo e bevande nella Bibbia
- ✓ Cristianesimo: Il ricco e il povero Lazzaro
- ✓ La prima Chiesa di fronte al <<peccato di gola>>
- ✓ Benedetto da Norcia e Ildegarda di Bingen
- ✓ Islam:la moderazione

Approfondimenti:

- ✓ Alcune patologie alimentari: obesità, bulimia e anoressia –
- ✓ Per un'alimentazione più sostenibile

Multimediale

U.D.A.1: Quando l'alimentazione è disordinata - Ognuno ha i suoi gusti

U.D.A.2: Per una gastronomia consapevole



U.D.A.3: Think- Eat – Save - Il punto di vista di Papa Francesco - La fame nel mondo

Approfondimenti: Donne, cibo e arte

2.Modulo 1.5: Un cibo dell'altro mondo

U.D.A.1: Il vino una bevanda straordinaria

- ✓ Sant'Agostino: <<Siamo ciò che mangiamo>>
- ✓ Il cibo: <<luogo >> di comunicazione

U.D.A.2: Il primo menù biblico: Genesi 18,1-8

- ✓ Il banchetto: immagine di condivisione

U.D.A.3: Ebraismo: mangiare alla presenza di Dio: Isaia 25,6-10

Esodo 24,1-11 Cristianesimo, gli episodi evangelici di: le nozze di Cana

- ✓ I discepoli di Emmaus - mangiare con il Risorto - La Trinità di Rublev
- ✓ Islam: <<La tavola imbandita >> (sura 5)
- ✓ Anche il vino nell'aldilà?

Approfondimenti: Il primo cuoco della Bibbia

- ✓ Tutti possiamo sedere al banchetto di Dio - Inferno e Paradiso

Multimediale

U.D.A.1:

- ✓ L'arsenale della Pace a Torino (Serming):
<<Il pranzo di popoli>>

U.D.A 2:

- ✓ L'uomo ha fame e sete di Dio
- ✓ La parabola del padre misericordioso (Luca15)
- ✓ A tavola con Gesù negli scritti dell'evangelista Giovanni.

Approfondimenti: La convivialità delle differenze:

La Chiesa nel mondo moderno:

Il mistero dell'esistenza:

- ✓ la risposta del Cristianesimo
- ✓ I valori cristiani
- ✓ Libertà: un Dono Prezioso di Dio
- ✓ Una società fondata sui valori cristiani

La Chiesa e lo Stato:

- ✓ I Patti Lateranensi

Educazione Civica



Unità Didattica di Apprendimento:

Percorsi di Cittadinanza, Costituzione, Interculturalità

- ✓ Conoscere il pluralismo religioso e culturale, con particolare riferimento ai principi recepiti negli artt.7-8 e 10 della Costituzione
- ✓ Prendere atto della ricchezza morale insita nell'apertura all'alterità culturale e religiosa.

IL DOCENTE

ROSA CAMPANILE



7.12

Programma svolto di SALA

CLASSE QUINTA SEZIONE A

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALI

La ristorazione tradizionale alberghiera

La neoristorazione

Le nuove tendenze del settore

I ristoranti a tema

I street food

Le aziende agrituristiche

LA QUALITÀ ALIMENTARE

I sistemi di qualità

I prodotti di qualità

La sicurezza sul lavoro decreto 81/2008

La segnaletica di sicurezza e i rischi infortuni

I principi fondamentali dell'Haccp

Pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro.

Sistemi di qualità per la filiera alimentare.

La ristorazione etica e sostenibile (Educazione Civica)

I prodotti biologici e la ristorazione a km 0

Riconoscimenti assegnati ai prodotti agricoli e alimentari

Dop igr stg pat ARGOMENTO TRATTATO NEL MODULO EDUCAZIONE CIVICA.

Programmare l'offerta enogastronomica

Il menu

Tipologie di menu

Le regole enogastronomiche

La carta dei vini

Comunicare l'offerta enogastronomica

I mezzi di comunicazione

Comunicare attraverso il menu

Tipologie di menu

Menu per clienti con problemi di salute.

La comunicazione interna: il briefing operativo

La dieta mediterranea.

Fattori che influenzano le scelte gastronomiche



Le allergie alimentare e l'intolleranza alimentare.
I 14 allergeni regolamento UE 1169 2011

La cucina di sala
L'attrezzatura, la tecnica, il flambè.
Il banqueting
Gli operatori
Tipologie di eventi
Attrezzature speciali.

Il catering
Tecniche di produzione e trasporto.
La distribuzione itinerante.

La preparazione di un evento speciale
La pianificazione del lavoro.
Preparazione della sala
Il buffet
Il servizio in sala
Il cerimoniale.

IL DOCENTE
NARDELLI SALVATORE

7.13 Programma svolto di scienze motorie

a.a. 2022/2023

CLASSE: 5 sez. A enogastronomia

DOCENTE: Maria Antonietta Squillaro

❖ La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

- ✓ Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici
- ✓ La storia delle Olimpiadi
- ✓ Le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport
- ✓ Gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento
- ✓ Le funzioni dei meccanismi energetici e biomeccanici dell'apparato locomotore
- ✓ Meccanismi aerobico e anaerobico

❖ Lo sport, le regole, il fair play

- ✓ Esercizi di mobilità articolare
- ✓ Esercizi a corpo libero
- ✓ Percorso di velocità
- ✓ Circuito di destrezza sulle capacità condizionali
- ✓ Coreografia con semplici tecniche di espressione corporea su base musicale
- ✓ Gli sport di squadra e individuali
- ✓ Teoria dell'allenamento
- ✓ Sport in ambiente urbano, aerobica, step, cardio-fitness
- ✓ Atletica leggera: lancio del disco, salto in alto, la staffetta
- ✓ Teoria tecnica e didattica della pallavolo: regolamento, fondamentali, direzione arbitrale e partita.

❖ Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

- ✓ I 4 pilastri della salute: concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione
- ✓ I benefici dell'attività fisica: le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni
- ✓ I danni alla salute causati dalla sedentarietà
- ✓ Comportamenti finalizzati al miglioramento della salute

❖ Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico



- ✓ Le caratteristiche dei vari ambienti naturali: tutelare e rispettare la natura
- ✓ Orienteering
- ✓ Trekking
- ✓ Comportamenti ecologici nel rispetto della natura
- ✓ Regole di equipaggiamento ed abbigliamento prima di un'escursione in ambiente naturale
- ✓ Muoversi in sicurezza in diversi ambienti

La docente
Maria Antonietta Squillaro

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

I criteri di valutazione adottati dalla scuola da alcuni anni vanno verso la direzione di sviluppare pratiche didattiche centrate sullo sviluppo di competenze come obiettivo di apprendimento, quindi come relazione tra il sapere (conoscenza) e il fare (abilità). Questa relazione è complessa da declinare poiché non si tratta solamente di fare e neanche di sapere ma, un saper applicare secondo contesti e problematiche differenti operando delle scelte consapevoli. Pertanto l'apprendimento per competenze sposta l'attenzione sul risultato da raggiungere che deve essere misurato attraverso prestazioni osservabili e valutabili. Occorre, dunque, precisare il legame tra la competenza da valutare e la relativa prestazione che permette al docente di arrivare alla valutazione.

Gli elementi da considerare per una valutazione della competenza sono:

- ✓ *il risultato che la prestazione produce (il prodotto del lavoro)*
- ✓ *il percorso seguito per ottenere quel risultato*

Ma nella realizzazione di una prestazione intervengono anche altri tipi di competenze:

- ✓ *le competenze organizzative/comportamentali/trasversali*

Esse sono osservabili attraverso:

- ✓ *la gestione delle informazioni (come si acquisisce l'informazione e come si tratta)*
- ✓ *la gestione delle risorse (utilizzate per realizzare un lavoro)*
- ✓ *la gestione delle relazioni*
- ✓ *la gestione dei problemi*
- ✓ *la gestione dei comportamenti*

Il concetto di autonomia è strettamente collegato al concetto di competenza: è la capacità di realizzare prestazioni ricostruendo e giustificando il proprio processo lavorativo modificando le operazioni per migliorare il risultato. La prestazione sarà misurata attraverso degli indicatori e valutata in funzione del risultato da conseguire, ad esempio, la prestazione "ricercare informazioni per la realizzazione di un compito" può essere misurata attraverso i seguenti elementi:

- ✓ *il numero delle informazioni trovate in relazione a quelle necessarie*
- ✓ *le fonti utilizzate rispetto a quelle disponibili*
- ✓ *il tempo di ricerca impiegato rispetto a quello definito.*

La valutazione si articola in tre fasi:

- 1. Valutazione iniziale** che si colloca nella prima fase dell'anno scolastico ed ha una funzione diagnostica circa i livelli cognitivi di partenza.
- 2. Valutazione formativa o analitica** accompagna in modo sistematico il processo di insegnamento-apprendimento per verificarne, "in itinere", l'efficacia, controllarne i risultati su ogni allievo, adeguare interventi, metodi e contenuti alle effettive esigenze della classe. La valutazione formativa riveste un ruolo molto importante poiché essa rappresenta uno strumento a sostegno dell'apprendimento quotidiano di abilità da parte degli studenti e permette di focalizzare, in modo particolare, le fasi del processo di apprendimento che sono essenziali per l'acquisizione delle abilità trasversali.
- 3. Valutazione sommativa** ha funzioni di bilancio consuntivo sull'attività scolastica proposta e sul livello d'apprendimento raggiunto da ogni studente. Per garantire una corretta valutazione dei risultati di apprendimento sono previste un congruo numero di verifiche.

I docenti della scuola si attengono ai seguenti criteri:

- a. rilevamento dei successi e delle difficoltà che gli alunni incontrano nell'apprendimento;
- b. revisione e riadattamento degli obiettivi didattici, dei metodi e degli strumenti adottati alla luce dei nuovi dati emersi per facilitare l'acquisizione degli obiettivi programmati;
- c. accertamento del raggiungimento dell'obiettivo didattico programmato e verifica della validità dello stesso;
- d. verifica della risposta dell'alunno alle stimolazioni e alle opportunità didattiche offerte;
- e. accertamento dell'azione didattica rispetto ai livelli di partenza;
- f. accertamento dell'acquisizione degli obiettivi educativi da parte degli alunni.

Per una corretta e trasparente valutazione si utilizzano nelle varie discipline le seguenti prove, progettate da ogni docente in conformità agli obiettivi comuni della programmazione, alle effettive esigenze della classe, ai contenuti proposti, al metodo d'insegnamento ed ai criteri oggettivi di valutazione adottati:

- a. produzioni scritte o grafiche di vario genere;
- b. prove strutturate e semi-strutturate;
- c. colloqui/relazioni
- d. attività tecnico-pratiche.

Per rendere oggettivi, omogenei e comprensibili i criteri di valutazione, i docenti utilizzano come punto di partenza le griglie di valutazione comuni presenti nel PTOF 2022-2025 e nell'allegato di inclusione.

8.2 Criteri attribuzione crediti

Il Consiglio di Classe, dalle classi terze in poi, attribuisce a ciascun studente il credito scolastico (espresso in numero intero all'interno di una banda di oscillazione), così come previsto dal D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017

Il credito scolastico è determinato, tenendo conto della media dei voti ottenuti in ciascun anno scolastico, compreso il voto di condotta, nonché dall'assenza o presenza di debiti formativi. Per l'attribuzione del credito per gli alunni che frequentano il secondo biennio e il quinto anno si segue la seguente tabella ministeriale presente nel D. Lgs. N. 62 del 04/17

Media dei voti M		Credito scolastico (Punti)		
		Decreto Ministeriale n. 62 del 13 aprile 2017		
Banda di oscillazione		Classe Terza	Classe Quarta	Classe quinta
	M < 6	-	-	7 – 8
	M = 6	7 – 8	8 - 9	9 – 10
	6 < M ≤ 7	8 - 9	9 – 10	10 – 11
	7 < M ≤ 8	9 - 10	10 – 11	11 - 12
	8 < M ≤ 9	10 - 11	11 – 12	13 - 14
	9 < M ≤ 10	11 - 12	12 – 13	14 - 15

Punteggio massimo al termine del triennio è pari a 40 punti

Il Consiglio di Classe procede all'attribuzione ad ogni alunno del credito scolastico tenendo presente, oltre la media dei voti, i seguenti indicatori:



Sigla Indicatore (art. 8 O.M. n. 26 del 15/03/07)

A	assiduità alla frequenza scolastica (non più di 30 giorni di assenza)
I	impegno e partecipazione al dialogo educativo
C	attività complementari ed integrative gestite dalla scuola
F	crediti formativi (attività non gestite dalla scuola)
O	rispetto dell'orario delle lezioni (non più di 25 ritardi in un anno)
R	giudizio positivo (non meno di molto) in Religione cattolica ovvero, per coloro che non se ne avvalgono, valutazione positiva di un'attività alternativa, anche individuale, consistente nella preparazione di un lavoro finalizzato ad un arricchimento culturale o disciplinare specifico

Il Consiglio di Classe, alla luce delle oggettive difficoltà di trasporto, nel valutare l'assiduità alla frequenza ed il rispetto dell'orario terrà conto del luogo di provenienza di ogni studente considerando le seguenti fasce di percorrenza:

- a) fascia n.1: studenti provenienti dal centro di Cava de' Tirreni;
- b) fascia n.2: studenti provenienti dalle frazioni del Comune di Cava de' Tirreni;
- c) fascia n.3: studenti provenienti da altri comuni.

Le attività complementari devono avere una durata di almeno 20 ore (eventualmente cumulative) ed una frequenza pari ai 2/3 per ciascun corso. I crediti formativi, rilasciati da enti esterni, devono contenere una breve descrizione dell'attività svolta ed essere coerenti con l'indirizzo di studio seguito.

Sarà attribuito il massimo del punteggio, nell'ambito della banda di oscillazione, nei seguenti casi:

- a) media dei voti superiore o uguale al 50% della banda di oscillazione in cui ricade;
- b) media dei voti con decimale da 0,2 a 0,49 abbinata a non meno di tre indicatori positivi.

9 Simulazione esame di stato

In questo capitolo verranno illustrate le simulazioni delle prove presenti all'esame di stato

9.1 Simulazione prima prova scritta dell'esame di stato

La simulazione della prima prova scritta è stata effettuata il giorno 2 maggio 2023, ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.10 alle ore 14.10. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è quella che è stata redatta dal Dipartimento di Lettere, che ha seguito le indicazioni ministeriali in base all' OM 65 del 14/03/22. Come simulazione gli alunni hanno svolto una delle tracce della sessione ordinaria 2019.

E' CONSENTITO L'USO DEL DIZIONARIO DI ITALIANO.

9.2 Simulazione seconda prova scritta dell'esame di stato

La simulazione della seconda prova scritta è stata effettuata il giorno 3 maggio 2023, ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.10 alle ore 14.10. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è stata redatta dal Dipartimento di scienze degli alimenti.

E' CONSENTITO L'USO DEL DIZIONARIO DI ITALIANO.

Simulazione II Prova Esame di Stato 2022-2023 Enogastronomia

Tipologia B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
Nucleo tematico 4	Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
Competenze di indirizzo	competenza n. 2, competenza n. 4, competenza n. 8, competenza n. 9, competenza n. 10
Traccia	<p>Da alcuni anni i consumatori apprezzano sempre di più i prodotti di filiera corta e a chilometro zero. Anche la ristorazione sta diventando sempre più attenta alla provenienza dei prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti. Molte cucine di ristoranti, trattorie e agriturismi stanno infatti adottando un approccio basato sulla filiera corta e sul chilometro zero, utilizzando prodotti locali e freschi. Utilizzando anche il documento 1 allegato, rispondi in modo adeguato alle seguenti domande.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi?2. Che cosa si intende per chilometro zero? Quali sono i vantaggi?3. Quali sono i benefici per la salute?4. Quale rapporto c'è tra filiera corta, chilometro zero e tutela della tipicità?5. Proponi un piatto a km zero riportando la descrizione degli ingredienti, della preparazione e delle attrezzature utilizzate.6. Riporta la descrizione nutrizionale del piatto a km zero proposto focalizzando l'attenzione sull'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di una patologia e/o l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia.7. Individuare, con una Swot Analysis, i punti di forza e di debolezza del piatto proposto.

DOCUMENTO 1

Finalmente la filiera corta e il chilometro zero diventano concetti ben definiti, rispetto ai quali i consumatori potranno contare su una maggiore trasparenza. Dopo tanti anni senza una specifica regolamentazione, è stata approvata una nuova legge che stabilisce i criteri con cui un prodotto può essere definito a "chilometro zero" o a "filiera corta", istituisce i



loghi, definisce alcuni strumenti di valorizzazione e promozione e fissa le sanzioni per gli utilizzi illeciti. La norma, Legge numero 61, è stata pubblicata in Gazzetta ufficiale l'11 giugno 2022 ed è entrata in vigore il 26 dello stesso mese, anche se i relativi loghi e i criteri di attribuzione e verifica dovranno essere indicati da un decreto ministeriale entro fine settembre. La nuova legge precisa che possono essere considerati a km zero gli alimenti prodotti nel raggio massimo di 70 chilometri dal luogo di vendita o di consumo, o provenienti dalla stessa provincia (oppure sbarcati entro i 70 km, nel caso del pescato). Per quanto riguarda invece la filiera corta, i prodotti caratterizzati da questa dicitura devono arrivare al consumatore finale passando al massimo attraverso un intermediario. I prodotti, così definiti, sono promossi dalla norma con alcune misure di carattere logistico, come quella che prevede di riservare uno spazio di almeno il 30% delle aree destinate ai mercati in genere, oltre che esserci spazi adeguati per la pesca, prospicienti i punti di sbarco. Regioni ed enti locali possono inoltre favorire la creazione di spazi ad hoc all'interno dei supermercati, previo accordo con le insegne. Per quanto riguarda infine i loghi, questi sono ancora da definire, ma è già stato stabilito che non dovranno essere posizionati sui prodotti e sulle confezioni. La loro collocazione è prevista nei punti di vendita, siano essi spazi fisici o piattaforme online, oppure, nel caso in cui si tratti di ristorazione, sui luoghi di consumo. Le sanzioni, per chi violerà le norme previste dalla nuova legge, andranno da un minimo di 1.600 a un massimo di 9.500 euro. Il tutto è orientato a premiare le politiche trasparenti e sostenibili che sempre di più intendono valorizzare e promuovere i nostri territori e i loro prodotti, salvaguardando il consumatore e il suo diritto a essere informato.

(Fonte: <https://ilfattoalimentare.it>)



10 Allegati

Il documento è correlato da:

griglie di valutazione prima e seconda prova

griglia DSA

griglia orale



Istituto Istruzione Superiore “Della Corte-Vanvitelli”
Prolungamento Marconi - 84013 Cava dei Tirreni (SA)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____ Classe... Data _____

INDICAZIONI GENERALI (punti 10 per ogni voce, totale max 60 punti)	
INDICATORE 1A Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Punti
INDICATORE 1B Coesione e coerenza testuale	Punti
INDICATORE 2A Ricchezza e padronanza lessicale	Punti
INDICATORE 2B Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Punti
INDICATORE 3A Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti
INDICATORE 3B Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano . (punti 10 per ogni voce, totale max 40 punti)	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Punti
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Punti
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Punti
Interpretazione corretta e articolata del testo	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo (max. 40 punti)	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto Punti da 15 a 1	Punti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti Punti da 15 a 1	Punti
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. Punti da 10 a 1	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (max. 40 punti)	
--	--



Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione Punti da 15 a 1	Punti
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione a 1	Punti da 15 Punti
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 10 a 1	Punti da Punti
TOTALE	Punti

VALUTAZIONE	PUNTI (max 100)
Indicazioni generali (max 60 punti)	
Tipologia prescelta (max 40 punti)	
TOTALE in centesimi	/100
TOTALE in ventesimi	/ 20
TOTALE in quindicesimi	/ 15



INDICATORI GENERALI per l'attribuzione del punteggio

VALUTAZIONE Indicatori Generali		(Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 60)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia A		(Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 40)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia B				(Punti max 40)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo				
	Indicatore B1(15-1)	Indicatore B2 (15-1)	Indicatore B3 (10-1)	
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9	
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7	
sufficiente	11-10	11-10	6	
mediocre	9-8	9-8	5	
insufficiente	7-5	7-5	4	
scarso, nullo	4-1	4-1	3-1	

VALUTAZIONE Tipologia C				(Punti max 40)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo				
	Indicatore C1(15-1)	Indicatore C2 (15-1)	Indicatore C3 (10-1)	
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9	
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7	
sufficiente	11-10	11-10	6	
mediocre	9-8	9-8	5	
insufficiente	7-5	7-5	4	
scarso, nullo	4-1	4-1	3-1	

NB. Il punteggio specifico in centesimi derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) e a 15 con la tabella 2 di conversione riportata nell'Allegato C dell'O.M. n° 65 dell'Esame di Stato 2021/2022.



Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteg
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				__/2



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Istruzione Superiore "Della Corte-Vanvitelli"
 Prolungamento Marconi - 84013 Cava dei Tirreni (SA)
 COMMISSIONE AD INDIRIZZO _____
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (DSA)

CANDIDATO _____ Classe _____ Data _____

INDICAZIONI GENERALI (punti 10 per ogni voce, totale max 60 punti)		
INDICATORE 1A Pianificazione e organizzazione del testo		Punti
INDICATORE 1B Coerenza testuale		Punti
INDICATORE 2A Padronanza lessicale		Punti
INDICATORE 2B Correttezza ortografica (Non valutabile)		Punti
INDICATORE 3A Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali		Punti
INDICATORE 3B Valutazioni personali		Punti
TOTALE		Punti

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario Italiano . (punti 10 per ogni voce, totale max 40 punti)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna		Punti
Capacità di comprendere il testo nel suo complesso		Punti
Capacità di riconoscere alcuni elementi nell'analisi lessicale, stilistica.		Punti
Interpretazione corretta del testo		Punti
TOTALE		Punti

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo (max. 40 punti)		
Individuazione di argomentazioni presenti nel testo proposto	Punti da 15 a 1	Punti
Capacità di argomentare con coerenza	Punti da 15 a 1	Punti
Individua riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Punti da 10 a 1	Punti
TOTALE		Punti

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (max. 40 punti)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo	Punti da 15 a 1	Punti
Sviluppo ordinato dell'esposizione	Punti da 15 a 1	Punti
Correttezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti da 10 a 1	Punti
TOTALE		Punti

VALUTAZIONE		PUNTI (max 100)
Indicazioni generali (max 60 punti)		
Tipologia prescelta (max 40 punti)		
TOTALE in centesimi		/100
TOTALE in ventesimi		/ 20
TOTALE in quindicesimi		/ 15



Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



IL CONSIGLIO DI CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRME
D'URSO LUCIA	ITALIANO-STORIA	<i>Lucia D'Urso</i>
FASANO MIRIAM	MATEMATICA	<i>Miriam Fasano</i>
DELLA MONICA SAVERIO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<i>Saverio Della Monica</i>
PAPPALARDO CAROLINA	LINGUA INGLESE	<i>Carolina Pappalardo</i>
DE SIMONE CARMELA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Carmela De Simone</i>
NOVI MAURIZIO	LABORATORIO CUCINA	<i>Maurizio Novi</i>
NARDELLI SALVATORE	LABORATORIO SALA	<i>Salvatore NardeLLi</i>
GALDI ANTONETTA	LINGUA FRANCESE	<i>Antonetta Galdi</i>
CAMPANILE ROSA	IRC	<i>Rosa Campanile</i>
SQUILLARO MARIA ANTONIETTA	SCIENZE MOTORIE	<i>Maria Antonietta Squillaro</i>
BUCCIARELLI LUCIA	DOCENTE SPECIALIZZATO	<i>Lucia Bucciarelli</i>
FARIELLO GIANLUCA	DOCENTE SPECIALIZZATO	<i>Gianluca Fariello</i>
DEL PRETE GIUSEPPINA	REFERENTE EDUCAZIONE CIVICA	<i>Giuseppina Del Prete</i>



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Franca MASI)