



Esame di Stato Anno Scolastico 2022-2023

Classe Quinta sez: C
Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera
Articolazione: Servizi di Sala e Vendita

Coordinatore: Rosa Campanile



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
2.2	QUADRO ORARIO SETTIMANALE.....	13
3	DESCRIZIONE DELLA CLASSE.....	17
3.1	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	17
3.2	COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE.....	18
4	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE.....	18
5	INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICHE.....	21
5.1	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	21
5.2	CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO	21
5.3	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	21
5.4	AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI -TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	22
6	ATTIVITA' E PROGETTI	24
6.1	ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "EDUCAZIONE CIVICA"	24
6.2	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO.....	27
6.3	ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	27
6.4	PERCORSI INTERDISCIPLINARI	28
6.5	INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI	28
6.6	EVENTUALI ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	28
7	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	29
7.1	SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
8	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	39
8.1	CRITERI DI VALUTAZIONE	55
8.2	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	56
9	SIMULAZIONE ESAME DI STATO.....	58
9.1	SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO	58
9.2	SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO	59
9.3	ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
10	ALLEGATI	62

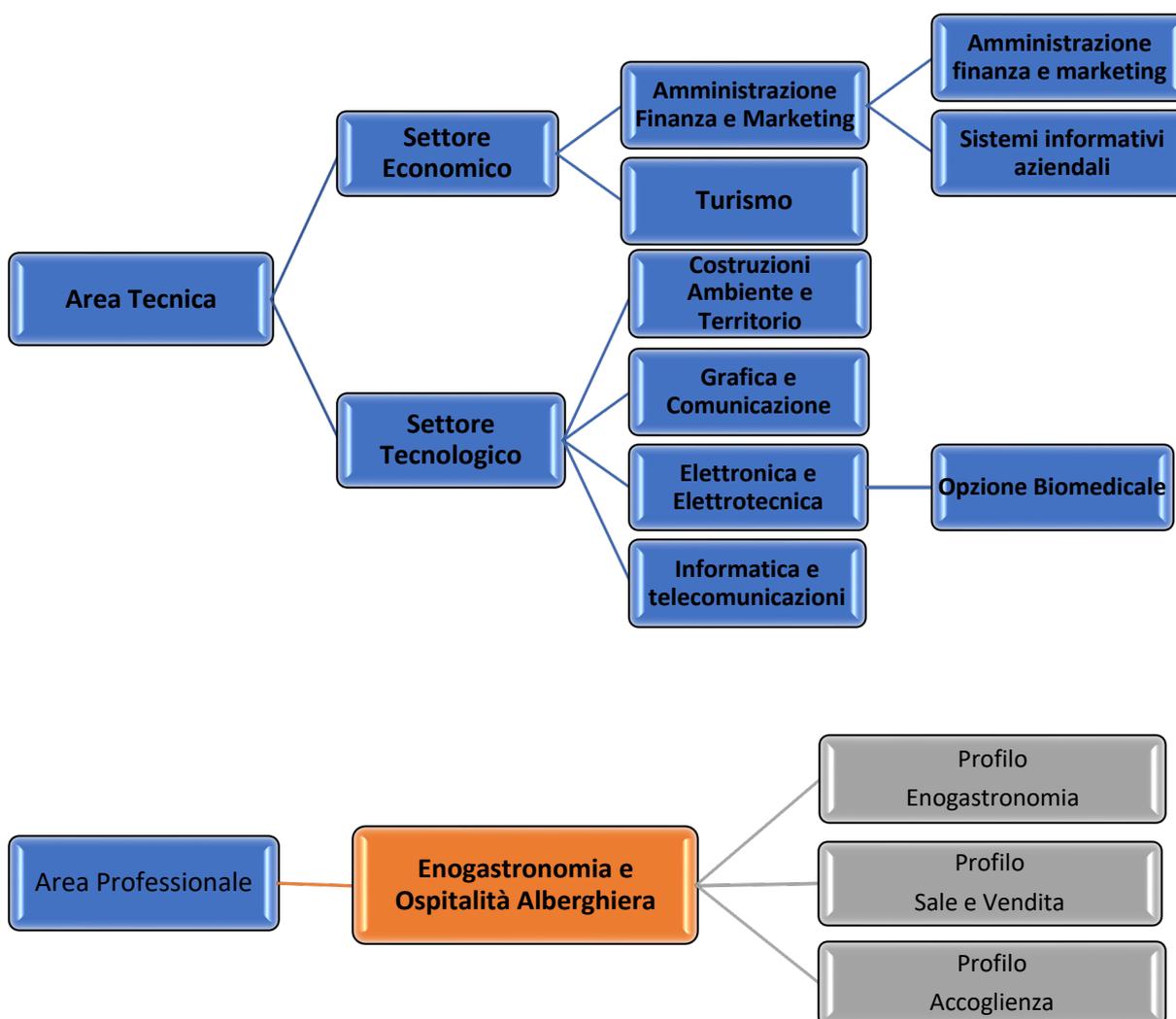
1 Descrizione contesto generale

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

Il profilo in uscita degli alunni della Classe 5 C Enogastronomia: Servizi di Sala e Vendita è evidenziato nella seguente tabella il cui codice ATECO è I-56 corrispondente a “Attività di Servizi di Ristorazione” con sottocodice 56.3 corrispondente a “Bar e altri Esercizi Simili Senza Cucina”



QUADRI ORARI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Allegato 2 - G

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



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 Made in Italy.</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 banqueting / catering</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 banqueting e catering</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</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
<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva</p> <p>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</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i></p>	<p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p> <p>Terminologia di settore in lingua straniera</p> <p>Tecniche di analisi SWOT</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente</p>



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

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* 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.

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>	264 ore		

(*) 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 A-27 A-47	99	99	99
		Scienze motorie	A-48	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.



3 Descrizione della 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
Guida Teresa	docente	Lingua Italiana
Guida Teresa	docente	Storia
Pappalardo Carolina	docente	Lingua e Cultura Inglese
Fasano Miriam	docente	Matematica
Squillaro Maria Antonietta	docente	Scienze Motorie e Sportive
Campanile Rosa	docente	I.R.C. o attività alternative
Cuomo Lorenzo	docente	Educazione Civica
Barra Giovanna	docente	Lingua e Cultura Francese
De Simone Carmela	docente	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Della Monica Saverio	docente	Diritto e Tecniche Amministrative
Novi Maurizio	docente	Lab Enogastronomia
Salsano Massimo	docente	Enogastronomia Lab. Sala e Vendita
Bucciarelli Lucia	docente	Sostegno
Fresa Antonietta	docente	Sostegno
Milione Renato	docente	Sostegno
Mutalipassi Carmela	docente	Sostegno



3.2 *Composizione e storia della classe*

La classe V sezione C facente parte del Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar – Sala e Vendita è attualmente formata da 15 alunni di cui 8 maschi e 7 femmine. All'interno del gruppo classe sono presenti e ben inseriti due studenti con disabilità per ciascuno dei quali è stato predisposto un-PEI. Sono presenti anche una studentessa e uno studente DSA per i quali sono stati predisposti i rispettivi PDP.

L'ambiente socio-culturale di appartenenza è di livello medio e la maggior parte di essi ha ricevuto stimoli adeguati nel corso del quinquennio.

La classe si presenta come un insieme eterogeneo per competenze, interessi, attitudini, 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 docenti, in particolar modo in quest'anno scolastico, si è verificato un avvicendamento di insegnanti in varie discipline. Lo svolgimento delle lezioni è stato caratterizzato da un clima democratico anche se non sempre collaborativo: un gruppo di alunni non ha partecipato in modo attivo e responsabile alle attività didattiche, un altro si è adeguato in maniera costruttiva e proficua. I risultati raggiunti sono diversificati e risentono della differente preparazione di base, delle capacità, delle attitudini e dell'impegno manifestato dai singoli allievi. Gli studenti che hanno risposto in modo convincente al dialogo educativo, hanno raggiunto un'autonoma capacità di orientamento e critica personale; tutti gli altri pur mostrando interesse e volontà di apprendere hanno conseguito risultati che, rispetto alle condizioni di partenza possono essere giudicati sufficienti. Infine, per gli allievi, che, hanno dimostrato un impegno poco appropriato nello studio e una frequenza non sempre costante, si evidenziano risultati quasi 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. Il comportamento è stato sempre corretto, alquanto responsabile determinando un "clima" generale 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

Nella classe sono presenti quattro alunni con disabilità dei quali due hanno seguito una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art. 15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001); due, invece, hanno seguito una programmazione differenziata in vista di obiettivi didattici formativi non riconducibili ai programmi ministeriali (art.15 comma 4 e 5. dell'O.M.n.90 del 21/05/01). Ciascuno è stato affiancato dagli insegnanti specializzati, due di essi per n.18 ore settimanali, altri entrambi per 9 ore settimanali. Il percorso di studio è stato strutturato al fine di favorire l'autonomia nel rispetto dei bisogni educativi degli stessi, per cui sono state previste attività specifiche precisate nel PEI predisposto ad inizio anno scolastico.

Per gli alunni che hanno seguito una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti sono state previste prove equipollenti relative alle discipline coinvolte nelle prove scritte dell'esame di stato 2022/2023.

Pertanto, la commissione potrà avvalersi dei docenti specializzati (sostegno) per redigere sia la prima che la seconda prova d'esame. Nonché per sostenere gli alunni durante lo svolgimento delle stesse. Anche durante il colloquio orale gli alunni potranno 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 (O.M.n.45,09 marzo che disciplina lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023).

Per gli allievi che hanno eseguito un piano educativo differenziato il percorso finale di studi terminerà con il rilascio della relativa” Attestazione delle competenze formative”.

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 dei mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, fotocopie, personal computer)

Per la relativa documentazione si rimanda agli incartamenti presenti nei fascicoli personali degli alunni.

Considerata la presenza nella classe di due alunni con DSA il loro percorso di studio è stato strutturato al fine di favorire l'autonomia nel rispetto dei bisogni educativi degli stessi, 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 degli alunni.

Nel corso dello svolgimento delle tre prove, le due scritte ed il colloquio, si adotteranno eventualmente misure compensative quali: utilizzo di caratteri ingranditi, 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. 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 (O.M.n.45,09 marzo che disciplina lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023).



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 vi sono state attività CLIL



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

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO, ex Alternanza Scuola Lavoro) intendono arricchire gli apprendimenti delle discipline curricolari con delle esperienze formative svolte in contesti diversi e di facilitare l'approccio degli studenti al mondo lavorativo. I PCTO “contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento” (Miur, Linee guida per i PCTO, 2019). Nel corso dell'ultimo triennio scolastico, tutti gli alunni della classe, BES inclusi, hanno preso parte alle diverse attività di PCTO proposte. Tuttavia, considerando anche la pregressa emergenza epidemiologica da Covid-19, alcune attività PCTO sono state svolte on line come per esempio il Corso Euro desk Italy, il Corso “A lezione con Davide Oldani- una cucina che sorride al futuro” nonché il corso sulla Formazione obbligatoria DL 81/2008- Sicurezza sul lavoro.

Durante gli ultimi due anni scolastici, pur nel rispetto delle precauzioni per via dell'emergenza sanitaria da Covid-19, è stata gradualmente dato più spazio all'attività formativa in presenza coinvolgendo enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche, come l'AIC (Associazione Italiana Celiachia) con il progetto Campania Gluten Free.

Al fine di rafforzare i rapporti tra scuola e territorio sono state convenzionate con l'istituto alcune aziende del territorio con attinenza al settore enogastronomico di sala e vendita con il duplice intento di incentivare l'attività esperienziale e lavorativa degli alunni e contribuire a creare nuove competenze e professionalità. La classe ha inoltre preso parte a diverse iniziative nel settore enogastronomico organizzate dalla scuola (Open day, Servizio di Bar didattico, Corso sul Galateo, diversi PON tra cui “Itinerari storico-enogastronomici”) e manifestazioni/eventi organizzati da enti esterni (Associazione “La nostra famiglia”, XXXVIII edizione Premio città di Cava de' Tirreni del concorso letterario a cura dell'Associazione L'Iride) o tenutosi all'interno dell'Istituto come per esempio Caffè Letterari e Tavole rotonde come quella dal titolo “ Il patrimonio del territorio leva di sviluppo di un turismo sostenibile”. Attraverso queste iniziative formative svoltesi nell'ambito del PCTO, i ragazzi hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche. Inoltre, al fine di facilitare una scelta consapevole per intraprendere un eventuale percorso universitario, con l'orientamento in uscita collegato al PCTO, gli alunni della classe hanno partecipato ad una giornata di orientamento tenutasi presso la Facoltà di Agraria della Federico II di Portici.

Tenuto conto di quanto pubblicato in Gazzetta Ufficiale. n. 49 del 27 febbraio 2023 ossia la Legge 24 febbraio 2023, n. 14 “Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 29 dicembre 2022, n. 198, il cosiddetto Decreto Milleproroghe”, in riferimento all'art. 5, comma 11 del Milleproroghe, il PCTO non sarà requisito di ammissione all'esame di stato ma potrà essere solamente parte del colloquio orale che si svolgerà a seguito delle prove scritte.

Ad oggi, non tutte le attività finalizzate al raggiungimento delle competenze trasversali e di orientamento programmate sono state completate; alcune di esse sono prossime ad essere compiute entro la fine di maggio del corrente anno scolastico.



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 (Chat di gruppo classe su WhatsApp, Bacheca Argo (registro elettronico)).



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 INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA	
DENOMINAZIONE: PERCORSI DI CITTADINANZA, COSTITUZIONE, INTERCULTURALITÀ	
Discipline	Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, DTA, Laboratori dei servizi Enogastronomici, Sala e Vendita, Religione/Materia alternativa, Scienze Motorie, Matematica.
Destinatari	Alunni classi Quinte Indirizzo Enogastronomia
Fase di applicazione	Secondo la normativa le ore previste per cittadinanza e costituzione non possono essere inferiori a 33 . Ore curricolari delle singole materie
Tempi	<ul style="list-style-type: none">✓ Italiano: 4 ore✓ Storia: 2 ore✓ Inglese: 3 ore✓ Francese: 3 ore✓ Economia: 5 ore✓ Enogastronomia: 4 ore✓ Sala e Vendita: 2 ore✓ Religione o Materia Alternativa: 2 ore✓ Scienze degli Alimenti: 3 ore✓ Scienze motorie: 2 ore✓ Matematica: 3 ore
Metodologia	<ul style="list-style-type: none">✓ Presentazione dell'argomento con lezione frontale✓ Guida al lavoro di progettazione e realizzazione, con chiarimenti e consigli sui compiti da svolgere in apprendimento cooperativo.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">✓ Aule didattiche✓ Laboratorio di informatica con accesso a internet✓ Piattaforme multimediali in situazione di didattica a distanza✓ Utilizzo dei portali web dedicati LIM per la visione di film a tema✓ Testi di varia tipologia (manuali, quotidiani, riviste)
Competenze attese/mirate	<ul style="list-style-type: none">✓ Al termine del quinto anno l'alunno:✓ Sa organizzare il proprio apprendimento, utilizzare e scegliere le varie fonti di informazione ed interpretarle✓ 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



	<ul style="list-style-type: none">✓ 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.
Argomenti da trattare nelle diverse discipline	
Italiano	<ul style="list-style-type: none">✓ Conoscere i personaggi storici e contemporanei simbolo della non violenza.✓ Prendere atto dell'importanza dei valori che sono alla base del fondamentale valore della non violenza
Storia	<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.
Scienza degli Alimenti	<ul style="list-style-type: none">✓ La piramide Ambientale.✓ La salute e gli alimenti nell'ottica del "nutrirsi consapevole" Agenda 2030✓ Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita.
Lingua Inglese e Francese	<ul style="list-style-type: none">✓ I Diritti Umani e le Organizzazioni Internazionali.✓ Razzismo – Xenophobia – Multiculturalità✓ Educare al rispetto di ogni persona a prescindere dall'età dalla condizione, dalla razza, dalla cultura.
Scienze Economiche e Giuridiche	<ul style="list-style-type: none">✓ Cultura dell'ambiente e strumenti di tutela✓ Conoscere il ruolo delle imprese etiche nel sistema economico
Laboratorio di servizi Enogastronomici e di Sala e Vendita	<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/Materia alternativa	<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	<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	✓ 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.
Verifica, monitoraggio, recupero e valutazione	
Verifica	L'allievo è chiamato a elaborare un feedback in cui espone il percorso seguito, esprimendo la sua valutazione sull'efficacia dello stesso e indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.
Monitoraggio	✓ Individuazione degli snodi fondamentali del processo di ✓ apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
Attività specifiche per il recupero	✓ Studio e ripasso assistito in classe o in lezione sincrona (didattica a distanza). ✓ Apprendimento cooperativo. ✓ Scelta di immagini per la semplificazione dei concetti acquisiti.
Valutazione	La valutazione dell'Educazione civica è collegiale e pertanto si atterrà alla griglia presente nel PTOF



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.

Modalità di recupero

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; Recupero individualizzato; Recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; Esercizi semplificati sui contenuti affrontati; Uso di schemi e mappe concettuali	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet. Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante. Video lezioni in piccolo gruppo.	Al termine del primo trimestre Dal 10 al 23 gennaio Dal 7 al 13 aprile	Si terrà conto dei progressi registrati e in ogni verifica saranno sempre esplicitati i criteri di valutazione adottati per guidare l'alunno all'autocorrezione

Modalità di potenziamento

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



6.3 Percorsi interdisciplinari

- ✓ Uscita didattica: Museo della Dieta Mediterranea presso il Palazzo Vinciprova di Pioppi e cantine "La dispensa 1988",
- ✓ XXVIII giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie
- ✓ Visita guidata a Napoli

6.4 Eventuali attività specifiche di orientamento

- ✓ Orientamento in uscita: Dipartimento di Agraria, Università Federico II, Napoli
- ✓ Incontro con l'orientatrice prof.ssa Cervelli presso la Sala Cinese di Portici



7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline



Istituto di Istruzione Superiore
Della Corte - Vanvitelli Cava de' Tirreni (Sa)

Programma svolto a.s. 2022/2023

classe 5C Servizi di Sala e VENDITA: Italiano

Docente: Teresa Guida

Libro di testo: Il tesoro della Letteratura, vol. 3, dal secondo ottocento ad oggi, Autori: Carnero, Iannaccone, Ed. Giunti- Treccani, ISBN: 978-88-09-86952-3

Contenuti svolti

MODULO 0:

- ✓ Recupero di qualche argomento relativo al programma di quarta:
- ✓ Romanticismo: Leopardi e Foscolo

MODULO 1: Il Clima culturale in Italia tra '800 e '900

- ✓ L'età del positivismo
- ✓ Cenni sul naturalismo francese
- ✓ La narrativa italiana del verismo
- ✓ Luigi Capuana

Giovanni Verga

- ✓ Vita, poetica e opere
- ✓ La poetica verista
- ✓ Testi da analizzare:
- ✓ Da vita dei campi: Rosso Malpelo pag. 163
- ✓ Il ciclo dei vinti: I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo: lettura dei passi: La famiglia Malavoglia pag. 101
- ✓ La morte di Mastro don Gesualdo pag. 190

MODULO 2: Verso il '900

L'età del Decadentismo

- ✓ Il Decadentismo francese
- ✓ Il Simbolismo
- ✓ L'estetismo decadente:
- ✓ Charles Baudelaire, precursore e maestro : l'Albatro pag. 308
- ✓ Il romanzo decadente: L'Ideale del dandy
- ✓ Oscar Wilde: Il ritratto di Dorian Gray – Cap. II pag. 291



Giovanni Pascoli

- ✓ La vita e le opere
- ✓ Il pensiero e la poetica
- ✓ Myricae: X Agosto pag 366;
- ✓ I Canti di Castelvecchio: La mia sera pag. 236

Gabriele D'Annunzio

- ✓ La vita e le opere
- ✓ Il pensiero e la poetica
- ✓ Il panismo, il mito del super uomo, la lingua e lo stile
- ✓ da Alcyone: La pioggia nel pineto pag. 441

MODULO 3: La letteratura del primo Novecento

Il Futurismo: caratteri generali

- ✓ Filippo Tommaso Marinetti “Il Manifesto del Futurismo”
- ✓ La poetica di Marinetti “parole in libertà”

Italo Svevo

- ✓ Biografia, pensiero, opere e formazione
- ✓ La coscienza di Zeno
- ✓ Da La coscienza di Zeno L'ultima sigaretta pag 599

Luigi Pirandello

- ✓ Biografia- pensiero e opere
- ✓ La poetica dell'umorismo
- ✓ Novelle per un anno: La Patente (scaricabile da internet)
- ✓ I Romanzi:
- ✓ Il fu Mattia Pascal: La morte di Adriano Meis (scaricabile da internet)

MODULO 4: La poesia fra le due guerre

L'ermetismo

- ✓ Eliot e il correlativo oggettivo

Giuseppe Ungaretti

- ✓ Vita, poetica e opere
- ✓ L'Allegria:
- ✓ Veglia pag 831
- ✓ Fratelli pag 835
- ✓ Sentimento del tempo:
- ✓ La madre pag. 820

Salvatore Quasimodo

- ✓ Vita, poetica e opere



- ✓ La poesia ermetica
- ✓ Da Acque e terre Ed è subito sera pag. 983

Eugenio Montale

- ✓ Vita, poetica e opere
- ✓ Le Raccolte: Ossi di seppia
- ✓ I Limoni pag. 950
- ✓ Spesso il male di vivere ho incontrato pag 958
- ✓ Le occasioni
- ✓ Non recidere, forbice, quel volto pag 939
- ✓ Satura
- ✓ Ho sceso, dandoti il braccio pag 940

MODULO 5: Il Romanzo italiano del Novecento

Primo Levi

- ✓ La letteratura dei Lager
- ✓ Da “Se questo è un uomo”: Questo è l’Inferno pag. 574
- ✓ Da “La Tregua”: La Liberazione (scaricabile da internet)

MODULO 6: 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.
- ✓ Si allegano griglie di valutazione per le suddette tipologie.



Programma svolto a.s. 2022/2023
classe 5C Servizi di Sala e VENDITA: Storia

Docente: Teresa Guida

Libro di testo: La storia è servita plus, vol3, dal 900 a oggi. Autori: Montanari, Ed. Laterza, ISBN: 9788842114130

Contenuti svolti

Modulo 0

- ✓ *Recupero di importanti argomenti storici relativi al programma del quarto anno*
- ✓ La seconda rivoluzione industriale e il colonialismo

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

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

STORIA SETTORIALE

- ✓ Fame ed abbondanza nell'età delle Guerre mondiali
- ✓ L'alimentazione in Italia e la svolta della Prima guerra mondiale
- ✓ Ricettari di guerra

Modulo 2- *L'età dei totalitarismi*

- ✓ Una pace instabile
- ✓ La rivoluzione russa e lo stalinismo
- ✓ 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
- ✓ Fame e abbondanza nell'età delle Guerre mondiali
- ✓ La nascita dell'O.N.U.: struttura dell'organismo e sue finalità
- ✓ Il piano Marshall

STORIA SETTORIALE

- ✓ La seconda guerra mondiale, la fame, i razionamenti

Modulo 4 – Il Mondo diviso:

- ✓ USA – URSS e il Nuovo ordine mondiale

Modulo 5 - L'Italia ricostruita

- ✓ L'Italia della ricostruzione



- ✓ Il Miracolo economico
- ✓ Il Mercato Europeo Comune

Modulo 6 – Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica

- ✓ L'Unione Sovietica e la svolta di Kruscev
- ✓ Gli Stati Uniti e la presidenza Kennedy
- ✓ La società americana in cambiamento
- ✓ Il Papa della pace Giovanni XXIII

Modulo 7 – L'Europa tra il XX e XXI secolo

- ✓ Dalla comunità economica europea all'Unione europea
- ✓ Una nuova identità per la Germania
- ✓ La trasformazione dell'URSS. Il mondo comunista verso la democrazia
- ✓ Il crollo del muro di Berlino e la fine dell'Impero sovietico



Programma svolto a.s. 2022/2023
classe 5C Servizi di Sala e VENDITA: Educazione civica
Docente: Teresa Guida
UDA di Cittadinanza e Costituzione

Storia (2h)

- ✓ Nascita della Costituzione italiana e dell'Unione Europea;
- ✓ Contesto storico relativo all'origine della Costituzione Italiana e dell'Unione Europea.

Competenze sociali e civiche

- ✓ Gli studenti conoscono i principi della Costituzione
- ✓ Hanno sviluppato spirito di collaborazione e solidarietà
- ✓ Consapevolezza ed espressione

Italiano (4h)

- ✓ I personaggi storici e contemporanei simboli della non violenza (Nobel per la Pace)
- ✓ Importanza dei valori alla base della non violenza
- ✓ Importanza della partecipazione nella Società civile

Competenze sociali e civiche

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

Tutti gli studenti della classe hanno partecipato a seminari e/o eventi in via telematica, organizzati a scuola e/o presso altre Istituzioni sui moduli di cui sopra.



Programma svolto a.s. 2022/2023
classe 5C Servizi di Sala e Vendita: Lingua e Cultura Inglese
Docente: Prof.ssa Carolina Pappalardo

Libro di testo: "Wine & Dine Club –O. Cibelli e D. D' Avino – Zanichelli Editore- e fotocopie fornite dall'insegnante

Da "WINE & DINE CLUB":

MODULE 6:

UNIT 1:

- ✓ Sustainability
- ✓ Sustainability and food
- ✓ Biodiversity

UNIT 2:

- ✓ From Arcigola to Slow Food revolution
- ✓ The Slow Food Alliance chefs
- ✓ From global to local :The " Short supply chain"or " The food miles concept"
- ✓ Restaurants "GO GREEN"

UNIT 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

-



Programma svolto a.s. 2022/2023
classe 5C Servizi di Sala e VENDITA: Matematica
Prof.ssa Miriam Fasano n.3 ore settimanali

Libro di Testo: Lineamenti di Matematica IV – Fraschini, Re Atlas Editore

Ripasso prerequisiti

- ✓ Insiemi
- ✓ Calcolo in Z e Q (**)
- ✓ Equazioni di 1° e di 2° grado
- ✓ Disequazioni di 1° grado, 2° grado, fratte
- ✓ Piano cartesiano (**)

Funzioni

- ✓ Definizione di relazione
- ✓ Definizione di funzione (**)
- ✓ 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



Programma svolto di Scienze Motorie

a.s. 2022/2023

classe 5C Servizi di Sala e Vendita

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 in diversi ambienti



Programma svolto a.s. 2022/2023
classe 5C Servizi di Sala e VENDITA: Storia

Docente: Rosa Campanile

Libro di testo: “Tutti i colori della vita” – Solinas – SEI Editore

1. Il disordine alimentare

Modulo 1. Area Umanistica:

- ✓ 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.

Modulo 2. Area Professionale

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

Modulo 3: Area Religiosa

- ✓ 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

Modulo 1. Area Umanistica:

- ✓ Quando l'alimentazione è disordinata
- ✓ Ognuno ha i suoi gusti

Modulo 2. Area Professionale

- ✓ Per una gastronomia consapevole

Modulo 3: Area Religiosa

- ✓ Think- Eat – Save
- ✓ Il punto di vista di Papa Francesco
- ✓ La fame nel mondo

Approfondimenti:

- ✓ Donne, cibo e arte

Un cibo dell'altro mondo

Modulo 1. Area Umanistica:

- ✓ Il vino una bevanda straordinaria
- ✓ Sant'Agostino: “Siamo ciò che mangiamo”



- ✓ Il cibo:” luogo” di comunicazione

Modulo 2. Area Professionale

- ✓ Il primo menù biblico: Genesi 18,1-8
- ✓ Il banchetto: immagine di condivisione

Modulo 3: Area Religiosa

- ✓ 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

Modulo 1. Area Umanistica:

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

Modulo 2. Area Religiosa

- ✓ 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 (don Tonino Bello)

3. 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

U.D.A.

Percorsi di Cittadinanza, Costituzione, Interculturalità (2h)

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



Programma svolto

Lingua e Civiltà Francese

Classe V - Sez. C Servizi di Sala e Vendita

Docente: Prof.ssa Giovanna Barra Anno scolastico 2022/2023

Testo adottato: M. Olivieri – P. Beaupart Prêt à servir - Rizzoli Languages

Materiale didattico integrativo fornito dal docente.

CONTENUTI

UDA 1 « Le monde de la restauration »

- ✓ La restauration
- ✓ Connaissances
- ✓ Les restaurants gastronomiques
- ✓ Les autres formules de la restauration commerciale
- ✓ Les formules de restauration commerciale innovatrices
- ✓ La restauration collective à caractère social
- ✓ La cuisine centrale et la restauration différée
- ✓ La distribution des plats cuisinés
- ✓ Les différents concepts de production
- ✓ Le métier de traiteur

Connaissances

La définition de traiteur

- ✓ Les typologies de traiteur
- ✓ Les démarches à suivre dans l'organisation d'une réception
- ✓ Les banquets
- ✓ Les buffets
- ✓ Le droit de bouchon

UDA 5 « Hygiène et Sécurité »

Hygiène et conservation des aliments

Connaissances

- ✓ Les aliments à risques
- ✓ Les modifications organoleptiques
- ✓ Les techniques de conservation des aliments
- ✓ Les gammes de produits
- ✓ Les emballages

Poissons crus : bonnes pratiques d'hygiène

Savoir-faire : Attention aux bactéries et aux anisakis

« Les systèmes de contrôle et de prévention »

Connaissances

- ✓ Le système HACCP
- ✓ La marche en avant et la gestion des stocks
- ✓ Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif ; l'analyse sensorielle – le test organoleptique en production
- ✓ L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux
- ✓ « Qualité des produits et sécurité »



Connaissances

- ✓ Les signes de qualité et d'origine
- ✓ Les produits de qualité
- ✓ Les OGM
- ✓ Le bio
- ✓ La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne
- ✓ Les additifs
- ✓ Les colorants
- ✓ La traçabilité

UDA 6 « Objectif emploi »

« Les premiers pas dans le monde du travail »

Connaissances

- ✓ Le stage à l'étranger
- ✓ Comment chercher un emploi
- ✓ La lettre de motivation
- ✓ Le CV

«Le recrutement et l'embauche »

Connaissances

- ✓ Le recrutement
- ✓ L'entretien et l'embauche
- ✓ Les conseils pour réussir l'embauche

Educazione civica

- ✓ L'interculturalité.
- ✓ Les inégalités.
- ✓ Egalité entre les sexes.



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa DE SIMONE CARMELA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V^a C Sala e Vendite

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, Anisakidosi
- ✓ 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 di 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

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
- ✓ 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
- ✓ La dieta 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
- ✓ Il ruolo dell'OSA nella gestione delle allergie ed intolleranze alimentari: redazione del menù in modo conforme alla normativa



A.S. 2022\2023 – Classe V C Indirizzo Servizi di Sala e Vendita

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

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

EDUCAZIONE CIVICA

- ✓ La tutela dell'ambiente



Programma svolto a. s. 2022/2023
Classe: 5B Materia: Laboratorio Enogastronomia - Cucina
Docente: Maurizio Novi

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



INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera.

CLASSE: 5^ SEZIONE: C

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Massimo Salsano

QUADRO ORARIO: Il numero di ore settimanali svolto nella classe è pari a sei (6), di cui una in compresenza con Scienza e Cultura Dell'Alimentazione.

COMPETENZE

Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

ABILITA'

Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

CONOSCENZE

Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

Didattica laboratorile

La didattica laboratorile favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita", inoltre, dà la possibilità agli allievi attraverso le esercitazioni/simulazioni tecnico - pratiche in laboratorio, di confrontarsi con la materia in una situazione pratica, sviluppando in questo modo dimestichezza, abilità operativa, senso pratico e capacità con la realtà lavorativa futura.

OBIETTIVI:

- ✓ Conoscere l'identità del cibo ed il suo valore culturale, l'evoluzione della gastronomia nella società moderna e il mutamento delle tendenze e dei vari stili di servizio nel mondo attuale.
- ✓ Conoscere le regole per la corretta prassi igienica, la normativa sulla sicurezza, la salute nei luoghi di lavoro e la tutela degli infortuni nelle strutture ristorative.
- ✓ Conoscere e applicare le norme di sicurezza igienico-sanitarie legate al Sistema H.A.C.C.P.
- ✓ Riconoscere la funzione e l'utilizzo corretto degli utensili e delle apparecchiature di sala e bar.
- ✓ Conoscere gli stili di servizio e le loro caratteristiche.
- ✓ Conoscere le fasi della Mise en place del ristorante e saper utilizzare la comanda o buono d'ordine.
- ✓ Conoscere le fasi di comunicazione con il cliente e saper effettuare le fasi legate alla produzione del servizio di sala o ciclo del cliente.
- ✓ Conoscere la differenza tra catering e banqueting e distinguere le aziende della Ristorazione Commerciale, Collettiva e quelle legate alla Neoristorazione.



- ✓ Conoscere le fasi del processo di produzione, la normativa nazionale e comunitaria del settore vitivinicolo.
- ✓ Conoscere le fasi legate all'analisi sensoriale. Saper effettuare l'abbinamento cibo-vino, cibo-olio, cibo cocktail.
- ✓ Conoscere gli strumenti operativi legati alla produzione del caffè e dei suoi derivati, nonché alla produzione di caffetteria speciale.
- ✓ Conoscere e saper effettuare la Cucina di Sala o cucina flambé.
- ✓ Conoscere i diversi tipi di menù, le loro caratteristiche e le diverse tipologie.
- ✓ Conoscere i metodi di sfilettatura di un pesce o la trinciatura della carne.
- ✓ Orientare gli allievi ad un uso corretto dell'alcool, facendo percepire gli effetti positivi e negativi sull'organismo umano.
- ✓ Conoscere le fasi di preparazione di un evento speciale e saper effettuare la compilazione di una check list.
- ✓ Conoscere le fasi del processo di produzione dello Champagne (metodo classico e champenoise) e dello spumante (metodo charmat o Martinotti)
- ✓ Conoscere la produzione di liquori e distillati.
- ✓ Conoscere i cocktail internazionali codificati I.B.A.
- ✓ Conoscere, valorizzare, promuovere le certificazioni o marchi di prodotti italiani di qualità.
- ✓ Imparare a leggere le etichette alimentari.
- ✓ Conoscere la lavorazione di snack e finger food.
- ✓ Conoscere i principi di marketing per comunicare l'offerta enogastronomica.
- ✓ Conoscere i metodi di calcolo del food cost (calcolo del costo di un piatto).
- ✓ Conoscere le abitudini alimentari e i fattori che influenzano le scelte alimentari.

UNITA' 2... IL LAVORO DI SALA

1. Comunicare con il cliente

- ✓ L'arte della comunicazione
- ✓ La comunicazione verbale, paraverbale, non verbale
- ✓ La comunicazione efficace
- ✓ Il galateo a tavola

2. Le fasi del servizio di ristorazione o ciclo cliente

- ✓ La prenotazione
- ✓ L'accoglienza
- ✓ Il cliente al tavolo
- ✓ Il servizio in sala
- ✓ Regole generali di servizio
- ✓ Il congedo
- ✓ Gli stili di servizio
- ✓ Il menu. Le tipologie di menu



- ✓ Il menu. La successione delle vivande
- ✓ Il servizio degli antipasti
- ✓ Il servizio dei dessert

3. La cucina di sala

- ✓ Cucinare in sala
- ✓ L'attrezzatura
- ✓ La tecnica di cottura alla lampada
- ✓ Il ménage. Le salse e le spezie
- ✓ La sfilettatura del pesce

UNITA' 5 e 7. I VINI. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

1. La produzione vitivinicola

- ✓ Il vino e l'enologia
- ✓ La viticoltura
- ✓ Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

2. La normativa del settore vitivinicolo

- ✓ La normativa nazionale e comunitaria
- ✓ I disciplinari di produzione
- ✓ L'etichetta
- ✓ I vini DOC, DOCG e IGT della Regione Campania
- ✓ I metodi di spumantizzazione

3. Il servizio del vino e l'abbinamento tra cibo e vino

- ✓ L'attrezzatura per il servizio del vino
- ✓ Il servizio al tavolo
- ✓ La figura professionale del sommelier
- ✓ I principi di abbinamento
- ✓ La scheda grafica di abbinamento
- ✓ La successione dei vini a tavola

4. Analisi sensoriale e degustazione

- ✓ L'analisi sensoriale
- ✓ L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo
- ✓ L'esame olfattivo
- ✓ L'esame gusto-olfattivo
- ✓ L'abbinamento cibo-olio

UNITA' 10... MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

1. I Cocktail e le attrezzature



- ✓ Definizione e classificazione delle bevande miscelate
- ✓ I bicchieri e le altre attrezzature
- ✓ Barman e bartender
- ✓ La mise en place del banco bar
- ✓ La cultura del bere miscelato
- ✓ Bere in modo responsabile. Effetti negativi e risvolti positivi dell'alcool sull'organismo umano.
- ✓ I frullati, i frappè, gli smoothie, i centrifugati, i virgin cocktail o mocktail.
- ✓ Abbinamento cibo – cocktail
- ✓ I liquori e i distillati
- 2. La realizzazione di bevande miscelate**
- ✓ Le linee guida per la creazione di un cocktail
- ✓ Le tecniche di preparazione
- ✓ Le decorazioni
- ✓ La realizzazione autonoma di cocktail inediti
- ✓ Cocktail internazionali codificati IBA
- 3. Gli snack e i finger food**
- ✓ Tipologie di snack
- ✓ Le attrezzature
- ✓ Ingredienti fondamentali e utensili per i finger food
- ✓ Il pinzimonio

UNITA' 12... ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

- 1. Le aziende della ristorazione commerciale**
- ✓ La ristorazione tradizionale e alberghiera
- ✓ L'azienda ristorativa agrituristica
- ✓ La neoristorazione
- ✓ Le nuove tendenze del settore (Food court, vending)
- ✓ La professionalità dell'operatore dei servizi enogastronomici
- 2. Le abitudini alimentari**
- ✓ Cibo e cultura
- ✓ La tipicizzazione dei prodotti
- ✓ Le diete alimentari
- 3. I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche**
- ✓ Le scelte enogastronomiche
- ✓ Fattori dietetici
- ✓ Fattori culturali
- 4. La sicurezza nelle aziende enogastronomiche**



- ✓ La sicurezza alimentare
- ✓ Il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- ✓ L'importanza dei NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità) per la tutela della Salute, delle frodi alimentari, e del rispetto della normativa igienico – sanitaria relativa al sistema H.A.C.C.P.
- ✓ La sicurezza sul lavoro (Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro - D.Lgs. 81/2008).
- ✓ La segnaletica di sicurezza. Il rischio di infortuni

UNITA' 13... MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO

1. Pianificare e comunicare l'offerta enogastronomica

- ✓ Principi di marketing
- ✓ Gli strumenti di vendita
- ✓ Comunicare attraverso il menu
- ✓ La carta dei vini
- ✓ La comunicazione interna: il briefing

2. Comunicare la qualità

- ✓ La qualità percepita
- ✓ I prodotti di qualità. I marchi di certificazione
- ✓ Le etichette alimentari
- ✓ La ristorazione etica e sostenibile
- ✓ Conoscere e valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio
- ✓ I Prodotti DOP, IGP, STG, BIOLOGICI della Regione Campania.

UNITA' 15... CATERING E BANQUETING

1. Il Catering

- ✓ L'attività di catering
- ✓ La produzione e la distribuzione itineranti

2. Il banqueting e il catering banqueting

- ✓ L'attività di banqueting e di catering banqueting
- ✓ Gli operatori
- ✓ Le occasioni e le tipologie di evento

3. La preparazione di un evento speciale

- ✓ La vendita di un evento speciale
- ✓ La pianificazione del lavoro
- ✓ L'uso della check – list
- ✓ La preparazione della sala e del buffet
- ✓ La mise en place dei tavoli e gli addobbi floreali
- ✓ Il Food Cost... Calcolo del food cost di un piatto



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

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 ITALIANO.



9.2 Simulazione seconda prova scritta dell'esame di stato

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

ESAME DI STATO 2022/2023

**SECONDA PROVA SCRITTA
-SIMULAZIONE-**

CLASSE V C

Sala e Vendita

Tipologia B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze	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

Documento 1

Nei supermercati e ipermercati aumenta l'assortimento di prodotti che riportano in etichetta la provenienza da una specifica Regione italiana, che sono arrivati a rappresentare ben l'11% di tutti i prodotti alimentari e delle bevande in vendita: emerge dall'analisi Coldiretti sui dati dell'Osservatorio Immagino di GS1 Italy nel 2021. In termini di volume di affari nella classifica delle Regioni la prima posizione spetta al Trentino-Alto Adige, con oltre 359 milioni di euro di vendite (1,1% di quota), sostenuta dall'aumento degli acquisti soprattutto di spumante, latte fresco, vini DOC e DOCG, speck. Al secondo posto si classifica la Sicilia con 326 milioni di euro, grazie ai vini DOC e DOCG, i sughi pronti, le arance e le birre, la limonata, la pasta fresca ripiena e i prodotti da forno da ricorrenza. A seguire il Piemonte, con 301 milioni di euro, grazie soprattutto ai vini rossi DOC e DOCG, la carne bovina (hamburger), la crescenza, la robiola, il primo sale e le uova di Pasqua. Quindi, nell'ordine, Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Lombardia, Sardegna, Puglia e Umbria nei primi dieci posti. L'indicazione volontaria in etichetta della provenienza regionale evidenzia un profondo cambiamento nelle abitudini di consumo degli italiani, che in tempo di pandemia e tensioni internazionali - sottolinea la Coldiretti - premiano negli acquisti le produzioni legate al territorio, anche per sostenere l'economia locale. Una tendenza confermata dal boom dei cibi a chilometri zero, con quasi 4 italiani su 10 (37%) a caccia di prodotti locali, che risultano al primo posto della classifica sulle intenzioni di spesa per i prossimi mesi, secondo l'analisi Coldiretti sulla base del "Rapporto Coop 2022", che fotografa gli effetti sul carrello della spesa della difficilissima situazione internazionale, con l'inflazione su valori record e la crisi degli approvvigionamenti di gas. Oltre a garantire la maggiore freschezza dei prodotti e a tagliare gli sprechi - spiega Coldiretti - la filiera corta riduce anche i tempi di trasporto e, con essi, il consumo di carburanti e le emissioni in atmosfera, tagliando le intermediazioni a favore di un rapporto diretto che avvantaggia, dal punto di vista economico, sia gli agricoltori che i consumatori. Al secondo posto tra le intenzioni di acquisto degli italiani per i prossimi mesi - continua Coldiretti - ci sono peraltro i cibi 100% italiani, che precedono gli alimenti con packaging sostenibile e quelli che garantiscono il rispetto dell'ambiente, per un netto aumento complessivo della spesa green. Nel carrello sembrano, invece, destinati a calare i prodotti pronti, l'etnico (anche perché più energivoro a causa dei lunghi trasporti), e quelli premium, a causa delle esigenze di risparmio per la riduzione del potere di acquisto. Strategie rese necessarie da un balzo dell'inflazione che, secondo una stima Coldiretti, costerà nel 2022 alle famiglie italiane 650 euro in più soltanto per la spesa alimentare, a causa della guerra in Ucraina, che colpisce soprattutto le categorie più deboli che riservano una quota rilevante del proprio reddito



all'alimentazione.

Consumare alimenti prodotti vicino a casa, il cosiddetto km zero, è vantaggioso per l'ambiente, perché abbate l'impronta associata al trasporto e allo stoccaggio. Inoltre mette al riparo dagli effetti di eventi catastrofici ed emergenze globali come la pandemia da Covid-19. Ma non è alla portata di tutti. Al contrario, meno di un abitante della Terra su tre se lo può permettere, perché le filiere sono ormai globalizzate e perché in aree vastissime non ci sono le condizioni climatiche per far crescere, per esempio i cereali o altre colture fondamentali.

(Fonte https://winenews.it/it/guerra-e-inflazione-fanno-volare-i-prodotti-regionali-e-a-chilometro-zero-nei-supermercati_479930/)

TRACCIA

L'Italia ha una lunga tradizione nella produzione di prodotti tipici, con molte Regioni che producono varietà uniche e distintive di prodotti enogastronomici di eccellenza che variano dal vino italiano (particolarmente apprezzato in tutto il mondo per la sua qualità), fino ai prodotti da forno, ai derivati lattiero-caseari ecc. Anche le abitudini di acquisto degli italiani premiano le produzioni legate al territorio con un trend crescente nell'acquisto di prodotti enogastronomici a filiera corta, "made in Italy" e con un vero e proprio boom di acquisti di alimenti prodotti vicino a casa, il cosiddetto km zero. Quest'ultimo, infatti, risulta particolarmente vantaggioso per l'ambiente perché abbate l'impronta associata al trasporto e allo stoccaggio presentando così un valore aggiunto legato ad un maggior rispetto per la sostenibilità ambientale (vedi Documento 1).

Tenendo conto di quanto emerge nel Documento 1, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, al candidato si chiede di dare prova sia della comprensione del caso professionale proposto che della padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici e delle competenze tecnico-professionali rispondendo ai quesiti e alle consegne dei seguenti punti:

- a) Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi?
- b) Che cosa si intende per chilometro zero? Quali sono i vantaggi?
- c) Quale rapporto c'è tra filiera corta, chilometro zero e tutela della tipicità?
- d) Su quali fattori potrebbe puntare un'azienda ristorativa per rendere le sue proposte enogastronomiche più sostenibili?
- e) Individuare, con una Swot Analysis, i punti di forza e di debolezza di un'azienda ristorativa che intende effettuare una proposta enogastronomica di tipo sostenibile, le opportunità offerte dal territorio di riferimento e le minacce provenienti dall'ambiente esterno.
- f) Individua il costo totale definendo i costi fissi e i costi variabili.
- g) Proponi un menù sostenibile a chilometro zero (incluso il buffet iniziale) per un evento speciale di un banchetto nuziale per 50 invitati che si terrà il 25 giugno 2023.
- h) Seleziona tre vini di qualità a marchio DOC e DOCG della Regione Campania (di cui uno bianco, uno rosso ed un cocktail o sparklink). Proponi ciascuno dei tre vini selezionati in abbinamento con tre portate del menù sostenibile a chilometro zero da te proposto. Per ciascun vino da te selezionato, dopo aver specificato il piatto in abbinamento e opportunamente motivato la scelta dell'abbinamento proposto, indica:
 - area di produzione, varietà delle uve, tecnica di vinificazione/affinamento e profilo sensoriale;
 - tipologia di bicchiere utilizzato e temperatura di servizio.



- i) Tra gli invitati al banchetto, è presente un discreto numero di persone che, per scelta di essere astemi oppure per motivazioni di natura medica diversa, non possono fare uso di bevande alcoliche. Proponi quindi una bevanda analcolica da proporre in abbinamento ad almeno una delle portate del menù sostenibile a kilometro zero. Anche la bevanda analcolica salutare deve rispettare i criteri di sostenibilità, kilometro zero e di stagionalità e rispettare le indicazioni della Piramide Sostenibile della Dieta Mediterranea relativamente ai 5 colori del benessere.
- j) Per almeno due delle proposte enogastronomiche incluse nel menù a kilometro zero, effettua la descrizione nutrizionale del piatto focalizzando l'attenzione sull'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione o terapia di una patologia e/o l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia.



10 Allegati

Il documento è stato 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 Punti da 15 a 1		Punti
Correttezza e articolazione 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 /



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 10/9		ottimo, soddisfacente
L'elaborato risponde agli indicatori in modo 8/7		buono, discreto
L'elaborato risponde agli indicatori in modo 6		sufficiente
L'elaborato risponde agli indicatori in modo 5		mediocre
L'elaborato risponde agli indicatori in modo 4		insufficiente
L'elaborato risponde agli indicatori in modo 3/1		scarso, nullo

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

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	3-12	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	Punteggio
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				____/20



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

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	FIRMA
GUIDA TERESA	Italiano e Storia	<i>Teresa Guida</i>
PAPPALARDO CAROLINA	Lingua e Cultura Inglese	<i>Carolina Pappalardo</i>
FASANO MIRIAM	Matematica	<i>Miriam Fasano</i>
SQUILLARO MARIA ANTONIETTA	Scienze Motorie e Sportive	<i>Maria Antonietta Squillaro</i>
CAMPANILE ROSA	IRC/Disciplina alternativa	<i>Rosa Campanile</i>
CUOMO LORENZO	Educazione Civica	<i>Lorenzo Cuomo</i>
BARRA GIOVANNA	Lingua e Cultura Francese	<i>Giovanna Barra</i>
DE SIMONE CARMELA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Carmela De Simone</i>
DELLA MONICA SAVERIO	DTA	<i>Saverio Della Monica</i>
NOVI MAURIZIO	Lab. Enogastronomia	<i>Maurizio Novi</i>
SALSANO MASSIMO	Enogastronomia Lab.Sala e Vendita	<i>Massimo Salsano</i>
BUCCIARELLI LUCIA	Sostegno	<i>Lucia Bucciarelli</i>
FRESA ANTONIETTA	Sostegno	<i>Antonietta Fresa</i>
MILIONE RENATO	Sostegno	<i>Renato Milione</i>
MUTALIPASSI CARMELA	Sostegno	<i>Carmela Mutalipassi</i>



Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Franca MAS)

Franca Mas