



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drengot"**
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/23
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 45 del 09/03/2023,

**Classe Quinta Sez.B
Declinazione**

Prodotti dolciari artigianali ed industriali

Coordinatore Prof.re Nunzio Russo

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5 Indicazioni generali sulle attività didattiche

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Simulazione seconda prova
- 5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni

Allegato 2: schede informative su singole discipline

Allegato 3: percorsi PCTO

Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

1 CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il "Drengot" si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immergersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)

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*).

Nella declinazione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Il profilo si caratterizza per il riferimento nel percorso alle seguenti competenze:

• **Competenza in uscita 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

• **Competenza in uscita 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.

• **Competenza in uscita n. 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

• **Competenza in uscita 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.

• **Competenza in uscita n. 5**

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

• **Competenza in uscita 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.

• **Competenza in uscita 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.

• **Competenza in uscita 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, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE:

Ristoranti con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

Gelaterie e pasticcerie (56.10.30) ·

Ristorazioni su treni e navi (56.10.50) ·

Catering per eventi, banqueting (56.21.00)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
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.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Declinazione Prodotti Dolciari

| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|---|--------|---------|----------|---------|--------|
| ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI | | | | | |
| ALIMENTARI | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/PASTICCERIA | | | | | |
| | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| GEOGRAFIA | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA | | | | | |
| COMUNICAZIONE | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI | | | | | |
| - SETTORE CUCINA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI | | | | | |
| - SETTORE SALA E VENDITA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | | | | | |
| | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | | | | | |
| | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E | 0 | 0 | 5 | 5 | 5 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | | | | | |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

| Disciplina | Docente | | Anni continuità del docente |
|--|---------------------|-----------------------|-----------------------------|
| | Cognome | Nome | |
| Lingua: Inglese | CICCHIELLO | MARIA ROSARIA | 2 |
| Storia, Lingua e Letteratura Italiana | D'ANGIOLELLA | ELENA MARILENA | 3 |
| Diritto e Tec. Ammin. della Struttura Ricettiva | LEONE | MARIAROSARIA | 3 |
| Sostegno | LICCARDO | MARIA ASSUNTA | 3 |
| Sostegno | MENALE | GIUSEPPE | 1 |
| Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria | MOLITIERNO | PASQUALE | 3 |
| Sc. Motorie Sportive | PAGLIUCA | GENNARO | 1 |
| Matematica | PICAZIO | LAURA | 1 |
| Religione Cattolica | RUSSO | NUNZIO | 1 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e Controlli Microbiologici Dei Prodotti Alimentari, Analisi e Controlli Chimici dei prodotti alimentari | SPATARELLA | MICHELA | 2 |
| Lingua: Francese | VEROLLA | TERESA | 3 |

3.2 Commissari interni

O.M. 65 del 14/03/2022 Articolo 12 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

| DISCIPLINA | COGNOME E NOME |
|--|----------------------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e Controlli Microbiologici Dei Prodotti Alimentari, Analisi e Controlli Chimici dei prodotti alimentari | SPATARELLA MICHELA |
| Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria | MOLITIERNO PASQUALE |
| Sc. Motorie Sportive | PAGLIUCA GENNARO |
| Sostegno | MENALE GIUSEPPE |

3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi

| Parametri | Descrizione |
|----------------------------------|--|
| Percorso formativo ed educativo | La classe V Bpd si compone di quindici studenti, cinque ragazze e dieci ragazzi. Il gruppo classe si presenta piuttosto eterogeneo sia nella struttura sia nella capacità e nell'impegno scolastico. Nel corso del tempo, tuttavia, ha acquisito maggiore compattezza interna, raggiungendo un livello di aggregazione armonico e legandosi da rapporti di amicizia e solidarietà espressi nella reciproca collaborazione, nelle decisioni comuni e nella gestione comune delle difficoltà. La maggior parte di essi si è distinta costantemente per serietà, buona volontà ed applicazione rispondendo in modo positivo agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti. Diversi alunni più partecipativi e costanti hanno utilizzato le conoscenze acquisite nelle attività laboratoriali dimostrando ottime abilità analitico-critiche e rielaborative. Il rapporto alunni-docenti è stato sempre improntato al rispetto reciproco, e ciò ha determinato a creare un clima sereno, favorevole non solo al processo di apprendimento ma anche al corretto sviluppo della personalità degli allievi. Costanti sono stati i contatti con le famiglie (telefonici e/o di persona), oltre agli incontri/colloqui regolarmente previsti dal piano annuale d'istituto, così da fornire loro una costante informazione sull'andamento didattico-disciplinare e sulla frequenza scolastica degli alunni, oltreché indicazioni strategico-operative che potessero risultare efficaci per colmare incertezze e superare problematiche. |
| Estrazione socioculturale | La maggior parte dei ragazzi proviene dall'agro aversano ed il contesto socio-ambientale-familiare si rivela complessivamente medio-basso. Le famiglie, di condizione per lo più operaia o impiegatizia, offrono loro un idoneo sostegno per ciò che riguarda l'aspetto culturale. La scuola, pertanto, si pone come un riferimento importante nel processo evolutivo di crescita umana e professionale. |
| Eventuali situazioni particolari | Nel gruppo-classe sono presenti due studenti con certificazione ai sensi della L.104/92, comma 3, che seguono una programmazione didattico – educativa facente riferimento agli obiettivi minimi previsti per l'intero gruppo classe. E una studentessa BES (DSA). (C.fr allegato NON PUBBLICO n. 5). Un allievo dal 20/03/2023 ha interrotto la frequenza |

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| Situazione di partenza | <p>La classe si è presentata alquanto vivace, opportunamente guidata ha ascoltato e partecipato alle lezioni con interesse. Un piccolo gruppo si è impegnato con maggiore costanza e interesse, ed ha mostrato una partecipazione molto soddisfacente alle attività didattiche. All’inizio dell’anno scolastico, alcuni componenti del gruppo-classe hanno partecipato al dialogo didattico-educativo in modo talvolta inadeguato, mostrando un impegno discontinuo e poco proficuo (anche per impegni lavorativi o per necessità familiari e personali), facendo registrare altresì, in taluni casi, un cospicuo numero di assenze, mentre la restante parte ha risposto in modo positivo agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti, distinguendosi costantemente per serietà, buona volontà e applicazione e, in particolare, alcune studentesse si sono distinte anche per intuizione e di adozione di un metodo di studio efficace, per le competenze acquisite e per le ottime abilità analitico-critiche e rielaborative. Col tempo, tuttavia, anche gli sparuti elementi di cui sopra hanno evidenziato un maggiore coinvolgimento, una partecipazione più regolare e un progressivo miglioramento in termini di apprendimento e maturazione, arrivando a colmare in gran parte le iniziali lacune.</p> | | | |
| Comportamento | <p>Sul piano relazionale la classe ha quasi sempre evidenziato correttezza, rispetto delle regole della convivenza scolastica e sensibilità ai richiami. Pertanto, il comportamento è corretto ed educato.</p> | | | |
| Livelli di apprendimento | <p>Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni:</p> | <p>Medio (6/7) n. alunni: 7</p> | <p>Alto (8/9) n. alunni: 6</p> | <p>Eccellente (10) n. alunni: 1</p> |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | <p>Le studentesse e gli studenti nella loro diversità e varietà, sono stati opportunamente guidati per conseguire un’adeguata formazione personale e sociale. L’insegnamento delle singole discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica personale, alla promozione della crescita della persona nei suoi valori, alla formazione di una coscienza democratica e civile e ad una lettura critica e consapevole del presente. In ogni caso, tutti gli allievi hanno fatto registrare sul piano intellettuale e morale risultati di rilevante importanza, come l’abitudine al dialogo, la disponibilità al dibattito e al confronto, la capacità di analisi e riflessione, l’abilità di confutare tesi o teorie, l’assunzione di responsabilità e la messa in discussione anche personale. Va evidenziato che le studentesse e gli studenti durante gli ultimi tre anni del loro percorso scolastico, hanno mostrato una particolare passione per la disciplina caratterizzante il percorso di studi, partecipando con passione e interesse a diverse manifestazioni ed eventi professionali di settore.</p> | | | |
| Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento | <p>Le attività di recupero sono state realizzate, per la maggior parte delle discipline in itinere, mentre, 2 allievi hanno partecipato al corso di Inglese. Parte delle studentesse e degli studenti, nel corso dell’anno scolastico ha partecipato a progetti di orientamento, a corsi laboratoriali e partecipazione ad eventi istituzionali quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Expo del lavoro e dell’orientamento;</i> - <i>Partecipazione ad evento presso l’università degli studi della Campania;</i> - <i>Così facciamo gli auguri di Natale;</i> - <i>Corso per la realizzazione della pizza napoletana;</i> - <i>Giornata open day all’insegna dell’impresa turistico – ristorativa;</i> - <i>Il team del “ Drenkot” – Pranzo istituzionale;</i> - <i>Convegno Lilt</i> | | | |

| | |
|---------------|--|
| Prove INVALSI | In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove tranne un allievo che non ha partecipato a nessuna delle tre prove e ha interrotto la frequenza il 20/03/2023. |
| Altro | Si richiede la presenza del docente di sostegno alle prove d'esame per gli studenti con Bisogni educativi speciali. Per l'allieva con BES (DSA), durante la prova dell'esame di stato, ha bisogno di mappe concettuali come misura compensativa. |

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

La Documentazione relativa a specifici casi di 1 BES (DSA) sono producibili con allegati riservati; i percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame sono esplicitati nelle relazioni riservate allegate al documento.

5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata.....

5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e forte partecipazione alle tante attività laboratoriali. I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

5.3 Percorsi interdisciplinari

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

| Nuclei tematici | Titolo dell'UDA | Materiale stimolo | Discipline coinvolte e argomenti trattati |
|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. - Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. | <p>Sistema alimentare: sostenibilità management e tecnologie</p> | <p>Sostenibilità e Management Articolo di giornale e/o foto</p> | <p>Italiano Giovanni Pascoli e la vita contadina Scienze dell'alimentazione: La Dieta mediterranea Inglese: Organic products and food waste Scienze motorie: L'alimentazione dello sportivo. Matematica: significato geometrico della derivata Lab. di Pasticceria: La pasticceria salutistica</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>-Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <p>-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.</p> | <p>“Saperi” locali e “Saperi” globali</p> | <p>S a p o r i e s a p e r i l o c a l i e i n t e r n a z i o n a l i attraverso un modello produttivo innovativo Articolo di giornale efoto</p> | <p>Italiano: S. Quasimodo e il suo concetto di nostalgia della terra di origine Scienze dell’alimentazione: “Made in Italy” e prodotti a filiera corta Inglese: The Mediterranean diet: a wayof life/ Food intolerances Scienze motorie e sportive: Le Olimpiadi moderne Lab. di Pasticceria: Dolci Made in italy Matematica: Classificazione delle funzioni. Rappresentazione grafica di una funzione.</p> |
| <p>-Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> | <p>BEN - ESSERE: Sicurezza e Salute</p> | <p>Crescere con la testa e con il cuore Frase celebre e/o foto</p> | <p>Italiano Montale “Limoni” Scienze dell’alimentazione: L.A.R.N Inglese: HACCP: the risk of food contamination Scienze motorie e sportive: Sport e salute Lab. di Pasticceria: HACCP Matematica: Funzione esponenziale</p> |
| <p>- Lettura e promozione del territorio, della corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p>-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.</p> | <p>Uomo e territorio</p> | <p>Noi cittadini per unmondo sostenibile Foto e articolo di giornale</p> | <p>Italiano: Agenda 2030 Scienze dell’alimentazione:.Gli sprechi alimentari Inglese: Local food products vs OGM Scienze motorie: Sport individuale, di squadra, Nazionali ed Internazionali. Matematica: Variabili e funzioni Lab. di Pasticceria: I prodotti del territorio.</p> |

| | | | |
|--|---------------------------------|---|---|
| <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p> | <p>Scienza e società</p> | <p>Scienza tecnologia e società</p> <p>Immagine e/o foto</p> | <p>Italiano: Il rapporto tra poesia e psicoanalisi in Umberto Saba</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione: Le malattie da disturbo alimentare</p> <p>Inglese: Eating disorders</p> <p>Scienze motorie e sportive: Lo sport sostenibile</p> <p>Lab. di Pasticceria: La Pasticceria professionale evoluta</p> <p>Matematica: Le funzioni: lettura e analisi di grafici</p> |
|--|---------------------------------|---|---|

5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022.

5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curriculum di Educazione Civica

Ai sensi dell'art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculum di istituto.

“Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)

1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.”

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).*

Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell'art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione - Sviluppo Sostenibile - Cittadinanza Digitale.

All'insegnamento dell'educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

- la Costituzione e i temi ad essa collegati;
- lo Sviluppo sostenibile;
- la Competenza digitale.

I Docenti di Diritto hanno ideato un percorso, condiviso per classi parallele.

| PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA | | | | |
|-------------------------------|---------------------------|-----|---|---|
| TITOLO DELL'UDA | Discipline coinvolte | ORE | CONTENUTI | Abilità e competenze |
| CITTADINANZA E COSTITUZIONE | DIRITTO E TECNICHE AMM.VE | 8 | Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. | Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. |
| | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | 6 | Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni | Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello |

| | | | | |
|--|---------------------|-----------|--|---|
| SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio | | | Unite il 25 settembre 2015. | comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. |
| | LABORATORIO DI SALA | 6 | Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. | Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. |
| | INGLESE/FRANCESE | 2 | L'educazione alla salute e al benessere. | Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. |
| | RELIGIONE | 3 | Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. | Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. |
| CITTADINANZA DIGITALE | ITALIANO | 6 | Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5. | Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. |
| | STORIA | 2 | | |
| TOTALE ORE | | 33 | | |

5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

Si rimanda all'allegato n.3

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
2. Schede informative singole discipline
3. Percorsi PCTO
4. Traccia simulazione seconda prova
5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

Documenti a disposizione della commissione

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

- Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
- Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
- Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 02/05/2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| COMPONENTE | DISCIPLINA | FIRMA |
|------------------------------------|--|--------------|
| CICCHIELLO MARIA ROSARIA | Lingua: Inglese | |
| D'ANGIOLELLA ELENA MARILENA | Storia, Lingua e Lett. Italiana | |
| LEONE MARIAROSARIA | Diritto e Tec. Ammin. della Struttura Ricettiva | |
| LICCARDO MARIA ASSUNTA | Sostegno | |
| MENALE GIUSEPPE | Sostegno | |
| MOLITIERNO PASQUALE | Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria | |
| PAGLIUCA GENNARO | Sc. Motorie Sportive | |
| PICAZIO LAURA | Matematica | |
| RUSSO NUNZIO | Religione Cattolica | |
| SPATARELLA MICHELA | Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e Controlli Microbiologici Dei Prodotti Alimentari, Analisi e Controlli Chimici dei prodotti alimentari | |
| VEROLLA TERESA | Lingua: Francese | |

IL COORDINATORE

Prof. Nunzio Russo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATO 2
SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE

ALLEGATO n. 2

Scheda informativa su singole discipline

ITALIANO - VBP

| | | |
|---|--|---|
| <p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Collocazione nel tempo e nello spazio dei principali fenomeni culturali di fine Ottocento e del Novecento) - Individuazione dei temi fondamentali di un testo. - Contestualizzazione del testo in relazione al periodo storico. - Confronto tra correnti e testi dello stesso autore e di autori diversi, individuando analogie e differenze. - Rielaborazione personale dei contenuti di un testo. - Produzione scritta di testi coerenti e coesi. | |
| <p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza dei caratteri fondamentali delle epoche considerate (Seconda metà dell'Ottocento - Novecento). - Conoscenza dei caratteri fondamentali della civiltà e della cultura. - Conoscenza delle posizioni ideologiche di autori significativi. | | |
| <p>UDA</p> | <p>Titolo</p> | <p>Contenuti disciplinari</p> |
| <p>1</p> | <p>La FAMIGLIA: NIDO O TRAPPOLA?</p> | <p>IL DECADENTISMO, UNA CORRENTE CULTURALE DI DIMENSIONE EUROPEA</p> <p>GIOVANNI PASCOLI: La vita, La visione del mondo, La poetica, La produzione poetica I temi della poesia pascoliana e le soluzioni formali. Da "Myricae": "X Agosto", "Il lampo", "Lavandare"</p> <p>LUIGI PIRANDELLO :La vita, La visione del mondo: il vitalismo, la crisi dell'identità individuale, la "trappola" della vita sociale, il relativismo conoscitivo. La poetica dell'"umorismo". Le opere Da "Novelle per un anno", "Il treno ha fischiato"</p> <p>IL NEOREALISMO DEL DOPOGUERRA</p> <p>EDOARDO DE FILIPPO La vita, La visione del mondo, I rapporti familiari nelle commedie di Edoardo. "Napoli Milionaria". "Natale in casa Cupiello", Da "Filumena Marturano", "I figli non si pagano"</p> |
| <p>2</p> | <p>LA GUERRA, TRA IMPOTENZA E SOGNI DI ONNIPOTENZA</p> | <p>GABRIELE D'ANNUNZIO La vita, L'estetismo e la sua crisi , D'Annunzio e Nietzsche, Il superuomo e l'esteta, I romanzi del superuomo, L'evoluzione ideologica di D'Annunzio, Il programma politico del superuomo, Le opere drammatiche e le Laudi, "La pioggia nel pineto"</p> <p>LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE EUROPEE La nozione di avanguardia", Gruppi e programmi: Futurismo, Espressionismo, Dadaismo, Surrealismo,.</p> <p>L'ERMETISMO</p> <p>GIUSEPPE UNGARETTI La vita, La raccolta "L'allegria": la funzione della poesia, l'analogia, la poesia come illuminazione, gli aspetti formali, le vicende editoriali e il titolo dell'opera, la struttura e i temi Da L'allegria, "Il porto sepolto", "Veglia", "Mattina", "Soldati" Le raccolte "Sentimento del tempo", "Il dolore", "La terra promessa", "Il taccuino del vecchio": il mutamento di prospettiva, modelli e temi</p> |

| | | |
|---|--|---|
| 3 | LA CONDIZIONE ESISTENZIALE: DISINCANTO, PESSIMISMO E SPERANZA | <p>ITALO SVEVO La vita, La cultura di Svevo: i maestri di pensiero e i maestri letterari, I rapporti con il marxismo e la psicoanalisi, Il tema dell'inettitudine e i primi romanzi, "Una vita" e "Senilità" "La coscienza di Zeno": il nuovo impianto narrativo, il "tempo misto", le vicende, le caratteristiche del protagonista, l'inettitudine come condizione aperta Da "La coscienza di Zeno", "Il fumo"</p> <p>EUGENIO MONTALE La vita, La visione del mondo e la poetica, La raccolta "Ossi di seppia": edizioni, struttura, titolo, temi, soluzioni stilistiche Da "Ossi di seppia", "Spesso il male di vivere ho incontrato", "I limoni" "Merigiare pallido e assorto" Il "secondo" Montale: La raccolta "Le occasioni" La poetica degli oggetti: il "correlativo oggettivo" La donna salvifica Da "Le occasioni", "La casa dei doganieri" Il "terzo" Montale: "La bufera e altro" (caratteri generali) L'"ultimo" Montale: "Satura" e le raccolte conclusive (caratteri generali)</p> <p>UMBERTO SABA La vita, La visione del mondo e la poetica. Le raccolte. "La capra", "Mio padre è stato per me l'assassino"</p> |
| <u>ABILITA':</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Comprensione di testi di vario genere - Padronanza delle tecniche di scrittura e analisi | |
| <u>METODOLOGIE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni di diversa natura (frontale, dialogata, riassuntiva) - Distribuzione di incarichi su attività di comune interesse - Costruzione di mappe concettuali - Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro - Lettura e discussione guidata dei testi - Dibattito a tema - Lavoro per gruppi - Ricerca-azione | |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | <p>CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE "IN ITINERE":</p> <ul style="list-style-type: none"> - La comprensione - La padronanza dei contenuti - L'organicità di pensiero - La correttezza formale (ortografica e morfosintattica, adeguatezza del lessico, coesione testuale) - La capacità critica <p>Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto dei seguenti indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPORTAMENTO (responsabile, corretto, poco controllato, scorretto,) - IMPEGNO (costante, saltuario, inadeguato, assente,) - METODO DI STUDIO (costruttivo, sterile, poco proficuo) - PROGRESSO (notevole, lieve, irrilevante, trascurabile, nullo) | |
| <u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u> | <p>Impiego del manuale (Autori: AA.VV. Titolo: Vivere tante vite Editore: Paravia) nel modo più completo possibile con l'aiuto e le indicazioni dell'insegnante.</p> <p>Documenti e articoli giornalistici</p> <p>Schede di autoapprendimento e di verifica</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Materiali multimediali per la LIM</p> | |

DOCENTE

Elena Marilena D'Angiolella

ALLEGATO n. 2

Scheda informativa su singole discipline

STORIA VBPD**INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: | | Individuare le problematiche essenziali di un fatto o di un'epoca Individuare persistenze e mutamenti Sapersi orientare nel tempo e nello spazio Saper utilizzare mappe, tabelle e grafici e avviarsi alla produzione di mappe Saper elaborare un tema di contenuto storico |
|---|--|---|
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli) | | Conoscenza dei principali avvenimenti storici del Novecento Conoscenza delle trasformazioni e mutamenti nei sistemi sociali Conoscenza delle radici storiche delle istituzioni democratiche |
| UDA | Titolo | Contenuti disciplinari |
| 1 | LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA | L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'Italia giolittiana La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo |
| 2 | TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE | La rivoluzione russa; lo Stalinismo Il fascismo: la presa del potere e la dittatura Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal La Germania dalla Repubblica Di Weimar all'affermazione della dittatura Nazista La Seconda guerra mondiale; La Shoah; La Resistenza in Europa e in Italia |
| 3 | LA CIVILTÀ MONDIALE DEL NOVECENTO | La guerra fredda e la sua evoluzione L'Italia del dopoguerra Il boom economico |

Temi di CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Educazione alla Cittadinanza Digitale
- Dittatura e Democrazia
- Le discriminazioni razziali
- La lotta alla camorra
- La Costituzione Italiana
- L'uguaglianza dei diritti
- I diritti dei lavoratori

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -I fenomeni migratori - Politica e bioetica -Le politiche di genere - Il bullismo -La fame nel mondo | |
| <p><u>ABILITA’:</u></p> | <p>Saper cogliere le varie connessioni che interagiscono in un fatto, in un fenomeno o in un periodo storico Saper leggere con una minima autonomia critica una fonte o un documento storico Saper problematizzare fatti di particolare rilevanza storica</p> |
| <p><u>METODOLOGIE:</u></p> | <p>Lezione frontale; Lezione interattiva (Discussione,delucidazioni); Lettura e analisi di testi, documenti, fonti, film Cooperative learning (Lavoro collettivo) Costruzione di cronologie, mappe concettuali, schemi Brevi relazioni</p> |
| <p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p> | <p>CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE “IN ITINERE”</p> <ul style="list-style-type: none"> - La comprensione - La padronanza dei contenuti - L’organicità di pensiero - La correttezza formale (ortografica e morfosintattica, adeguatezza del lessico, coesione testuale) - La capacità critica <p><u>Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto dei seguenti indicatori:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPORAMENTO (responsabile, corretto, poco controllato, scorretto) - IMPEGNO (costante, saltuario, inadeguato, assente) - METODO DI STUDIO (costruttivo, sterile, poco proficuo) - PROGRESSO (notevole, lieve, irrilevante, trascurabile, nullo) |
| <p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> | <p>-Libro di testo:AA.VV. “La nostra avventura”- Bruno Mondadori</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispense - Schede di lavoro - Materiali multimediali per la LIM |

DOCENTE

Elena Marilena D’Angiolella

Scienze e cultura dell'alimentazione

(Progr. svolto entro 15 maggio 2023)

Classe 5°BP

Prof. Michela Spatarella

RELAZIONE FINALE

Gli studenti di questa classe hanno mostrato impegno ed interesse nell'apprendimento della disciplina, alcuni anche adeguata motivazione. Nel trattare i vari argomenti è stata utilizzata sia la tradizionale lezione frontale che trova ancora una sua valida collocazione nell'affrontare alcune tematiche disciplinari, sia metodi che hanno spronato gli allievi all'apprendimento attivo: lavori di gruppo, ricerche, discussioni in classe. I tempi per la realizzazione dei processi formativi sono stati calibrati rispettando i tempi di apprendimento e le esigenze di ciascun alunno. Diversi argomenti, trattati solo nel secondo periodo dell'anno scolastico, hanno richiesto una semplificazione e una generalizzazione per la loro vastità e per il tempo ristretto di realizzazione del programma. È stata inoltre curata l'interdisciplinarietà con opportuni collegamenti ad argomenti affini trattati in altre discipline in modo da creare negli alunni una visione globale e coordinata delle materie studiate. La valutazione è stata fatta in base all'impegno e al senso di responsabilità, alla puntualità nelle consegne, alla partecipazione al dialogo educativo e al processo di apprendimento.

Sono presenti due alunni che seguono la programmazione con obiettivi minimi, più un'alunna PDP, i quali mediante l'utilizzo di misure compensative e dispensative hanno raggiunto gli obiettivi prefissati.

Gli strumenti didattici impiegati sono stati libri di testo ai quali si sono affiancati altri libri, riviste specializzate, videolezioni, powerpoint, materiali audiovisivi ed internet. Il livello generale di preparazione della classe è pertanto soddisfacente: buono per alcune, discreto o sufficiente per altre. Qualche alunno presenta una preparazione di base incerta, per frequenza discontinua alle lezioni, impegno limitato e interesse superficiale.

Il comportamento è stato corretto e responsabile, il clima molto sereno e collaborativo. Il livello finale di conoscenza, competenza ed abilità è pienamente positivo e si articola in distinto, buono, discreto e sufficiente.

| | |
|------------------------------------|---|
| CONTENUTI | <ul style="list-style-type: none">• Filiera alimentare ed ecosostenibile;• HACCP• Dieta mediterranea e piramide alimentare e rovesciata• Dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche• Allergie e intolleranze alimentari• Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche• Elementi di dietoterapia• PCTO Unità formativa N°5 |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI: | <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoscere la relazione tra salute e corretta alimentazione.• Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici |

| | |
|------------------------------|---|
| | Capacità: <ul style="list-style-type: none"> • Saper operare collegamenti a livello multidisciplinare; • Saper esprimere osservazioni personali • Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi |
| MEZZI E METODI | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo — registratore – Libro di testo, fotocopie, videolezioni, prodotti multimediali. • File di sintesi, mappe concettuali, spiegazioni vocali, realizzazione di video relativi alle materie professionalizzanti |
| SPAZI E TEMPI | <ul style="list-style-type: none"> • Aula • 3 ore settimanali |
| TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE | <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni: 2/3 per quadrimestre; • Lavori di gruppo: 1/2 per quadrimestre. |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione oggi; |

Secondo quanto concordato nel dipartimento, la disciplina concorrerà con le altre discipline nella valutazione delle seguenti competenze di **EDUCAZIONE CIVICA**

| Tematica | COMPETENZE RIFERITE AL PECUP (Allegato C – Linee guida - Rif. D.M. n.35 del 22 giugno 2020) | Ore |
|---|---|------------|
| Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. | Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. | 6 |

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentare

(Progr. svolto entro 15 maggio 2023)

Classe 5°BP

Prof. Michela Spatarella

RELAZIONE FINALE

Gli studenti di questa classe hanno mostrato impegno ed interesse nell'apprendimento della disciplina, alcuni anche adeguata motivazione. Nel trattare i vari argomenti è stata utilizzata sia la tradizionale lezione frontale che trova ancora una sua valida collocazione nell'affrontare alcune tematiche disciplinari, sia metodi che hanno spronato gli allievi all'apprendimento attivo: lavori di gruppo, ricerche, discussioni in classe. I tempi per la realizzazione dei processi formativi sono stati calibrati rispettando i tempi di apprendimento e le esigenze di ciascun alunno. Diversi argomenti, trattati solo nel secondo periodo dell'anno scolastico, hanno richiesto una semplificazione e una generalizzazione per la loro vastità e per il tempo ristretto di realizzazione del programma. È stata inoltre curata l'interdisciplinarietà con opportuni collegamenti ad argomenti affini trattati in altre discipline in modo da creare negli alunni una visione globale e coordinata delle materie studiate. La valutazione è stata fatta in base all'impegno e al senso di responsabilità, alla puntualità nelle consegne, alla partecipazione al dialogo educativo e al processo di apprendimento.

Sono presenti due alunni che seguono la programmazione con obiettivi minimi, più un'alunna PDP, i quali mediante l'utilizzo di misure compensative e dispensative hanno raggiunto gli obiettivi prefissati.

Gli strumenti didattici impiegati sono stati libri di testo ai quali si sono affiancati altri libri, riviste specializzate, videolezioni, powerpoint, materiali audiovisivi ed internet. Il livello generale di preparazione della classe è pertanto soddisfacente: buono per alcune, discreto o sufficiente per altre. Qualche alunno presenta una preparazione di base incerta, per frequenza discontinua alle lezioni, impegno limitato e interesse superficiale.

Il comportamento è stato corretto e responsabile, il clima molto sereno e collaborativo. Il livello finale di conoscenza, competenza ed abilità è pienamente positivo e si articola in distinto, buono, discreto e sufficiente.

CONTENUTI

- **Materiali e metodi dell'analisi bromatologica;**
- **Principi teorici e strumentali dei metodi ottici e cromatografici utilizzati in ambito alimentare**
- **Principali analisi chimico-fisiche a carico di lipidi, glucidi, sfarinati; valutazione tecnologica delle farine; controlli analitici del latte; requisiti chimici dell'acqua potabile e controlli relativi**
- **Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità e delle eccellenze territoriali agroalimentari nell'ambito della produzione dolciaria e panificatoria.**

| | |
|------------------------------------|--|
| OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI: | <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principi teorici e descrivere la successione di attività nei metodi di analisi chimico-fisica di lipidi, glucidi, proteine, farine, acque <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di analisi bromatologica <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper operare collegamenti a livello multidisciplinare; • Saper esprimere osservazioni personali • Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi |
| MEZZI E METODI | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo — registratore – Libro di testo, fotocopie, videolezioni, prodotti multimediali. • File di sintesi, mappe concettuali, spiegazioni vocali, realizzazione di video relativi alle materie professionalizzanti |
| SPAZI E TEMPI | <ul style="list-style-type: none"> • Aula • 2 ore settimanali |
| TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE | <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni: 2/3 per quadrimestre; • Lavori di gruppo: 1/2 per quadrimestre. |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | <ul style="list-style-type: none"> • Esplorare gli alimenti; |

Secondo quanto concordato nel dipartimento, la disciplina concorrerà con le altre discipline nella valutazione delle seguenti competenze di **EDUCAZIONE CIVICA**

| Tematica | COMPETENZE RIFERITE AL PECUP (Allegato C – Linee guida - Rif. D.M. n.35 del 22 giugno 2020) | Ore |
|---|---|-----|
| Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. | Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. | 6 |



I.P.S.S.A.R.T. "R. Drengot" Aversa

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE V B –PD- (Pasticceria)

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: PAGLIUCA GENNARO

Anno Scolastico 2022 - 2023

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

- Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche.
- Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo
- Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale.
- Conoscere le norme in caso di infortunio. Conoscere i principi per un corretto stile di vita alimentare.

COMPETENZE

Al termine del percorso lo studente avrà:

- Acquisito il valore della propria corporeità come manifestazione di una personalità equilibrata e stabile;
- Consolidato una cultura motoria e sportiva quale costume di vita;
- Acquisito una solida conoscenza e pratica di alcuni sport individuali e di squadra valorizzando le attitudini personali;
- Sperimentato e compreso il valore del linguaggio del corpo.
- Affrontato e assimilato problemi legati all'alimentazione, alla sicurezza in ambito sportivo e alla condizione fisica, utili per acquisire un corretto e sano stile di vita.
- Acquisito una conoscenza ed un'esperienza diretta in ambito sportivo nei diversi ruoli per poter valutare e apprezzare lo sport come valore di confronto e come momento formativo utile a favorire l'acquisizione di comportamenti sociali corretti per un inserimento consapevole nella società e nel mondo del lavoro.

CAPACITA'

- Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse. Assumere posture corrette in presenza di carichi. Organizzare percorsi motori e sportivi.
- Essere consapevoli di una risposta motoria efficace ed economica. Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.
- Trasferire tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone.
- Essere in grado di collaborare in caso di infortunio

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO

| Modulo | Titolo | Contenuti disciplinari | Tempi |
|---------------|---|---|----------------------|
| 0 | Abilità iniziali | Prove d'ingresso e recupero competenze indispensabili per poter affrontare i contenuti progettati | Settembre |
| 1 | Nutrizione e alimentazione Tecniche di gioco | Dieta dello sportivo Malnutrizione: Anoressia e bulimia Sport individuali (Storia, regole, schemi e ruoli). | Ottobre/Novembre |
| 2 | Le Dipendenze: Tecniche di gioco | Doping, alcool, fumo e droghe . Il Doping nello Sport. Sport di squadra (Storia, regole, schemi e ruoli). | Dicembre/Gennaio |
| 3 | Conoscere l'importanza dello Sport. | Lo sport come benessere psico-sociale. La Donna nello Sport Lo sport, le sue regole e il Fair Play | Febbraio/Marzo |
| 4 | Enti territoriali e organismi sportivi; Storia dello sport | Sport moderno e società sportive Storia delle Olimpiadi. Lo Sport nel ventennio Fascista | Aprile/Maggio/Giugno |

DATA 12-05-2023

FIRMA

Gennaro Pagliuca



I.P.S.S.A.R.T. "R. Drengot" Aversa

RELAZIONE FINALE CLASSE V B Pasticceria
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE : PAGLIUCA GENNARO

Anno Scolastico 2022-2023

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

Nell' arco dell'anno, non ci sono stati problemi disciplinari, per quanto riguarda la didattica le lezioni sono proseguite in modo esauriente suscitando interesse dalla gran parte degli allievi.

Gli alunni hanno appreso in modo soddisfacente gli argomenti trattati; sono apparsi costantemente impegnati, evidenziando partecipazione alle varie attività.

Il comportamento è da definirsi corretto. L'atteggiamento verso la materia può essere considerato positivo, così come l'interesse e la partecipazione.

DATA 12/05/2023

FIRMA

Gennaro Pagliuca

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:

LINGUA E CULTURA FRANCESE

DOCENTE VEROLLA TERESA

Anno Scolastico 2022/2023

Classe **5** Sez. **B** Articolazione: **Prodotti dolciari**

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA
ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA

Si ritiene che gli alunni abbiano acquisito le seguenti competenze:

- Comunicare in lingua straniera in forma corretta.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Integrare le competenze professionali e quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore nel mondo del lavoro.
- Riferire sui contenuti disciplinari affrontati esprimendosi in modo piuttosto comprensibile e corretto, con scorrevolezza linguistica accettabile.

Competenze dipartimentali Professionali generali:

| |
|---|
| 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. |
| 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici, ristorativi |
| 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi |
| 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera |
| 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |
| 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. |

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

| UDA | Abilità | Contenuti disciplinari | Tempi |
|--|--|---|---|
| Uda 1 ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIETETIQUE | Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari. Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare. | UDA 1: Les aliments bons pour la santé. UDA 2: Les produits biologiques et les OGM UDA 3: La Pyramide | Settembre/Ottobre/ Novembre/Dicembre/Gennaio |

| | | | |
|--|--|--|-----------------------|
| | <p>Saper indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare.</p> <p>Saper riconoscere un prodotto biologico e/non dalle etichette.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM.</p> | <p>Alimentaire</p> <p>UDA 4: Le régime méditerranéen</p> <p>UDA 5: Les allergies et intolérances alimentaires.</p> <p>Le régime alimentaire pour coeliaque.</p> <p>Les troubles du comportement alimentaire.</p> <p>L'alimentation du sportif.</p> <p>L'alimentation de l'adolescent</p> | |
| <p>Uda 2</p> <p>LA SECURITE' ALIMENTAIRE</p> | <p>Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari.</p> <p>Conoscere le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti.</p> | <p>Lexique spécifique qui concerne les contaminations.</p> <p>UDA 1: HACCP et les règles pour l'hygiène</p> <p>UDA 2: Les sept principes de l'HACCP</p> <p>La sécurité en cuisine</p> <p>Les techniques culinaires : à l'eau, au corps gras.....</p> <p>La conservation des aliments: méthodes physiques, chimiques, ...</p> | Febbraio/Marzo/Aprile |
| <p>Uda 3</p> <p>Trouver un travail</p> | <p>Leggere e comprendere annunci di lavoro su internet o su riviste di settore.</p> <p>Saper strutturare il proprio Curriculum Vitae.</p> | <p>UDA 1: Stage en Entreprise</p> <p>UDA 2: Curriculum Vitae</p> | Maggio |

METODOLOGIA

La metodologia didattica utilizzata è di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata data sullo sviluppo delle abilità orali e si è cercato di dare agli studenti l'opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. La didattica laboratoriale ha favorito lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. In particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore ed ha contribuito 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.

A tal proposito è stata, inoltre, adottata una metodologia basata su:

- Lezione frontale mediante la lettura diretta dei brani e la spiegazione in lingua.
- Lezione interattiva.
- Lezione di sintesi.
- Esercitazioni guidate.
- Attività individuali, di coppia e di gruppo.
- Cooperative learning.

- Correzione ed analisi degli errori commessi nelle verifiche formative e sommative.
- Role-play, peer education e attività di ricerca-azione.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo adottato: Arcangela De Carlo - La français de la pâtisserie - Hoepli
 Uso di LIM e Computer / Cd audio / Piattaforme e-learning, Internet, links da scaricare.
 Dispense e fotocopie tratte da testi autentici su argomenti concernenti il programma svolto
 Articoli da riviste varie.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- Livello di correttezza formale.
- Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione.
- Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana.
- Risultati dell'apprendimento ottenuti nelle prove sommative.
- Impegno.
- Partecipazione al dialogo educativo.
- Progressi nell'apprendimento rispetto al livello di partenza.
- Regolarità nello studio.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

| TIPO | Numero prove Primo quadrimestre | Numero prove Secondo quadrimestre | Tempo assegnato |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|
| Prove scritte: compréhension tests résumés écrits – Questionnaire – vrai/false exercices | 2 | 2 | 1 ORA |

ES. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di esercizi, verifiche scritte, etc.

ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA

Domande da posto, questionari ed esercizi svolti sia durante che dopo la trattazione di nuovi argomenti.
 Domande di revisione alla fine di ogni modulo.

| MODALITA' DI RECUPERO |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • in itinere • correzione degli errori individualmente • correzione degli errori in gruppo |

I PUNTEGGI

I punteggi sono riferiti alle competenze relative agli assi culturali (*asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale*) e sono state acquisite dalla/o studentessa/e con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza: 1. *imparare ad imparare*; 2. *progettare*; 3. *comunicare*; 4. *collaborare e partecipare*; 5. *agire in modo autonomo e responsabile*; 6. *risolvere problemi*; 7. *individuare collegamenti e relazioni*; 8. *acquisire e interpretare l'informazione*.

| | | | |
|---|--|-----|---|
| 3 | Competenze non raggiunte per totale disinteresse e mancanza di collaborazione | 6 | Competenze raggiunte livello base |
| 4 | Competenze non raggiunte per mancanza o modestissimo impegno o limitata collaborazione | 7/8 | Competenze raggiunte livello intermedio |

| | | | |
|---|--|------|---------------------------------------|
| 5 | Competenze base parzialmente raggiunte | 9/10 | Competenze raggiunte livello avanzato |
|---|--|------|---------------------------------------|

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI CONCERNENTI IL PRIMO QUADRIMESTRE

| CONOSCENZE | PUNTI | COMPETENZE LINGUISTICHE ED ESPRESSIVE | PUNTI |
|------------------------|-------|---|-------|
| Precise ed esaurienti | 5 | Lessico rigoroso e ricco, uso variato di strutture grammaticali | 5 |
| Adeguate | 4 | Lessico adeguato, uso corretto delle Strutture grammaticali | 4 |
| Con qualche incertezza | 3 | Lessico impreciso, qualche errore di strutturazione, ma nel complesso comprensibile | 3 |
| Lacunose | 2 | Numerosi e gravi errori, anche nelle strutture di base | 2 |
| Molto lacunose | 1 | Modo di esprimersi improprio, difficoltà di comprensione | 1 |

Strategie didattiche

Piattaforme e-learning e canali di comunicazione quali:

Lim, bacheca del portale, piattaforma implementata dalla scuola - Microsoft teams 365.

Materiali di studio

Videolezioni, tutorial, libro di testo, schede, mappe concettuali, ricerche e relazioni, materiali prodotti dall'insegnante, internet..

Valutazione

La valutazione, essenzialmente di tipo formativo, ha tenuto conto dei seguenti elementi: partecipazione, impegno, costanza nello studio, restituzione dei lavori nei tempi stabiliti/feedback, autovalutazione delle attività svolte e verifiche orali e scritte, talvolta svolte in tempo reale durante la lezione .

Si è proceduto alle verifiche delle attività svolte, alla loro correzione, alla restituzione delle stesse fornendo opportuni chiarimenti.

Aversa lì 13/05/2023

La Docente

Teresa Verolla

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: CICCHIELLO MARIA ROSARIA

Anno Scolastico 2022/2023

Classe 5 Sez. B articolazione: Prodotti Dolciari

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO

Si ritiene che gli allievi siano in grado di comprendere e usare espressioni di uso quotidiano, di fare domande e rispondere su informazioni personali, di produrre testi scritti di carattere generale e professionale in modo corretto e comprensibile.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:

| UDA/Modulo | Abilità | Contenuti disciplinari |
|--|---|--|
| 0 REVISIONE E CONSOLIDAMENTO LINGUISTICO | | Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative studiate negli anni precedenti |
| 1 ENOGASTRONOMIA BIOLOGICA E SOSTENIBILITA': ALIMENTAZIONE BIOLOGICA E DIETETICA | Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari | <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti biologici e gli OGM • La tracciabilità e la certificazione dei prodotti agroalimentari e in particolare di quelli del territorio. • La sostenibilità alimentare • Allergie e intolleranze alimentari • La dieta mediterranea • La piramide alimentare • I disturbi alimentari |
| 2 SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE DI CONSERVAZIONE | Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari | <ul style="list-style-type: none"> • Food safety and food quality • HACCP • HACCP principles • Food contamination |

METODOLOGIA

Metodo multidimensionale: comunicativo, nozionale - funzionale, audiovisivo, audio-orale.

STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo, LIM,. Fotocopie.

TESTI e MATERIALI

Autori: Catrin Elen Morris with Alison Smith

Titolo: MASTERING COOKING

Editore: Eli

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

| VO T I | LIVELLI SPECIFICI | COMPRENSIONE | CONTENUTO (qualità, quantità dell'informazione, pertinenza) | ACCURATEZZA/APPROPRIATEZZA LINGUISTICA (grammatica, sintassi, organizzazione del discorso) |
|-----------|---|---|---|---|
| 3 | Gravemente Insufficiente (Non Colmabile) | Disorientamento o grandi difficoltà nel comprendere il testo. | L'informazione non è corretta, le argomentazioni mancano. | Gravi e numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici denotano ampie lacune e rendono l'espressione confusa e frammentaria. Discorso incoerente, senza alcuna struttura organizzativa. |

| | | | | |
|-----|---|--|---|--|
| 4 | Non Sufficiente - Insufficienza Colmabile Attraverso Corsi Di Recupero Intermedi Estivi (Debito Formativo) | Gravi difficoltà nel comprendere il testo. | L'informazione è superficiale e non sempre corretta. Le argomentazioni non sono consistenti. | Gravi e numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici impediscono talvolta la comprensione. Espressione frammentaria. Discorso articolato in frasi isolate. |
| 5 | Non Sufficiente Insufficienza Colmabile Autonomamente Soggetta A Prova | Comprensione parziale (solo alcuni elementi). Utilizza lessico e struttura del testo originale. | L'informazione è superficiale. Le argomentazioni non sono chiare. | Diversi errori di grammatica denotano isolate lacune. Lessico non sempre corretto, limitato e ripetitivo. Discorso a volte incoerente. |
| 6 | Sufficiente | Comprensione dei punti essenziali o del senso generale. Nella risposta organizza gli elementi in modo ripetitivo del testo, senza rielaborazione. | L'informazione è sufficiente. Le argomentazioni non sono personali, ma abbastanza chiare. | Discorso abbastanza coerente, sufficiente organizzazione interna, lessico essenziale, sintassi semplice ed elementare, alcuni errori grammaticali e lessicali. |
| 7 | Buono | Comprensione discreta (maggior parte degli elementi richiesti). Rielaborazione semplice. | L'informazione è discretamente ricca, l'argomentazione chiara. Qualche apporto personale. | Discorso coerente, discreta logica interna. Lessico adeguato ed abbastanza ricco. Qualche errore grammaticale e lessicale. |
| 8-9 | Distinto | comprensione buona (quasi tutti gli elementi richiesti). Rielaborazione delle informazioni adeguata. | L'informazione è buona e ricca, l'argomentazione efficace. Gli aspetti problematici sono messi in evidenza con alcuni apporti personali. | Discorso coerente, buona logica interna. Lessico appropriato e ricco, sintassi ben articolata. Sporadici/occasionalni errori lessicali e grammaticali |
| 10 | Ottimo | Comprensione ottima (tutti gli elementi). Rielaborazione personale pertinente delle informazioni. | L'informazione è ampia ed approfondita, l'argomentazione è originale e critica. | Discorso coerente, ottima logica interna. Lessico preciso e ricco. Sintassi corretta e ben articolata. Errori irrilevanti. |

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

| TIPO | Numero prove primo quadrimestre | Numero prove secondo quadrimestre | Tempo assegnato |
|------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Verifica scritta | 1 | 1 | 1 ora per compito |
| Verifica orale | 2 | 2 | 3 ore al mese |

SCHEDA INFORMATIVA
Disciplina MATEMATICA

Disciplina: Matematica

Docente: Picazio Laura

Libro di testo: L. Tonolini, F. Tonolini, G. Tonolini, A. Manenti Calvi, G. Zibetti, MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE Linea Gialla Volume 4, MINERVA SCUOLA – By MONDADORI EDUCATION SPA

Classe: VBPD A.S. 2022/23

| | |
|---|---|
| <p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> | <p>Gli alunni sono in grado di :</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;• Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche anche di tipo informatico. |
| <p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p> | <p>CONTENUTI TRATTATI:</p> <ul style="list-style-type: none">• EQUAZIONI E DISEQUAZIONI<ul style="list-style-type: none">- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte.- Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte• FUNZIONI<ul style="list-style-type: none">- Concetto di funzione: dominio e codominio;- Classificazione delle funzioni;- Rappresentazione grafica delle funzioni notevoli- Ricerca del campo di esistenza di funzioni intere e fratte, irrazionali intere e fratte.- Funzioni pari e funzioni dispari- Intersezioni con gli assi cartesiani- Studio del segno di una funzione- Grafico probabile di una funzione.• INTRODUZIONE AI LIMITI<ul style="list-style-type: none">- Concetto intuitivo di limite- Interpretazione grafica e calcolo del limite dalla lettura del grafico- Calcolo dei limiti- Forme indeterminate $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$- Asintoti• STUDIO DI FUNZIONI<ul style="list-style-type: none">- Studio di funzioni razionali intere, fratte e relativa rappresentazione grafica;- Lettura del grafico di una funzione• LA FUNZIONE ESPONENZIALE<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le potenze ad esponente reale- Definire la funzione esponenziale- Enunciare le proprietà della funzione esponenziale- Equazioni e disequazioni esponenziali |

| | |
|--|--|
| <u>ABILITÀ:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere le equazioni e disequazioni di I e II grado intere e fratte. • Individuare il dominio di una funzione. • Determinare i punti di intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani. • Determinare gli intervalli di positività e negatività di una funzione. • Definire il concetto di limite e interpretarlo graficamente. • Utilizzare tutte le abilità necessarie allo studio di funzioni razionali intere e fratte. • Ricavare le caratteristiche di una funzione dal lettura del grafico: <ul style="list-style-type: none"> - Il campo di esistenza - Le simmetrie rispetto agli assi - Le intersezione con gli assi - La positività - Le asintoticità • Risolvere equazioni esponenziali che si presentano in forma canonica • Operare con potenze ad esponente reale. • Fare osservazioni e discutere le equazioni esponenziali. • Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali applicando correttamente le proprietà • Tracciare il grafico delle funzioni esponenziali |
| <u>METODOLOGIE:</u> | <p>Le metodologie didattiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Discussione guidata - Problem-solving - Utilizzo di Internet: video registrati o link didattici - Recupero/approfondimento/potenziamento individuale. |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Frequenza e assiduità • Impegno e interesse • Rispetto delle regole • Miglioramento delle capacità espressive • Puntualità nella consegna del lavoro • Progressi in itinere • Partecipazione all'attività scolastica • Conoscenze acquisite • Metodo di studio e applicazione • Competenze acquisite |
| <u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali. • Lezione dialogata interattiva. • Lavoro individuale. • Uso dei supporti tecnologici in appoggio a tutti gli altri strumenti didattici: libro di testo, mappe concettuali, video. • Libro di testo, appunti e dispense a cura del docente, mappe, ppt, pdf, materiale reperibile sul web, video. • RE, Piattaforma SOCRATIVE. |

Docente: Laura Picazio

ALLEGATO n. 2

Scheda informativa della disciplina

Diritto e Tecniche Amm. della struttura ricettivaDOCENTE: **Mariarosaria Leone**

Anno Scolastico 2022/2023 _ Classe 5 Sez. B _ articolazione "Prodotti Dolciari Artigianali e industriali"

INDICAZIONI SULLA DISCIPLINA

| | |
|---|--|
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: | <p>1 -Interpretare i risultati prodotti dalla gestione attraverso la lettura degli schemi contabili del bilancio d'esercizio.</p> <p>2 -Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>3 -Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.</p> <p>4 -Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</p> |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli) | <p>1 -IL BILANCIO D'ESERCIZIO</p> <p>2 -LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE</p> <p>3 -IL MARKETING OPERATIVO</p> <p>4 -EDUCAZIONE CIVICA</p> |
| ABILITA': | <p>1 -Determinare il risultato economico dell'esercizio. -Redigere il bilancio d'esercizio.</p> <p>-Interpretare i risultati prodotti dalla gestione attraverso la lettura degli schemi contabili del bilancio d'esercizio.</p> <p>4 -Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato. -Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing.</p> <p>5 -Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale. -Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing. -Definire semplici piani di marketing.</p> <p>6 -Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> |
| METODOLOGIE: | <p>Si è fatto uso dell'approccio induttivo per guidare gli alunni ad una corretta interpretazione dell'argomento oggetto di studio partendo dalle conoscenze già acquisite.</p> <p>A tal fine sono stati utilizzati i seguenti metodi e tecniche</p> |

| | |
|--|---|
| | d'insegnamento: lezioni frontali (lettura e analisi diretta dei testi, esercitazioni con la LIM, lavoro di gruppo guidato o autonomo. |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | <p>Al completamento di ciascun blocco tematico sono state effettuate, in maniera veloce e informale, le verifiche formative volte a controllare in "itinerare" l'apprendimento.</p> <p>Le verifiche sommative, attuate durante tutto l'anno scolastico, si sono concretizzate in: prove scritte e verifiche orali.</p> <p>Per la valutazione si è tenuto conto: del grado di conoscenza acquisito, della correttezza espositiva e della conoscenza della terminologia specifica.</p> <p>Gli strumenti di valutazione adottati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uso di griglie di valutazione; - analisi dei materiali elaborati nelle esercitazioni. |
| <u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u> | Libro di testo (Strumenti gestionali per il turismo - Cesarano/Esposito/Acampora – Editore: Clitt), internet, fotocopie, mappe concettuali. |

Aversa, lì 02/05/2023

La Docente: Prof.ssa Mariarosaria Leone



I.P.S.S.A.R. T DRENGOT- AVERSA-

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE PASTICCERIA

DOCENTE : Moliterno Pasquale

Classe 5° B Anno Scolastico 2022/2023

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito un livello sufficiente di preparazione, per taluni anche discreto. Si ritiene che la classe si è impegnata anche se non in modo costante con serietà e costanza nell'apprendimento della materia ed è stata sempre disponibile al dialogo e alle lezioni evidenziando un interesse vivo e crescente per le tematiche disciplinari relative al corso specifico. Lo studio della materia è stato finalizzato oltre che all'acquisizione di nuove conoscenze, capacità e competenze, anche al potenziamento delle capacità critiche, linguistico-espressive degli alunni, per aiutare i discendenti a prendere coscienza di se e della realtà sociale e professionale nella quale andranno ad inserirsi capaci di **Formulare** proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e **promuovendo** la fidelizzazione del cliente.

COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito una discreta preparazione nella disciplina ed hanno evidenziato un grosso interesse nell'apprendimento della stessa. Molti di essi si sono rapportati nel campo dei saperi e conoscenze nel contesto didattico. Hanno acquisito competenze tali da:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Rispetta e applica correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti:

progettazione
approvvigionamento
trasformazione
produzione
vendita
assistenza

-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.

CAPACITA'

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito una discreta conoscenza della materia di indirizzo e acquisito nuove abilità non solo pratiche nel corso del percorso didattico ma anche teoriche.

CONTENUTI DISCIPLINARI

| Unità 1 - La struttura del reparto | | | |
|--|---|---|---|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Cenni storici 2 Tipologie, stili e servizio | Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale. | Il laboratorio di pasticceria. Le attrezzature e gli utensili. Le figure professionali. | Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Riconoscere le diverse figure professionali. Usare il lessico professionale. |
| Unità 2 - Igiene e salubrità | | | |
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica 2 Il piano di autocontrollo | Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare. | Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. | Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. Simulare il piano di autocontrollo. |
| Unità 3 - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro | | | |
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 La sicurezza sul lavoro 2 I rischi lavorativi nella ristorazione | Applicare le normative in fatto di sicurezza del lavoro. | Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. | Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. |
| Unità 4 - Gli alimenti in uso e l'approvvigionamento | | | |
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Gli alimenti di base 2 Approvvigionamento e costi | Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. Valutare i costi dei piatti. | I prodotti alimentari in uso nel reparto pasticceria. Impiego delle materie prime. Programmazione e organizzazione degli acquisti delle materie prime. Costi di produzione del settore. | Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi. Calcolare i costi di produzione del settore. |
| Unità 5- Le lavorazioni preliminari e i metodi di cottura | | | |
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Le lavorazioni preliminari 2 I metodi di cottura | Saper organizzare le preparazioni di base. Applicare in modo corretto i sistemi di cottura agli alimenti e alle preparazioni. | Le tecniche di base della pasticceria. I metodi di cottura utilizzati in pasticceria. | Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria. Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura. |
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Paste e impasti di base 2 Creme e preparazioni complementari | Essere in grado di predisporre impasti e creme di base e preparazioni complementari. | Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria. Impasti, creme, salse e preparazioni complementari. | Realizzare impasti, creme e salse di base. Saper eseguire le principali preparazioni complementari. |

| Unità 7 - I dessert | | | |
|---|---|--|---|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Pasticceria classica, mignon e biscotteria 2 Petit four ed entremets 3 Gelati | Realizzare e servire specialità di pasticceria e gelateria. | I dessert della gastronomia classica e regionale. La produzione dei gelati. | Realizzare i principali dessert: torte e dolci al cucchiaio, gelati e semifreddi. |

| Unità 8 - Le decorazioni | | | |
|---|---|--|--|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Materie prime e tecniche di base 2 Le decorazioni di pasticceria | Scegliere e realizzare decorazioni appropriate per i dessert. | Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni. Conoscere i prodotti, le attrezzature e le tecniche di base per eseguire le decorazioni. | Scegliere e utilizzare attrezzature e alimenti per le decorazioni. Saper usare le nuove tecniche per la decorazione |

Nuovi Blocchi tematici classe 5^A

| Unità 8 - Le decorazioni | | | |
|---|---|--|--|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Materie prime e tecniche di base 2 Le decorazioni di pasticceria | Scegliere e realizzare decorazioni appropriate per i dessert. | Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni. Conoscere i prodotti, le attrezzature e le tecniche di base per eseguire le decorazioni. | Scegliere e utilizzare attrezzature e alimenti per le decorazioni. Saper usare le nuove tecniche per la decorazione |

| Unità 9 - La pasticceria nazionale | | | |
|--|---|---|---|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 Prodotti agroalimentari di qualità 2 La pasticceria regionale | Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità; utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei dessert regionali. Presentare specialità di pasticceria regionale. | Conoscere le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari. Conoscere le principali produzioni agroalimentari e i dolci tipici di ogni regione italiana. | Produrre diversi impasti per lievitati, paste fritte e dolci al cucchiaio evidenziandone le varianti regionali. Saper realizzare alcuni dessert di cucina regionale. |

| Unità 10 - La pasticceria internazionale | | | |
|---|--|---|---|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| 1 La pasticceria europea 2 La pasticceria extraeuropea | Utilizzare prodotti e realizzare dessert tipici delle cucine europee e delle cucine etniche più rappresentate in Italia. | Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità. Conoscere le preparazioni tipiche della pasticceria di alcuni Paesi. | Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale classica e moderna. |

| Ricettario | | | |
|---|--|---|---|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| Preparazioni di pasticceria regionale, classica, moderna, sperimentale, di cucine alternative e per intolleranze alimentari | Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di pasticceria e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse. | Caratteristiche di prodotti del territorio. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Tipologie di intolleranze alimentari. | Realizzare piatti con prodotti del territorio. Realizzare preparazioni dei diversi stili di cucina. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. |

| Software ChefMaTe | | | |
|---|---|---|---|
| Saperi | Competenze | Conoscenze | Abilità |
| Compilazione schede ricetta Calcolo food cost Comporre menu e carte dei vini Compilazione lista spesa e preventivi | Applicare i programmi software alle attività gestionali della ristorazione. | Software di settore. Costi di produzione del settore di cucina. Elaborazione del menu. | Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita. |

TEMPI E VALUTAZIONE

I tempi sono stati distesi analizzando e monitorando l'andamento del contesto classe migliorando e ottimizzando l'inclusione di allievi con bisogni educativi speciali. Il gruppo classe ha lavorato in maniera trasversale e la valutazione è avvenuta in modo sistematico cercando di permettere sia una autovalutazione del allievo per una piena coscienza del sé sia una valutazione oggettiva attenta cercando di carpire e promuovere eventuali eccellenze e competenze acquisite.

METODI E STRATEGIE DIDATTICHE

LEZIONI FRONTALI, LAVAGNA MULTIMEDIALE, APPUNTI, RICERCHE, PROBLEM SOLVING, COOPERATIVE LEARNING,

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

Recuperi in itinere

MEZZI E STRUMENTI

Libri di testo, attività multimediale,

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Testi definiti dal dipartimento utilizzando supporti digitali

Aversa Li, 15-05-2023

Il docente: Moliterno Pasquale

SCHEDE INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

COMPETENZE RAGGIUNTE**Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:**

- la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso;
- la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana;
- la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace;
- la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte;
- la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;
- la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l'ambiente.

CONOSCENZE**Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:**

- alcuni dei concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo;
- individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita;
- individuazione degli obiettivi dell'agenda 2030 per la difesa e la responsabilità di ognuno nei confronti della natura .

CONTENUTI DISCIPLINARI

| UDA/Modulo | Abilità | Contenuti disciplinari | Tempi |
|--|---|---|---|
| 1 L'uomo si interroga | correlare esperienze vissute e domande esistenziali; argomentare i diversi modi di rispondere alle domande esistenziali; | Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza | Ottobre |
| 2 Rapporto tra scienza e fede | Confronta i ruoli specifici della scienza e della fede in un lavoro di ricerca della verità. | Il predominio della scienza. Due realtà distinte e complementari | Nov. Dic. |
| 3 L'uomo e l'etica | individuare il processo di acquisizione dell'identità, dell'autonomia e della responsabilità come centrali nella crescita verso la maturità; | I fondamentali dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell'etica laica e cristiana La persona è relazione | Gen. Feb |
| 4 La custodia del creato. Connessioni con educazione civica | presentare ed argomentare gli obiettivi dell'agenda 2030. Obiettivo 3: salute e benessere | La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato. Etica e ambiente: lo sviluppo sostenibile | Marzo - Aprile |
| 5 Il valore della persona umana | Argomentare i problemi etici contemporanei. | Cenni di bioetica. L'aborto. La fecondazione assistita L'eutanasia e l'accanimento terapeutico | Maggio |

METODOLOGIA

- Lezioni frontali
- Lezioni interattive

- Gruppi di lavoro
- role playng
- problem solving/poning

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Marinoni/Cassinotti Sulla tua Parola
Marietti scuola

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Schemi dei contenuti
- Giornali e settimanali
- Strumenti multimediali.
- Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.
- La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II

CRITERI VALUTAZIONE ADOTTATI

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

| TIPO | Numero prove primo quadrimestre | Numero prove secondo quadrimestre | Tempo assegnato |
|---|--|--|------------------------|
| Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla | 2 | 2 | 1 ora |

Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di relazioni

ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA

L'apparato di verifica ha portato gli studenti a trarre validi stimoli formativi attraverso il riscontro concreto della conoscenza ed interiorizzazione dei valori umani e religiosi proposti e l'accertamento dei dati conoscitivi di base relativamente all'insegnamento della Religione Cattolica. La verifica perciò, ha verificato:

- se il linguaggio disciplinare è diventato familiare agli alunni;
- se le informazioni fornite sono state apprese;
- se i concetti sono stati acquisiti, correlati, interconnessi;
- l'apprezzamento degli alunni verso la disciplina;
- comunicare efficacemente in forma verbale ed espressiva;

Aversa lì 12/05/2023

DOCENTE
Prof. Nunzio Russo

ALLEGATO3

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Istituto professionale statale “Rainulfo Drengot”

Indirizzo: “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”

Allegato 3

Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento

Classe V dell’IPSEOA R. Drengot Aversa – 2020/2023

| | |
|-------------------------|---|
| Classe: V sez. B | Indirizzo: <i>Prodotti dolciari artigianali ed industriali</i> |
|-------------------------|---|

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento programmati nel triennio 2020-2023, si sono realizzati attraverso i percorsi delineati dalle seguenti Unità Formative definite dal progetto di Istituto PCTO

| Unità Formative | Discipline coinvolte | Ore realizzate nel triennio |
|---|--|-----------------------------|
| UF 1 Orientamento al mondo del lavoro Terzo, e Quarto anno Quinto anno | Lingua e Letteratura Italiana Laboratorio dei servizi Enogastronomici Diritto e Tecniche Amministrative Orientamento in Uscita, vedi tabella | 20 30 |
| UF 2 Legislazione igienico-sanitaria Terzo anno | Diritto e Tecniche amministrative Scienze e Cultura dell’Alimentazione Laboratorio dei servizi Enogastronomici Laboratorio di Sala e Vendita Laboratorio di Pasticceria | 10 |
| UF 3 Legislazione d’impresa Terzo e Quarto anno | Diritto e Tecniche Amministrative | 10 |
| UF 4 I Laboratori di settore Terzo e Quarto anno | Articolazione Enogastronomia Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia Scienze e Cultura dell’Alimentazione Articolazione Sala e Vendita Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita Scienze e Cultura dell’Alimentazione Articolazione Prodotti Dolciari | 20 |

| | | |
|---|---|----|
| | Laboratorio di Pasticceria Scienze e Cultura dell'Alimentazione | |
| UF 5 INCONTRI CON ESPERTI Terzo, Quarto e Quinto anno | Lezioni con Esperti di settore Collegamento dalla sede operativa aziendale attraverso la piattaforma Microsoft Teams Periodo Aprile– Maggio 2021 Lezioni in presenza con Esperti di settore nel mese di Maggio 2022 e maggio 2023. | 30 |
| UF 6 Quarto anno | Comunicazione in lingua inglese | 12 |

Al fine di consentire agli studenti di orientarsi nella complessità del mondo del lavoro, valorizzare modelli di apprendimento esperienziali in contesti laboratoriali e sostenere gli studenti verso scelte autonome e responsabili negli anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023 è stato attivato il Bar Didattico

| Periodo | Titolo | Tipologia | Modalità | Classi |
|----------------------------------|-----------------------------------|---|-----------------|-------------------------------------|
| Marzo 2022 Maggio 2022 | Bar didattico “il drengottino” | Esperienze formative e riproduzione di reali condizioni del mondo del lavoro: norme, organizzazione, coordinamento. | In presenza | 5 Sala 5 Cucina 5 Pasticceria |
| 23 gennaio- 27 maggio 2023 | Bar didattico “il drengottino” | Esperienze formative e riproduzione di reali condizioni del mondo del lavoro: norme, organizzazione, coordinamento. | In presenza | 5 Sala 5 Cucina 5 Pasticceria |

Gli allievi hanno comunque partecipato alle attività con interesse e si sono impegnati nella realizzazione dei prodotti finali, anche realizzando lavori originali.

Si elencano le competenze progettuali raggiunte

| |
|------------------------------------|
| Competenze culturali e soft skills |
|------------------------------------|

Competenze professionali di settore (per tutti i settori)

- Riconoscere le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Sapersi rapportare alle nuove tendenze alimentari, enogastronomiche e turistiche del territorio recependone i cambiamenti e le innovazioni
- Valorizzare la promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Percorso Pasticceria

L'allievo è in grado di:

- realizzare prodotti secondo le moderne tecniche produttive;
- utilizzare gli strumenti operativi nel rispetto della normativa igienico - sanitaria;
- presentare prodotti al pubblico con sicurezza e competenza;
- orientare il cliente nella scelta di un prodotto anche in relazione ai gusti e alle esigenze alimentari.
- saper confezionare e presentare elaborati di pasticceria con guarnizioni e decorazioni adeguate
- saper elaborare prodotti a seconda del servizio di riferimento
- saper coniugare le conoscenze in possesso con la laboratorialità e la trasferibilità comunicativa
- sapersi porre nell'ottica della crescita professionale
- Utilizzare il linguaggio settoriale e interagire in micro lingua in contesti professionali.

Orientamento in uscita

L'Orientamento universitario e l'orientamento al lavoro è stato organizzato per tutti gli allievi delle classi quinte. Le attività promosse sono state pianificate

- Mediante incontri informativi/formativi ed Open Day per sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo più idoneo alle attitudini e alle personali attese e aspirazioni;
- Mediante visite aziendali/incontri con esperti per orientare i discenti nel mondo del lavoro, valorizzare le loro competenze, affrontare un colloquio di lavoro

| Periodo | Titolo | Tipologia | Modalità | Classi |
|-----------------------------|--|--|----------------|---|
| 26-27-28 OTTOBRE 2022 | 22° EDIZIONE ORIENTASUD YOUR FUTURE IS YOU | Orientamento universitario | Live streaming | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 16 NOVEMB RE 2022 | EXPO DELL'ORIENTAMENTO E DEL LAVORO CENTRO CAMPANIA | Orientamento al lavoro | In presenza | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 24 marzo 2023 | Orientamento Universitario UNISOB- Università degli Studi Suor Orsola Benincasa Napoli | VIRTUAL OPEN DAY Orientamento universitario | On line | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |

| | | | | |
|---------------------------------|---|---|-------------|---|
| 28-29 marzo 2023 | UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "PARTHENOPE" -Corsi di Studio di Economia e Giurisprudenza -Corsi di Studio di Scienze, Ingegneria e della Salute | Orientamento universitario | On line | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 30-31 marzo 2023 | ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO "LUIGI VANVITELLI" CASERTA | Giornate Open Day Orientamento universitario | On line | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 27 aprile 2023 | ORIENTAMENTO AERONAUTICA MILITARE "9° STORMO F.BARACCA" GRAZZANISE | Giornata Open Day Orientamento al lavoro | In presenza | Aversa 5CK, 5AS, 5APD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 28 aprile – 4 maggio 2023 | ORIENTAMENTO "FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA" | Orientamento al lavoro | In presenza | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |

Visite aziendali ed incontri con esperti previsti per la fine di maggio 2023

| Periodo | Titolo | Tipologia | Modalità | Classi |
|-------------|--|--|-------------|---|
| Da definire | CAFFE GAMBRINUS NAPOLI | Orientamento al lavoro ed incontro con esperti | In presenza | Aversa 5AS, 5BS; Cesa 5AS; |
| Da definire | Incontro con l'Unione giovani commercialisti | Orientamento al lavoro | In presenza | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| Da definire | Incontro con lo chef Ugo D'Orso | Orientamento al lavoro ed incontro con esperti | In presenza | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |

Aversa, 15/05/2023

Docente Coordinatore

Prof. Nunzio Russo

ALLEGATO 4

TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Istituto professionale statale "Rainulfo Drenгот"

Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari artigianali ed industriali"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO A.A. 2022-23

CANDIDATO.....CLASSE

| INDICATORI | DESCRIPTORI di livello della prestazione | Punteggio | |
|---|--|------------|----|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | Avanzato. Comprende pienamente e in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare collegamenti interdisciplinari. | 3 | /3 |
| | Intermedio. Comprende in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo | 2 | |
| | Base. Comprende parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo. | 1 | |
| | Non raggiunto. Non è in grado di comprendere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo | 0 | |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | Avanzato. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito | 6 | /6 |
| | Intermedio. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente | 5 | |
| | Base. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti. | 4 | |
| | Non raggiunto. Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato | 1-3 | |
| 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 | Avanzato. Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte. | 8 | /8 |
| | Intermedio. Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte. | 6-7 | |
| | Base. Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili capacità di operare collegamenti concettuali e operativi | 5 | |
| | Non raggiunto. Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi | 1-4 | |
| CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale | Avanzato. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore | 3 | /3 |
| | Intermedio. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato | 2 | |
| | Base. Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore. | 1 | |
| | Non raggiunto. Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 0 | |
| Punteggio totale | | /20 | |

Aversa _____

Il presidente

La Commissione



Istituto professionale statale “Rainulfo Drengot”

Indirizzo: “Servizi per l’ enogastronomia e l’ ospitalità alberghiera”

Articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”

Ministero dell’ Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE PRODOTTI DOLCIARI SECONDA PROVA

| | |
|--|--|
| NUCLEO TEMATICO TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE | 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. |
| TIPOLOGIA B | Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale). . |
| COMPETENZE | - Competenza n.1 - Competenza n.2 - Competenza n.4 - Competenza n.6 - Competenza n.7 |
| CODICE ATECO | 56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE |
| CONTESTO OPERATIVO | |
| Il candidato immagini di essere un ispettore dell’ ASL e di intervenire in un caso di infezione da Salmonella durante un pranzo di lavoro in cui alcuni clienti hanno avuto una gastroenterite grave dopo aver mangiato. | |
| Documento 1 “Allarme salmonella, ritirati anche in Italia gli ovetti Kinder al cioccolato” | |

Dopo alcuni casi di intossicazione registrati in Europa i Kinder Schoko-Bons sono stati richiamati precauzionalmente anche in Italia. Un allarme salmonella ha costretto al ritiro dal mercato francese di alcuni prodotti di cioccolato Kinder fabbricati in Belgio: il sospetto è che il consumo di tali prodotti possa essere collegato a 21 casi di salmonella, 8 dei quali hanno richiesto l'ospedalizzazione. La Direzione generale della salute francese ha spiegato in un comunicato che le indagini hanno dimostrato che 15 pazienti interpellati finora avevano consumato uno dei prodotti Ferrero nei giorni precedenti l'inizio dei sintomi di intossicazione. Prodotti che sono stati precauzionalmente ritirati anche in Italia. "Con riferimento al richiamo precauzionale e volontario, recentemente adottato dal Gruppo Ferrero nel Regno Unito ed in altri Paesi Europei, di alcuni specifici lotti di produzione Kinder realizzati presso lo stabilimento di Arlon (Belgio), Ferrero ha deciso di predisporre, anche in Italia, in accordo con le autorità sanitarie nazionali, un richiamo precauzionale di specifici lotti di produzione di Kinder Schoko-Bons, provenienti dallo stesso stabilimento.

Tutti gli altri prodotti Ferrero, compresi i prodotti Kinder dedicati alla Pasqua e tutte le caratterizzazioni della ricorrenza pasquale, non sono coinvolti dal richiamo". Lo comunica il gruppo in una nota. "Come precauzione, sottolinea il gruppo, Ferrero ha preso la decisione volontaria di richiamare specifici lotti di produzione di Kinder Schoko-Bons con data di consumo preferenziale compresa tra il 28 maggio 2022 e il 19 agosto 2022. Ferrero intende, inoltre, rassicurare di non aver ricevuto negli ultimi 6 mesi in Italia contatti di consumatori o reclami per indisposizione a seguito di consumo di prodotti Kinder". Ferrero rassicura che, ad oggi, nessun prodotto analizzato sui mercati coinvolti dal richiamo è risultato contaminato da salmonella.

In Francia sono stati invece ritirati i Kinder Surprise nel formato da 20 grammi; Kinder Schoko-Bons con date di scadenza tra la fine di aprile e la fine di agosto; Kinder Happy Moment e Kinder Mix con date di scadenza alla fine di agosto in diversi formati, tutti prodotti nella stessa fabbrica Ferrero di Arlon, in Belgio.

I casi di salmonella localizzati in Francia hanno lo stesso ceppo in termini genetici dei casi riscontrati in Gran Bretagna e in Irlanda, associati, anche in quel caso, ad alcuni prodotti Kinder, ha affermato sempre la Direzione della salute francese.

(dal quotidiano *Il Giorno* del 05/04/2022)

Documento 2

Salmonella è un batterio che può provocare nell'uomo una malattia detta salmonellosi. È una zoonosi, ossia una malattia che può essere trasmessa direttamente o indirettamente tra animali ed esseri umani.

La salmonellosi è la seconda *malattia zoonotica* più comunemente segnalata nell'UE dopo la campilobatteriosi, e *Salmonella* è causa comune di focolai infettivi veicolati da alimenti.

Nell'UE sono riferiti ogni anno oltre 91 000 casi di salmonellosi nell'uomo. L'EFSA ha stimato che l'aggravio economico complessivo causato dalla salmonellosi umana può arrivare sino a 3 miliardi di euro l'anno. (...)

(...) Nel 2021 la salmonellosi è stata la seconda *malattia zoonotica* più segnalata nell'UE, con 60 050 casi ovvero un aumento del 14,3% del tasso di notifica nell'UE rispetto al 2020 (...)

(...) Per proteggere i consumatori da *Salmonella*, l'UE ha adottato un approccio integrato alla sicurezza alimentare che va dall'azienda agricola sino alla tavola. L'approccio si estrinseca in misure di valutazione e di *gestione del rischio* cui partecipano tutti i principali soggetti decisionali e gestionali: Stati membri dell'UE, Commissione europea, Parlamento europeo, EFSA

ed ECDC. L'approccio è coadiuvato da efficaci e tempestive attività di comunicazione del rischio. (...)

(...) L'EFSA svolge un ruolo importante in termini di tutela dei consumatori da questa minaccia per la salute pubblica fornendo consulenza indipendente e assistenza scientifica su aspetti di sicurezza alimentare correlati a *Salmonella*. Raccoglie e analizza i dati sulla prevalenza della *Salmonella* negli animali e negli alimenti, valuta i rischi di sicurezza alimentare per la salute umana e fornisce consulenza sulle opzioni di controllo e attenuazione di tali rischi.

Le risultanze dei lavori dell'EFSA vengono utilizzati dai gestori del rischio nell'UE e negli Stati membri per monitorare la situazione, definire misure di controllo e stabilire o rivedere gli obiettivi di riduzione per la presenza di *Salmonella* nella catena alimentare

(<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/salmonella>)

Allo studente si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo:

- In base a quanto riportato nel documento n.1, in quanti prodotti a marchio kinder tra quelli interessati al ritiro precauzionale si sono registrate contaminazioni da salmonelle?
- In relazione a quanto esposto nel documento n.2, quanti casi di salmonellosi umana si sono verificati all'incirca nell'anno 2020?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, lo studente, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:

- Spieghi quanti tipi di contaminazione si conoscono e quali siano le più pericolose;
- Descriva la differenza tra infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare;
- Individui alcune tra le principali intossicazioni alimentari e gli alimenti più frequentemente coinvolti.
- Affermi in quale delle categorie tra infezione, intossicazione e tossinfezione la salmonellosi è coinvolta, i sintomi con i quali si manifesta e come deve agire un operatore OSA nel prevenirla;
- "La sicurezza del cibo dipende anche da te", recita una delle linee guida di una sana alimentazione proposte dall'INRAN, Istituto Nazionale Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, ora CRA-NUT. Perché è importante tale raccomandazione ai fini della sicurezza microbiologica?

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali, il candidato analizzi questo caso e spieghi di che tipo di contaminazione si tratta, quali sono gli alimenti coinvolti e cosa non ha funzionato in termini di sicurezza del piano HACCP:

In occasione di un pranzo di lavoro presso un ristorante di una città d'arte italiana, un gruppo di 25 persone ha consumato un primo di gnocchi al burro e salvia, un secondo di trota alla griglia e un dolce costituito da tiramisù. A distanza di qualche ora dal pranzo i commensali hanno avvertito mal di testa, nausea, diarrea, crampi addominali debolezza. Solo 5 persone non hanno evidenziato sintomi perché non hanno mangiato il dolce. Sulla vicenda è intervenuta anche l'ASL competente, che ha verificato trattarsi di una contaminazione biologica.