



**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 Sala bar e vendita
Codice ATECO 56 ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Coordinatore Prof.re FRATTOLUSO ALFREDO

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

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 immettersi 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*).

56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE ·

Nella declinazione sala bar, l'istituto, che opera in un territorio zona di produzione del vino asprinio DOP, intende formare figure professionali che, forti di una consolidata professionalità pratico-operativa, di solide conoscenze scientifico-professionali e consapevoli del ruolo sociale loro affidato, possano essere impiegate presso enoteche, winebar, cantine ma anche in grado di offrire consulenza alle aziende vinicole del territorio nazionale e internazionale. 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. 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. 10**

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

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.

QUADRO ORARIO

Declinazione SALA E VENDITA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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	5	5	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
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	
Storia, Lingua e letteratura italiana	PALMIERO	MARGHERITA	1
Lab. di servizi enogastronomici: Settore Sala e Vendita	FERRANDINO	GIANCARLO	2
Lingua: Inglese	PAPA	GIANCARLO	3
Lingua: Francese	CONTE	LUISA	2
Matematica	DE ANGELIS	ANNA	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	ITRO	TIZIANA	2
Scienze motorie e sportive	GRAZIANO	CARMENSITA	1
Religione cattolica	PANARELLA	MARCELLO	1
Diritto e Tec. Amministrat.	FRATTOLUSO	ALFREDO	2
Sostegno	DI DONA	IMMACOLATA	2
Sostegno	MARTINO	PIETRO	3
Tecnica delle comunicazioni	IACOLARE	SILVANA	1

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
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	FRATTOLUSO ALFREDO
Lab.di servizi enogastronomici: Settore Sala	FERRANDINO GIANCARLO
Scienze e cultura dell'alimentazione	ITRO TIZIANA

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	<p>La classe, composta da quindici alunni (di cui due diversamente abili ed un dsa con pdp, per i quali è stato predisposto e realizzato un P.E.I. che prevede un sistema di valutazione e di obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali), ha mantenuto per tutto il triennio un atteggiamento abbastanza cordiale e un comportamento vivace ma corretto, dimostrando uno spiccato spirito di aggregazione.</p> <p>Durante il biennio finale la classe ha raggiunto un sufficiente grado di affiatamento e solidarietà sul piano strettamente personale, e un positivo grado di collaborazione da un punto di vista scolastico. Gli studenti sono sempre stati rispettosi del ruolo dell'insegnante, dimostrando di saper interagire in modo sempre corretto con tutto il personale della scuola, instaurando con i docenti e con l'istituzione un rapporto complessivamente valido e proficuo</p>
Estrazione socioculturale	<p>Il contesto socio-ambientale di provenienza degli alunni (le famiglie sono di condizione per lo più operaia e impiegatizia) sul piano culturale, è poco stimolante e non offre loro un idoneo sostegno. Pertanto, la scuola è stata un riferimento importante nel processo di crescita di questi alunni, il cui patrimonio lessicale è semplice ma efficace.</p>
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la	<p>Vedi allegato n.4</p>

protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719)	
Situazione di partenza	<p> Gli alunni hanno evidenziato senso di responsabilità e propensione al dialogo educativo, grazie anche al contributo di alcuni elementi trainanti che hanno costituito un punto di riferimento e di forza nel creare un atteggiamento di rispetto e di fiducia reciproca. Tutto ciò ha consentito un buon affiatamento ed un valido stimolo per una sana crescita culturale, che ha dato risultati complessivi soddisfacenti, ma al tempo stesso differenziati. Gli alunni più impegnati e motivati hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affinando competenze espositive e senso critico e maturando una preparazione buona e in qualche caso eccellente. Altri alunni hanno seguito e partecipato assiduamente, raggiungendo risultati sufficienti. L'approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale, della scoperta guidata e del metodo attivo. In tal senso gli allievi sono stati stimolati alla partecipazione operativa, al dialogo tramite domande guidate e alla costruzione autonoma delle proprie conoscenze. L'attività educativa di ogni singolo docente è stata integrata dalla partecipazione a conferenze e dibattiti su varie problematiche. Il percorso didattico è stato scandito, oltre che da controlli sui lavori svolti a casa, da verifiche orali e scritte periodiche, che hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti ed il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi. Tali prove, sia scritte che orali, sono state valutate sulla base di indicatori comuni quali: padronanza linguistica, conoscenza dei contenuti, capacità di elaborazione ed argomentazione, capacità di espressione di fondati giudizi critici e personali. Per ciascuna tipologia di prova sono state utilizzate apposite griglie di valutazione. Le verifiche scritte sono state effettuate nel numero di due/tre per ogni quadrimestre, due almeno quelle orali. Gli allievi sono stati sottoposti a una simulazione di seconda prova d'esame ed alle prove invalsi Il Consiglio di classe, inoltre, per garantire una valutazione complessiva ha stabilito di considerare non solo gli esiti delle verifiche, ma anche la corrispondenza tra il livello di preparazione e l'interesse, l'impegno e la partecipazione di ciascun allievo. </p>

Comportamento	La classe si è dimostrata piuttosto vivace, ma, nello stesso tempo, rispettosa delle regole scolastiche.			
Livelli di apprendimento	Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni:	Medio (6/7) n. alunni: 12	Alto (8/9) n. alunni: 3	Eccellente (10) n. alunni:
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	<p>In alcune discipline gli alunni hanno mostrato maggiore interesse ed impegno, originato da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. Per quanto attiene la "personale maturità progettuale" raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione eterogenei, in cui un gruppo piuttosto limitato ha evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza; un altro gruppo, più consistente, si è espresso con discrete capacità creative ed altrettanto impegno e, un ultimo gruppo ha raggiunto solo risultati sufficienti. Ne consegue che al termine dell'anno scolastico, un gruppo di studenti si attesta su risultati complessivamente discreti, un altro ha raggiunto risultati accettabili derivati essenzialmente da recupero delle insufficienze del primo quadrimestre. L'intensificarsi dell'impegno e della partecipazione nell'ultima parte dell'anno scolastico lasciano tuttavia intravedere la possibilità di un recupero anche per gli studenti i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti, si confida in questa ultima parte dell'anno per il recupero di quelle abilità o conoscenze non ancora adeguatamente conseguite. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza. La classe ha comunque dimostrato una notevole sensibilità a partecipare a diverse attività incluse nel PTOF quali seminari, incontri con esperti della ristorazione, incontri con esperti evidenziando una maturità di vita nel confronto con le realtà extrascolastiche</p>			
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Recupero e potenziamento in itinere			
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove, tranne Menale Imma			
Altro				

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 .

In tutte le discipline gli insegnanti di sostegno hanno svolto durante tutto l'anno, una attività di aiuto ai contenuti previsti dal P.E.I., mediante vari strumenti (sintesi, mappe concettuali, potenziamento individuale) gli interventi che ci sono stati durante l'anno sono serviti a stimolare l'attenzione e miglioramento delle capacità linguistiche – relazionali e l'organizzazione di attività curriculari ed extra - curriculari compatibili con la disabilità del ragazzo. Per fare ciò sono state utilizzate una pluralità di strategie integrate tra loro quali codice linguistico calibrato alle capacità cognitive, schemi grafici ed esempi pratici, analisi guidata di brani e di testi attraverso domande e sintesi.

Durante l'anno scolastico gli alunni C.A. M.J e T.A. sono stati affiancati dagli insegnanti di sostegno, si richiede la presenza durante l'esame di Stato degli insegnanti di sostegno che hanno seguito gli studenti affinché i candidati siano messi nelle migliori condizioni psicologiche per affrontare la prova

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)

L'attività didattica, tenendo conto del Piano dell'Offerta Formativa, si è sviluppata secondo una modalità di insegnamento flessibile, con interventi in grado di incidere simultaneamente sull'aspetto cognitivo, operativo e relazionale, così di sintetizzati:

- Azione teorica, per l'apprendimento dei principi generali relativi agli aspetti strutturali, interpretativi ed esperienziali delle discipline;
- Azione sistematica, per l'apprendimento dei nuclei tematici fondamentali in riferimento all'intera organizzazione logica delle discipline;
- Azione laboratoriale, per l'apprendimento di regole e procedure di risoluzione di casi, problemi ed attività disciplinari;
- Azione propositiva, per l'apprendimento significativo in un contesto autentico, ponendo in discussione contenuti culturali.

Inoltre l'attività didattica, articolata in moduli, ha fatto uso delle seguenti tecniche:

- lezione frontale, attraverso cui sono stati presentati i contenuti in maniera organica e funzionale e sono stati proposti e sviluppati ragionamenti critici, logici, di sintesi e di rielaborazione;
- uso differenziato di lezione frontale, interattiva, dialogata, lavori di gruppi autonomi o guidati, tutoring, attività di laboratorio, cooperative learning, discutere le risposte sbagliate e trovare in esse il mezzo per sviluppare la correzione (autovalutazione e riflessività);

- problem solving, per sostenere la ricerca verso possibili soluzioni afferenti specifici casi concreti;
- didattica innovativa: e-learning, uso delle espansioni digitali del libro di testo
- didattica di ricerca: studenti protagonisti attivi nella costruzione di percorsi e strumenti di ricerca (mappe concettuali, presentazioni multimediali, esperimenti, modelli)

Al fine di realizzare gli interventi indicati i docenti della classe si sono avvalsi di materiale vario:

- libri di testo e relative espansioni digitali, considerati alla base di qualsiasi lettura e interpretazione dei contenuti disciplinari.

- Fonti linguistico - letterarie, normative, hanno accompagnato la comprensione e l'applicazione della logica e dei linguaggi tecnico - disciplinari consegnando, nel contempo, autorevolezza ai principi e alle proposizioni avanzati.

- Supporti notevoli, oltre che necessari per raccogliere i cambiamenti importanti che attraversano la realtà socio-economica-culturale, sono stati piattaforme digitali, tutorial: essi hanno ricondotto all'attualità la conoscenza e la comprensione degli aspetti strutturali, funzionali e strumentali delle discipline.

- I docenti hanno facilitato il lavoro di sintesi e di interdisciplinarietà attraverso mappe /percorsi logici indirizzando gli studenti verso un metodo di studio più organico ed efficace.

5.3 Percorsi interdisciplinari (Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio)

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

Titolo del percorso	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
La globalizzazione	Foto - Pagina Web - Frase	Autori del diciannovesimo e ventesimo secolo. Storia del 900. Il turismo ecostenibile. Sustainable supply chain. I contenuti di una campagna pubblicitaria. Conoscere il territorio. Le funzioni come strumento per interpretare i fenomeni.
Saperi e sapori	Foto - Pagina Web - Frase	Autori del ventesimo secolo. Secondo dopo guerra. Il grafico di funzione. La dietoterapia. I desideri del consumatore e la segmentazione della domanda nel marketing strategico. Promuovere il made in Italy. Wine. Asprinio wine
Comunicare nel XXI secolo	Foto - Pagina Web - Frase	Autori del ventesimo secolo. Secondo dopo guerra. Il marketing. Comunicare con la pubblicità. Il web marketing. L'alimentazione equilibrata. Healthy eating and The Slow Food Movement. La promozione del pacchetto turistico. Le funzioni come strumento per interpretare i fenomeni.
CibArti	Foto - Pagina Web - Frase	Autori, opere e avvenimenti del diciannovesimo e ventesimo secolo. Storia del 900. Gli intervalli numerici. Dieta mediterranea e diverse tipologie dietetiche. The Mediterranean diet. La politica di comunicazione nel marketing mix. La gastronomia europea
Ospitalità tra passato e futuro	Foto - Pagina Web - Frase	Autori, opere e avvenimenti del diciannovesimo e ventesimo secolo; storia del 900; Equazioni e disequazioni. Special diets for food allergies and intolerances. Allergie e intolleranze alimentari. L'evoluzione delle abitudini alimentari al centro delle scelte aziendali. Tecnologia applicata all'azienda ristorativa.
Società e benessere	Foto - Pagina Web - Frase	Autori, opere e avvenimenti del diciannovesimo e ventesimo secolo. Storia del 900. La segmentazione. Turismo di benessere. Food safety and food quality. HACCP principles. Le funzioni come strumento per interpretare i fenomeni. Dieta mediterranea e diverse tipologie dietetiche.

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.
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	6	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

ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio				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 STORIA	6 2	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.
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 11/05/2023

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
FRATTOLUSO ALFREDO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
PALMIERO MARGHERITA	ITALIANO E STORIA	
ITRO TIZIANA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZI ONE	
DE ANGELIS ANNA	MATEMATICA	
PAPA GIANCARLO	INGLESE	
CONTE LUISA	FRANCESE	
FERRANDINO GIANCARLO	LABORATORIO DI SALA	
IACOLARE SILVANA	TECNICHE DELLE COMUNICAZIONE	
PANARELLA MARCELLO	RELIGIONE CATTOLICA	

GRAZIANO CARMENSITA	SCIENZE MOTORIE	
DI DONA IMMACOLATA	SOSTEGNO	
MARTINO PIETRO	SOSTEGNO	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATO 2

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

Scheda informativa su singole discipline Prof. Palmiero Margherita

ITALIANO – V BS

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>		<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. 	
<u>CONOSCENZE:</u>			
<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. 			
Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari	Tempi
1	NATURALISMO E VERISMO	<p>Dal Naturalismo agli scrittori veristi italiani. Il Naturalismo in Italia. Giovanni Verga. La visione del mondo e la poetica verista. Da "Vita dei campi" "Rosso Malpelo". "Dalle Novelle per un anno" "La giara". I Malavoglia, "Padron 'Ntoni e il giovane "Ntoni": due visioni del mondo a confronto. Il Mastro-don Gesualdo. La morte di Gesualdo.</p>	Settembre- ottobre
2	La FAMIGLIA: NIDO O TRAPPOLA?	<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 "Myrica": " "Lavandare", "La via ferrata".</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</p>	Ottobre- novembre- dicembre

		Da "Novelle per un anno", "Il treno ha fischiato", "Il fu Mattia Pascal.	
3	LA GUERRA, TRA IMPOTENZA E SOGNI DI ONNIPOTENZA	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. Il piacere LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE EUROPEE La nozione di "avanguardia", Gruppi e programmi: Futurismo, Espressionismo, Dadaismo, Surrealismo,.	Dicembre-gennaio-febbraio
3	LA CONDIZIONE ESISTENZIALE: DISINCANTO, PESSIMISMO E SPERANZA	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'inetitudine 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'inetitudine come condizione aperta Da "La coscienza di Zeno", "Il fumo" L'ERMETISMO SALVATORE QUASIMODO La vita, La visione del mondo e la poetica. Le raccolte "Ed è subito sera"	Marzo - aprile-maggio
ABILITA':		<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione di testi di vario genere - Padronanza delle tecniche di scrittura e analisi 	
METODOLOGIE:		<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 	
CRITERI DI VALUTAZIONE:		CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE "IN ITINERE": <ul style="list-style-type: none"> - la comprensione - la padronanza dei contenuti 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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)
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<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 Schede di autoapprendimento e di verifica Mappe concettuali</p>

DOCENTE

Margherita Palmiero

ALLEGATO n. 2

Scheda informativa su singole discipline

STORIA V BS

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>		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	
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>		Conoscenza dei principali avvenimenti storici del Novecento Conoscenza delle trasformazioni e mutamenti nei sistemi sociali Conoscenza delle radici storiche delle istituzioni democratiche	
Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari	Tempi
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	Settembre Ottobre Novembre
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 Resistenza in Europa e in Italia	Dicembre Gennaio Febbraio Marzo
3	LA CIVILTÀ MONDIALE DEL NOVECENTO	La Germania dalla Repubblica Di Weimar all'affermazione della dittatura Nazista La Seconda guerra mondiale;	Aprile Maggio

Temi di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
-Educazione alla Cittadinanza Digitale -Dittatura e Democrazia - La Costituzione Italiana - Il bullismo	
<u>ABILITA':</u>	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
<u>METODOLOGIE:</u>	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
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE "IN ITINERE" - la comprensione - la padronanza dei contenuti - l'organicità di pensiero - la correttezza formale (ortografica e morfosintattica, adeguatezza del lessico, coesione testuale) - la capacità critica Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto dei seguenti indicatori: - COMPORAMENTO (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>	-Libro di testo: AA.VV. "La nostra avventura"- Bruno Mondadori - Dispense - Schede di lavoro - Materiali multimediali per la LIM

DOCENTE

Margherita Palmiero

ALLEGATO n. 2

Scheda informativa su singole discipline

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -PROF. ITRO TIZIANA

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito, nel loro complesso, in maniera pressoché accettabile le conoscenze utili a sviluppare un adeguato lessico scientifico ed una pertinente analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.

COMPETENZE

Si evidenzia come gli studenti abbiano acquisito una sufficiente adeguatezza terminologica negli argomenti legati al settore ristorativo. Sanno individuare i sistemi innovativi di conservazione e cottura. Sanno riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari e le funzioni degli additivi. Sanno relazionare le principali tossinfezioni alimentari alla scarsa qualità igienica dei cibi o dei servizi ristorativi e ai comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti. Sanno definire gli aspetti legati alla sicurezza e alla qualità alimentare nei processi di filiera. Sanno elencare gli elementi che caratterizzano la qualità di un prodotto alimentare. Sanno valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona. Sanno indicare le caratteristiche dietologiche secondo le indicazioni LARN, le linee-guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare, le diverse necessità fisiologiche e le più diffuse condizioni patologiche. Sanno riconoscere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari nonché le loro conseguenze sulla salute. Sanno individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

CAPACITA'

Si fa rilevare come gli studenti abbiano acquisito, seppur in misura diversa in relazione alle singole abilità, la capacità di sviluppare uno stile personale che esprima chiarezza, rigore e originalità nelle realizzazioni concrete tecnico-professionali, nel comportamento e nelle relazioni sociali.

Posseggono altresì, globalmente, la capacità di costruire un chiaro e realistico ideale di sé nella scelta scolastico-professionale e nell'elaborazione di un "io ideale".

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO ENTRO IL 15 MAGGIO

Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari	Tempi
1	NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Consumi alimentari degli italiani: evoluzione, abitudini e nuove tendenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo: tracciabilità e rintracciabilità - Innovazioni tecnologiche nei processi di conservazione e cottura - Impronta produttiva ed ecosostenibilità alimentare 	5 h
2	NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Alimenti alleggeriti, arricchiti, fortificati, supplementati, funzionali, di gamma, integrali, biologici, dietetici; OGM; <i>convenience food</i>; <i>novel food</i>; integratori alimentari - Nutraceutica e nutrigenomica - Nanotecnologie - Additivi alimentari 	10 h
3	CONTAMINAZIONI E MALATTIE ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche - Tipologie di microrganismi: prioni e malattie prioniche, virus e malattie virali, batteri e fattori che ne condizionano la crescita - Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche: salmonellosi, tifo, paratifo, colera, intossicazione stafilococcica, botulismo - Muffe e lieviti; micotossine - Parassitosi da protozoi e metazoi: amebiasi, teniasi, giardiasi 	10 h
4	SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Requisiti generali di igiene - Sistema HACCP - Qualità alimentare: aspetti, norme e certificazioni - Frodi alimentari sanitarie e commerciali 	8 h

5	BIOENERGETICA E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	<ul style="list-style-type: none"> - Bilancio energetico, calorimetria diretta e indiretta, metabolismo basale, fabbisogno energetico totale, peso ideale e indice di massa corporea - Fabbisogni nutrizionali e ripartizione raccomandata di macronutrienti, distribuzione ponderata dei pasti, LARN, linee-guida per una sana alimentazione, piramide alimentare, piramide della dieta mediterranea, tempio dell'alimentazione 	6 h
6	DIETETICA E DIETOTERAPIA	<ul style="list-style-type: none"> - Principali modelli alimentari e tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica; <i>fast food</i> e <i>slow food</i> - Alimentazione nelle più comuni condizioni patologiche: obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete - Allergie e intolleranze alimentari 	13 h

ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo	Titolo	Contenuti
6	DIETETICA	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: alimentazione della donna in gravidanza, della nutrice, del lattante, del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, dello sportivo e dell'anziano
7	CIBO E RELIGIONI	<ul style="list-style-type: none"> - Valore simbolico degli alimenti nelle credenze religiose - Regole alimentari nella tradizione ebraica - Regole alimentari nel Cristianesimo - Regole alimentari nell'Islam - Regole alimentari nell'Induismo

Consolidamento e approfondimento di argomenti già svolti

METODI DIDATTICI

- Lezione frontale
- Conversazioni guidate

- Lavori di gruppo
- Ricerche bibliografiche

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

Attività di sostegno attraverso:

- ridefinizione schematica dei cardini dei contenuti di base al fine di colmare quanto più possibile le lacune pregresse;
- riferimenti costanti a fatti e problemi reali, al fine di suscitare attenzione e interesse anche negli allievi più pigri e distratti;

Attività di approfondimento attraverso:

- analisi critica delle problematiche legate all'alimentazione e all'ambiente ristorativo, e trasversalità di argomenti e discipline al fine della realizzazione e dello sviluppo di una visione globale e coordinata delle tematiche affrontate, nonché di una coscienza critica individuale.

MEZZI E STRUMENTI

- Libro di testo
- Lavagna luminosa (LIM)
- Tabelle nutrizionali
- Grafici e diagrammi di flusso
- Fotocopie di materiali integrativi
- Riviste e giornali specialistici di settore
- Piattaforma digitale (DID-UP, Microsoft Teams)

Libri di testo utilizzati

Autore: Silvano Rodato Titolo:

Conoscere gli alimenti Editore:

CLITT

VALUTAZIONE E VERIFICA

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- Capacità di assimilazione dei contenuti proposti
- Capacità di esporre con linguaggio appropriato gli argomenti studiati
- Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto suddetto
- Raggiungimento degli obiettivi minimi
- Raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione generale
- Livelli di partenza singolo allievo
- Retroterra culturale e sociale
- Ritmi di apprendimento
- Metodo di studio e lavoro
- Impegno, partecipazione e interesse dimostrati durante l'attività didattica

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
Compiti scritti	2	2	2 h
Interrogazioni orali	2	2	

AGGIORNAMENTO AL 12/05/2023:

- La simulazione della seconda prova scritta per la classe in oggetto è stata svolta sulle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche (alimentari).

Aversa, 12/05/2023

LA DOCENTE

Prof.ssa Tiziana Itro

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: MATEMATICA**DOCENTE DE ANGELIS ANNA****Classe 5 Sez. B Articolazione SALA E VENDITA Anno Scolastico 2022/2023**

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<p>Si ritiene che gli alunni, in diversa misura, abbiano acquisito le seguenti competenze:</p> <ol style="list-style-type: none">1. -Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni;2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;3. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
<u>CONOSCENZE/ CONTENUTI TRATTATI</u>	<p style="text-align: center;">Titolo/Contenuti disciplinari</p> <p>Elementi di raccordo:il piano cartesiano, la retta, equazioni e disequazioni Il Piano cartesiano e significato delle coordinate cartesiane per l'individuazione di un punto del piano. Rappresentazione di un punto nel piano mediante le sue coordinate cartesiane. Equazione della retta in forma esplicita e sua rappresentazione sul piano cartesiano. Rette parallele agli assi e retta passante per l'origine, intersezione tra retta e assi cartesiani. Equazioni di I e II grado. Disequazioni di I e II grado</p> <p>Equazioni e disequazioni frazionarie Equazioni di I e II grado frazionarie Disequazioni di I e II grado frazionarie.</p> <p>Funzioni e loro rappresentazione nel piano cartesiano Intervalli numerici: definizione, classificazione e rappresentazione grafica, insiemistica e algebrica Definizione di funzione Classificazioni delle funzioni Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche Determinazione dell'insieme di esistenza di semplici funzione Alcune caratteristiche delle funzioni analitiche: funzioni pari e funzioni dispari, funzioni crescenti e decrescenti. Studio del segno di una funzione Calcolo dei punti d'intersezione di una funzione con gli assi cartesiani Lettura e interpretazione del grafico di una funzione</p> <p>Limiti di funzioni e funzioni continue</p>

	<p>Introduzione al concetto di limite di una funzione. Definizione di limite finito di una funzione in un punto. Definizione di limite infinito di una funzione in un punto. Definizione di limite finito e limite infinito di una funzione all'infinito. Definizione di funzione continua. Studio delle funzioni agli estremi del campo di esistenza. Limiti che si presentano in forma indeterminata $\infty - \infty$, $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$. Asintoti: verticale e orizzontale. Lettura e interpretazione del grafico di una funzione</p> <p>Studio di funzione Saper improntare lo studio di semplici funzioni. Riconoscere le caratteristiche delle funzioni elementari e saperle rappresentare graficamente. Saper leggere i grafici</p>
<p><u>METODOLOGIE</u></p>	<p>Lezione frontale (al fine di formalizzare i concetti, enunciare le definizioni, presentare simbolismi ed in generale per abituare l'allievo ad un minimo di rigore scientifico, nonché all'utilizzo di un linguaggio specifico),</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l'allievo sviluppandone e potenziandone le capacità) - lavoro/ricerca ed esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l'autovalutazione). -sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero. -attività di sostegno: in itinere mediante ripasso degli argomenti, esercizi alla lavagna, esercitazioni in classe, compiti aggiuntivi per casa, verifiche di recupero (scritte e/o orali). Studio assistito mediante indicazione degli obiettivi non raggiunti e delle conoscenze non acquisite e quindi degli argomenti da studiare.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></p>	<p>Elementi che concorrono alla formazione del voto: I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza dei contenuti specifici; - capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi; - corretto uso del formalismo matematico; - corretta ed appropriata esposizione orale. <p>Ulteriori criteri per la valutazione finale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interesse e partecipazione dimostrati durante l'attività in classe; - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne.

	<p><u>TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE</u></p> <p>Le verifiche, coerentemente con quanto indicato in sede di programmazione, sono state effettuate utilizzando gli strumenti previsti dall'azione didattica: prove orali e prove scritte. Le prove orali si sono svolte nelle forme dell'interrogazione tradizionale, del colloquio informale, di realizzazione di mappe concettuali, di ricerche individuali e di gruppo, di elaborati.</p> <p>Nelle verifiche orali si è cercato di accertare non solo il diverso grado di conoscenza dei contenuti, ma anche l'acquisizione del linguaggio specifico, l'abilità nel calcolo e nell'impostare l'esercizio. Le verifiche sono state sia di tipo formativo che sommativo. Con le prime (interventi dal posto sollecitati o spontanei, brevi colloqui, svolgimento di qualche semplice esercizio, domande flash) si è valutato non solo il grado di apprendimento dei contenuti da parte degli allievi, ma anche la bontà dell'azione didattica; pertanto tali prove sono risultate utili nel ridisegnare, talvolta, strategie didattiche più appropriate ed efficaci. Le prove sommative sono valse, invece, a verificare unicamente il grado di raggiungimento degli obiettivi.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></p>	<p>Autori: L. Tonolini – F. Tonolini – G. Tonolini –A. Manenti Calvi – G. Zibetti</p> <p>Titolo: MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE Linea Gialla Volume 4</p> <p>Editore: MINERVA SCUOLA – By MONDADORI EDUCATION SPA</p> <p>Lavagna, libro di testo, fotocopie ad uso didattico, schede di lavoro, materiale didattico proposto e fornito dal docente, mappe concettuali, ricerche individuali e di gruppo.</p>

La Docente
Anna De Angelis

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE

DOCENTE: FRATTOLUSO ALFREDO

Anno Scolastico 2022/2023

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

si ritiene che gli studenti abbiano acquisito: saper articolare il ciclo di vita di un prodotto e quello della destinazione turistica; conoscere la domanda e l'offerta turistica; saper effettuare la segmentazione di mercato; saper applicare le strategie di marketing ed i relativi modelli; conoscere i postulati del bilancio ed i suoi documenti essenziali; saper procedere alla programmazione ed alla pianificazione di una nuova impresa ristorativa;

COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito: sanno individuare quali sono i principali costi e ricavi di un'impresa ricettiva; sanno interpretare le voci poste nel bilancio, sanno pianificare la nascita di un'impresa ricettiva, sanno descrivere ed interpretare il ciclo di vita di un prodotto; sanno quali sono le strategie di marketing da applicare.

CAPACITA'

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito: interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa; individuare fasi e procedure per redigere un business plan; utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; distinguere le caratteristiche del mercato turistico.

Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari
1	Il mercato turistico	Unità 1. Il prodotto turistico <ol style="list-style-type: none"> 1. il mercato turistico internazionale 2. Gli organismi e le fonti normative internazionali 3. Il mercato turistico nazionale 4. Gli organismi e le fonti normative interne
2	Il marketing	Unità 1. Il marketing <ol style="list-style-type: none"> 1. Il marketing: Gli aspetti generali 2. Il marketing strategico 3. Il marketing operativo 4. Il web marketing 5. Il marketing plan
3	Pianificazione , programmazione e controllo di gestione	Unità 1. La pianificazione e la programmazione <ol style="list-style-type: none"> 1. La pianificazione e la programmazione 2. Il budget 3. Il business plan
	Cittadinanza e costituzione	La costituzione italiana, La costituzione europea, Gli organi europei, Il PNRR

METODI DIDATTICI

L'intervento didattico avrà come obiettivo quello di far conoscere in maniera approfondita tutte le tematiche inerenti alla economia del settore ristorativo e di quello ricettivo. Gli alunni dovranno essere in grado di possedere un proprio glossario di diritto, economia ed amministrazione, che gli consentirà di comprendere con maggiore facilità gli argomenti oggetto di studio della disciplina. Inoltre, dovranno essere in grado di saper utilizzare procedure e tecniche di calcolo che gli consentiranno di potenziare le capacità di deduzione ed induzione. L'intento finale sarà quello di fornire uno strumento che non si limiti a fare acquisire una preparazione solo professionale ma che, soprattutto, stimoli gli studenti a porsi delle domande e a sviluppare quelle capacità critiche indispensabili per tutta la vita lavorativa.

MEZZI E STRUMENTI

libro di testo, uso della LIM, DDI, altri testi, fotocopie, ricerche tramite internet, problem solving, role play, simulazione casi aziendali

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

AUTORI : Cesarano - Esposito - Acampora

TITOLO: Strumenti gestionali per il turismo

CASA EDITRICE : Zanichelli Vol. B

VALUTAZIONE

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

La valutazione sarà di tipo formativo, ovvero, si effettuerà una sorta di monitoraggio costante del livello di apprendimento degli alunni, per far sì che le discrepanze che dovessero emergere tra i risultati ottenuti e gli obiettivi prefissati possano essere tempestivamente modificate in itinere.

La verifica verrà fatta attraverso prove oggettive (riempimento, vero o falso, a risposta aperta e multipla, di correlazione, problemi) e soggettive (orali di tipo tradizionale).

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre
Verifiche orali	<u>2</u>	<u>2</u>

DATA 11/05/2023

FIRMA

SCHEDE INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:

ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

DOCENTE GIANCARLO FERRANDINO

Anno Scolastico 2022/2023

Classe 5 Sez. B ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA/VENDITA AVERSA

Competenze acquisite alla fine dell'anno

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei vari contesti;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

PERCORSO PER CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

UDA/Modulo	Abilità	Contenuti disciplinari	Tempi
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	Riconoscere i prodotti di qualità e le tecniche per valorizzare le produzioni locali.	<ul style="list-style-type: none">● Sistemi e prodotti di qualità;● Le etichette alimentari;● Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.	Novembre Dicembre

CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

SCANSIONE DELLE ATTIVITA'

NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 1		
ATTREZZATURE E TECNICHE DI LAVORAZIONE E DI GESTIONE NELLA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL SETTORE ENOLOGICO E ALLE BEVANDE		
MODULO	CONOSCENZE	TEMPI
NUMERO 1: GLI EVENTI SPECIALI	<ul style="list-style-type: none">• L'ATTIVITÀ DI BANQUETING;• LE TIPOLOGIE DEGLI EVENTI;• ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI UN RICEVIMENTO;• IL CATERING-BANQUETING;• TECNICHE DI PRODUZIONE E TRASPORTO;• LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE.	I° QUADRIMESTRE
NUMERO 2: L'ENOLOGIA... OLTRE IL VINO	<ul style="list-style-type: none">• LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE• LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EUROPEA• LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EXTRAEUROPEA• L'ABBINAMENTO CIBO-VINO , CIBO -ALTRE BEVANDE	I° QUADRIMESTRE
NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 2		
IL SISTEMA DELLA QUALITA': SICUREZZA, TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE		
MODULO	CONOSCENZE	TEMPI

NUMERO 3: IL SISTEMA DELLA QUALITÀ LA TRACCIABILITÀ E LA CERTIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • LA SICUREZZA NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE(HACCP) • I MARCHI ALIMENTARI • COMUNICARE LA QUALITÀ • I SISTEMI E I PRODOTTI DI QUALITÀ • QUALITÀ ENOGASTRONOMICA E RISTORAZIONE ETICA E SOSTENIBILE 	I° QUADRIMESTRE
NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°3 IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE		
MODULO	CONOSCENZE	TEMPI
NUMERO 4 : I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTROMOMICHE	FATTORI DIEDETTICI FATTORI CULTURALI	I° QUADRIMESTRE
NUMERO 5: COMUNICARE L'OFFERTE ENOGASTRONOMICA	I MEZZI DI COMUNICAZIONE COMUNICARE ATTRAVERSO IL MENU LE CARTE DEI VINI ALTRE CARTE LA COMUNICAZIONE INTERNA	II° QUADRIMESTRE
NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°4 OTTIMIZZARE IL SERVIZIO PER VALORIZZARE IL TERRITORIO E PROMUOVERE IL “MADE IN ITALY”		
MODULO	CONOSCENZE	TEMPI

NUMERO 6	<ul style="list-style-type: none"> • TIPICIZZAZIONE DEI PRODOTTI E IL MADE IN ITALY • GLI STRUMENTI DI VENDITA • CONOSCERE IL TERRITORIO • VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO • I SISTEMI TURISTICI LOCALI • VALORIZZARE I PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO 	II° QUADRIMESTRE
ROMUOVERE IL MADE IN ITALY		

NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°5 GESTIOE VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE		
MODULO	CONOSCENZE	TEMPI
NUMERO :7 AL .BAR	<ul style="list-style-type: none"> • CREARE UN COCKTAIL • REALIZZAZIONE DI DIVERSI TIPI DI COCKTAIL • BEVERAGE COST • GESTIONE DEL BAR • LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI • LE DIVERSE TIPOLOGIE DI BAR 	II° QUADRIMESTRE
NUMERO 8: LE TECNICHE DI GESTIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ASPETTI PECULIARI DEI ZERVIZI ENOGASTRONOMICI • FORME DI GESTIONE • LE RISORSE UMANE • LE PRINCIPALI NORMATIVE DEL SETTORE • IL VALORE STRATEGICO DELL'APPROVIGIONAMENTO • L'APPROVVIGIONAMENTO DI QUALITA' 	II° QUADRIMESTRE

	<ul style="list-style-type: none"> • LA GESTIONE DEL MAGAZZINO • LA GESTIONE DELLA CANTINA 	
NUMERO 9 L'INFORMATICA E L'ENOGASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> • LE TECNOLOGIE INFORMATICHE; • I VANTAGGI PER LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE; • I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO. 	II° QUADRIMESTRE
ABILITA'	<p>SAPER ORGANIZZARE, PREPARARE ED ESEGUIRE IL SERVIZIO DI UN EVENTO SPECIALE NELLE DIVERSE FORME .</p> <p>CONOSCERE I PRINCIPALI VINI MONDIALI E GLI ABBINAMENTI DEL CIBO SIA CON IL VINO CHE CON ALTRE BEVANDE.</p> <p>CONOSCERE LE VARIE FASI DELL'H.A.C.C.P. , FINO A REALIZZARE UN REGISTRO PER L'AUTOCONTROLLO, CONOSCERE E PROMUOVERE I MARCHI DI QUALITA'</p> <p>Conoscere l'evoluzione delle abitudini alimentari che hanno determinato il passaggio dalla cucina all'enogastronomia</p> <p>CONOSCERE IL MENU QUALCUNA ESPRESSIONE IMMEDIATA DEL PRODOTTO REALIZZATO DALL'AZIENDA ENOGASTRONOMICA OLTRE A SAPER DEFINIRNE IL FOOD COST</p> <p>CONOSCERE GLI STRUMENTI UTILIZZABILI PER STUDIARE IL MERCATO DI RIFERIMENTO, I MEZZI PER COMUNICARE LE SPECIFICITÀ DI UNA ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICA E LE TECNICHE PER VALORIZZARE LE PRODUZIONI LOCALI IN CHIAVE DI PROMOZIONE DEL TERRITORIO</p> <p>CONOSCERE LE TIPOLOGIE DI LOCALI I CRITERI PER LA CREAZIONE DI DRINK, SAPER REALIZZARE I COCKTAIL CODIFICATI I.B.A.,DETERMINARE IL COSTO DEI DRINK</p> <p>CONOSCERE I CRITERI E LE NORMATIVE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE NONCHÉ LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI CONTENENDO I COSTI SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ</p>	

	CONOSCERE LE TECNICHE INFORMATICHE, I VANTAGGI E I SOFTWARE SPECIFICI PER L'AZIENDA RISTORATIVA
METODOLOGIE	LEZIONI FRONTALI, IN AULA, ROLE PLAY, PLOBLEM SOLVING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● Verifica orale; ● Esercizi scritti; ● Compiti a casa; <p>Nella valutazione si utilizzerà l'intera griglia dei voti da 1 a 10 secondo e i criteri stabiliti nel PTOF dell'Istituto</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libri di testo ● Utilizzo della LIM ● Risorse da internet

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

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

DOCENTE: GIANCARLO PAPA

Anno Scolastico 2022/2023

Classe 5^A Sez. B articolazione SERVIZI DI SALA BAR

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Si ritiene che gli alunni siano in grado di 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.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Module 1: PLANNING MENUS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menus • Types of menus • Breakfast, lunch and dinner menus • Talking about menus • Explaining menus to customers • Explaining dishes <p>Module 2: DIET AND NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Healthy eating • The Slow Food Movement • The Mediterranean diet • Alternative diets • Alternative diets: Fruitarian diet- Dissociated diet- Paleo diet • Religious dietary choices • Teen and sports diet • Eating disorders • Special diets for food allergies and intolerances <p>Module 3: SAFETY PROCEDURES</p>

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation

ARGOMENTI DA AFFRONTARE VEROSIMILMENTE DOPO IL 15 MAGGIO

- The food supply chain
- Sustainable supply chain
- GMOs
- Traceability
- Wine
- Asprinio wine

ABILITA':

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro
- Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi del contesto
- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano
- Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesivi su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa nomenclatura internazionale codificata. - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>La metodologia didattica utilizzata è di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità orali per cercare di dare agli studenti l'opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. È stata utilizzata, inoltre, la didattica laboratoriale in collaborazione con i docenti tecnico-pratici che consente agli alunni di sperimentare sul campo l'utilizzo della lingua in contesto. In particolare la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. È stata utilizzata, inoltre, la didattica a distanza, attività tenute dal docente e programmate cercando l'equilibrio tra attività proposte e la reale capacità degli studenti di seguire, comprendere e sostenere il carico di lavoro. Ogni unità di lavoro si articola nelle seguenti fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Introduzione di un testo orale o scritto (dialogo, lettera, e-mail, testi di carattere professionale...) accompagnato da immagini per stimolare la curiosità dell'allievo, il suo interesse e favorire la sua partecipazione 2) Comprensione del senso globale e delle informazioni specifiche riguardanti il testo proposto attraverso esercizi quali vero/falso, scelta multipla, questionari 3) Ricerca e scoperta degli elementi linguistici e comunicativi del testo proposto (formulazione di ipotesi sul funzionamento della lingua, memorizzazione del lessico e della fraseologia utili per raggiungere determinati scopi comunicativi) 4) Osservazione dei modelli linguistici proposti e riflessione sul funzionamento della lingua 5) Formulazione di regole grammaticali ed esercizi di applicazione

	<p>6) Ascolto di termini e/o brevi frasi, esercizi di discriminazione, classificazione e riproduzione dei suoni anche attraverso l'uso del laboratorio linguistico multimediale</p> <p>7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese attività di interazione e di produzione scritta e orale</p> <p>8) Utilizzo di un blog interattivo, della LIM e realizzazione di e-book al fine di fornire agli allievi diversi strumenti comunicativi in L2.</p> <p>Il percorso formativo è organizzato per moduli e si basa sul criterio della flessibilità. Si pone particolare attenzione alla scelta degli argomenti che devono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo.</p>												
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Elementi che concorrono alla formazione del voto: progressi nello sviluppo delle quattro abilità di base e nell'acquisizione degli obiettivi cognitivi, funzionali e comunicativi, impegno, attenzione, frequenza, metodo di studio, comportamenti in classe.</p> <p style="text-align: center;"><u>TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE</u></p> <table border="1" data-bbox="336 1066 1596 1464"> <thead> <tr> <th data-bbox="336 1066 660 1290">TIPO</th> <th data-bbox="660 1066 984 1290">Numero prove primo quadrimestre</th> <th data-bbox="984 1066 1307 1290">Numero prove secondo quadrimestre</th> <th data-bbox="1307 1066 1596 1290">Tempo assegnato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="336 1290 660 1406">Compiti scritti</td> <td data-bbox="660 1290 984 1406">1</td> <td data-bbox="984 1290 1307 1406">1</td> <td data-bbox="1307 1290 1596 1406">Un'ora per compito</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 1406 660 1464">Verifiche orali</td> <td data-bbox="660 1406 984 1464">2</td> <td data-bbox="984 1406 1307 1464">2</td> <td data-bbox="1307 1406 1596 1464">Tre ore al mese</td> </tr> </tbody> </table> <p>Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.</p>	TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato	Compiti scritti	1	1	Un'ora per compito	Verifiche orali	2	2	Tre ore al mese
TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato										
Compiti scritti	1	1	Un'ora per compito										
Verifiche orali	2	2	Tre ore al mese										
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • LIBRO DI TESTO: <i>MASTERING SERVICE</i>, autore CATRIN ELEN MORRIS, edizioni ELI LA SPIGA. • MATERIALE IN FOTOCOPIE • LAVAGNA INTERATTIVA MULTIMEDIALE (LIM) 												

TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI PROF. IACOLARE SILVANA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><u>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato • Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo • Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>1 I principi della comunicazione</p> <p>2 La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale</p> <p>3 La comunicazione efficace</p> <p>4 La comunicazione in azienda</p>

<u>ABILITA':</u>	<p>1 Individuare gli elementi della comunicazione Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione</p> <p>2 Riconoscere i linguaggi verbale, paraverbale e non verbale Acquisire consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo comunicativo</p> <p>3 Individuare gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione Riconoscere i fattori che stimolano "l'ascolto attivo" e le tecniche per imparare a comunicare</p> <p>4 Riconoscere tecniche e strategie della comunicazione interna ed esterna all'impresa Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo - brainstorming - lavoro individuale - lavoro di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemi</p> <p>Capacità di acquisire una visione chiara e generale della materia</p> <p>Grado di partecipazione alle lezioni</p> <p>Regolarità nello studio</p> <p>Comportamento</p> <p>Puntualità nelle consegne</p> <p>Valutazione dei contenuti</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori</p> <p>Materiali prodotti e forniti dal docente</p> <p>Lim</p> <p>File multimediali</p>

DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE DOCENTE GRAZIANO CARMENCITA

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

- si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:
- regole della pallavolo e del tennis-tavolo;
- Caratteristiche dei paramorfismi;
- Alimentazione dello sportivo;
- Disturbi alimentari: Anoressia e Bulimia;
- Traumatologia e primo soccorso.
- Storia dello sport.

COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito quanto segue:

- agire in modo responsabile;
- conoscenza dei ruoli e applicazione delle regole nei giochi sportivi di squadra;
- sapersi rapportare adeguatamente;
- saper comunicare conservando il proprio ruolo e adattandolo al contesto sociale-lavorativo;
- sapersi comportare nel partecipare ad iniziative sportive;
- saper applicare e rispettare le regole nel rispetto e nella salvaguardia della salute;
- aver acquisito una preparazione adeguata al programma svolto.

CAPACITA'

- Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito la capacità di rielaborare a le proprie capacità coordinative nonché la capacità di rielaborare le proprie capacità condizionali.

Metodologie:

Per lo sviluppo delle capacità operative nei vari ambiti

delle attività motorie sono state privilegiate le situazioni implicanti l'autonoma ricerca di soluzioni e favorire il passaggio ha un approccio globale ad una sempre maggiore precisione anche tecnica del movimento. Un'adeguata utilizzazione delle diverse attività permesso di valorizzare la personalità dello studente, generando interessi e motivazioni specifiche utili a scoprire ed orientare le attitudini personali che ciascuno ha potuto sviluppare nell'ambito a lui più congeniale. A tal fine il docente ha potuto anche cogliere e valorizzare stimoli culturali legati alla tradizione ed alle realtà locali. La pratica degli sport individuali e di squadra, anche quando assumeva carattere di competitività, doveva realizzarsi in armonia con l'istanza educativa in modo da promuovere in tutti gli studenti, anche nei meno dotati, l'abitudine alla pratica motoria e sportiva.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate:

Gli strumenti utilizzati per la verifica formativa sono:

Controllo dei lavori eseguiti dagli alunni individualmente e/o in gruppo.

Verifica delle conoscenze specifiche riguardanti l'Educazione Fisica attraverso prove pratiche

Gli strumenti utilizzati per la verifica sommativa sono: Prove pratiche inerenti l'unità didattica

CONTENUTI TRATTATI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER UNITA'

PRIMO QUADRIMESTRE:

UDA N.1 Potenziamento fisiologico e metodologia di allenamento

UDA N.2 Pallavolo: teoria e tecnica dei fondamentali individuali, regole di gioco e schemi tattici elementari

UDA N.3 Calciotto: teoria e tecnica dei fondamentali individuali regole di gioco e schemi tattici elementari

UDA N.4 Esercizi di coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica UDA N.5

Esercizi di mobilità articolare, tonicità muscolare ed equilibrio UDA N.6 Educazione al ritmo

SECONDO QUADRIMESTRE:

UDA N.7 Pallacanestro: teoria e tecnica dei fondamentali individuali, regole di gioco e schemi tattici elementari

UDA N.8 Atletica Leggera: tecnica del salto in alto UDA N.9

Atletica Leggera: tecnica del salto in lungo UDA N.10 Atletica

Leggera tecnica del getto del peso UDA N.11 Atletica Leggera tecnica del lancio del disco

UDA N.12 Ping-Pong: teoria e tecnica dei fondamentali individuali, regole di gioco e schemi tattici elementari.

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	Effetti alimentari; Tecniche digioco	Dieta dello sportivo Malnutrizione: Anoressia e bulimia Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo	Ottobre/Novembre
2	Doping; Tecniche digioco	Il doping; Gli integratori; Le droghe Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo	Dicembre/Gennaio
3	Traumatologia e Primo soccorso; Patologie fisiche; Tecniche digioco	Tecniche di primo soccorso Paramorfismi e dismorfismi Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo	Febbraio/Marzo
4	Enti territoriali e organismi sportivi ; Atletica e giochi di squadra	Sport moderno e società sportive Nozioni di atletica leggera Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo	Aprile/Maggio/Giugno

DATA

15/05/2023

FIRMA

Carmencita Graziano

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: PANARELLA MARCELLO

Anno Scolastico 2022/2023

CLASSE VBS

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

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 dell'originalità della speranza cristiana nel corso della storia dell'umanità;

COMPETENZE

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.

CAPACITA'

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.
-
- la sensibilità e capacità di disporsi alla ricerca del senso morale ed etico della realtà ecclesiale nella prospettiva del suo inserimento nel mondo ;

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO

Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari
1	Interrogativi esistenziali e risposte religiose	Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza
2	Agire da persone	I fondamentali dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell'etica laica e cristiana La persona è relazione
3	Relazione e società	La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato
	Educazione civica	La classe ha svolto il programma deciso durante il CdC del corrente Anno Scolastico.

ENTRO IL 15 MAGGIO

Consolidamento e approfondimento di argomenti già svolti

METODI DIDATTICI

- Lezioni frontali
- Lezioni interattive
- Gruppi di lavoro
- role playng
- problem solving/poning

MEZZI E STRUMENTI

Titolo: **Confronti 2.0** – Unico + DVD Libro Digitale – Percorsi Multimediali e riflessioni di cultura Religiosa

Editore: ELLE DI CI

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

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

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

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

DATA 11/05/2023

FIRMA

Panarella

Marcello

ALLEGATO 3

PERCORSO PCTO



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: SALA BAR E VENDITA
-------------------------	--------------------------------------

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	Articolazione Enogastronomia Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia Scienze e Cultura dell'Alimentazione	20

Terzo e Quarto anno	Articolazione Sala e Vendita Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Articolazione Prodotti Dolciari 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 Sala e Vendita

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 alle esigenze alimentari.
- saper realizzare il servizio con professionalità e competenza
- saper progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali ed il Made in Italy
- 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	Orientamento Universitario UNISOB- Università degli Studi	VIRTUAL	On line	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD;

marzo 2023	Suor Orsola Benincasa Napoli	OPEN DAY Orientamento universitario		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;
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
18/05/23	CAFFE GAMBRINUS NAPOLI	Orientamento al lavoro ed incontro con esperti	In presenza	Aversa 5AS, 5BS; Cesa 5AS;
25/05/23	Incontro con l'Unione giovani commercialisti	Orientamento al lavoro	In presenza	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS;

Aversa, 11/05/2023

Docente Coordinatore

.....

ALLEGATO 4
TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA
SCRITTA E GRIGLIA DI
VALUTAZIONE



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 SECONDA PROVA

<p>NUCLEO TEMATICO</p> <p>TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE</p>	<p>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.</p>
<p>TIPOLOGIA B</p>	<p>Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</p> <p>.</p>
<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - competenza n.1 - competenza n.2 - competenza n.4 - competenza n.6 - competenza n.7
<p>CODICI ATECO</p>	<p>56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE</p>
<p style="text-align: center;">CONTESTO OPERATIVO</p> <p>Il candidato immagini di essere un ispettore dell'ASL e di intervenire in un caso di infezione da Salmonella durante una colazione in occasione di un Convegno in cui alcuni clienti hanno avuto una gastroenterite grave dopo aver ingerito alcuni cibi e bevande.</p>	

Documento 1

“Salmonella, così il focolaio nelle Marche è partito dal formaggio a latte crudo”



Secondo uno studio, il formaggio a latte crudo di pecora è alla base di un focolaio di Salmonella in Italia che ha colpito più di 80 persone nel 2020. Nello specifico, ad aprile e maggio 2020 si è verificato un focolaio di Salmonella Enteritidis nelle Marche, nell'Italia centrale, che ha coinvolto 85 persone. Un'indagine epidemiologica ha identificato come la fonte più probabile il pecorino primo sale di pecora crudo e non pastorizzato prodotto da due caseifici locali, poiché tutti i casi affermavano di aver consumato questo prodotto. Tuttavia, la fonte originale della Salmonella è rimasta sconosciuta, secondo lo studio pubblicato sulla rivista *Microorganisms*.

Il primo caseificio coinvolto faceva parte di una struttura di produzione zootecnica comprendente anche un allevamento di pecore e la fornitura di latte al secondo caseificio. Il primo vendeva il proprio formaggio direttamente al consumatore, mentre il secondo distribuiva i propri prodotti alla filiera del mercato locale. L'analisi dei campioni ha rilevato Salmonella Enteritidis in feci animali, campioni ambientali, cisterne di latte crudo e latte prelevato da animali. Come scrive Food Safety News, che riporta la notizia, in Italia, Salmonella Enteritidis è costantemente tra i cinque principali sierotipi isolati dall'uomo ed è stata la settima tipologia più comune tra tutti gli isolati animali e alimentari nel 2018, con un aumento rispetto all'anno precedente. “Ci sono informazioni limitate sulla presenza di Salmonella negli ovini e sul ruolo del latte crudo di pecora come fonte di salmonellosi”, hanno spiegato i ricercatori. Lo studio ha fornito prove di infezione intestinale e della mammella dovuta a Salmonella Enteritidis negli ovini con perdita di latte.

I campioni sono stati raccolti durante le visite di aprile e maggio. Dopo la sanificazione dell'allevamento, a giugno sono stati effettuati ulteriori test e le sessioni di campionamento sono proseguite fino a novembre. Un'ispezione presso l'azienda ha rivelato che gli standard igienici generali non erano soddisfacenti e il latte è stato trattenuto per più di un'ora in secchi di mungitura a una temperatura di 37 gradi C prima di essere trasferito nella vasca di raffreddamento. Tutti i 10 campioni di pecorino primo sale raccolti dalle case dei casi e 18 dei 25 campioni del primo caseificio sono risultati positivi alla Salmonella Enteritidis. Uno dei 48 pool fecali e il latte sfuso, campionati ad aprile, sono risultati positivi. A maggio, tre dei sette campioni fecali prelevati dal pavimento e due dei quattro tamponi da stivale sono risultati positivi. Fino a luglio tutti i campioni di latte sfuso raccolti prima e dopo la sanificazione ambientale erano positivi. Il tipo di Salmonella Enteritidis alla base del focolaio non era stato osservato prima nel database umano italiano, Enter-Net, o in quello alimentare e veterinario, Enter-Vet. Un'analisi del database del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) indica che è stato rilevato solo in un altro caso nel 2018.

“Norme igieniche soddisfacenti e l’adozione di misure di prevenzione e di buone tecniche di lavorazione negli allevamenti e nei caseifici sono fondamentali per prevenire la contaminazione del latte di pecora da Salmonella, soprattutto se il latte crudo è destinato al consumo umano o viene utilizzato in ulteriori produzioni che non prevedono una fase di pastorizzazione”, hanno concluso i ricercatori.

(<https://ilsalvagente.it/2022/02/08/salmonella-cosi-il-focolaio-nelle-marche-salmonella-riconducibile-al-formaggio-a-latte-crudo>)

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 dei documenti proposti, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Per prevenire la contaminazione del latte crudo destinato al consumo umano o che viene utilizzato in ulteriori produzioni che non prevedono una fase di pastorizzazione, quali misure di prevenzione sono necessarie?
- Quale ruolo importante ha l’EFSA in termini di tutela dei consumatori?

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

- Spieghi quanti tipi di contaminazione esistono e le espliciti nel dettaglio
- Definisca la differenza tra infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare
- Illustri le diverse modalità di contaminazione degli alimenti
- Spieghi nel dettaglio le caratteristiche del batterio *Salmonella*

- Dia dei consigli su come si possa attuare la prevenzione per evitare questo tipo di contaminazione.

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

Durante una Convention sulla tematica: "Proprietà e rischi del latte crudo" tenutasi in una città italiana, un gruppo di 30 persone ha consumato un breakfast internazionale a base di prodotti sia dolci che rustici; sono stati serviti: cornetti alla crema ed al cioccolato, latte, caffè e cappuccino; inoltre diversi assaggi di salumi, formaggi freschi e uova. A distanza di circa 12 ore dalla consumazione della colazione, gli ospiti hanno avuto una grave gastroenterite, con vomito, diarrea, dolori addominali e febbre. Solo 5 persone non hanno avuto sintomi perché non hanno bevuto il cappuccino. In seguito alle denunce effettuate dagli ospiti che si sono ammalati, è anche intervenuta l'ASL competente, che ha verificato essere una contaminazione microbiologica.



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"

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

