



**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. A
Declinazione Sala e vendita
Codice ATECO56
ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Coordinatore Prof.re/ssaPanaro Veronica

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

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

3. Presentazione della classe

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

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5 Indicazioni generali sulle attività didattiche

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

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

- Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione
- Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

1 CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economico-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*).

CODICI ATECO

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

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE:

Ristoranti con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

Gelaterie e pasticcerie (56.10.30) ·

Ristorazioni su treni e navi (56.10.50) ·

Catering per eventi, banqueting (56.21.00)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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

Declinazione 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 | 2 |
| 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 | |
| ITALIANO | DI MAURO | STEFANIA | 1 ANNO |
| STORIA | DI MAURO | STEFANIA | 1 ANNO |
| INGLESE | TARTAGLIONE | GIOVANNA | 1 ANNO |
| FRANCESE | CONTE | LUISA | 1 ANNO |
| RELIGIONE | PANARELLA | MARCELLO | 1 ANNO |
| MATEMATICA | LIGUORI | ENZO | 1 ANNO |
| SCIENZA E CULTURA DEI L'ALIMENTAZIONE | SUARATO | ANGELA | 1 ANNO |
| LABORATORIO DI SALA E VENDITA | PANARELLA | ANGELO | 5ANNI |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | VERDE | CLAUDIO | 1 ANNO |
| TECNICA DELLE COMUNICAZIONI | IACULARE | SILVANA | 1 ANNO |
| SOSTEGNO | CANALE | PAOLA | 5ANNI |
| SOSTEGNO | IANNIELLO | LUCIA | 1 ANNO |
| SOSTEGNO | PANARO | VERONICA | 1 ANNO |
| SCIENZE MOTORIE | CARAGALLO | ANNA | 5ANNI |

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 |
| FRANCESE | CONTE LUISA |
| LABORATORIO DI SALA E VENDITA S | PANARELLA ANGELO |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | SUARATO ANGELA |

3.3 Composizione della Classe

ALLEGATO 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 V A/S Sala e Vendita è costituita da 19 allievi, di cui 6 femmine e 13 maschi, di cui 5 alunni seguono una programmazione personalizzata con obiettivi minimi. Tutti gli alunni sono provenienti dalla classe IV A/S Sala e Vendita. Il gruppo classe si è, infatti, costituito al terzo anno, sulla base delle scelte operate dai singoli allievi alla fine del percorso del biennio iniziale.</p> <p>Dal passaggio dalla classe terza alla quarta e dalla quarta alla quinta, il Consiglio di Classe è, in parte, cambiato nella sua composizione. L'alternarsi di diverse metodologie e tecniche d'insegnamento ha disorientato il gruppo classe che già per la sua conformazione non si presentava omogeneo per capacità, interesse e motivazione allo studio. Il Consiglio di Classe si è adoperato nell'attuare un lavoro metodico e coordinato per favorire l'apprendimento di tutti gli alunni, valorizzando le singole specificità.</p> |
| Estrazione socioculturale | Gli alunni provengono dal comune che ospita il plesso e dai comuni limitrofi. Il contesto socio-economico di appartenenza appare eterogeneo |

| | |
|---|---|
| | <p>e si attesta su livelli medio-basso, pertanto la scuola è stata il riferimento fondante nel loro processo di crescita. Gli allievi, nella loro diversità e varietà, sono stati guidati per conseguire una maturazione teorica e critica individuale, sulla base della formazione di una coscienza democratica e civile.</p> |
| <p>Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)</p> | <p>Gli allievi, pur nella loro inevitabile diversificazione, hanno registrato un <i>iter</i> di crescita formativa e culturale abbastanza soddisfacente. Tuttavia non sono mancate situazioni di sofferenza per alcuni alunni, dovute a problematiche di vario tipo. Nella classe è presente una alunna che ha frequentato in maniera discontinua soprattutto nel mese di febbraio a causa di un ricovero ospedaliero; vi è poi un alunno che negli anni precedenti a quest'ultimo si è imbattuto in una grave malattia, di conseguenza i genitori hanno fatto richiesta della DAD in quanto il figlio aveva un labile sistema immunitario. Quest'anno l'alunno ha ripreso a frequentare le lezioni in presenza, anche se nel mese di febbraio ha dovuto assentarsi per un intervento chirurgico con conseguente percorso riabilitativo. Questa situazione ha avuto grandi ripercussioni dal punto di vista fisico e psicologico, che ha portato l'alunno a non credere nelle proprie possibilità e capacità, per cui necessita di un costante supporto dal punto di vista didattico ed emotivo. Vi è inoltre un alunno per il quale il consiglio di classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato per motivi legati alle certificazioni presentate. In ultimo vi è un'alunna con svantaggio socio-economico: attualmente risiede in una casa-famiglia così come predisposto dalla legge. Tale situazione richiede un supporto continuo e costante da parte dei docenti che cercano di rassicurarla per evitare che l'allieva viva improvvisi attacchi di panico.</p> |
| <p>Situazione di partenza</p> | <p>Sotto il profilo didattico, all'inizio dell'anno scolastico, la classe ha evidenziato un atteggiamento adeguato allo studio. Riguardo l'area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche nella classe si sono potuti evidenziare diversi punti critici, che sono dipesi dal metodo di studio, su cui si è lavorato a fondo e costantemente per garantire il successo formativo. L'interesse per il mondo del lavoro e l'aspetto professionale è presente in tutti in modo positivo, mentre quello relativo agli stimoli culturali non è sempre stato adeguato. Una parte degli alunni è già inserita in attività lavorative nei fine settimana, ed alcuni, partecipando, nel corso del triennio, ad attività organizzate dalla scuola, hanno avuto modo di mettersi in evidenza per la loro abilità professionale.</p> |
| <p>Comportamento</p> | <p>La classe non ha presentato particolari problemi durante il corso dell'anno scolastico, assumendo un atteggiamento quasi sempre corretto. La partecipazione delle famiglie si è registrata agli incontri scuola/famiglia, organizzati in presenza. La comunicazione coi genitori è stata frequente ed avvenuta telefonicamente. Per quanto riguarda la frequenza all'attività</p> |

| | | | | |
|---|---|-------------------------------------|-----------------------------------|--|
| | didattica, ad eccezione di un modesto numero di alunni, è stata piuttosto regolare. | | | |
| Livelli di apprendimento | Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni: 0 | Medio (6/7) n. alunni: 10 | Alto (8/9) n. alunni: 6 | Eccellente (10) n. alunni: 3 |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | All'interesse per il mondo del lavoro, non corrisponde per tutti un altrettanto impegno nello studio; infatti la classe presenta situazioni abbastanza diversificate sul piano dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione e del profitto. Alcuni alunni hanno manifestato un atteggiamento non sempre collaborativo, un interesse spesso discontinuo e passivo e uno studio piuttosto mnemonico. In questi casi gli insegnanti sono dovuti intervenire per sollecitare un ruolo più attivo e un maggiore impegno. Tuttavia, accanto a questi alunni in cui si sono riscontrate incertezze nel porsi in forma autonoma e critica di fronte all'impegno scolastico e agli argomenti trattati, ci sono altri che hanno lavorato con sufficiente, talvolta discreta e anche apprezzabile continuità, dimostrando un rapporto consapevole con lo studio, con buone capacità di ascolto, comprensione e rielaborazione personale degli argomenti proposti. Tale condotta ha permesso loro di acquisire un sufficiente o discreto e, in alcuni, anche un eccellente profitto complessivo in quasi tutte le discipline. | | | |
| Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento | Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere, in tutte le discipline, a partire dal secondo quadrimestre a partire dal 13/03/2023 al 31/03/2023. | | | |
| Prove INVALSI | In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove | | | |

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 ...ha attivato la flipped classroom e didattica integrata per motivare ulteriormente gli alunni, ha inoltre potenziato il problem solving.

(Documentazione relativa a specifici casi di BES sono producibili con allegati riservati.)

BES: In questa sezione va riportato esclusivamente il numero di eventuali studenti (non indicare i nominativi) con Bisogni educativi speciali con il riferimento alla tipologia (disabilità, DSA o svantaggio) evidenziando che i percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame sono esplicitati nelle relazioni riservate allegate al documento.

Nella nostra classe sono presenti cinque ragazzi che seguono una didattica personalizzata con obiettivi analoghi alla classe. Inoltre è presente un ragazzo con PDP (Piano Didattico Personalizzato). I percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame sono indicati nelle relative relazioni riservate allegate al documento. Pertanto il Consiglio di Classe richiede la partecipazione dei docenti di sostegno alle prove di Esame di Stato come supporto a tali allievi.

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.

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

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali.

I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere. Gli ambienti utilizzati oltre all'aula si è potuto usufruire dei laboratori di sala e bar, presenti all'interno dell'istituto.

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.

| Nuclei tematici | Titolo dell'UDA | Materiale stimolo | Discipline coinvolte e argomenti trattati |
|------------------------|---------------------------------------|--------------------------|--|
| | UOMO E TERRITORIO | FOTO E FRASI | - TUTTE LE DISCIPLINE D'ESAME |
| | SAPERI LOCALI E SAPERI GLOBALI | FOTO E FRASI | - TUTTE LE DISCIPLINE D'ESAME |
| | IL LINGUAGGIO DEL CORPO | FOTO E FRASI | - TUTTE LE DISCIPLINE D'ESAME |
| | LA SALUTE | FOTO E FRASI | - TUTTE LE DISCIPLINE D'ESAME |

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. Si consulti l'allegato n.4 -

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 ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio | 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 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. |

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

Allegato 3


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"

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento
Classe V dell'IPSEO A R. Drengot Aversa – 2020/2023

| | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Classe: V sez. A | Indirizzo: Sala 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 Terzo e Quarto anno | Articolazione Enogastronomia Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia Scienze e Cultura dell'Alimentazione Articolazione Sala e Vendita Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Articolazione Prodotti Dolciari Laboratorio di Pasticceria Scienze e Cultura dell'Alimentazione | 20 |
| 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 marzo 2023 | Orientamento Universitario UNISOB- Università degli Studi Suor Orsola Benincasa Napoli | VIRTUAL OPEN DAY Orientamento universitario | On line | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 28-29 marzo 2023 | UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "PARTHENOPE" -Corsi di Studio di Economia e Giurisprudenza -Corsi di Studio di Scienze, Ingegneria e della Salute | Orientamento universitario | On line | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 30-31 marzo 2023 | ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO "LUIGI VANVITELLI" CASERTA | Giornate Open Day Orientamento universitario | On line | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
| 27 aprile 2023 | ORIENTAMENTO AERONAUTICA MILITARE" 9° STORMO F.BARACCA" GRAZZANISE | Giornata Open Day Orientamento al lavoro | In presenza | Aversa 5CK, 5AS, 5APD; Cesa 5AK, 5AS; |

| | | | | |
|---------------------------------|--|------------------------|-------------|---|
| 28 aprile – 4 maggio 2023 | ORIENTAMENTO “FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA” | Orientamento al lavoro | In presenza | Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS; |
|---------------------------------|--|------------------------|-------------|---|

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

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

Aversa, 15/05/2023

Docente Coordinatore

Veronica Panaro

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

I docenti si sono impegnati a garantire il percorso di apprendimento agli studenti, accompagnandoli verso il successo formativo.

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) :

Si consulti l’allegato N .6

Griglia di valutazione del comportamento (PTOF) :

| CORRISPONDENZA TRA IL LIVELLO DI COMPORTAMENTO REGISTRATO E IL VOTO ATTRIBUITO | |
|---|---|
| VOTO | PARAMETRI INDICATIVI |
| 9-10 | Frequenza assidua, comportamento responsabile, rispetto assoluto delle regole, modello positivo di comportamento e punto di riferimento per gli altri studenti; partecipazione attiva e costante. |

| | |
|------------|--|
| 8 | Osservanza delle norme di Istituto; comportamento adeguato al gruppo classe; frequenza regolare e puntualità; partecipazione costante. |
| 7 | Frequenza regolare, comportamento corretto e nel complesso rispettoso dei Regolamenti d'Istituto e di disciplina; grado di socialità suscettibile di miglioramento; partecipazione per lo più adeguata. |
| 6 | Frequenza non sempre regolare; comportamento complessivamente corretto, ma essenziale rispetto alle regole della comunità scolastica; infrazioni disciplinari non gravi; partecipazione parzialmente adeguata. |
| 5 | Assenze e ritardi frequenti; disturbo in aula; assenze strategiche; mancata consegna dei compiti assegnati; mancanza di materiale didattico; partecipazione insufficiente; linguaggio non adeguato; violazione delle norme sicurezza; utilizzo improprio di attrezzature e materiali; offese e molestie; uso di sostanze alcoliche; danneggiamento del patrimonio scolastico. |
| 4-3 | Assenze e ritardi frequenti; disturbo in aula; assenze strategiche; mancata consegna dei compiti assegnati; mancanza di materiale didattico; partecipazione scarsa; violazione delle norme sicurezza; utilizzo improprio di attrezzature e materiali; falsificazione di documenti; offese e molestie; minacce e violenze morali e/o fisiche; abbandono arbitrario dell'edificio scolastico; uso di sostanze alcoliche; danneggiamento del patrimonio scolastico; uso di droghe e/o induzione all'uso di esse; furti. |

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
- 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> |
|----------------------|-------------------|--------------|
| DI MAURO STEFANIA | ITALIANO | |
| DI MAURO STEFANIA | STORIA | |
| CONTE LUISA | FRANCESE | |
| TARTAGLIONE GIOVANNA | INGLESE | |
| LIGUORI ENZO | MATEMATICA | |
| VERDE CLAUDIO | ECONOMIA | |
| PANARELLA ANGELO | SALA | |
| PANARELLA MARCELLO | RELIGIONE | |
| SUARATO | ANGELA | |
| IACULARE | SILVANA | |
| CARAGALLO | ANNA | |
| CANALE | PAOLA | |
| IANNIELLO | LUCIA | |
| PANARO | VERONICA | |

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATO 2



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: PANARELLA MARCELLO

Anno Scolastico 2022/2023

CLASSE V A Sala sede di Cesa

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. |

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 |
| | | | |

Aversa

Data 11/05/2023

22

Docente

Panarella Marcello



**SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:
ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

DOCENTE PANARELLA ANGELO

Anno Scolastico 2022/2023

**Classe 5 Sez. A ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA/VENDITA
CESA**

COMPETENZE RAGGIUNTE

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 QUALITA' LA TRACCIABILITA' 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 DIEDETICI FATTORI CULTURALI | I° QUADRIMESTRE |
| NUMERO 5: COMUNICARE L'OFFERTE ENOGASTRONO MICA | 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 |

| | | |
|---|--|-------------------------|
| <p>NUMERO 6</p> <p>ROMUOVERE IL MADE IN ITALY</p> | <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 | <p>II° QUADRIMESTRE</p> |
|---|--|-------------------------|

| <p align="center">NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°5 GESTIONE E VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE</p> | | |
|--|---|-------------------------|
| <p>MODULO</p> | <p>CONOSCENZE</p> | <p>TEMPI</p> |
| <p>NUMERO :7</p> <p>AL ..BAR</p> | <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 | <p>II° QUADRIMESTRE</p> |
| <p>NUMERO 8:</p> <p>LE TECNICHE DI GESTIONE</p> | <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' • LA GESTIONE DEL MAGAZZINO | <p>II° QUADRIMESTRE</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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' | <ul style="list-style-type: none"> • SAPER ORGANIZZARE, PREPARARE ED ESEGUIRE IL SERVIZIO DI UN EVENTO SPECIALE NELLE DIVERSE FORME . • CONOSCERE I PRINCIPALI VINI MONDIALI E GLI ABBINAMENTI DEL CIBO SIA CON IL VINO CHE CON ALTRE BEVANDE. • 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' • Conoscere l'evoluzione delle abitudini alimentari che hanno determinato il passaggio dalla cucina all'enogastronomia • CONOSCERE IL MENU QUALCUNA ESPRESSIONE IMMEDIATA DEL PRODOTTO REALIZZATO DALL'AZIENDA ENOGASTRONOMICA OLTRE A SAPER DEFINIRNE IL FOOD COST • 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 • 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 • CONOSCERE I CRITERI E LE NORMATIVE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE NONCHÉ LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI CONTENENDO I COSTI SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ |
|-----------------|--|

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCERE LE TECNICHE INFORMATICHE, I VANTAGGI E I SOFTWARE SPECIFICI PER L'AZIENDA RISTORATIVA |
| METODOLOGIE | <p>LEZIONI FRONTALI, IN AULA, ROLE PLAY, PLOBLEM SOLVING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI</p> <p>Causa emergenza covid -19 dal 27 febbraio si è attivata la didattica a distanza (DAD) utilizzando all'inizio vari strumenti telematici per raggiungere immediatamente e nel modo più semplice tutti i ragazzi (gruppi whatsapp, zoom, skype, weschool e bacheca argo) prima dell'attivazione della piattaforma istituzionale Microsoft Office 365 – teams a partire dal 15 Aprile. Durante tutto questo periodo a tutt'oggi il programma è stato svolto in maniera semplificata e adeguato alla strumentazione in possesso degli alunni.</p> |
| 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 |

Cesa li 11/05/2023

DOCENTE
ANGELO PANARELLA

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Lingua e cultura Inglese

DOCENTE Tartaglione Giovanna

Anno Scolastico 2022/2023

Classe 5 Sez. A ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA/VENDITA
CESA

| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: | PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' | | | |
|--|--------------------------------|---|--|--|
| | U.D.A. | COMPETENZA DI RIFERIMENTO | ABILITA' | CONOSCENZE |
| (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | Menu planning | <p>Interagisce in quasi tutte le transazioni per ottenere beni e servizi</p> <p>Progetta un evento di settore</p> | <p>Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute</p> | <p>What's in a menu Menu formats Types of menu Buffet menus Breakfast, lunch and dinner menus Types of bar: pub, cocktail bar, coffee bar, lounge bar, wine bars, snack bar.</p> <p>Types of service: English service, Italian service, Family service, Buffet service</p> |

| | | | |
|---------------------------|---|--|---|
| <i>Diet and nutrition</i> | <i>Si documenta sulle normative vigenti in fatto di sicurezza al fine di evitare malattie dovute a contaminazioni da cibo e da bevande alcoliche e non.</i> | <i>Collabora alla stesura di un menu per clienti con problemi di allergia sia a cibi che a bevande, applicando le normative vigenti riguardo alla presenza di sostanze allergeniche negli alimenti</i> | <i>Healthy eating The Mediterranean diet Alternative diets Religious dietary choices Special diets for food allergies and intolerances Athletes' diet</i> |
| <i>Safety procedures</i> | <i>Applica ed attua le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti sia in ambito conosciuto sia in situazioni nuove.</i> | <i>Leggere, conoscere e descrivere: norme di sicurezza nella ristorazione i rischi principali e la loro prevenzione i rischi dello stress da calore</i> | <i>Food safety and food quality HACCP Food contamination Risks and preventive measures Food preservation</i> |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | | | <p><i>Leggere, comprendere e descrivere</i></p> <p><i>i principi del sistema HACCP</i></p> <p><i>e la loro applicazione</i></p> | |
| <i>Beverages</i> | <p><i>Descrivere le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese di cui studia la lingua.</i></p> | <p><i>Descrivere le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese di cui studia la lingua.</i></p> | <p><i>Wine</i></p> <p><i>Pairing food and wine</i></p> <p><i>Serving wine</i></p> <p><i>Wine appellation</i></p> <p><i>Beer</i></p> <p><i>Spirits and liqueurs</i></p> <p><i>Cocktails</i></p> <p><i>Juices, milkshakes and frappés</i></p> <p><i>Hot drinks</i></p> | |
| <i>UDA INTERDISCIPLINARI (Individuate nel CdC)</i> | | | | |
| <i>TITOLO</i> | | | <i>CONTENUTI</i> | |
| <i>UDA2: UOMINI E TERRITORIO</i> | | | <p><i>Conoscenze: Tipi di ristoranti</i></p> <p><i>Abilità: Saper identificare le diverse tipologie di ristoranti e saper descrivere le loro caratteristiche.</i></p> | |
| <i>UDA 4: SAPORI LOCALI E SAPERI GLOBALI</i> | | | <p><i>Conoscenze: ingredienti utilizzati per la preparazione di ricette nazionali e internazionali</i></p> <p><i>Abilità: Saper riconoscere ed utilizzare la corretta terminologia nel descrivere piatti tipici nazionali ed internazionali.</i></p> | |

| | | |
|-------------------------|---|---|
| | <p><i>UDA 9: IL LINGUAGGIO DEL CORPO</i></p> | <p><i>Conoscenze: Slow Food Movement</i></p> <p><i>Abilità: Comprendere e descrivere il movimento Slow Food, la sua nascita e le sue caratteristiche.</i></p> |
| | <p><i>UDA 11: LA SALUTE</i></p> | <p><i>Conoscenze: Salute e sicurezza nella ristorazione</i></p> <p><i>Abilità: Saper individuare i rischi da contaminazione, i rischi principali e la loro prevenzione.</i></p> |
| <p><i>ABILITA':</i></p> | <p><i>Sviluppo delle capacità di analisi.</i></p> | |

| | |
|--------------------------------|---|
| | <p>Rielaborazione critica dei contenuti</p> <p>Riflessione sull'atto comunicativo e potenziamento della consapevolezza delle proprie possibilità espressive.</p> <p>Conoscenza di alcune espressioni idiomatiche e del lessico necessario a esprimersi nell'ambito dei contenuti trattati-</p> |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <p>Cooperative learning. Learning by doing, Peer tutoring.</p> <p>Problemsolving.</p> <p>Colloqui (ascolto attivo da parte del docente). Lezione frontale.</p> <p>Ricerca-azione.</p> <p>Roleplaying (interpretazione dei ruoli). Brainstorming.</p> <p>De briefing.</p> <p>Visite guidate sul territorio.</p> <p>Recuperi programmati per allievi in difficoltà, verifiche con autovalutazione.</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>Oltre alla conoscenza dei contenuti proposti e alla padronanza del lessico e delle regole sintattico grammaticali specifiche, la valutazione ha preso in considerazione il modo in cui l'alunno riusciva a comunicare. In particolare, relativamente alla produzione scritta e orale, si sono considerate la "fluency" (per la produzione orale), il grado di autonomia, la correttezza, la coerenza e coesione nell'espressione, l'articolazione e la proprietà del linguaggio utilizzato, la conoscenza lessicale, la selezione dei contenuti.</p> |

| | |
|---------------------|--|
| TESTI e MATERIALI / | Testi di consultazione per approfondimenti ed integrazioni Appunti Mappe concettuali Libro di testo |
|---------------------|--|

Cooperative learning. Learning by doing, Peer tutoring.

Problemsolving.

Colloqui (ascolto attivo da parte del docente). Lezione frontale.

Ricerca-azione.

Roleplaying (interpretazione dei ruoli). Brainstorming.

De briefing.

Visite guidate sul territorio.

Recuperi programmati per allievi in difficoltà, verifiche con autovalutazione.

| | |
|---------------------|---|
| STRUMENTI ADOTTATI: | Tecnologie dell'Informazione e della comunicazione (LIM, tablet, libro di testo in formato digitale) |
| | Rielaborazione critica dei contenuti Riflessione sull'atto comunicativo e potenziamento della consapevolezza delle proprie possibilità espressive. Conoscenza di alcune espressioni idiomatiche e del lessico necessario a esprimersi nell'ambito dei contenuti trattati- |



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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5 SEZ. A ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA SEDE DI CESA

Classe 5AS Cesa

DISCIPLINA: Lingua francese

DOCENTE: Conte Luisa

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

| | |
|---|---|
| <p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> | <p>Comunicare in lingua straniera in forma corretta</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> |
| <p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p> | <p>I gruppi alimentari La piramide alimentare La dieta mediterranea I tipi di bar La dieta dello sportivo L'HACCP Le norme igieniche I disturbi alimentari Gli alimenti biologici Le OGM</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Intolleranze e allergie La donna incinta</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA: Educazione alla salute e al benessere</p> |
| <u>ABILITA':</u> | <p>- un controllo ortografico, lessicale e grammaticale tale da non compromettere l'intelligibilità del messaggio</p> <p>- una pronuncia accettabile e funzionale al raggiungimento dello scopo comunicativo</p> <p>- un repertorio accettabile di funzioni e strutture attinenti alla vita quotidiana e al proprio settore di specializzazione</p> <p>- capacità di riconoscere il lessico e di individuare le informazioni essenziali in testi brevi e semplici</p> <p>- conoscenza del lessico di base della microlingua e produzione di messaggi significativi, seppur organizzati in modo molto schematico e con un controllo solo parziale delle strutture linguistiche</p> <p>- abilità a rispondere a semplici quesiti riferiti a un testo di carattere specialistico</p> |
| <u>METODOLOGIE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale partecipata • Discussioni • Problem solving |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Colloqui individuali • Colloqui di gruppo • Prove strutturate • Compiti a casa |
| <u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo : <i>SUBLIME SERVICE</i>, di CHRISTINE DUVALLIER, edizioni ELI. • Internet • Appunti |

Per insegnare agli alunni le funzioni linguistiche, lessicali e la microlingua specialistica di indirizzo è stato utilizzato il testo *SUBLIME SERVICE*, di CHRISTINE DUVALLIER, edizioni ELI.

La Docente

Luisa Conte



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

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
DELLE ATTIVITA' EDUCATIVE DIDATTICHE
A.S. 2022/23**

DISCIPLINA Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva

DOCENTE Prof. Verde Claudio

CLASSE 5^ SEZ. A Cesa Articolazione Sala e Vendite

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 5

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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE 5 SEZ. A ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SEDE DI CESA

Classe 5A Sala Cesa

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

DOCENTE: Verde Claudio

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

| | |
|---|---|
| <p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> | <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> |
| <p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p> | <p>Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Il consumatore al centro delle scelte aziendali. Il processo di pianificazione e programmazione aziendale. La redazione del piano industriale e del business plan. Il processo di controllo. La redazione del budget. Sviluppo e ruolo del marketing. Il marketing strategico. Le ricerche di mercato. Il marketing mix. La politica del prodotto. La politica del prezzo. La politica di distribuzione del prodotto. La politica di comunicazione. Il web marketing. Il piano di marketing. L'imprenditoria femminile. EDUCAZIONE CIVICA: La Costituzione I principi fondamentali L'art. 3 Gli organi dello Stato Istituzioni UE e internazionali</p> |
| <p><u>ABILITA':</u></p> | <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Riconoscere il significato delle principali voci di Stato patrimoniale e di Conto economico. Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Riconoscere le opportunità e le minacce. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Redigere il budget degli investimenti. Redigere i budget settoriali e il budget economico. Redigere un business plan. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Operare le scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing.</p> |
| <u>METODOLOGIE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Discussioni • Role playng • Problem solving |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Colloqui individuali • Colloqui di gruppo • Prove strutturate • Prove semi-strutturate • Compiti a casa • Ricerche |
| <u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM • Internet • PowerPoint • Appunti |

Il Docente

Claudio Verde



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

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
DELLE ATTIVITA' EDUCATIVE DIDATTICHE
A.S. 2022/23**

DISCIPLINA : TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

DOCENTE Prof. Ssa IACULARE SILVANA

CLASSE 5^ SEZ. A Cesa Articolazione Sala e Vendite

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 2

| | |
|---|---|
| <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 |
|---|---|

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente |
| <u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u> | 1 I principi della comunicazione 2 La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale 3 La comunicazione efficace 4 La comunicazione in azienda |
| <u>ABILITA':</u> | 1 Individuare gli elementi della comunicazione Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione 2 Riconoscere i linguaggi verbale, paraverbale e non verbale Acquisire consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo comunicativo 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 4 Riconoscere tecniche e strategie della comunicazione interna ed esterna all'impresa Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi |
| <u>METODOLOGIE:</u> | - Lezione frontale - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo - brainstorming - lavoro individuale - lavoro di gruppo |

| | |
|--|--|
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemi Capacità di acquisire una visione chiara e generale della materia Grado di partecipazione alle lezioni Regolarità nello studio Comportamento Puntualità nelle consegne Valutazione dei contenuti |
| <u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u> | Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori Materiali prodotti e forniti dal docente Lim File multimediali |

DATA 11/05/2023

Prof.ssa Silvana Iacolare



SCHEMA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE CARAGALLO ANNA

Anno Scolastico 2022/2023

**Classe 5 Sez. A ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA/VENDITA
CESA**

| | |
|--|---|
| <p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u></p> | <p>Avere acquisito, in modo completo anche se non approfondito, gli obiettivi specifici di ogni modulo.</p> <p>Aver acquisito elementi base di capacità coordinative e condizionali, conoscere le regole di base della pallavolo edel tennis-tavolo;</p> <p>Aver acquisito le norme basilari di primo soccorso;</p> <p>Riconoscere la giusta alimentazione dello sportivo</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| <p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p> | <p><u>Potenziamento fisiologico : Alimentazione e sport Tutela della salute : Malnutrizione: Anoressia e bulimia</u></p> <p><u>Pratica sportiva: Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo.</u></p> <p><u>Pratica sportiva: Studio del calcio e del calcio a 5</u></p> <p><u>Potenziamento fisiologico: Il doping. Gli integratori. Le droghe</u></p> <p><u>Tutela della salute: Paramorfismi e disformismi ; Primosoccorso</u></p> <p><u>Storia dell'ed. fisica: Lo sport moderno.</u></p> <p><u>Sport e società: Le società sportive</u></p> <p><u>Potenziamento fisiologico: Nozioni di Atletica leggera</u></p> |
|--|--|

| | |
|---|---|
| <u>ABILITA':</u> | <u>Rielaborazione delle capacità coordinative e condizionali, organizzazioni di attività di squadra con arbitraggio in tornei di interclasse per la pallavolo e il tennis-tavolo.</u> |
| <u>METODOLOGIE:</u> | Lezioni frontali sia a livello pratico che a livello teorico privilegiando le caratteristiche di ogni singolo alunno |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | <u>Per il primo e secondo quadrimestre si fa riferimento alla partecipazione ed al coinvolgimento degli alunni e alle griglie di valutazione adottate dal Collegio dei Docenti e inserite nel PTOF dell'istituto</u> |
| <u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u> | Le lezioni sono state per la parte teoriche svolte in classe con l'aiuto di video di attività inerenti alle lezioni del giorno. Testo:Diario scienze motorie- autore: Marisa Vicini- editore:Brescia |

Aversa

11/05/2023

DOCENTE

Anna CARAGALLO

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa Angela Suarato

Anno Scolastico 2022/2023

Classe : 5 Sez. A ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA/VENDITA CESA

| | |
|---|---|
| <p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> | <ul style="list-style-type: none"> • Controllo ed utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • Predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; • Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. |
|---|---|

| | |
|--|--|
| <p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p> | <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale; • Alimentazione equilibrata; • Tipologie dietetiche per fasce d'età; • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione; • Dieta in particolari condizioni patologiche; • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. |
| <p><u>ABILITA':</u></p> | <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare; • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari; • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; • Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale; • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona; • Riconoscere la specificità nutrizionale dei nuovi prodotti alimentari e degli alimenti dietetici dalla lettura della loro etichetta; • Saper calcolare il valore nutrizionale ed energetico di un piatto facendo uso delle tabelle di composizione chimica degli alimenti. |
| <u>METODOLOGIE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali con decodifica dei termini specifici della disciplina e semplificazioni; • Ricerche e lavori individuali e di gruppo; • Attività multimediali (video scientifici e documentari); |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Assimilazione dei contenuti. • Competenza nell'uso dei termini della disciplina e correttezza espositiva. • Capacità di istituire collegamenti tra gli argomenti trattati. • Continuità nell'impegno, puntualità nelle consegne e assiduità nella frequenza |
| <u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Consultazione di siti web di interesse scientifico; • Video da Youtube. |

AVERSA
12/05/2023

DOCENTE
Angela SUARATO



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

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
DELLE ATTIVITA' EDUCATIVE DIDATTICHE
A.S. 2022/23**

Disciplina: Italiano

Docente: Di Mauro Stefania

| | |
|--|---|
| <p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> | <p>Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito competenze adeguate per poter interpretare un testo letterario nella sua integrità, contestualizzare in modo semplice e sintetico un'opera o un autore all'interno della storia letteraria e del contesto storico generale.</p> |
|--|---|

| | |
|---|--|
| <p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p> | <p>Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito una conoscenza del panorama letterario italiano del '900 e si orientino abbastanza agevolmente tra gli autori italiani e le loro opere più significative.</p> <p style="text-align: center;">UDA 1 “LA FAMIGLIA: NIDO O TRAPPOLA?”</p> <p>Naturalismo-Verismo: caratteri essenziali Giovanni Verga</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita, la poetica e il percorso delle opere - Brani tratti da “Vita dei campi”: “Rosso Malpelo” <p>Accenni del Decadentismo: quadro d'insieme</p> <p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita, la poetica e il percorso delle opere. - Da Myricae: “X Agosto”; <p style="text-align: center;">UDA N. 2 “LA GUERRA, TRA IMPOTENZA E SOGNI DI ONNIPOTENZA”</p> <p>Gabriele D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere principali (“Il Piacere”, “Le Laudi”) |
|---|--|

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - La poetica dannunziana. <ul style="list-style-type: none"> - Da “Alcyone”: “La pioggia nel pineto”. <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita, la poetica e le opere principali (“Il Fu Mattia Pascal”, “Uno nessuno e centomila”) - Da “Uno, nessuno e centomila”: “La rinuncia al proprio nome” (libro VIII, IV) - Da “Novelle per un anno”: “Il treno ha fischiato” <p>La stagione delle Avanguardie storiche di Primo Novecento: Cenni essenziali e sintetici sul Futurismo, e Crepuscolari.</p> <p>L’ermetismo: caratteri essenziali</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita, la poetica e le opere (“L’Allegria”, “Sentimento del tempo”, “Il dolore”) - Da “L’Allegria”: “I Fiumi”, “Veglia” <p style="text-align: center;">UDA N. 3 “LA CONDIZIONE ESISTENZIALE: DISINCANTO, PESSIMISMO E SPERANZA”</p> <p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita, la poetica e le opere. - Da “La coscienza di Zeno”: “La prefazione del Dottor S.”, “La pagina finale” (cap.8) <p>Umberto Saba</p> <ul style="list-style-type: none"> - elementi essenziali e sintetici riguardanti biografia- pensiero- opere principali - Dal “Canzoniere”: “Il vino”, “Mio padre è stato per me l’assassino” |
| <p>ABILITA’:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare termini letterari e tecnici - Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all’attività di ricerca di testi letterari - Produrre relazioni, sintesi, commenti scritti e orali, analisi - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite - Identificare in modo sintetico ed essenziale gli autori e le loro opere fondamentali. |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <p>LEZIONI FRONTALI E DIALOGATE, BRAISTORMING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Livello di correttezza formale |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione - Impegno - Partecipazione al dialogo educativo - Lieve progresso nell'apprendimento rispetto al livello di partenza |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | <p>Autori: A. Terrile – P. Briglia– C. Terrile</p> <p>Titolo: VIVERE TANTE VITE V.3</p> <p>Editore: PARAVIA</p> <p>Uso sistematico del libro di testo affiancato dall'utilizzo di altro materiale (fotocopie, mappe concettuali, power point, video e motori di ricerca)</p> |

| TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO | | <i>Punteggi</i> | | | |
|--|---|-----------------|---|---|---|
| <i>Indicatori</i> | | A | B | C | D |
| COMPETENZE | Rispetto dei vincoli posti nella consegna | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Proprietà ortografica, morfosintattica e lessicale | 1 | 2 | 3 | 4 |
| CONOSCENZE | Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | 1 | 2 | 3 | 4 |
| CAPACITÀ | Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Interpretazione corretta e articolata del testo | 1 | 2 | 3 | 4 |

| TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO | | <i>Punteggi</i> | | | |
|---|---|-----------------|---|---|---|
| <i>Indicatori</i> | | A | B | C | D |
| COMPETENZE | Rispetto dei vincoli posti nella consegna: individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo: correttezza morfosintattica e capacità comunicativa | 1 | 2 | 3 | 4 |
| CONOSCENZE | Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | 1 | 2 | 3 | 4 |
| CAPACITÀ | Coerenza del percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Formulazione di giudizi critici e valutazioni personali | 1 | 2 | 3 | 4 |

| TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ | | <i>Punteggi</i> | | | |
|--|--|-----------------|---|---|---|
| <i>Indicatori</i> | | A | B | C | D |

| | | | | | |
|------------|---|---|---|---|---|
| COMPETENZE | Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Proprietà ortografica, morfo-sintattica e lessicale. | 1 | 2 | 3 | 4 |
| CONOSCENZE | Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | 1 | 2 | 3 | 4 |
| CAPACITÀ | Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione e delle argomentazioni | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Formulazione di giudizi critici e valutazioni personali | 1 | 2 | 3 | 4 |

| | | | | | | |
|----------------------------|---------------------------|------------|---------------|------------------|------------------------|-----------------------------------|
| PUNTEGGIO IN VENTESIMI | 20 | 18-19 | 16-17 | 12-15 | 9-11 | 1-8 |
| PUNTEGGIO IN DECIMI | OTTIMO ECCELLENTE 9-10 | BUONO 8 | DISCRETO 7 | SUFFICIENTE 6 | INSUFFICIENTE 4 - 5 | GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 2 - 3 |

PUNTEGGIO COMPLESSIVO/20 =/10

ALUNNO/ACLASSE DATA

LA DOCENTE
Prof.ssa Stefania Di Mauro



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

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DELLE ATTIVITA' EDUCATIVE DIDATTICHE

A.S. 2022/23

Disciplina: STORIA

DOCENTE: DI MAURO STEFANIA

| | |
|---|---|
| <u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> | <p>Si ritiene che gli allievi sappiano cogliere trasformazioni sociali ed economiche che caratterizzano un periodo storico.</p> <p>Sanno distinguere i diversi aspetti di un evento storico .</p> <p>Sanno interpretare autonomamente un fenomeno storico rapporto.</p> |
|---|---|

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--------------|--|---|
| <u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u> | <p>Si ritiene che gli studenti siano in grado di sintetizzare un periodo storico.</p> <p>Sono in grado di utilizzare in sintesi termini e concetti semplici e propri del linguaggio storiografico.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">UDA 1</td> <td style="width: 30%;">CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO</td> <td style="width: 60%;"> <ul style="list-style-type: none"> - GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO: SVILUPPO INDUSTRIALE E SOCIETA' DI MASSA - LA PRIMA GUERRA MONDIALE - DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA STALIN </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">UDA 2</td> <td>LA CRISI DELLA CIVILTA' EUROPEA</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - IL REGIMA FASCISTA - LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL - IL REGIMA NAZISTA - LA SECONDA GUERRA MONDIALE </td> </tr> </table> | UDA 1 | CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO | <ul style="list-style-type: none"> - GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO: SVILUPPO INDUSTRIALE E SOCIETA' DI MASSA - LA PRIMA GUERRA MONDIALE - DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA STALIN | UDA 2 | LA CRISI DELLA CIVILTA' EUROPEA | <ul style="list-style-type: none"> - IL REGIMA FASCISTA - LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL - IL REGIMA NAZISTA - LA SECONDA GUERRA MONDIALE |
| UDA 1 | CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO | <ul style="list-style-type: none"> - GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO: SVILUPPO INDUSTRIALE E SOCIETA' DI MASSA - LA PRIMA GUERRA MONDIALE - DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA STALIN | | | | | |
| UDA 2 | LA CRISI DELLA CIVILTA' EUROPEA | <ul style="list-style-type: none"> - IL REGIMA FASCISTA - LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL - IL REGIMA NAZISTA - LA SECONDA GUERRA MONDIALE | | | | | |
| <u>ABILITA':</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Individuare i cambiamenti culturali, socioeconomici e politici-istituzionali • Esporre i contenuti in modo semplice e sintetico tenendo conto della dimensione spazio-temporale | | | | | | |
| <u>METODOLOGIE:</u> | LEZIONI FRONTALI, BRAISTORMING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI | | | | | | |

| | |
|--|--|
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | <ul style="list-style-type: none"> - Livello di correttezza formale - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione - Impegno - Partecipazione al dialogo educativo - Progresso nell'apprendimento rispetto al livello di partenza |
| TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI: | <p>Autori: G.De Vecchi- G.Giovanetti.</p> <p>Titolo: La Nostra Avventura V.3</p> <p>Editore: Bruno Mondadori</p> <p>Uso sistematico del libro di testo affiancato dall'utilizzo di altro materiale (fotocopie, mappe concettuali, power point, video e motori di ricerca)</p> |

LA DOCENTE
PROF.ssa Stefania Di Mauro



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

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
DELLE ATTIVITA' EDUCATIVE DIDATTICHE
A.S. 2022/23**

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE LIGUORI ENZO

| | |
|---|---|
| <p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> | <p>Le competenze specifiche della disciplina sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.; - utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; - correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. <p>In relazione agli argomenti svolti gli allievi hanno raggiunto le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sanno individuare i concetti fondamentali; - posseggono le nozioni ed i procedimenti indicati sotto l'aspetto concettuale; - hanno acquisito l'esatta terminologia per una corretta comunicazione; - hanno acquisito un efficace metodo di studio individualizzato; - hanno acquisito precisione di linguaggio; - sanno utilizzare consapevolmente le procedure di calcolo studiate. <p>Il livello delle competenze raggiunte è però diversificato, appena sufficiente per alcuni alunni, sufficiente e discreto per gli altri</p> |
|---|---|

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

| UDA/Modulo | Abilità | Contenuti disciplinari |
|------------|---------|------------------------|
|------------|---------|------------------------|

| | | |
|--|---|---|
| <p>0 .Recupero e rinforzo</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni di 2° grado numeriche intere. • Risolvere disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. • Risolvere sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado numeriche intere e verificarne la correttezza dei risultati. | <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di 2° grado numeriche intere. • Disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. • Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado numeriche intere. |
| <p>1.Funzioni reali di variabile reale</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Esporre la definizione di funzione. Riconoscere semplici funzioni. • Conoscere la definizione ed il concetto di funzione. • Definire le variabili e saperle distinguerle tra indipendente e dipendente. • Conoscere il concetto di dominio e codominio di una funzione. • Saper classificare le funzioni. • Determinare il dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. • Stabilire il segno di una funzione. | <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di funzione • Concetto di funzione reale di una variabile reale. • Classificazione delle funzioni. • Definizione di intervallo chiuso e aperto, definizione di intorno di un punto. • Dominio e codominio. <p>Segno di una funzione</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>3. Limiti di funzioni e funzioni continue `</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il concetto di limite, limite finito per $x \rightarrow x_0$, limite infinito per $x \rightarrow x_0$, limite destro e sinistro, limite finito per $x \rightarrow \infty$, limite infinito per $x \rightarrow \infty$. • Conoscere le proprietà dei limiti. • Saper calcolare semplici limiti di funzione. • Saper riconoscere e risolvere le forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ • Riconoscere e definire gli asintoti. <p>Saper calcolare gli asintoti verticali, orizzontali di semplici funzioni.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di limite. • Proprietà e calcolo dei limiti. • Forme indeterminate. <p>Asintoti verticali, orizzontali</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> <p>- lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l'allievo sviluppandone e potenziandone le capacità),</p> <p>- esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l'autovalutazione).</p> <p>- sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero.</p> |
|----------------------------|--|

| | |
|---------------------------------------|--|
| <p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p> | <p>Elementi che concorrono alla formazione del voto:</p> <p>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.

Ulteriori criteri per la valutazione finale:

- interesse e partecipazione dimostrati durante l'attività in classe
- progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne.

Le verifiche, coerentemente con quanto indicato in sede di programmazione, sono state effettuate utilizzando i tradizionali strumenti previsti dall'azione didattica: prove scritte e prove orali. Le prove scritte sono state effettuate nella forma tradizionale del "compito in classe". Le prove orali, invece, si sono svolte nelle forme dell'interrogazione tradizionale, del colloquio informale, delle domande da posto. 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, spontanei, brevi colloqui, svolgimento di qualche semplice esercizio, domande finali) è stato 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 (interrogazioni tradizionali e prove scritte) sono valse, invece, a verificare unicamente il grado di raggiungimento degli obiettivi.

| TIPO | Numero prove primo quadrimestre | Numero prove secondo quadrimestre | Tempo |
|----------------------|--|--|--------------|
| Interrogazioni orali | almeno 2 | almeno 2 | |
| Verifiche scritte | 0 | 0 | |

TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI ADOTTATI:

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO Autori L. Tonolini – F. Tonolini –G. Tonolini
Manenti Calvi –G. Zibetti

Titolo: *MATEMATICA MODELLI e COMPETENZE Linea Gialla*

Editore: *MONDADORI EDUCATION SPA*

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

| | |
|--|--|
| NUCLEO TEMATICO TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE | 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. |
| TIPOLOGIA B | Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale). |
| COMPETENZE | - competenza n.1 - competenza n.2 - competenza n.4 - competenza n.6 |

- competenza n.7

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato immagini di essere un ispettore dell'ASL e di intervenire in un caso di infezione da Salmonella durante una colazione in occasione di un Convegno in cui alcuni clienti hanno avuto una gastroenterite grave dopo aver ingerito alcuni cibi e bevande.

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

