



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drenjot"**
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: ENOGASTRONOMIA
Codice ATECO
56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE .**

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

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

3. Presentazione della classe

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

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5 Indicazioni generali sulle attività didattiche

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

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

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

1. CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

1.2 Presentazione istituto

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

2 CURRICOLO

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

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

Nella declinazione cucina l'Istituto intende promuovere la formazione civica e professionale dei suoi alunni che attraverso un processo di educazione problematizzante acquisiscano competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che consentano loro di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, ipertecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall'EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici locali, per favorire il turismo enogastronomico; dall'altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare

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

• **Competenza in uscita n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

• **Competenza in uscita n. 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

• **Competenza in uscita n. 3**

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

• **Competenza in uscita n. 4**

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

• **Competenza in uscita n. 5**

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

• **Competenza in uscita n. 6**

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

• **Competenza in uscita n. 7**

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

• **Competenza in uscita n. 11**

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE ·

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10) ·

Ristorazione con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (56.10.20) ·

Ristorazione su treni e navi (56.16.50) ·

Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione (56.2)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei

prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Declinazione cucina

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	II Anno I	I Anno V	V Anno
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	2	2	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0

TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	3	0	0	0
Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	II Anno I	I Anno V	V Anno
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	5	5	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	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	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	GRIFFO	ELISABETTA AMALIA	2
STORIA	GRIFFO	ELISABETTA AMALIA	2
LINGUA INGLESE	DIOMAIUTI	MARIARITA	2
LINGUA FRANCESE	BOERIO	VALENTINA	3
SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	CATERINO	ULDERICO	1
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	CATERINO	CATERINO	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CARAGALLO	ANNA	3
LABORATORIO SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	PAGANO	ANIELLO	1
MATEMATICA	DI PETRILLO	ANGELA FLAVIA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	VERDE	LIVIO	1
SOSTEGNO	SPERANZA	ANTONIO	1
SOSTEGNO	TORELLINI	TERESA	2
RELIGIONE CATTOLICA	PANARELLA	MARCELLO	1

3.2 Commissari interni

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

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CATERINO ULDERICO
LABORATORIO SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	PAGANO ANIELLO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CARAGALLO ANNA

3.3 Composizione della Classe

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

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

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>La Classe V sez. AK è costituita da 19 allievi, (2 femmine e 17 maschi) di cui un alunno che ha seguito una programmazione differenziata, mentre un altro alunno ha seguito una programmazione con obiettivi minimi.</p> <p>La classe ha avuto un percorso didattico poco lineare, sia per la poca assiduità degli allievi, sia perché non garantito dalla continuità della maggior parte dei docenti. Per tali motivi il Consiglio di Classe ha attuato un lavoro metodico e coordinato e costante per favorire l'apprendimento di tutti gli alunni, valorizzando le singole specificità.</p> <p>Circa il profitto, va evidenziato che alcuni alunni si sono distinti durante l'anno scolastico per un'attiva partecipazione, per metodo di studio costruttivo, competenze nel saper utilizzare le conoscenze acquisite e capacità elaborative e critiche adeguate. Altri, invece, hanno avuto un percorso molto discontinuo a causa di svariate assenze e per questo motivo sono ancora in fase di un adeguato raggiungimento delle competenze, grazie agli stimoli didattici proposti dai docenti.</p>

<p>Estrazione socioculturale</p>	<p>Il contesto socio-culturale di provenienza degli alunni (le famiglie sono di condizione per lo più operaia e impiegatizia) è medio - basso, pertanto, la scuola è stata un riferimento importante nel processo di crescita e di formazioni di essi. Gli allievi, nella diversità e varietà, sono stati guidati per conseguire una formazione personale e sociale. L'insegnamento delle varie discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica personale, alla promozione della crescita della persona nei suoi valori e alla 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>Alcuni allievi hanno registrato un iter piuttosto altalenante a causa di discontinuità nella frequenza, dovuta a motivi agonistici, di lavoro, personali e si sta lavorando continuamente con la collaborazione e gli stimoli di tutto il CdC per raggiungere una crescita formativa e culturale sufficientemente adeguata.</p> <p>In classe è presente un alunno diversamente abile a cui è stato attribuito n. 18 ore settimanali di sostegno supportato dalla presenza del docente di sostegno Antonio Speranza. L'allievo necessita continuamente del supporto dei docenti, perché ha bisogno di essere continuamente guidato e stimolato.</p> <p>Inoltre, vi è un'alunna che ha seguito una programmazione di classe con obiettivi minimi; per le attività di sostegno sono state assegnate n. 9 ore in base alla diagnosi.</p> <p>L'alunna è stata seguita dall'insegnante, professoressa Teresa Torellini durante il quarto e quinto anno, mentre negli anni precedenti ha avuto per ogni anno un docente di sostegno diverso. L'attività di sostegno è stata svolta prevalentemente in aula. La presenza del docente di sostegno durante le verifiche scritte ed orali è stata necessaria al fine di mettere l'alunna nelle condizioni emotive migliori e di conseguenza di gestire al meglio l'ansia.</p>

Situazione di partenza	Sotto il profilo didattico, all'inizio dell'anno scolastico, la classe ha evidenziato un atteggiamento non sempre sufficientemente adeguato, responsabile e maturo nei confronti dello 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.			
Comportamento	Il comportamento, sia nel senso del rispetto delle regole che delle persone, è stato generalmente corretto ed il rapporto con i docenti è sempre stato improntato nel massimo rispetto. Il gruppo classe non è stato sempre compatto, ma nonostante ciò, sono nati per alcuni studenti rapporti di amicizia e solidarietà e integrazione, che hanno consentito la risoluzione di diverse problematiche.			
Livelli di apprendimento	<p>Basso (voti inferiori alla sufficienza)</p> <p>n. alunni:</p> <p>12</p>	<p>Medio (6/7)</p> <p>n. alunni:</p> <p>6</p>	<p>Alto (8/9)</p> <p>n. alunni:</p>	<p>Eccellente (10)</p> <p>n. alunni:</p>
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	La classe non si è sempre mostrata attenta, partecipativa e responsabile nei confronti di ciascuna disciplina, anche se è ad ogni modo riuscita a portare a termine tutte le consegne avute. Il dialogo educativo è stato altalenante: una parte della classe ha comunque raggiunto i suoi obiettivi in tutte le discipline, mentre altri alunni sono ancora in fase di raggiungimento.			
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Gli allievi che hanno riportato insufficienze in alcune discipline al termine del I quadrimestre, hanno recuperato <i>in itinere</i> durante la pausa didattica, che ha avuto inizio il 13/03/2023 ed è terminata il 30/03/2023, attraverso lezione mirate al superamento delle insufficienze non gravi.			

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.

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

Vi sono due alunni diversamente abili uno segue la programmazione con obiettivi minimi e l'altro alunno segue una programmazione differenziata. 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. In classe sono stati utilizzati schermi multimediali. I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

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	immagini, fotografie, frasi celebri	Tutte le discipline d'esame
	Linguaggio del corpo	immagini, fotografie, frasi celebri	Tutte le discipline d'esame
	Saperi locali e saperi globali	immagini, fotografie, frasi celebri	Tutte le discipline d'esame
	BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute	immagini, fotografie, frasi celebri	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 CUCINA	6	Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
	INGLESE/FRANCESE	2	L'educazione alla salute e al benessere.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

	RELIGIONE	3	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
CITTADINANZA DIGITALE	ITALIANO STORIA	6 2	Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5.	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
TOTALE ORE		33		

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



Istituto professionale statale "Rainulfo Drengot"

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

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

Allegato 3

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

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

Classe: V sez. A	Indirizzo: ENOGASTRONOMIA
-------------------------	--------------------------------------

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	Lingua e Letteratura Italiana	20
Orientamento al mondo del lavoro Terzo, e Quarto anno	Laboratorio dei servizi Enogastronomici Diritto e Tecniche Amministrative	
Quinto anno	Orientamento in Uscita, vedi tabella	30

UF 2	Diritto e Tecniche amministrative	10
Legislazione igienico-sanitaria	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
Terzo anno	Laboratorio dei servizi Enogastronomici	
	Laboratorio di Sala e Vendita	
	Laboratorio di Pasticceria	
UF 3	Diritto e Tecniche Amministrative	10
Legislazione d'impresa		
Terzo e Quarto anno		
UF 4	Articolazione Enogastronomia	20
I Laboratori di settore	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia	
Terzo e Quarto anno	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	
UF 5	Lezioni con Esperti di settore	30
INCONTRI CON ESPERTI	Collegamento dalla sede operativa aziendale attraverso la piattaforma Microsoft Teams	
Terzo, Quarto e Quinto anno	Periodo Aprile– Maggio 2021	
	Lezioni in presenza con Esperti di settore nel mese di Maggio 2022 e maggio 2023.	
UF 6	Comunicazione in lingua inglese	12
Quarto anno		

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 Enogastronomia:

L'allievo è in grado di:

- realizzare prodotti secondo le moderne tecniche produttive in un'ottica di qualità e promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- utilizzare gli strumenti operativi nel rispetto della normativa igienico - sanitaria; della trasparenza e tracciabilità dei prodotti, nonché alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- presentare i prodotti al pubblico con sicurezza e competenza;
- orientare il cliente nella scelta di un prodotto anche in relazione alle esigenze alimentari.
- saper elaborare menu a seconda del servizio di riferimento.
- saper recepire e applicare le giuste procedure di lavorazione;
- saper coniugare le conoscenze in possesso con la laboratorialità e la trasferibilità comunicativa;
- saper applicare le regole alimentari;
- saper abbinare gli alimenti e costruire menù per diverse fasce di utenti;
- sapersi porre nell'ottica della crescita professionale
- saper predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, attenti alle specifiche necessità dietologiche, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Utilizzare il linguaggio settoriale e interagire in micro lingua in contesti professionali

Orientamento in uscita

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

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

Periodo	Titolo	Tipologia	Modalità	Classi
26-27-28 OTTOBRE 2022	22° EDIZIONE ORIENTASUD YOUR FUTURE IS YOU	Orientamento universitario	Live streaming	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK , 5AS;

16 NOVEMB RE 2022	EXPO DELL'ORIENTAMENTO E DEL LAVORO CENTRO CAMPANIA	Orientamento al lavoro	In presenza	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS ;
24 marzo 2023	Orientamento Universitario UNISOB- Università degli Studi Suor Orsola Benincasa Napoli	VIRTUAL OPEN DAY Orientamento universitario	On line	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS ;
28-29 marzo 2023	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "PARTHENOPE" -Corsi di Studio di Economia e Giurisprudenza -Corsi di Studio di Scienze, Ingegneria e della Salute	Orientamento universitario	On line	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS ;
30-31 marzo 2023	ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO "LUIGI VANVITELLI" CASERTA	Giornate Open Day Orientamento universitario	On line	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS ;
27 aprile 2023	ORIENTAMENTO AERONAUTICA MILITARE" 9° STORMO F.BARACCA" GRAZZANISE	Giornata Open Day Orientamento al lavoro	In presenza	Aversa 5CK, 5AS, 5APD; Cesa 5AK, 5AS ;
28 aprile – 4 maggio 2023	ORIENTAMENTO "FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA"	Orientamento al lavoro	In presenza	Aversa 5AK, 5BK, 5CK, 5AS, 5BS, 5APD, 5BPD; Cesa 5AK, 5AS ;

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

Periodo	Titolo	Tipologia	Modalità	Classi
---------	--------	-----------	----------	--------

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

Aversa, 15/05/2023

Docente Coordinatore
Prof.ssa Mariarita Diomaiuti

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

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

2. Schede informative singole discipline:



**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**

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

DISCIPLINA: RELIGIONE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u>	<p>Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Modulo</th> <th style="width: 33%;">Titolo</th> <th style="width: 33%;">Contenuti disciplinari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari			
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, Decalogue 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
		4	Educazione civica	La classe ha svolto il programma deciso durante il CdC del corrente Anno Scolastico.
<u>ABILITA'</u> :	Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:			
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 			

	<p>come via per realizzare la giustizia e la pace;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ; 			
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - Lezioni interattive - Gruppi di lavoro - role playng - problem solving/poning 			
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>TIPO</p> <p>Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla</p>	<p>Numero prove primo quadrimestre</p> <p>2</p>	<p>Numero prove secondo quadrimestre</p> <p>2</p>	<p>Tempo assegnato</p> <p>1 ora</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Schemi dei contenuti - Giornali e settimanali - Strumenti multimediali. - Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione. - La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II - Libro di Testo – Confronti 2.0 – Unico + DVD Libro Digitale – Percorsi Multimediali e riflessioni di cultura Religiosa Editore: ELLE DI CI 			

Il docente
Marcello Panarella



DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

<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.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Bilancio d'esercizio.</p> <p>Interpretazione del bilancio d'esercizio.</p> <p>Il consumatore al centro delle scelte aziendali.</p> <p>Il processo di pianificazione e programmazione aziendale.</p> <p>La redazione del piano industriale e del business plan.</p> <p>Il processo di controllo.</p> <p>La redazione del budget.</p> <p>Sviluppo e ruolo del marketing.</p> <p>Il marketing strategico.</p> <p>Le ricerche di mercato.</p> <p>Il marketing mix.</p> <p>La politica del prodotto.</p> <p>La politica del prezzo.</p> <p>La politica di distribuzione del prodotto.</p> <p>La politica di comunicazione.</p> <p>Il web marketing.</p> <p>Il piano di marketing.</p> <p>L'imprenditoria femminile.</p>

	<p>EDUCAZIONE CIVICA: La Costituzione I principi fondamentali L'art. 3 Gli organi dello Stato Istituzioni UE e internazionali</p>
<u>ABILITA':</u>	<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. 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 Livio Verde

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Matematica

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></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
0 .Recupero e rinforzo	<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.
1.Funzioni reali di variabile reale	<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 distinguere 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. Saper calcolare gli asintoti verticali, orizzontali di semplici funzioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di limite. • Proprietà e calcolo dei limiti. • Forme indeterminate. Asintoti verticali, orizzontali
<p>4. Il calcolo differenziale: derivata di funzioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper definire e calcolare il rapporto incrementale. • Definire la derivata di funzione. • Saper calcolare la derivata di semplici funzioni. • Conoscere il significato geometrico della derivata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto e definizione di derivata. • Rapporto incrementale. • Significato geometrico.
<p>METODOLOGIE:</p>		<p>-lezione frontale (al fine di formalizzare i concetti, enunciare le</p>

	<p>definizioni, presentare simbolismi ed in generale per abituare l'allievo ad un minimo di rigore scientifico, nonché all'utilizzo di un linguaggio specifico),</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l'allievo sviluppandone e potenziandone le capacità), - esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l'autovalutazione). - sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero. 		
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Elementi che concorrono alla formazione del voto: I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza dei contenuti specifici; - capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi; - corretto uso del formalismo matematico; - corretta ed appropriata esposizione orale. <p>Ulteriori criteri per la valutazione finale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interesse e partecipazione dimostrati durante l'attività in classe - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne. <p>Le verifiche, coerentemente con quanto indicato in sede di programmazione, sono state effettuate utilizzando i tradizionali strumenti previsti dall'azione didattica: prove scritte e 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 o spontanei, brevi colloqui, svolgimento di qualche semplice esercizio, domande flash) si è valutato non solo il grado di apprendimento dei contenuti da parte degli allievi, ma anche la bontà dell'azione didattica; pertanto tali prove sono risultate utili nel ridisegnare, talvolta, strategie didattiche più appropriate ed efficaci. Le prove sommative (interrogazioni tradizionali e prove scritte) sono valse, invece, a verificare unicamente il grado di raggiungimento degli obiettivi .</p>		
	<p>TIPO</p>	<p>Numero prove primo quadrimestre</p>	<p>Numero prove secondo quadrimestre</p>
	<p>Interrogazioni orali</p>	<p>almeno 2</p>	<p>almeno 2</p>
	<p>Verifiche scritte</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p><i>LIBRO DI TESTO UTILIZZATO</i> Autori L. Tonolini – F. Tonolini – G. Tonolini –A. Manenti Calvi –G. Zibetti</p> <p>Titolo: <i>MATEMETICA MODELLI e COMPETENZE Linea Gialla</i></p> <p>Editore: <i>MONDADORI EDUCATION SPA</i></p> <p>Lavagna virtuale, libro di testo, fotocopie ad uso didattico, schede di lavoro, materiale didattico proposto e fornito dal docente</p>			

La docente Angela Flavia di Petrillo



DISCIPLINA: Analisi e controlli chimici nei prodotti ALIMENTARI

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Metodi di campionamento e trattamento dei dati.</p> <p>Metodi di analisi chimico-fisica dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.</p> <p>Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e delle proteine. Caratterizzazione analitica delle farine alimentari.</p> <p>Metodi di analisi chimico-fisiche delle acque nel contesto delle produzioni dolciarie e da forno.</p>
--	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u>	<p>Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni</p>
--	---

	<p>tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<u>ABILITA'</u> :	<p>Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare.</p> <p>Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio.</p> <p>Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati.</p> <p>Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.</p> <p>Definire ed applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto.</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto.</p> <p>Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di prevenzione</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezioni frontali con decodifica dei termini specifici della disciplina e semplificazioni;</p> <p>Ricerche e lavori individuali e di gruppo;</p> <p>Attività multimediali (video scientifici e documentari);</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Assimilazione dei contenuti.</p> <p>Competenza nell'uso dei termini della disciplina e correttezza espositiva.</p> <p>Capacità di istituire collegamenti tra gli argomenti trattati.</p> <p>Continuità nell'impegno, puntualità nelle consegne e assiduità nella frequenza</p>
<u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo</p> <p>Consultazione di siti web di interesse scientifico;</p>



DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<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.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u>	<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.
<u>ABILITA':</u>	<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;

	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale; • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; • 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.

Il docente Ulderico Caterino



Disciplina: STORIA

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

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Si ritiene che gli studenti siano in grado di sintetizzare un periodo storico. Sono in grado di utilizzare in sintesi termini e concetti semplici e propri del linguaggio storiografico.						
	<table border="1"> <tr> <td>UDA 1</td> <td>CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO - LA PRIMA GUERRA MONDIALE - DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA STALIN </td> </tr> <tr> <td>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 SOCIETA' DI MASSA E CRISI DELLA DEMOCRAZIA </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 - 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 SOCIETA' DI MASSA E CRISI DELLA DEMOCRAZIA
UDA 1	CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO	<ul style="list-style-type: none"> - GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO - 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 SOCIETA' DI MASSA E CRISI DELLA DEMOCRAZIA					
<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						
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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 						
<u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<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 Elisabetta Amalia Griffo



Disciplina: Italiano

<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</p> <p>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 Giovanni Verga La vita, la personalità e il percorso delle opere Brani trattati: da i “Malavoglia” – “L’addio alla casa del nespolo” - “Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni due opposte concezioni di vita” –</p> <p>- Brani tratti da “Vita dei campi”: La Lupa- “Rosso Malpelo”</p> <p>Accenni del Decadentismo: quadro d’insieme</p> <p>Giovanni Pascoli - La vita, la personalità e il percorso delle opere. - La teoria del “fanciullino” e le sue conseguenze.</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Il “nido” come difesa dalla storia. - Da Myricae, “X Agosto”; - Da “Canti di Castelvecchio”, “La cavalla storna”. <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 - La poetica dannunziana. <ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di Superuomo - Da “Alcyone”, “La pioggia nel pineto”. <p>Da “Il Piacere” “Il conte Andrea Sperelli”.</p> <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - Da “Il fu Mattia Pascal”: “La Conclusione” - Da “Uno Nessuno e Centomila”: “ Il naso e la rinuncia al proprio nome” <p>La stagione delle Avanguardie storiche di Primo Novecento. Cenni essenziali e sintetici sul Futurismo, e Crepuscolari.</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere <p>La raccolta: “Profumo d’alge” – “Soldati”</p> <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 e le opere. - Da “La coscienza di Zeno”, “L’ultima sigaretta” – - “Psico-analisi”
<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,</p>

	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 - Lieve progresso nell'apprendimento rispetto al livello di partenza
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Autori: A. Terrile – P. Briglia– C. Terrile Titolo: VIVERE TANTE VITE V.3 Editore: PARAVIA Uso sistematico del libro di testo affiancato dall'utilizzo di altro materiale (fotocopie, mappe concettuali, power point, video e motori di ricerca)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO		Punteggi			
		Indicatori			
		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		Punteggi			
		Indicatori			
		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		Punteggi			
		A	B	C	D
<i>Indicatori</i>					
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 Elisabetta Amalia Griffo



Disciplina: SCIENZE MOTORIE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<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</p>
---	--

	<p>condizionali, conoscere le regole di base della pallavolo e del 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</u></p> <p><u>Tutela della salute : Malnutrizione: Anoressia e bulimia</u></p> <p><u>Pratica sportiva: FAIR PLAY</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 ; Primo soccorso</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>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p><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></p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni frontali sia a livello pratico che a livello teorico privilegiando le caratteristiche di ogni singolo alunno</p>
<p><u>CRITERI DI</u></p>	<p><u>Per il primo e secondo quadrimestre si fa riferimento alla partecipazione ed al coinvolgimento degli alunni e alle griglie</u></p>

<u>VALUTAZIONE:</u>	<u>di valutazione adottate dal Collegio dei Docenti e inserite nel PTOF dell'istituto</u>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Le lezioni sono state per la parte teoriche svolte in classe con l'aiuto di video di attività inerenti alle lezioni del giorno.</p> <p>Testo:Diario scienze motorie- autore: Marisa Vicini- editore:Brescia</p>

La docente Anna Caragallo



DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di</p>
---	--

	<p>comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative studiate negli anni precedenti</p> <p>I prodotti biologici e gli OGM La tracciabilità e la certificazione dei prodotti agroalimentari e in particolare di quelli del territorio La sostenibilità alimentare lessico specifico per descrivere le caratteristiche fondamentali degli alimenti Allergie e intolleranze alimentari La dieta mediterranea La piramide alimentare I disturbi alimentari Lessico specifico per descrivere i tipi di contaminazione HACCP e norme igieniche Lessico specifico per descrivere le tecniche della conservazione alimentare Tecniche della conservazione alimentare</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p><u>Saper individuare e riutilizzare in modo appropriato le strutture grammaticali sottese ai testi</u></p> <p>Saper argomentare con una pronuncia chiara e corretta Comprendere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM Saper riconoscere un prodotto biologico e/non dalle etichette Saper argomentare sulle modifiche apportate dall'uomo nel campo alimentare. Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare Sapere indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare Saper interpretare le richieste dei clienti su particolari esigenze alimentari Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari Conoscere il lessico delle tecniche della conservazione alimentare Conoscere l'evoluzione delle tecniche di conservazione degli</p>

	<p>alimenti. Conoscere i modi di conservazione degli alimenti nell'antichità e nei tempi moderni</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità orali e si è cercato di dare agli studenti l'opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. E' stata utilizzata, inoltre, la didattica laboratoriale che ha consentito agli alunni di sperimentare sul campo l'utilizzo della lingua in contesto. Ogni unità di lavoro è stata articolata nelle seguenti fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Introduzione di un testo orale o scritto (dialogo, lettera, e-mail, testi di carattere professionale...) accompagnato da immagini per stimolare la curiosità dell'allievo, il suo interesse e favorire la sua partecipazione 2) Comprensione del senso globale e delle informazioni specifiche riguardanti il testo proposto attraverso esercizi quali vero/falso, scelta multipla, questionari 3) Ricerca e scoperta degli elementi linguistici e comunicativi del testo proposto (formulazione di ipotesi sul funzionamento della lingua, memorizzazione del lessico e della fraseologia utili per raggiungere determinati scopi comunicativi) 4) Osservazione dei modelli linguistici proposti e riflessione sul funzionamento della lingua 5) Formulazione di regole grammaticali ed esercizi di applicazione 6) Ascolto di termini e/o brevi frasi, esercizi di discriminazione, classificazione e riproduzione dei suoni anche attraverso l'uso della LIM 7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese in attività di interazione e di produzione scritta e orale <p>Il percorso formativo è stato organizzato per U.d.A. e si è basato sul criterio della flessibilità. Si è posto particolare attenzione alla scelta degli argomenti che possono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo.</p>
<u>CRITERI DI</u>	Elementi che concorrono alla formazione del voto:

<u>VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Livello di correttezza formale. - Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione. - Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana. - Impegno. - Partecipazione al dialogo educativo. - Progressi nell'apprendimento rispetto al livello di partenza.
<u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo adottato: Catrin Elen Morris, “ Mastering Cooking”, ELI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fotocopie tratte da testi autentici su argomenti inerenti il programma. - Articoli da riviste specializzate. - CD audio e risorse dal web.

La docente Mariarita Diomaiuti

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Francese

COMPETENZE RAGGIUNTE

alla fine dell'anno

- Padroneggiare la lingua francese e utilizzare il linguaggio settoriale delle lingue straniere previsto dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- 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;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

UNITÀ DIDATTICHE

Nuclei tematici	Competenze	Abilità	Conoscenze
REVISIONE E CONSOLIDAMENTO	Comunicare in lingua straniera in forma corretta	Saper individuare e riutilizzare in modo appropriato le strutture grammaticali sottese ai testi	Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative studiate negli

LINGUISTICO		Saper argomentare con una pronuncia chiara e corretta	anni precedenti Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi attinenti al settore professionalizzante
ALIMENTAZIONE BIOLOGICA E DIETETICA	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</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>Comprendere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM</p> <p>Saper riconoscere un prodotto biologico e non dalle etichette</p> <p>Saper argomentare sulle modifiche apportate dall'uomo nel campo alimentare.</p> <p>Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare</p> <p>Sapere indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare</p> <p>Saper interpretare le richieste dei clienti su particolari esigenze alimentari</p>	<p>I prodotti biologici e gli OGM</p> <p>La tracciabilità e la certificazione dei prodotti agroalimentari e in particolare di quelli del territorio</p> <p>La sostenibilità alimentare</p> <p>lessico specifico per descrivere le caratteristiche fondamentali degli alimenti</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>I disturbi alimentari</p>

SICUREZZA ALIMENTARE E TECNICHE DI CONSERVAZIONE	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<p>Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari</p> <p>Conoscere il lessico delle tecniche della conservazione alimentare</p> <p>Conoscere l'evoluzione delle tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere i modi di conservazione degli alimenti nell'antichità e nei tempi moderni</p>	<p>Lessico specifico per descrivere i tipi di contaminazione</p> <p>HACCP e norme igieniche</p> <p>Lessico specifico per descrivere le tecniche della conservazione alimentare</p> <p>Tecniche della conservazione alimentare</p>
ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO	Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	<p>Leggere e comprendere annunci di lavoro su internet o su riviste di settore</p> <p>Saper strutturare il proprio CV</p> <p>Presentare in forma orale e scritta la propria esperienza di studio e di lavoro</p> <p>Saper redigere una lettera per una richiesta di lavoro</p>	<p>Le diverse forme di annunci di lavoro</p> <p>Modalità per stilare il Curriculum vitae</p> <p>Modalità per redigere una lettera a carattere lavorativo</p>

LE ISTITUZIONI	Acquisire competenze civiche, sociali, di comunicazione e interculturali	Conoscere la genesi e gli obiettivi di alcuni Organismi nazionali e internazionali Cogliere le differenze istituzionali tra l'Italia e i Paesi di cui si studia la lingua	lessico specifico per descrivere le caratteristiche fondamentali delle istituzioni straniere
-----------------------	--	--	--

La docente Valentina Boerio



DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Applicare correttamente il sistema HACCP per la prevenzione e la gestione dei rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti e alla loro corretta conservazione. • Predisporre menù funzionali alle esigenze fisiologiche e/o patologiche della clientela • Determinare gli alimenti alla base delle più diffuse allergie/intolleranze • Valorizzare i principi della qualità alimentare e riconoscerne l'importanza nel processo di filiera • Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire le risorse umane e i mezzi a disposizione • Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva, sostenibilità ambientale nei processi di trasformazione, elaborazione e produzione dei prodotti enogastronomici, diritto alla salute e al benessere della persona.
--	---

<p><u>CONOSCENZE</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p style="text-align: center;">UDA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Mod 1-La forza del territorio</u> e i suoi sapori: - Menù e tipicità alimentari - Il valore dei prodotti a KM 0 - Territorio e marketing; <p>Marchi di qualità e altre tutele alimentari ed ecosostenibilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti DOP - I prodotti IGP e STG-AS - I presidi Slow Food - Alimentazione ambiente etica - Prodotti OGM e prodotti BIO; <p style="text-align: center;">Il menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principali regole per la stesura di un menù - Menù e stagionalità dei prodotti - Realizzare un menu per ristorante <p>Realizzare un menu per banchetti e colazioni di lavoro-</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizzare un menu per particolari esigenze di salute o di stili alimentari- - Menu tipico campano- - Piatti tipici della tradizione normanna aversana- - La polacca – lo scarpariello- <p>Mod 2- La tutela della sicurezza e della salute sul lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza sul luogo di lavoro - I rischi per la salute nel settore ristorativo - Gli obblighi del datore di lavoro <p>Mod.3- L’approvvigionamento delle materie prime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L’economato - La pianificazione degli acquisti - La scelta dei fornitori - I canali di approvvigionamento <p>Mod.4 - Le intolleranze alimentari:</p> <p style="text-align: center;">Le intolleranze alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L’intolleranza al glutine - L’intolleranza al lattosio
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Altre intolleranze - Gli stili alimentari vegetariani - La dieta salutista - La dieta mediterranea <p style="text-align: center;">Mod.5--Il servizio di catering e banqueting:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è il catering - Il catering industriale - Nuove tendenze: lo chef a domicilio - Che cos'è il banqueting - Lavorare nel settore del banqueting - La pianificazione e l'organizzazione del servizio di banqueting <p style="text-align: center;">Mod-6 HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il piano di autocontrollo - L'igiene professionale - Pulizia e sanificazione di locali - L'applicazione dell'HACCP - La stesura del piano di autocontrollo <ul style="list-style-type: none"> - La prevenzione sui rischi di contaminazione delle M.T.A - L'igiene e la marcia in avanti in cucina anche in virtù delle nuove normative anti covid-19 <p style="text-align: center;"><u>Educazione civica trasversale</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Sviluppo sostenibile: i prodotti a km o</u></p> <p style="text-align: center;"><u>I prodotti tipici del territorio Campano</u></p> <p style="text-align: center;"><u>I marchi Dop IGP STG-AS</u></p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Discrete capacità organizzative e gestionali riguardo la disciplina d'indirizzo e acquisizione di nuove abilità non solo pratiche ma anche teoriche, nello svolgere lavori anche in situazioni complesse</p> <p>-Saper utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente;</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p style="text-align: center;">LEZIONI FRONTALI, LAVAGNA MULTIMEDIALE, APPUNTI, RICERCHE,PROBLEM SOLVING, COOPERATIVE LEARNING, PEER TO PEER- LABORATORIO</p>
<u>CRITERI VALUTAZIONE:</u>	<p style="text-align: center;">VERIFICHE: tramite lezione frontale e in gruppi</p>

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Autori: ALMA Titolo: Tecniche di cucina e pasticceria Editore: PLAN

Il docente Aniello Pagano

3. Percorsi PCTO

4. Traccia simulazione seconda prova:

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 ENOGASTRONOMIA SECONDA PROVA

<p>NUCLEO TEMATICO</p> <p>TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE</p>	<p>3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>
---	---

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 OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio dell'azienda ristorativa presso cui lavora per prevenire problemi di salute ai loro clienti.	

Documento n.1

“Ispezione delle carni”

Le procedure di ispezione delle carni hanno principalmente lo scopo di individuare e prevenire pericoli per la salute pubblica come agenti patogeni di origine alimentare e contaminanti chimici nella carne. Per prassi le ispezioni tecniche (visive, mediante palpazione e incisione) finalizzate a determinare la presenza di lesioni evidenti, ecchimosi o fratture ossee sono ritenute sufficienti a soddisfare gli obiettivi di tutela della salute pubblica. Queste tecniche non sono però sempre idonee a individuare patologie di origine alimentare come la campilobatteriosi, la salmonellosi e ceppi virulenti di *E. coli*, oppure la contaminazione da sostanze chimiche come steroidi o farmaci veterinari in traccia. L'ispezione delle carni è anche parte integrante del complessivo sistema di monitoraggio di alcune malattie degli animali e della verifica di conformità agli standard di benessere animale. Si tratta di un punto di verifica fondamentale per l'individuazione precoce di potenziali problemi che potrebbero influire sulla salute pubblica oltre che sulla salute e il benessere degli animali.

Tappe fondamentali

L'EFSA ha pubblicato diversi pareri sulle procedure di ispezione delle carni e ha fornito consulenza sull'ispezione delle carni di varie specie animali in rapporto ai pericoli per la salute pubblica.

2020 L'EFSA valuta i potenziali effetti dell'ispezione *post mortem* tardiva (PMI) degli ungulati (bovini, piccoli ruminanti, suini, cavalli, cinghiali e cervi) sulla salute pubblica e sulla verifica della salute e del benessere degli animali. Nello specifico gli esperti stanno valutando l'*efficacia* della PMI nel rilevare malattie quando venga effettuata 24 o 72 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento dove si effettua l'ispezione della carne di selvaggina.

2011 – 2013 L'EFSA pubblica sei pareri scientifici sui pericoli per la salute pubblica connessi all'ispezione delle carni. A ognuno di essi è allegata una relazione scientifica in cui venivano proposti indici epidemiologici. In questi pareri l'EFSA individua e classifica i pericoli per la salute pubblica insiti nelle carni e raccomanda possibili miglieorie o metodi alternativi per l'ispezione delle carni validi a dimensione UE. Tra questi vi è la revisione dei metodi attuali che potrebbero non essere adeguati al rilevamento dei rischi o sproporzionati rispetto ai rischi. Le raccomandazioni dell'EFSA tengono conto degli effetti conseguenti alle modifiche proposte in fatto di ispezione delle carni, sorveglianza e monitoraggio delle malattie degli animali nonché delle loro condizioni di benessere. Gli esperti propongono misure alternative ove possibile.

Le specie animali esaminate sono:

- suini domestici
- pollame
- bovini
- ovini e caprini domestici
- selvaggina d'allevamento
- solipedi domestici.

Per effettuare lo studio l'EFSA si è avvalsa di varie competenze professionali esistenti al proprio interno in fatto di: pericoli biologici, incluse le zoonosi (malattie degli animali trasmissibili all'uomo), contaminanti chimici nella filiera alimentare, salute e benessere degli animali, metodologie di *valutazione del rischio* e raccolta dati.



Ruolo dell'EFSA

L'EFSA offre ai gestori del rischio consulenza scientifica e supporto tecnico indipendenti in materia di pericoli specifici insiti nei diversi sistemi di produzione in rapporto all'ispezione delle carni. Le risultanze dell'EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio nell'Unione europea (UE) e negli Stati membri per migliorare le attuali metodologie di ispezione delle carni. Nel maggio del 2010 la Commissione europea ha chiesto all'EFSA di fornire le basi scientifiche per modernizzare l'ispezione delle carni nell'UE. Insieme al Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l'EFSA ha avuto il compito di contribuire a introdurre un

approccio all'ispezione delle carni basato sul rischio in tutte le relative fasi della catena di produzione.

Fonte: EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare-sito ufficiale dell'unione europea)

https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/meat-inspection?fbclid=IwAR05jqDuwZaVGKx2_Rd24ChI4cYSMPNTSvEaG1Iq17cx0EYyTELBjZDe-vw

Documento 2

“Salmonella: ritirato un lotto di wurstel”

Dopo il caso di un bambino di 10 anni rimasto intossicato, l'Asl di Caserta ha diramato un avviso di allerta alimentare. Salmonella: ritirato un lotto di wurstel



Wurstel ritirati dai supermercati dopo che un bambino di 10 anni è stato colpito da salmonella. Lo rende noto l'Asl di Caserta, che ha diramato un avviso di allerta alimentare dopo che il 15 novembre è stato attivato il ritiro e richiamo del prodotto a seguito di una indagine epidemiologica su un bimbo di 10 anni che presentava sintomi come nausea, vomito, febbre, dolori addominali e diarrea. "La conferma della causa della tossinfezione alimentare - si legge nell'avviso dell'Asl - si è avuta a seguito di campioni ufficiali eseguiti sui wurstel dai servizi veterinari ed inviati all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Si tratta di Wurstel Lecock di pollo e tacchino 'Scarlino' in confezione da 10 unità da 100 grammi con lotto/scadenza 02/03/23 L1, prodotto dal salumificio Scarlino srl di Taurisano (Lecce) e distribuito in molti esercizi di vendita nel territorio della Campania e della provincia di Caserta".

Fonte: Rainews – Tgr Campania 17/11/2022

<https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella.>

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 introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quale ruolo svolge l'EFSA nella sicurezza alimentare
 - Quali sono state le principali tappe che hanno portato all'attuale legislazione e procedura di ispezione delle carni da parte dell'EFSA
 - Quali sono i principali sintomi da salmonellosi e se si tratta di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con degli esempi il problema della sicurezza alimentare in relazione ai pericoli e ai rischi ad esso associati. in particolare il candidato:
- Riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.
 - Descriva, anche con degli esempi come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo, precisando la differenza tra detersione disinfezione e disinfestazione.
 - Illustri quali sono i fattori che favoriscono la contaminazione microbiologica e lo sviluppo dei microrganismi, descrivendo in particolar modo quelle associate a carni e pollami.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, che rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano, supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio di una nota azienda ristorativa. Descriva il suo ruolo e in che modo opererebbe indicando quali sono i suoi obblighi e le sue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.

MAPPA CONCETTUALE ENOGASTRONOMIA

A) DOMANDE DI COMPRESIONE DEL TESTO:

- Come l'EFSA effettua la sicurezza alimentare?
- Come si è arrivati all'attuale legislazione sull'ispezione delle carni da parte dell'EFSA?

B) PRODUZIONE DEL TESTO:

- Quali modalità di contaminazione esistono? (spiega)
- Come prevenirle?

- Differenze tra detersione, disinfezione e disinfestazione
- Fattori che favoriscono la contaminazione (acqua, ossigeno, nutrienti, ecc...) sottolineando quelli specifici per la carne

C) DIMOSTRAZIONE DELLE COMPETENZE TECNICO- PRATICHE:

- Sei un OSA (operatore settore alimentare) e devi controllare la salubrità di prodotti a base di carne. Descrivi il tuo ruolo, quali sono i suoi obblighi e le tue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.



Istituto professionale statale "Rainulfo Drenгот"

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

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

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

CANDIDATO.....CLASSE

INDICATORI	DESCRIPTORI di livello della prestazione	Punteggio	
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Avanzato. Comprende pienamente e in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrandocapacità 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	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	

professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Intermedio. Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte.	6-7	/8
	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 _____

La Commissione

Il presidente

5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO);

Documenti a disposizione della commissione

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

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del __05/05/2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
GRIFFO ELISABETTA AMALIA	Lingua e letteratura italiana	
GRIFFO ELISABETTA AMALIA	storia	
DIOMAIUTI MARIARITA	Lingua inglese	

BOERIO VALENTINA	Lingua francese	
CATERINO ULDERICO	Scienze e cultura dell'alimentazione	
CATERINO ULDERICO	Analisi e controlli chimici	
PAGANO ANIELLO	Lab. enogastronomia	
VERDE LIVIO	Diritto e tecniche amm.	
DI PETRILLO ANGELA FLAVIA	matematica	
PANARELLA MARCELLO	religione	
CARAGALLO ANNA	Scienze motorie e sportive	
TORELLINI TERESA	sostegno	
SPERANZA ANTONIO	sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
