



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“F. Morano” - Caivano

Via Circumvallazione Ovest - 80023 – L.tà P.co Verde

CAIVANO (NA) Tel. 0818343113 - Sito web:

www.ismorano.edu.it

PEC: nais119003@pec.istruzione.it - C.F.:93056780633 – Codice

Univoco: UFJV84



Prot. N. 1577/6.5.a
29 Maggio 2020



ESAME DI STATO 2019/2020

 **DOCUMENTO DEL 30 Maggio 2020**
(OM n.10 del 16/05/2020 art.9 comma 1), a seguito
dell'emergenza covid19

Indirizzo I.P.S.E.O.A.

Classe V Sez F1

Il Coordinatore di Classe
Prof. Sabatino Nunziata

il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Eugenia Carfora

I Componenti il consiglio di classe

	Disciplina	Nominativo docente	Classe di concorso
1	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	Sabatino Nunziata	B020
2	Scienza degli alimenti	Simona De Franchis	A031
3	Italiano e Storia	Mariana Parisi	A012
4	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vend.	Raffaele De Lucia	B021
5	Matematica	Concetta Simona Santoro	A026
6	Inglese	Marianna D'Addio	AB24
7	Francese	Francesca De Donato	AB24
8	Sc. Motorie	Elisabetta Lanzaro	A048
9	Diritto	Cecilia Carleo	A045
10	Religione	Carlo Noviello	

1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1 Breve descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. CURRICOLO

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

3. DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 3.1 Composizione del consiglio di classe e continuità
- 3.2 Composizione e storia della classe
- 3.3 Presentazione generale della classe
- 3.4 Partecipazione delle famiglie

4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

5. INDICAZIONI GENERALI DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento
- 5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)
- 5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

6. ATTIVITA' E PROGETTI

- 6.1 Attività di recupero e potenziamento
- 6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”
- 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa
- 6.4 Percorsi interdisciplinari
- 6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)
- 6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento
- 6.7 Percorso formativo degli alunni diversamente abili

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

- 7.1 Relazioni disciplinari finali (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

- 8.1 Criteri di valutazione (didattica tradizionale dal 11/09/2020 al 04/03/2020)
- 8.2 Criteri di valutazione (didattica a distanza D.A.D. dal 05/03/2020 al 06/06/2020)
- 8.3 Criteri attribuzione dei crediti (vedi nuovo decreto)
- 8.4 Griglie di valutazione delle prove scritte
- 8.5 Griglie di valutazione del colloquio

9. ALLEGATI

- 1. Percorso PCTO
- 2. Programmi e relazioni finali
- 3. Tabelle A – B – C dei crediti (OM n.11 del 16/5/2020)
- 4. Griglia di valutazione prova orale
- 5. PEI per eventuale presenza di allievi diversamente abili.
- 6. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno.

1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto nasce nel 1968, quale sezione staccata "E. Fermi" di Napoli. In tre anni diviene autonomo ed assume la denominazione di Istituto Tecnico "F. Morano", porporato illustre cittadino di Caivano.

Gli indirizzi iniziali furono: MECCANICA ED ELETTROROTECNICA; NEGLI ANNI OTTANTA SI AGGIUNSE L'ELETTRONICA, E, DAL 2001, L'INFORMATICA (PROGETTO abacus).

Ubicazione

L'Istituto si trova nella l.tà P.co Verde, quartiere fortemente sensibile, formatosi negli anni ottanta.

Componenti la Comunità Scolastica: si presentano, inequivocabilmente, eterogenei con specifiche situazioni socio-ambientali complesse e fortemente diversificate e fortemente contrastanti.

Contesto e provenienza della platea scolastica: gli studenti provenienti da **Caivano**, a partire dal 2013 ad oggi, oscillano tra il 65% e il 75%; si precisa che quelli provenienti dal P.co Verde oscillano tra il 5% e il 10%. Gli Studenti provenienti da **altri Comuni** oscillano tra il 25% e il 35%.

Caratteristiche del contesto del quartiere di P.co Verde: povertà culturale al limite, insediata sul territorio di Caivano negli anni ottanta a causa del terremoto; assenza totale di insediamenti economici e culturali; nuclei familiari con gravi disagi; affidamento totale dei figli in forma allargata e disordinata; crescita urbanistica veloce e disordinata e non controllabile dal punto di vista della legalità delle occupazioni dei complessi strutturali; forme di disagio di integrazione, tensioni e/o intolleranze per la presenza di immigrati extracomunitari; diffusione forte della droga; spaccio incontrollato e manifesta microcriminalità organizzata e non. Problematiche diffuse di maternità precoci e storie di abusi.

Caratteristiche del centro cittadino: meno acute le problematiche sociali rispetto al P.co Verde ma altrettanto ambiente sensibile e fortemente problematico.

A tanto sopra si aggiunge il fenomeno radicato e devastante dell'evasione scolastica, unitamente ad una disfrequenza incontrollabile; tale situazione ha indotto a coinvolgere il Tribunale dei Minori di Napoli, con i soli risultati di allerta del quartiere ma non incidendo in maniera significativa sul fenomeno della disfrequenza che ancora non consente il recupero culturale.

Gli studenti che si iscrivono riportano il livello minimo sufficiente ma con certificazione delle competenze molto inferiori.

Studenti provenienti da altri Comuni: manifestano un livello di profitto basso e solo poche unità hanno inclinazioni di merito.

Tale diversificazione contestuale continua a condizionare lo sviluppo culturale degli studenti stessi e quindi dell'intera comunità.

Inoltre, la carenza di nuclei e luoghi associativi forti e le difficoltà anche delle parrocchie a determinare luoghi di aggregazioni funzionali alla vigilanza delle tensioni valoriali, non consentono il regolare processo di decollo di prassi integrate per lo sviluppo del territorio anche in termini economici.

La situazione ambientale descritta, fa rilevare difficoltà di socializzazione, di organizzazione spazio/ temporale e di comunicazione funzionale alle necessità, con registrazione di forte pregiudizio a far iscrivere gli studenti nel contesto.

Unico punto di riferimento certo, per la popolazione locale, è sempre stato, ed ancora oggi permane la "scuola" che, si ribadisce, **il 2 Settembre 2013** veniva trovata in condizioni igienico- sanitarie e strutturali indicibili – come da documentazione agli atti.

Pertanto, si continua a lottare per ripristinare i luoghi nelle sedi opportune, utilizzando, nel contempo, pienamente le risorse ordinarie, i fondi europei e consolidando l'alleanza con la Città Metropolitana di Napoli; quest'ultima, a seguito di diverse denunce, sta recependo le necessità e partecipa al superamento delle criticità non più rimandabili.

Inoltre, visto che la scuola è ubicata in una **zona di frontiera**, si registra fluttuazione del personale docente e ATA pari a circa il 60%; si precisa che il personale fluttuante è anche precario e giovane e non sempre è strutturato per il contesto. Tale fenomeno condiziona la qualità dell'insegnamento e la messa in essere di percorsi di qualità. Infatti, si ha una stabilità solo del 40%. Pertanto, si sta cercando di creare un sistema di controllo delle prassi didattiche, tentando di sviluppare la cultura della rendicontazione sociale di qualità, con il valore aggiunto anche del mondo del lavoro.

La sistematicità dei monitoraggi nel tempo garantirà il controllo delle azioni e quindi l'ottimizzazione dell'offerta formativa anche di tipo integrato.

Qualche dato sui processi messi in essere dal 2013: i processi messi in essere, con le relative istruttorie stanno sanando sia le criticità pregresse in ordine alle gestione didattica che organizzativa gestionale e contabile, con

l'implementazione in progress dell'aumento della richiesta di iscrizioni e con avvio del miglioramento del grave fenomeno della dispersione scolastica. I dati più evidenti si registrano sia presso l'ITI (oggi con 28 classi) che presso il neo insediamento (2013) dell'IPSEOA, passato da due classi a 22 ad oggi.

1.2 Presentazione Istituto

a.s. 2013/2014, a seguito della razionalizzazione scolastica, con delibera di G.R., n. 32 , 8 febbraio 2013, il già Istituto I.T.I. "Morano" (funzionante con tre indirizzi: Meccanica/meccatronica/ energia ;Informatica e Telecomunicazioni; Elettronica ed Elettrotecnica) veniva trasformato in Istituto Superiore, con autorizzazione di ulteriori due nuovi indirizzi: Sistema Moda (ad indirizzo dell'area di Istruzione Tecnica) e Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (indirizzo dell'Istruzione Professionale). L'implementazione dei due nuovi indirizzi avveniva senza aver realizzato le procedure di allocazione di aule e laboratori (**nel contempo, si realizzava un' operazione anomala da parte** della G.M. di Caivano, **mai chiarita a scapito della scuola del I ciclo, ovvero dell'I.C. "P. Giovanni/R. Viviani", poi soppresso giuridicamente, come da atti sensibili e con forte interesse dei media**). Quindi, veniva avviata specifica task force per sanare l'anomalia. Contemporaneamente, si offrivano, per un tempo limitato ad un anno scolastico, 15 aule della sede succursale, al Liceo "Braucci di Caivano.

a.s. 2013/2014 e 2014/2015: in silenzio e abbandonati da tutti gli Enti, con specifica denuncia si ottenevano dall'Ente Provincia di Napoli, oggi Città Metropolitana, due provvedimenti strategici per i lavori di adeguamento edilizio e per la **vera autorizzazione all'insediamento dell'Istruzione Professionale, presso la sede succursale, per l'indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**", con l'adeguamento edilizio dei laboratori afferenti. Poi, **con un atto** di fiducia da parte dei **genitori**, si procedeva a convenzioni e a raccolte fondi per consentire ai ragazzi di continuare a studiare e ad esercitarsi nelle attività di laboratorio, in modo saltuario presso altro istituto, con risorse di sponsor e contributi da privati. Inoltre, nell' a.s. **2014/2015** è stato necessario procedere alla soppressione degli organici per mancanza di riscontro di iscrizioni e di interesse territoriale per l'indirizzo Sistema Moda.

a.s. 2015/2016: finalmente, i lavori di adeguamento alla sede succursale, venivano avviati il 28 agosto 2015 e, il 3 novembre 2015, si realizzava, a cantiere ancora oggi aperto, la prima inaugurazione, con l'appoggio della Neo Città Metropolitana di Napoli; **dal 4 novembre al 10 dicembre 2015**, il Comune di Caivano iniziava l'**ostruzionismo** a non far allacciare, in tempo programmato, gli scarichi alle fogne (anche se a spese della Città Metropolitana di Napoli), con interruzione dei lavori. Dopo le tante segnalazioni/denunce e l'intervento deciso da parte della Città Metropolitana di Napoli, il Comune autorizzava l'allacciamento alla rete fognaria (10 dicembre 2015); dopo altra lunga negoziazione interistituzionale, la Città Metropolitana, il giorno **8 gennaio 2016** consegnava parte dei lavori a questa scuola e si riservava di riavviarli entro il mese di gennaio 2016; il giorno **11 Gennaio** il Ministro della Pubblica Istruzione ed il Presidente dell'Autorità anticorruzione, ebbero l'opportunità di visitare i luoghi risanati; il giorno 25 gennaio 2016, la Città Metropolitana riavviava i lavori. Intanto, si dovette anche procedere ad insistenze estenuanti per riottenere almeno 8 delle 15 aule prestate al Liceo Braucci di Caivano, questo a consentire di accogliere le tante iscrizioni acquisite per l'IPSEOA. Purtroppo, durante i lavori prima indicati, si veniva a conoscenza che, oltre alle criticità di manutenzione ordinaria e straordinaria annali, sia per la sede succursale che per la sede Centrale, la Città Metropolitana di Napoli, già Ente Provincia, non deteneva la documentazione in ordine alla sicurezza degli ambienti e alle certificazioni di rito per le scuole e, in particolare, quella relativa all'antincendio; questo determinava sospensione di parte degli ambienti laboratoriali (IPSEOA). Vista l'inerzia delle istituzioni competenti si avviava la procedura delle ulteriori **denunce** agli organi competenti.

a.s.2016/2017: grazie a tale operazione si iniziava ad acquisire riscontro, per intimazione della Procura della Repubblica, presso la Città Metropolitana di Napoli; pertanto, quest'ultima iniziava ad istruire un progetto di risanamento a lungo termine. Tali vicissitudini, non fermavano la volontà di continuare a migliorare l'offerta formativa con l'istruttoria per ottenere anche l'indirizzo di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, con articolazione produzione e trasformazione, ottenuta formalmente con delibera di G.R. n. 817 del 28/12/2016 e con decreto dell'U.S.R. Campania n. 439 del 9 gennaio 2017, a partire dall' a.s. **2017/2018**;

a.s. 2017/2018: a dicembre 2017 la Città Metropolitana di Napoli, con delibera n. 319 del 6/12/2017, si impegnava a risanare le aree critiche denunciate e si riottenevano le proprie aule dal Liceo Sc. Braucci (solo dopo istruttoria estenuante);

a.s. 2018/2019: a giugno 2018 sono stati avviati i lavori di risanamento (Sede Centrale: area solai, pavimentazione aule e laboratori, servizi igienici, spazi aiuole, riqualificazione area ex custode, impianti per raccolta acque, cortile e muretti,

illuminazione esterna e campi sportivi. **Sede Succursale: adeguamento edilizio e perfezionamento documentale area sicurezza).**

a.s. 2019/2020: i lavori di cui sopra sono ancora in essere. Sede Centrale: area solai (sono ancora in fase di perfezionamento),pavimentazione aule e laboratori (dagli interventi sono stati esclusi i laboratori al I piano, ma di tanto è stata realizzata giusta denuncia ulteriore), servizi igienici, spazi aiuole, riqualificazione area ex custode, impianti per raccolta acque, cortile e muretti, illuminazione esterna e campi sportivi; anche presso la sede **succursale** è ancora in essere il risanamento.

1.2.1.Esigenze formative

L'istituto, consapevole delle problematiche socio/familiari e contestuali sensibili, continuerà ad attivarsi, in ogni direzione, per far vivere **“esperienze positive e di qualità vissute e percepite”** per la strutturazione di personalità equilibrate, capaci di risolvere le difficoltà specialmente nell'ambito **dell'autostima**, garantendo così l'evoluzione dei processi di apprendimento. Alle diversificate utenze si cercherà di offrire ampi spazi **comunicativi** per prevenire **l'insuccesso scolastico** e favorire l'impiego, delle competenze specifiche degli indirizzi di studio, nel mondo del lavoro locale e non, attraverso la realizzazione di progettazioni dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex Alternanza Scuola/Lavoro) e percorsi integrati.

1.2.2. Risorse del territorio e promozione di negoziazione anche fuori regione

Nel quartiere manca un'organizzazione sistematica atta ad arginare e prevenire i fenomeni di disagio sociale fortemente sensibili. La disarticolazione e, in moltissime occasioni, l'assenza di Politiche Sociali forti, rallenta enormemente i processi di integrazione culturale e di recupero della dispersione scolastica. Nel territorio regionale operano molte agenzie sia pubbliche che private, che spesso dichiarano soltanto disponibilità informale a collaborare ma nulla di tangibile e sistematico. Qualche risultato viene registrato grazie a “persone” di buona volontà.

La cooperazione con agenzie operanti sul territorio, difatti, è fragile, pertanto, si promuovono protocolli di intesa anche fuori Regione per garantire esperienze positive, facilitando il prosieguo dei studi, ricorrendo anche alla solidarietà di famiglie facoltose sensibili.

1.2.3 Modalità di raccordo e collaborazione con il territorio

Il rapporto con gli enti del territorio terrà conto dei seguenti criteri:

- sussidiarietà nel percorso formativo degli studenti;
- cooperazione al fine di garantire un'adeguata partecipazione alle iniziative adottate nell'ambito
- dell'Offerta Formativa;
- attuazione di procedure, con individuazione di forme di cooperazione strutturali e funzionali che consentono la collaborazione e l'azione coordinata tra Scuola/Città Metropolitana/Regione e Ministero Istruzione/ Aziende nonché con le Università di Napoli e Caserta.

1.2.4. Risorse finanziarie

Risorse finanziarie previste: Fondo d'Istituto; Fondi ex Legge 440/97; Fondi Città Metropolitana di Napoli; Fondi Regionali; Fondi Europei; Sponsor; Contributi da privati.

L'Istituto si attiverà, attraverso la politica di contrattazione ed integrazione, per reperire altri finanziamenti da soggetti pubblici e privati del territorio anche nazionale dietro presentazione dei progetti formativi integrati.

1.2.5. Le potenzialità strutturali e tecnologiche

Il neo Istituto, dal 1 Settembre 2013, in progress, e con specifica task force dal 2013, oggi è così costituito:

a. SEDE CENTRALE

Piano Terra Sede Centrale ITI allocazione Laboratori:

- Sistemi meccanici (St. n.21);
- Disegno, Disegno Progettazione Organizzazione, Macchine (St. n.23);
- Chimica (St. n.25);
- Misure elettriche (St. n.27);

- Macchine utensili (St. n.28).

I Piano:

- Informatica 1-Informatica Sistemi Tecnologie e Progettazioni (St. n.57);
- Informatica 2-Informatica Sistemi Tecnologie e Progettazioni (St. n.58);
- Elettronica e Telecomunicazioni (St. n.60);
- Tecnologia informatica e disegno (St. n.61);
- Tecnologia, disegno e progettazione, DP Elettrotecnica (St. n.63);
- Musicale, (St. n.64);
- Fisica (St. n.65).

Piano Terra

- Palestra con spogliatoi (n. 31 e 32) inagibili (St. n.34);
- Uffici n.2 (Segreteria n. 4 e Dirigenza n. 8) ;
- Aule n. 10.

Spazi Esterni

- Ampi spazi adibiti al parcheggio e al verde – in fase di recupero -;
- Campi adibiti alle pratiche sportive (basket), corsie per l'atletica (in fase di recupero). Anfiteatro (in una situazione critica di inagibilità totale; è stata già presentata proposta di riabilitazione).

b. SEDE SUCCURSALE

Si sviluppa anch'essa su tre livelli, per un totale di 19 aule + intero spazio al piano terra (riordinato e abilitato dal già Ente Provincia, oggi Città Metropolitana di Napoli), quale piano per la destinazione dei laboratori di indirizzo):

- 2 sale;
- 2 cucine;
- 1 sala bar;
- 1 laboratorio multimediale I piano aula 3.0;
- servizi.

La sede, in data 2 Settembre 2013, trovata in condizioni irregolari, è stata già soggetta di specifica programmazione di ottimizzazione in collaborazione con la oggi Città Metropolitana; quest'ultima con la nota n.0050439 **dell'8-04-2014**, dopo una lunga negoziazione, si impegnavo a realizzare l'impiantistica per i laboratori. I lavori sono stati avviati in data 6 Agosto 2015, n. 120185, per la vera autorizzazione all'insediamento dell'Istruzione Professionale anche se mancano ancora altri interventi necessari + certificazioni.

Nel frattempo, **con tanta solidarietà** e con presentazione di progetti al MIUR ed a sponsor, si è allestito il primo laboratorio di cucina, parte della sala bar e delle due sale ristoranti. A Dicembre 2018 è stata allestita con fondi FESR la **II cucina** (10.8.1.b2 FESRPON- CA-2018-46, con sezione multimediale).

In un clima di solidarietà interistituzionale, parte della sede è stata messa anche a disposizione per il funzionamento di n. 15 aule (in forma temporanea) del Liceo "Braucci" di Caivano, in sofferenza strutturale. Le aule, sono state restituite in due fasi: **Novembre 2015 e Novembre 2016**, dopo una lunga ed estenuante attività negoziale con la Città Metropolitana di Napoli.

2. CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

2.2 Quadro orario settimanale

DISCIPLINA	N.ore settimanali			Di cui in coesistenza		
	III	IV	V	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4			
LINGUA INGLESE	3	3	3			
LINGUA FRANCESE	3	3	3			
STORIA	2	2	2			
MATEMATICA	3	3	3			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	6	6	6	1	1	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	0	2	2			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	4	4			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	3	1	1	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2			
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1			
Ore totali settimanali	32	32	32			

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del consiglio di classe e continuità

DISCIPLINA/E	DOCENTE	Continuità		
		3^ classe	4^ classe	5^ classe
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Mariana Parisi	/	/	X
LINGUA INGLESE	Marianna D'Addio	/	/	X
LINGUA FRANCESE	Francesca Di Donato	/	/	X
STORIA	Mariana Parisi	/	/	X
MATEMATICA	Concetta Santoro Simona	/	/	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Sabatino Nunziata	/	X	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	Raffaele De Lucia	/	X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Cecilia Carleo	/	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Simona De Franchis	/	/	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Elisabetta Lanzaro	/	X	X
RELIGIONE CATTOLICA	Carlo Noviello	/	/	X

3.2 Composizione e storia classe

Il gruppo attuale ha avuto la seguente evoluzione storica:

Anno scolastico	Iscritti n.	Inserimenti n.	Trasferimenti n.	DA	DSA	BES	Provenienti da altri istituti	Ritirati	Trasferiti	N. Ammessi alla classe successiva	
										senza sospensione del giudizio	con sospensione del giudizio
2017/18	18									16	2
2018/19	13	3					3			12	1
2019/20	11		1							/	/

3.3 Presentazione generale della classe

La classe 5^ sez. F1 (Articolazione ENOGASTRONOMIA) si compone di 11 alunni (3 femmine e 8 maschi). Tutti gli alunni provengono dalla classe 4^ F1 dello scorso anno.

Il gruppo-classe, costituitosi a partire dallo scorso anno in seguito all'arrivo di 3 nuovi studenti, ha mostrato una partecipazione continua al dialogo educativo, disponibilità e interesse verso il lavoro scolastico, applicandosi in modo più che sufficiente nello studio. Per alcuni studenti invece c'è stato un impegno nello studio superficiale e lacunoso. Nella prima parte dell'anno scolastico la classe si è dimostrata piuttosto vivace ma, nello stesso tempo, rispettosa delle regole scolastiche. I discenti non hanno dimostrato difficoltà nel mantenere attenzione e concentrazione. L'atteggiamento verso le singole discipline si è mostrato abbastanza omogeneo nonostante le variazioni avvenute nel consiglio di classe; Il rendimento scolastico di ciascun alunno è il frutto di diversi fattori individuali, quali il metodo di studio, l'assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina. Permangono, infatti, alcune situazioni di mediocrità; in particolare, alcuni studenti presentano ancora difficoltà nell'esposizione orale e scritta, nell'elaborazione personale. In alcune discipline, gli alunni hanno comunque mostrato maggiore interesse e impegno, originati da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina.

3.4 Partecipazione delle famiglie

I periodici rapporti scuola-famiglia, per garantire costante e corretta informazione sull'andamento scolastico-disciplinare, sono stati rispettati dalle famiglie in maniera discontinua, salvo alcune eccezioni. La seguente tabella descrive la situazione in maniera analitica:

Numero Incontro	Data	Percentuale familiari presenti
1	28/10/2019	18%
2	20/12/2019	50%
3	07/02/2020	63%

4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

(indicazioni su strategie inclusive del Consiglio di classe, numero alunni B.E.S., ...) non sono presenti alunni B.E.S.

5. INDICAZIONI GENERALI DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche (didattica tradizionale)

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti delle aree di istruzione generale e di indirizzo e di favorire l'apprendimento per competenze, ha adottato le seguenti metodologie didattiche:

DISCIPLINE	METODOLOGIE Didattica tradizionale													
	Lezione Frontale	Lezione/Applicazioni	Lezione Multimediale	Lezione Interattiva	Flipped Classroom	Cooperative Learning	Didattica Laboratoriale	Scoperta GUIDATA	Problem Solving	Peer Tutoring	Brain Storming	CLIL	Lavoro di gruppo	Lavoro di ricerca
ITALIANO	X	X		X		X		X	X				X	
STORIA	X	X		X		X		X	X		X		X	
MATEMATICA	X	X		X							X		X	
LINGUA INGLESE	X					X			X		X		X	
LINGUA FRANCESE	X	X		X		X					X			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X				X		X	X		X			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X			X				X		X		X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI_ SETTORE CUCINA	X	X		X					X		X		X	X

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE SALA-VENDITA	X	X		X					X				X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X								X				X	
RELIGIONE	X				X									

DISCIPLINE	METODOLOGIE Didattica a Distanza, a seguito dell'emergenza COVID-19													
	Video Lezione	Video Lezione interattiva	Flipped Classroom	Cooperative Learning	Didattica Laboratoriale	Scoperta GUIDATA	Problem Solving	Peer Tutoring	Brain Storming	CLIL	Lavoro di gruppo	Lavoro di ricerca	Piattaforma Moodle	
ITALIANO	X			X			X		x				X	
STORIA	X			X		X	X		X				X	
MATEMATICA	X			X			X		X		X		X	
LINGUA INGLESE	X			X			X		X		X		X	
LINGUA FRANCESE	X			X			X		X		X		X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X			X			X		X		X	X	X	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X						X		X				X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI _SETTORE CUCINA	X			X		X	X		X		X	X	X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE SALA-VENDITA	X			X		X	X		X		X	X	X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X			X			X		X		X		x	
RELIGIONE	X			X			X		X		x		X	

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Il Collegio Docenti del giorno 10 Settembre 2019 ha deliberato la non attivazione del percorso CLIL, poiché non previsto per i percorsi di istruzione professionale

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO (ex ASL): attività nel triennio

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e con quanto indicato dai commi 33- 43 della legge 107/2015, il progetto triennale in **allegato**. Tutte le attività sono state realizzate durante il 3° e il 4° anno per non caricare ulteriormente gli studenti al 5° anno già alle prese con l'esame di stato. (ALLEGATO n.1).

5.4 Ambienti di apprendimento

Aula

- Laboratorio multimediale
- Aula 3.0
- Aula Magna

5.4.1 Strumenti (didattica tradizionale/ D.A.D.)

Di seguito sono elencati gli strumenti didattici utilizzati:

DISCIPLINE	Libro di testo cartacei o digitali	Manuali e codici	Articoli di giornale	Fotocopie/dispense	Sussidi audiovisivi	Cd-rom e altro software	Internet	Dispense, schemi	LIM	Mappe concettuali	Computer PC
ITALIANO	X			X				X	X	X	
STORIA	X			X				X	X	X	
MATEMATICA	X	X				X	X	X	X		X
LINGUA INGLESE	X						X	X	X	X	X
LINGUA FRANCESE	X		X				X	X	X	X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X				X			X		X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X			X			X	X		X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI_ SETTORE CUCINA	X						X	X			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA-VENDITA	X			X			X	X		X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X								X		X
RELIGIONE	X					X			X		

5.4.2 I tempi

6. ATTIVITA' E PROGETTI

(specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

6.1 Attività di recupero e potenziamento

INTERVENTI	CURRIC.	EXTRACURRIC.	DISCIPLINE	MODALITA'
Interventi di recupero	X		Tutte	In itinere
Interventi di potenziamento	X		Tutte	In itinere

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, le seguenti attività per l’acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

Discipline interessate	Breve descrizione dei contenuti	Obiettivi	Competenze raggiunte	Documenti e prodotti realizzati
Diritto e Tecniche Amministrative	Carta Costituzionale; La libertà e lo stato di diritto; I fenomeni migratori; La globalizzazione; L’Unione Europea e i suoi organi; Bullismo e cyberbullismo; Regolamento d’Istituto; Educazione alla Cittadinanza; Educazione Ambientale; Educazione alla Legalità; Covid-19	Conoscere i diritti e i doveri del cittadino. Conoscere le libertà costituzionali e il funzionamento di uno stato di diritto. Comprendere le interconnessioni del mondo globalizzato.	Consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri. Valorizzazione delle garanzie costituzionali. Conoscenza delle interconnessioni del villaggio globale e le conseguenze sui flussi demografici.	Produzione di elaborati: testi scritti e cartelloni
Inglese	Regolamento d’Istituto	Promuovere la cultura del rispetto delle regole e della convivenza.	Acquisire regole per il vivere civile e prepararsi alle future responsabilità.	Traduzione in lingua
Francese	Regolamento d’Istituto	Promuovere la cultura del rispetto delle regole e della convivenza.	Acquisire regole per il vivere civile e prepararsi alle future responsabilità. Adozione di modi di vita responsabili e di educazione alla convivenza civile.	Traduzione in lingua

Scienze Motorie	Lo sport, le regole, il fair play e la cittadinanza attiva	Imparare a collaborare e a confrontarsi con i compagni. Agire in maniera responsabile nel rispetto delle regole e degli altri all'insegna del fair play. Autovalutazione, senso critico.	Saper collaborare, comunicare, progettare e confrontare con spirito critico-costruttivo con i compagni di squadra. Saper competere correttamente all'insegna del fair play e del rispetto delle regole. Spirito di collaborazione e di autocontrollo. Saper agire in modo responsabile. Una coscienza sociale basata sulla consapevolezza di sé e il rispetto per gli altri.	Condivisione
Tutte le discipline	Regolamento d'Istituto	Promuovere la cultura del rispetto delle regole e della convivenza.	Rafforzamento delle competenze sociali e personali.	Condivisione
Tutte le discipline	Giornata contro il Bullismo e il Cyberbullismo	Sensibilizzare gli alunni su tematiche quali il Bullismo e il Cyberbullismo	Comprendere il valore fondamentale ed universale della solidarietà per combattere ingiustizie di tipo sociale, comportamentale ed culturale.	Produzione di elaborati: testi scritti e cartelloni
Tutte le discipline	Giornata della Shoah	Approfondire la conoscenza della memoria storica individuale e collettiva.	Riconoscere gli effetti delle diverse dinamiche storiche e sociali per comprendere il presente e poter	Produzione di elaborati: testi

			meglio orientarsi in futuro.	
Tutte le discipline	Giornata delle Foibe	Approfondire la conoscenza della memoria storica individuale e collettiva.	Riconoscere gli effetti delle diverse dinamiche storiche e sociali per comprendere il presente e poter meglio orientarsi in futuro.	Produzione di elaborati: testi scritti e cartelloni
Tutte le discipline	Giornata della Legalità	Sensibilizzare gli alunni sui temi della legalità.	Acquisire comportamenti di cittadinanza attiva	Produzione di elaborati: testi scritti e cartelloni
Tutte le discipline	Giornata Europea	Conoscere i principi della Costituzione e delle istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici.	Educare a nuove forme di cooperazione politica per l'Europa. Favorire la riflessione sullo stato dell'Europa e del suo divenire.	Produzione di elaborati: testi scritti e cartelloni

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe ha inoltre partecipato alle seguenti iniziative didattiche:

TIPOLOGIA*	Nominativo	Titolo	Num. ore	Freq. del 75%	Competenze acquisite
Progetto FIS	Arena Speranza Rita	“un corpo sano per apprendere”	20	100%	Saper riconoscere e utilizzare il proprio corpo Essere capace di gestire le proprie capacità coordinative; saper eseguire i principali esercizi funzionali, utilizzando in modo corretto il tempo e lo spazio
Progetto FIS	Cozzolino Maria	“un corpo sano per apprendere”	20	100%	Saper riconoscere e utilizzare il proprio corpo Essere capace di gestire le proprie capacità coordinative; saper eseguire i principali esercizi funzionali, utilizzando in modo corretto il tempo e lo spazio
Progetto PON	Antonio Dell'Aversana	Cittadini del mondo 1	30	100%	Cittadinanza e costituzione in lingua inglese; Comunicare nelle lingue

					straniere; comunicare con una madrelingua inglese; acquisire abilità nell'ascolto dell'inglese; acquisire abilità nella produzione di un testo scritto; acquisire consapevolezza ed espressione culturale.
Progetto FIS	Antonio Dell'Aversana	Certificazione informatica ECDL	60	100%	Competenze digitali, saper utilizzare software gestionali, apparecchiature informatiche.
Progetto PON	Antonio Dell'Aversana	"Rom@"	120	100%	Saper definire e pianificare la sequenza operativa da compiere nel rispetto delle consegne; Saper scegliere materiali, strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività; Saper applicare le normative nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Progetto PON	D'Ambrosio Carlo	Full immersion	60	100%	Comunicare nelle lingue straniere; comunicare con una madrelingua inglese; acquisire abilità nell'ascolto dell'inglese; acquisire abilità nella produzione di un testo scritto; acquisire consapevolezza ed espressione culturale.
Progetto PON	D'Ambrosio Carlo	Cittadini del mondo 1	30	100%	Cittadinanza e costituzione in lingua inglese; Comunicare nelle lingue straniere; comunicare con una madrelingua inglese; acquisire abilità nell'ascolto dell'inglese; acquisire abilità nella produzione di un testo scritto; acquisire consapevolezza ed espressione culturale.
Progetto FIS	Gallotta Aurelio Fabio	"Le français dans la restauration"	30	100%	Comunicare in lingua Francese, trattando i temi della ristorazione; conoscere i termini professionali, i nomi delle attrezzature e degli alimenti in lingua francese
Progetto FIS	Santi Gino	"Le français dans la restauration"	30	100%	Comunicare in lingua Francese, trattando i temi della ristorazione; conoscere i termini professionali, i nomi delle attrezzature e degli alimenti in lingua francese

6.4 Percorsi interdisciplinari

I percorsi interdisciplinari sono stati sospesi a seguito del decreto sul Covid19 , in questo caso ogni singola disciplina di indirizzo nelle proprie ore ha provveduto a trattare gli argomenti relativi al percorso.

Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal consiglio di classe

Titolo del percorso	La filiera agro – alimentare e il made in italy	
Tempi	Gennaio - Marzo	
Discipline coinvolte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italiano 2. Storia 3. Matematica 4. Lingua Inglese 5. Lingua Francese 6. Laboratorio Servizi enogastronomici sett. Cucina 7. Laboratorio Servizi enogastronomici sett. Sala 8. Scienze e Cultura dell'Alimentazione 9. Diritto e Tecniche Amministrative 10. Scienze Motorie e Sportive 11. Religione 	
Contenuti per disciplina	ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> -Tradizioni agroalimentari, consuetudini, usi e costumi. -Lettura di diverse tipologie testuali. - Modalità di analisi e consultazione.
	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> -Principali fatti storici nazionali e locali. - Fonti scritte e tradizioni orali. - Aspetti tecnici e innovazioni tecnologiche nel tempo.
	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> - Proporzioni e grandezze direttamente e inversamente proporzionali. - Legge e rappresentazione grafica della proporzionalità diretta e inversa. - Le percentuali. - Statistica
	LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Agri-food Chain - Smart agri-food supply chain - Sustainable Agribusiness and Food Value Chain - Italian Food Experience
	LINGUA FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> - Les labels de qualité et d'origine - De produits de qualité - Les OGM et les produits biologique - La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne · La traçabilité
	LABORATORIO DI CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> - Il territorio italiano nei piatti - La globalizzazione nella cucina dei localismi - Marchi di qualità e sistemi di tutela del settore food

	LABORATORIO DI SALA	- Le nozioni fondamentali sulle dinamiche di gusto - L valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia - La classificazione degli alimenti e delle portate gastronomiche
	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	-Nuovi prodotti alimentari - Marchi di qualità e il Sistema HACCP
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-La tutela del consumatore; - Tracciabilità e rintracciabilità: -“l’etichettatura”
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	- Bere birra fa bene: ossa più forti, i benefici del bere moderato. - Uso e abuso: le dipendenze.
	RELIGIONE	- Conoscere il libro della Bibbia come documento storico , culturale e parola di Dio , - Saper collocare in modo corretto gli avvenimenti nelle linee storico – culturali .
Obiettivi	Saper distinguere i prodotti tipici regionali a marchio di tutela, conoscere le norme nel rispetto della filiera agroalimentare , la stagionalità dei prodotti e la loro provenienza	
Competenze raggiunte	Saper elaborare un menù con prodotti tipici di stagione e a marchio di tutela , conoscere le regole fondamentali della dieta mediterranea, conoscere la tracciabilità dei prodotti.	
Documenti o prodotti realizzati	I percorsi interdisciplinari sono stati sospesi a seguito del decreto sul Covid19 , in questo caso ogni singola disciplina di indirizzo nelle proprie ore ha provveduto a trattare gli argomenti relativi al percorso	

6.5 Attività specifiche di orientamento

Incontro formativo con Massimiliano Tarantino direttore comunicazione “Feltrinelli” inerente alla gestione d’azienda e alle opportunità che la scuola potrà dare in futuro.

Incontro formativo con l’ispettore Ettore Acerra inerente agli esami di stato

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Programma svolto e relazione finale per singola disciplina (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti). ALLEGATO n.2

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione (didattica tradizionale dal 11/09/2019 al 04/03/2020)

Nel processo di **valutazione quadrimestrale e fino al 04/03/2020**, per ogni alunno, sono stati presi in esame i seguenti fattori:

- comportamento;
 - livello di partenza e progresso evidenziato in relazione ad esso;
 - risultati delle prove e lavori prodotti;
 - osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo
- livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;

- interesse e partecipazione al dialogo educativo in classe;
- impegno e costanza nello studio, autonomia, ordine, cura, capacità organizzative, frequenza;
- capacità rielaborative, critiche progettuali.

8.2 Criteri di valutazione (didattica a distanza D.A.D. dal 05/03/2020 al 06/06/2020)

INTEGRAZIONE DI INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI DISCIPLINARI A DISTANZA DECLINATI A SEGUITO DELL'EMERGENZA COVID 19

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO DA ASSEGNARE
Costanza nel seguire le lezioni antimeridiane	Costante	1,2
	Saltuario	0,8
	Poco presente	0,4
Partecipazione	Costante	1,2
	Saltuario	0,8
	Scarsa	0,4
Impegno	Costante	1,2
	Saltuario	0,8
	Scarso	0,4
Rispetto delle consegne	Costante	1,2
	Saltuario	0,8
	Scarso	0,4
Apprendimento delle conoscenze	Eccellente	1,2
	Positivo	0,8
	Negativo	0,4
Produzione di materiale originale	Originale	1,2
	Poco originale	0,8
	Per niente originale	0,4
Adozione di procedure originali nell'elaborazione del materiale prodotto	Completa	1,2
	Parziale	0,8
	Nulla	0,4
Acquisizione delle competenze	Completa	1,2
	Parziale	0,8
	Scarsa	0,4

Note:

1. dal giorno 11 Settembre al giorno 4 Marzo le studentesse e gli studenti sono stati valutati con le griglie riportate nel PTOF.
2. per la valutazione in itinere dal 5 marzo, fino alla fine dell'anno scolastico, sarà utilizzata la griglia sopra indicata;
3. la valutazione finale, nel rispetto dell'O.M. n.10 del 16 maggio e dello spazio dell'autonomia scolastica, terrà tenuto conto del profitto del I periodo in presenza (11 Settembre / 4Marzo), nella misura del 70 % e nella misura del 30% per la DAD.

8.3 Criteri attribuzione dei crediti

I crediti del terzo e quarto anno saranno convertiti in base alle tabelle A e B dell'allegato A (OM n.11 del 16/5/2020).

Per l'attribuzione del credito scolastico della classe quinta, si utilizzerà la tabella C del medesimo allegato. (ALLEGATO 3)

8.4 Griglie di valutazione della prova orale

Per l'assegnazione del voto alla prova orale, si fa riferimento all'allegato B (OM n.11 del 16/5/2020).(ALLEGATO 4)

8.5 Simulazioni della prova orale

Gli alunni hanno svolto simulazioni della prova orale i remoto.

SIMULAZIONI	Effettuata nelle date
Prima simulazione	25/05/2020 26/05/2020 27/05/2020
Seconda simulazione	

PRESENZA DI D.A.: I criteri seguiti per la progettazione, la simulazione e la valutazione della prova per l'alunno D.A. sono riportate nel PEI e PDF allegati. ALLEGATO n..5

Non sono presenti alunni D.A.

Consiglio di classe:

<i>Docente</i>	<i>Disciplina</i>	<i>FIRMA</i>
<i>Mariana Parisi</i>	<i>Lingua e letteratura Italiana e Storia</i>	
<i>Concetta Simona Santoro</i>	<i>Matematica</i>	
<i>Marianna D'addio</i>	<i>Lingua Inglese</i>	
<i>Francesca Di Donato</i>	<i>Lingua Francese</i>	
<i>Sabatino Nunziata</i>	<i>Serv. En. Sett. Cucina</i>	
<i>Raffaele De Lucia</i>	<i>Serv. En. Sett. Sala</i>	
<i>Elisabetta Lanzaro</i>	<i>Educazione Fisica</i>	
<i>Carlo Noviello</i>	<i>Religione</i>	
<i>Cecilia Carleo</i>	<i>Diritto</i>	
<i>Simona De Franchis</i>	<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	

Consiglio di classe del 28 Maggio 2020
Ratifica nel collegio dei docenti del 29 maggio 2020,.

IL COORDINATORE _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof.ssa Eugenia Carfora

*Aggiornato al 04/04/2020



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo I.P.S.E.O.A Classe 5F1

PROGRAMMA DI

Servizi di enogastronomia sett. cucina

Docente/i Sabatino Nunziata

Libro di testo Chef con Master Lab di Gianni Frangini

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>Le Aree di Lavoro</i>	<i>Stoccaggio e ricevimento merci, zona di produzione, zona di consumo, zona smaltimento rifiuti</i>
2	<i>I tipi di ristorazione</i>	<i>Ristorazione collettiva e commerciale, ristorazione viaggiante</i>
3	<i>Sicurezza negli ambienti di lavoro</i>	<i>L'igiene del personale e l'haccp</i>
4	<i>Le tipologie di menu'</i>	<i>Menù a la carte e a la gran carte, menu' a prezzo fisso, menù concordato, menù a piatto unico, l'elaborazione e le caratteristiche di un menù, la carta dei vini e dei dessert.</i>
5	<i>I marchi di Qualità</i>	<i>IGP, STG, DOC, DOCG, DE.CO, SLOW FOOD, BIO</i>
6	<i>Le cucine regionali</i>	<i>Cucina regionale del nord. Cucina regionale del centro, cucina regionale del sud</i>
7	<i>Gli impasti di base</i>	<i>Impasti di base della pasticceria, panificazione, la pizza, impasti speciali.</i>
8	<i>Le paste alimentari</i>	<i>Le paste secche, le paste fresche, le paste lunghe, le paste corte, le paste minute, le paste speciali, le paste colorate, il riso, la polenta, gli gnocchi</i>
9	<i>Le uova</i>	<i>Categorie presenti in commercio, cottura in acqua con guscio, cottura in acqua senza guscio, cottura in olio</i>
10	<i>I prodotti ittici</i>	<i>Le specie presenti in commercio</i>

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>I prodotti ittici</i>	<i>I pesci d'acqua dolce e i pesci d'acqua salata, i molluschi e i crostacei, le proprietà organolettiche dei pesci, il valore commerciale, il taglio dei pesci.</i>
2	<i>Le Carni</i>	<i>Il taglio delle carni, la coltelleria da carne, le razze italiane, le cotture.</i>
3	<i>Gli ortaggi e le verdure</i>	<i>La classificazione degli ortaggi e delle verdure, le cotture.</i>
9	<i>I legumi</i>	<i>La classificazione dei legumi e le cotture appropriate</i>
10	<i>La frutta</i>	<i>La classificazione della frutta in commercio e secondo composizione chimica.</i>

Caivano 30/05/2020

Gli alunni

Scuotto Emanuele

Dell'Aversana Antonio

Illustrato alla classe e annotato sul registro il giorno 27/05/2020

Il docente

Sabatino Nunziata

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo : CUCINA _____ Classe __VF1_____

PROGRAMMA DI
DIRITTO E TECNICA DELLE IMPRESE RICETTIVE

Docente/i _____ **CARLEO CECILIA** _____

Libro di testo **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE** _____

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>IL MERCATO TURISTICO</i>	Gli organismi e le fonti normative Internazionali Il mercato turistico Nazionale Gli organismi e le fonti normative interne
2	<i>IL MARKETING</i>	Il marketing: aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
3	<i>PIANIFICAZIONE , PROGRAMMAZIONE CONTROLLO DI GESTIONE</i>	La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
4	<i>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO</i>	Le norme sulla costituzione dell'impresa Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme igieniche alimentare e di tutela del consumatore I contratti delle imprese ristorative I contratti delle imprese di viaggio Il contratto d' albergo
5	<i>LE ABITUDINI ALIMENTARI E L' ECONOMIA DEL TERRITORIO</i>	Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare

Caivano __26/05/2020__

Gli alunni

Il docente

CARLEO CECILIA

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA Classe Vfl

PROGRAMMA DI
LINGUA FRANCESE

Docente/i DE DONATO FRANCESCA FILOMENA

Libro di testo Pret à manger

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>Révision</i>	Accertamento delle conoscenze pregresse tramite discussioni orali guidate e verifiche orali. Le passé composé .Le present des verbes en –ir. L'impératif. Les verbes devoir et il faut
2	La restauration commerciale et collective et le métier de traiteur	Les formules de la restauration commerciale.La gastronomie, une restauration commerciale particulière- La restauration collective à caractère social. La cuisine centrale et la restauration différéé. Le traiteur: un restaurateur multitache. Organiser un événement. Les banquets. Les buffets. Les repas des fetes
3	Hygiène et sécurité	Les aliments à risque.Les techniques de conservation par la chaleur.Les techniques de conservation par le froid. Autres techniques de conservation.Les différentes gammes de produit et les emballages.Le système HACCP.La marche en avant et la gestion des stocks-le controle qualitatif et quantitatif. L'hygiène et la sécurité du personnel,des équipements et des locaux
4	Systèmes de controle et de prévention	Les labels de qualité et d'origine. De produits de qualité.Les OGM et les produits biologiques.La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne.La traçabilité. Révision de la grammaire

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.4	Titolo	

	Systemes de controle et de prevention	Les OGM et les produits biologiques. La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne. La traçabilité. Révision de la grammaire. Approfondimenti relativi alle tematiche già trattate. Révision de la grammaire

Caivano 30/05/2020

Gli alunni

Il docente

De Donato Francesca Filomena

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEO Classe V F1

PROGRAMMA DI

Lingua Inglese

Docente Daddio Marianna

Libro di testo Excellent Catering Cooking & Service Catrin Elen Morris

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>The world of Hospitality</i>	<i>The hospitality industry Accomodation service and facilities and catering types of accomodation commercial and no commercial catering famous food outlet chains</i>
2	<i>The italian food in the world</i>	<i>Supply chain and the traceability of products</i>
3	<i>Safety and nutrition</i>	<i>Critical control points and limits Health and safety haccp principles risk and preventive measures food transmitted infections and food poisoning and measures to combat food contamination</i>
4		

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
	<i>Diet and nutrition</i>	<i>The eatwell plate organic food modified the Mediterranean diet food and allergies alternatives diets macrobiotics, vegan, dissociated</i>
	<i>Applying for a job</i>	<i>How to become a chef a food and beverage manager how to a write a curriculum vitae, a covering letter. A job interviews</i>

Caivano 30/05/2020

Gli alunni
Dell'Aversana Antonio
Scuotto Nicola Emanuele
Illustrato alla classe e annotato sul registro il giorno 30-05-2020

Il docente
Daddio Marianna

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA **Classe** V F1

PROGRAMMA DI ITALIANO

Docente PARISI MARIANA

Libro di testo IL PALAZZO DI ATLANTE le meraviglie della letteratura vol. 3A/3B, Riccardo Bruscaagli- Gino Tellini

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	Decadentismo	1.Il Naturalismo. Il Verismo e G.Verga: vita, opere, pensiero e poetica. I Malavoglia e Mastro don Gesualdo, trame. Analisi: La prefazione ai Malavoglia. 2. Differenze tra Naturalismo e Decadentismo. 3. Decadentismo: caratteri generali del movimento. 4.L'Estetismo
2	Il Decadentismo in Italia: Pascoli e D'Annunzio	1.Pascoli: vita, pensiero, opere, la poetica del fanciullino. Analisi: Guardare le solite cose con occhi nuovi. Poesie da Mirycae. Analisi: Lavandare, Novembre, X Agosto. I Poemetti. Canti di Castelvecchio. I Poemi conviviali. 2.D'Annunzio: vita, opere e poetica, l'estetismo. Poesie da Alcyone: La pioggia nel pineto. Trama Il Piacere; analisi: libro primo, cap.II, Il ritratto di Andrea Sperelli. Notturmo, analisi: La stanza è muta d'ogni luce.
3	La Divina Commedia	La Divina Commedia: struttura della cantica e passi scelti dal Paradiso.
4	Educazione linguistica	Prova scritta: Tipologia A, B, C.

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
5	Italo Svevo	1.La vita e le opere. Contesto storico-sociale.

		2.Pensiero e poetica. Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno: trama; analisi: cap.III, L'ultima sigaretta.
6	Luigi Pirandello	La vita, pensiero e opere. Il fu Mattia Pascal, analisi: Libero! Libero! Libero! Novelle per un anno. Uno, nessuno e centomila.
7	Eugenio Montale	La vita, pensiero e opere. Ossi di seppia; analisi: Spesso il male di vivere. Le occasioni. La bufera e altro. Satura.
8	Poesia e prosa tra le due guerre	1.Ermetismo e Ungaretti: la vita, il pensiero le opere. L'Allegria, analisi: Veglia, San Martino del Carso, Soldati. Sentimento del tempo. Il dolore. 2.Quasimodo: la vita, il pensiero e le opere. Ed è subito sera, analisi: Ed è subito sera.

Caivano 30/05/2020

Gli alunni

Dell'Aversana Antonio

Scuotto Nicola Emanuele

Il docente

Mariana Parisi

N.B. Al presente programma si allega il quadro sinottico dei testi da sottoporre ai candidati durante la prima parte del colloquio.

Illustrato alla classe e annotato sul registro il giorno: 27/05/2020

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA-servizi di enogastronomia- Classe 5F1

PROGRAMMA DI Matematica

Docente Santoro Concetta Simona

Libro di testo Matematica Modelli e Competenze, linea gialla, vol 5. Autori: Tonolini, Manenti Calci, Zibetti. Casa editrice: Minerva Scuola.

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>Le funzioni</i>	<i>Dominio e codominio. Classificazione di funzioni. Caratteristiche di una funzione. Zeri e positività di una funzione. Funzioni composte.</i>
2	<i>I limiti</i>	<i>La topologia della retta. Definizione di limite. Teoremi sui limiti. Algebra dei limiti. Limiti notevoli. Forme indeterminate. Asintoti di una funzione.</i>
3	<i>Calcolo differenziale: la derivata</i>	<i>Definizione di derivata. Significato geometrico di derivata. Derivate di funzioni elementari. Regole di derivazione. Teoremi sul calcolo di derivate. Derivate di funzioni composte. Massimi, minimi, flessi.</i>

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	

4	<i>Studio di funzione</i>	<i>Grafico di una funzione</i>
5	<i>Gli integrali</i>	<i>Concetto di integrale definito e relative proprietà. Integrale indefinito e sue proprietà. Metodi di integrazione immediata.</i>

Caivano 30/05/2020

Gli alunni
Scuotto Emanuele_

Il docente
Concetta Simona Santoro

D'ambrosio Carlo

Arena Rita Speranza

giorno: 27/05/2020

Illustrato alla classe e annotato sul registro il

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA CUCINA Classe VF1

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

Docente NOVIELLO CARLO

Libro di testo "La Vita davanti a noi" Aut. Luigi Solinas ED. SEI

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	Bioetica Generale	La questione del soggettivismo ed utilitarismo Una nuova riflessione sull'idea del Bene , e dell'Amore La Questione dell'Eutanasia , il valore della vita , la morte assistita
2	Bioetica Morale	
3	Bioetica Speciale	La clonazione dell'essere umano tra scienza e fede
4	bioetica e scienza	I Trapianti , la donazione degli organi cosa ne pensa la Chiesa

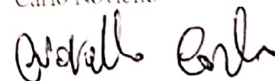
PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	I Valori dell'uomo	la libertà , il Valore della vita , i giovani e la società La speranza cristiana al tempo del covid 19 ,ogni individuo ha diritto alla vita e alla sicurezza della propria persona
2	approfondire l'Opera di Gesù	La partecipazione come scoperta di sè , e realizzazione della Persona

Caivano 30/05/2020 _____

Gli alunni

Il Docente
Carlo Noviello



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo: IPSEOA

Classe VF1 ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMA DI

Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Raffaele De Lucia

Libro di testo Sala e Vendita corso avanzato – la scuola@ di enogastronomia. Autori: P. Gentili – E. Montefiori - T. Anibaldi – F. Tacconelli

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	Il banqueting e il catering	L'attività di catering - La produzione e la distribuzione itineranti - L'attività di banqueting e di catering – banqueting; Gli operatori Le occasioni e le tipologie di evento
2	La produzione vitivinicola Europea	La vitivinicola in Francia; lo spumante metodo Champenoise
3	I formaggi in sala	Il servizio degli antipasti - La classificazione dei formaggi - La porzionatura e il servizio Esempi di abbinamento (miele, frutta, vino)
4	L'abbinamento tra cibo e vino	I principi di abbinamento - Le tre grandi scuole di abbinamento (Italiana, Francese, Inglese) - L'abbinamento per tradizione e territorio - L'abbinamento per concordanza e contrapposizione
5	Bere miscelato	Cocktail IBA (ricette, drink cost, alcol drink); lessico e fraseologia di settore

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	L'arte della distilleria	Classificazione delle bevande superalcoliche; La storia della distillazione; I principali distillati e il loro sistema di distillazione; La distillazione continua e discontinua

Caivano 30/05/2020

Gli alunni
Dell'aversana Antonio
Scuotto Emanuele
D'ambrosio Carlo

Il docente

Raffaele De Lucia

Illustrato alla classe e annotato sul registro il giorno 26/05/2020

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo Enogastronomia Classe VF1

PROGRAMMA DI

Scienza e Cultura dell'alimentazione

Docente Simona De Franchis

Libro di testo Scienza e Cultura dell'alimentazione – Enogastronomia - Autore: A.Machado –
Casa editrice: Education

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>Alimentazione nell'era della Globalizzazione</i>	<ul style="list-style-type: none">• <u>Cibo e religioni</u><ul style="list-style-type: none">- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni- Le regole alimentari nell'Induismo, Buddismo, Islamismo, Cristianesimo- Elementi di antropologia alimentare: i tabù alimentari• <u>Nuovi prodotti alimentari</u><ul style="list-style-type: none">- Carta di Milano- Nuovi prodotti alimentari: alleggeriti o "light", fortificati, arricchiti, supplementati, functional foods, OGM, novel food, alimenti di gamma, alimenti integrali, alimenti biologici, integratori alimentari
2	<i>La dieta nelle diverse età in condizioni fisiologiche</i>	<ul style="list-style-type: none">• Alimentazione in gravidanza e in allattamento• Alimentazione nell'età evolutiva: prima infanzia, svezzamento, seconda infanzia, adolescenza• Alimentazione nell'età adulta• Alimentazione nella terza età• Alimentazione nello sportivo
3	<i>La dieta nelle principali patologie</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Gotta</i>• <u>Malattie dell'Apparato digerente</u>: Reflusso gastroesofageo, Gastrite, Ulcera peptica, Meteorismo e flatulenza, Stipsi, Diarrea, Sindrome del colon irritabile, la Colite ulcerosa.• <u>Allergie e intolleranze alimentari</u>: le reazioni avverse al cibo, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, la Celiachia.
4	<i>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</i>	Marchi di qualità

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	La dieta nelle principali patologie	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Alimentazione e cancro</u> <ul style="list-style-type: none"> - Fattori alimentari cancerogeni - Fattori alimentari anticancerogeni • <u>Disturbi del comportamento alimentare</u> <ul style="list-style-type: none"> - Anoressia nervosa - Bulimia Nervosa - BED (Bing eating disorder) • <u>Allergie e intolleranze alimentari: approfondimento Celiachia e Diagnosi</u>
2	La dieta nelle diverse età in condizioni fisiologiche: Alimentazione equilibrata	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Bioenergetica</u> <ul style="list-style-type: none"> - Calorimetria diretta e indiretta - Metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, attività fisica, IMC, peso teorico • <u>LARN</u> <ul style="list-style-type: none"> - Fabbisogno proteico, lipidico, glucidico - Fabbisogno di vitamine e Sali minerali - Fabbisogno di acqua - Composti bioattivi • <u>LINEE GUIDA per una sana alimentazione</u> • <u>Dieta mediterranea e evoluzione della Piramide alimentare</u>
3	Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Sicurezza nella filiera alimentare</u> <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di contaminazione: chimiche, fisiche e biologiche - BSE - Virus: - Batteri: classificazione, riproduzione batterica, spore, tossine - Malattie da contaminazione biologica: significato di infezione, intossicazione e tossinfezione, Salmonellosi, Botulismo, Listeriosi, Tifo e Paratifo, Colera, Campilobatteriosi, Intossicazioni da muffe, Parassitosi (teniasi e anisakidosi).

Caivano 30/05/2020

Gli alunni

Il docente

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo _____ IPSEOA _____

Classe __VF1_____

PROGRAMMA DI

_____ Scienze Motorie e Sportive _____

Docente/i _____ Lanzaro Elisabetta

Libro di testo _____ "A 360° -ALLENARSI" C.E. Marietti Scuola

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>Schema motorio e schema corporea avanzato</i>	<ol style="list-style-type: none">1) Definizione e classificazione dei movimenti umani.2) Alla scoperta delle capacità coordinative, la capacità di combinare i movimenti.3) Le informazioni percettivo/sensoriali, il sistema elaborativo, il sistema effettore, il sistema di controllo.4) Le fasi dell'apprendimento motorio.5) La comunicazione e il linguaggio del corpo. Il comportamento comunicativo
2	<i>Sport di squadra</i>	<ol style="list-style-type: none">1) Le regole degli sport praticati.2) Le capacità tecnico e tattiche degli sport praticati.3) I ruoli nel gioco praticato e le caratteristiche necessarie a coprire ogni ruolo.4) Aspetto educativo e sociale dello sport.5) Principi etici sottesi alle discipline sportive.6) Sport come veicolo di valorizzazione delle diversità culturali, fisiche e sociali.7) Le La potenzialità inclusiva dello sport per i disabili.
3		
4		

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
	<i>Il fenomeno delle dipendenze Doping e Primo soccorso</i>	<i>I principi fondamentali della sicurezza in palestra Il Doping</i>
	<i>Concetto di salute e malattia</i>	1) Rischi della sedentarietà. 2) Le tematiche di anoressia e bulimia. 3) Il concetto di salute dinamica. 4) I principi fondamentali per una corretta alimentazione. 5) I principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute. 6) Forme, pratiche e sostanze vietate nello sport. 7) Influenza della pubblicità sulle scelte alimentari e sul consumo.

Caivano __30/05/2020_____

Gli alunni

Il docente

_____ *Lanzaro Elisabetta*

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA **Classe** V F1

PROGRAMMA DI STORIA

Docente PARISI MARIANA

Libro di testo STORIA E PROGETTO Il Novecento oggi vol.5, Vittoria Calvani, A. Mondadori scuola

PROGRAMMA SVOLTO: 11 Settembre 2019 al 04/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	L'Italia post-unitaria	1.Questioni irrisolte 2.Destra e sinistra storica 3.Età giolittiana 4.Colonialismo e imperialismo
2	La Prima guerra mondiale	1.La Grande Guerra: guerra di logoramento 2.La posizione dell'Italia 3.La vittoria dell'Intesa. Trattati di pace
3	La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS	1. La rivoluzione russa 2.La nascita dell'URSS
4	Il primo dopoguerra in Italia e l'affermazione del fascismo scita dell'URSS	1.La crisi del dopoguerra 2.Il biennio rosso 3.Il fascismo 4.La dittatura fascista

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
	Il regime nazista	1.Il dopoguerra in Germania 2.Il nazismo al potere 3.Lo stato totalitario
	La Seconda guerra mondiale	1.Le cause del conflitto 2.La guerra totale 3.Le fasi della guerra 4.La sconfitta dell'Asse 5.L'olocausto

		6.La resistenza 7.Nuovo assetto del mondo e guerra fredda
	L'età attuale	1.Il crollo del Comunismo 2.L'Italia repubblicana 3.La globalizzazione 4.La crisi del mondo islamico
	Cittadinanza e costituzione	1.La Costituzione italiana nei suoi principi fondamentali. 2.Stato, diritto e civiltà. 3.La struttura dello Stato italiano 4.La dimensione globale del cittadino e la salvaguardia delle identità culturali. 5.L'Unione Europea.

Caivano 30/05/2020

Gli alunni

Dell'Aversana Antonio

Scuotto Nicola Emanuele

Il docente

Mariana Parisi

Illustrato alla classe e annotato sul registro il giorno: 27/05/2020

CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti:

18 per la **classe terza**,

20 per la **classe quarta**

22 per la **classe quinta**.

Il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta secondo le tabelle:

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

PROVA D'ESAME

Le prove d'esame sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. Il candidato, nel corso del colloquio, dimostra:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
- c) di aver maturato le competenze previste dalle attività di "Cittadinanza e Costituzione" declinate dal consiglio di classe.

SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO: ARTICOLAZIONE E

MODALITA' Il colloquio avrà la durata complessiva indicativa di 60 minuti.

L'esame è così articolato e scandito:

- a) discussione di un **elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta** delle materie già a suo tempo designate dal Ministero dell'Istruzione per ciascun indirizzo. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime **entro il 1° di giugno**.

Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato. **L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica entro il 13 giugno.**

L'elaborato relativo alle materie di indirizzo (oggetto della seconda prova) sarà pubblicato, a cura dei docenti in allegato al documento finale entro il 30 maggio. Gli elaborati acquisiti dai docenti interessati, saranno da questi custoditi e tenuti a disposizione durante gli esami di Stato;

- b) **discussione di un breve testo**, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di **Lingua e Letteratura italiana** durante il quinto anno e ricompreso nel documento del 30 maggio del consiglio di classe di cui all'articolo 9;
- c) analisi, da parte del candidato, del **materiale scelto dalla commissione** ai sensi dell'articolo 16, comma 3;
- d) esposizione da parte del candidato, mediante breve relazione ovvero un elaborato multimediale, **dell'esperienza di PCTO** svolta nel corso del percorso di studi;
- e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a **"Cittadinanza e Costituzione"**.

La commissione dispone di **quaranta punti** per la valutazione del colloquio.

La commissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo i criteri di valutazione stabiliti dalla tabella:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

VOTO FINALE

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi, 60/100.

La Commissione può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di cinque punti, sulla base di criteri individuati, allo studente che ha realizzato cinquanta punti di credito scolastico e un risultato nella prova di esame pari almeno a trenta punti;

La Commissione all'unanimità può motivatamente attribuire la lode, sulla base di criteri da essa individuati, a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione dei cinque punti a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alla prova d'esame.

Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano

Indirizzo Ipseoa- Enogastronomia –Cucina- Classe V F1 Docente Parisi Mariana

TESTI D'ITALIANO SCELTI PER COLLOQUIO ESAMI DI STATO A.S. 2019/2020

		Testi
n.	Titolo	
1	Giovanni Verga: I Malavoglia	La prefazione ai Malavoglia
2	Giovanni Pascoli	1. Dal fanciullino: Guardare le solite cose con occhi nuovi. 2. Da Myricae: Lavandare, Novembre, X Agosto.
3	Gabriele D'Annunzio	1. Da Il Piacere, libro primo, cap.II: Il ritratto di Andrea Sperelli. 2. Dall'Alcyone: La pioggia nel pineto. 3. Dal Notturmo: La stanza è muta d'ogni luce.
4	Italo Svevo: La coscienza di Zeno	Cap.III, L'ultima sigaretta
5	Luigi Pirandello: Il fu Mattia Pascal	Cap.VII, Libero! Libero! Libero!
6	Giuseppe Ungaretti: Allegria	1. Veglia 2. Soldati 3. San Martino del Carso
7	Eugenio Montale: Ossi di seppia	Spesso il male di vivere
	Salvatore Quasimodo: Ed è subito sera	Ed è subito sera
8	La Divina Commedia	La Divina Commedia, passi scelti dal Paradiso: canti I, III, VI, XI, XII, XV, XXIII.

Caivano 30/05/2020

Il docente

Prof.ssa Mariana Parisi