



**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. 1578/6.5.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 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
-sala e vendita-
Classe V Sez. F2

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Annamaria Picarella

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Eugenia Carfora

I Componenti il Consiglio di Classe

	Disciplina	Nominativo docente	Classe di concorso
1	ITALIANO	PICARELLA ANNAMARIA	A012
2	STORIA	PICARELLA ANNAMARIA	A012
3	MATEMATICA	SANTORO CONCETTA SIMONA	A026
4	INGLESE	DADDIO MARIANNA	Ab24
5	FRANCESE	RICCA FILOMENA	AA24
6	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DELLA MEDAGLIA DOROTEA ANNA	A031
7	SALA E VENDITA	DE LUCIA RAFFAELE	B021
8	CUCINA	NUNZIATA SABATINO	B020
9	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARLEO CECILIA	A045
10	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SODANO EMANUELA	A048
11	RELIGIONE CATTOLICA	ROMANO GIUSEPPINA MARIA	
12	SOSTEGNO	DI BENEDETTO MARIA	A27

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 ELETTROTECNICA; NEGLI ANNI OTTANTA SI AGGIUNSE L'ELETTRONICA, E, DAL 2001, L'INFORMATICA (PROGETTO abacus).

Ubicazione

L'Istituto si trova nella ltà 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; affido 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’IPSEO, 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 inter istituzionale, 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. Eesigenze 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'adequata 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 impegnava 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 inter istituzionale, 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 è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Sbocchi lavorativi: Cameriere/Maitre e Barman

Di seguito vengono riportate le competenze in uscita:

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - 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 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO Competenze specifiche di indirizzo

adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando

i prodotti tipici

utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze

di filiera

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 tra i colleghi

attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni

e servizi in relazione al contesto

2.2 Quadro orario settimanale

DISCIPLINA	N.ore settimanali			Di cui in compresenza		
	III	IV	V	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4			
LINGUA INGLESE	3	3	3			
FRANCESE	3	3	3			
STORIA	2	2	2			
MATEMATICA	3	3	3			

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	2	2			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	6	6	6	1	1	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	3	1	1	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2			
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1			

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE



3.1 Composizione del consiglio di classe e continuità

DISCIPLINA/E	DOCENTE	Continuità		
		3^ classe	4^ classe	5^ classe
DISCIPLINA/E	DOCENTE	Continuità		X
		3^ classe	4^ classe	5^ classe
ITALIANO	PICARELLA ANNAMARIA		X	X
STORIA	PICARELLA ANNAMARIA		X	X
INGLESE	DADDIO MARIANNA			X
MATEMATICA	SANTORO CONCETTA			X
FRANCESE	RICCA FILOMENA			X
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARLEOCECILIA			X
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	NUNZIATA SABATINO			X
LAB. SER. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	DE LUCIA RAFFAELE			X
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	DELLA MEDAGLIA DOROTEA		X	X
ED. FISICA	SODANO EMANUELA	X	X	X

RELIGIONE	ROMANO GIUSEPPINA MARIA			
-----------	----------------------------	--	--	--

3.2 Composizione e storia classe

Il gruppo attuale ha avuto la seguente evoluzione storica:

Anno scolastico	Iscritti n.T	Inserimenti n.	Trasferimenti n.	DA	DSA	BES	Provenienti da altri istituti	Ritirati	Trasferiti	N. Ammessi alla classe successiva senza sospensione del giudizio	
2017/18	13	//	//	1	//	/	//	//		8	2017/18
2018/19	9	//	//	1	//	/	//	1		8	2018/19
2019/20	8	//	//	1	//	/	//	//		7	2019/20

3.3 Presentazione generale della classe

(situazione di partenza, livelli di profitto, atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo, ...)

La classe V F2 ad indirizzo SALA E VENDITA, formata da 8 studenti, 5 femmine e 3 maschi, si è dimostrata interessata e disponibile nei confronti di tutte le discipline in quanto gli alunni hanno compreso l'importanza che alcune discipline rivestono nella loro quotidianità e soprattutto quanto sono fondamentali nella loro professione. In generale gli alunni hanno mostrato disponibilità nei confronti degli insegnanti impegnandosi a svolgere i compiti assegnati. L'impegno non è stato costante da parte di tutti, pur avendo registrato in alcuni allievi un buon rendimento a partire dai primi mesi del nuovo anno. In generale la classe appare divisa in diverse fasce di livello: alcuni hanno sviluppato conoscenze e competenze necessarie a raggiungere la sufficienza, un secondo gruppo è formato da 4 studenti che raggiungono un buon livello di rendimento. In particolare, alcuni studenti presentano alcune difficoltà nell'esposizione orale e nella produzione scritta, nell'elaborazione personale, nonché incertezze in ambito logico-matematico ed espressivo. 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 materia.

Nella seconda parte dell'anno, relativa al periodo che ha come data d'inizio il 5 marzo, si è avuta la sospensione dell'attività didattica in presenza della classe, a causa dell'emergenza pandemica Covid-19 pertanto il prosieguo delle lezioni è avvenuto attraverso la Didattica a Distanza. Pur con le difficoltà iniziali, causate dal "nuovo" modo di apprendere, gli studenti e le studentesse si sono mostrati attivi nell'intraprendere le nuove forme di didattica, avvalendosi la piattaforma didattica Moodle, da Spaggiari e altre piattaforme con cui portare avanti la DAD. Infatti, nel corso dell'attività di didattica a distanza, ci sono stati anche momenti di confronto diretto con gli alunni attraverso videochiamate formulate tramite Skype, Jtsi Meetings e Zoom.

Il gruppo classe ha partecipato con interesse alle lezioni on-line e i docenti hanno potuto svolgere la restante parte della programmazione didattica rimodulata proprio a causa dell'emergenza in atto e, al tempo stesso, gli studenti e le studentesse non si sono mai sentiti "soli" nell'affrontare questo particolare momento della loro vita scolastica e non solo.

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	88%
2	20/12/2019	88%
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,)

relazione al percorso formativo dell'allievo diversamente abile, si rimanda al PEI e alla relazione allegati al presente documento

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/Applicazio	Lezione	Lezione Interattiva	Flipped Classroom	Cooperative	Didattica	Scoperta Guidata	Problem Solving	Peer Tutoring	Brain Storming	CLIL	Lavoro di gruppo	Lavoro di ricerca
ITALIANO	X	X	X			X			X				X	
STORIA	X	X	X			X			X				X	X
INGLESE	X	X	X	X				X	X					
MATEMATICA	X	X	X	X	X	X			X				X	X
FRANCESE			X											
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X			X		X	X					
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	X		X	X					X				X	X
LAB. SER. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	X		X	X			X		X				X	X
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	X	X	X	X										X
ED. FISICA	X		X			X			X				X	
RELIGIONE	X		X		X									

DISCIPLINE	METODOLOGIE Didattica a Distanza, a seguito dell'emergenza COVID-19													
	Video Lezione	Video Lezione	Flipped	Cooperative	Didattica	Scoperta GUIDATA	Problem Solving	Peer Tutoring	Brain Storming	CLIL	Lavoro di gruppo	Lavoro di ricerca	Sspaggiari,	Skype, Moodle, l'itsi_ecc
	X													
ITALIANO	X	X	X			X			X				X	X
STORIA	X	X	X			X			X				X	X
INGLESE	X	X	X	X				X	X				X	X
MATEMATICA	X	X	X	X	X	X			X				X	X
FRANCESE			X										X	X
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X			X		X	X				X	X
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	X		X	X					X				X	X
LAB. SER. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	X		X	X			X		X				X	X
SCIENZA E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X	X									X	X
ED. FISICA	X		X			X			X				X	X
RELIGIONE	X		X		X								X	X

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Titolo del percorso:	
DNL con metodologia CLIL	
Modalità di insegnamento	
Competenze acquisite	

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- palestra – laboratorio multimediale- aula magna- aula 3.0-classe virtuale

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	Videolezioni	Piccoli e grandi attrezzi	Piattaforma Moodle	Piattaforma Skype	Piattaforma Jitsy	Spaggiari	Altro(Whatsapp, Telegram, etc.)	Skype, Moodle, Jitsi....
ITALIANO	X				X	X	X	X		X	X	X		X	X		X	X	X
STORIA	X				X	X	X	X		X	X	X		X	X		X	X	X
INGLESE	X				X		X	X		X	X	X		X	X		X	X	X
MATEMATICA	X						X	X		X		X		X	X		X	X	X
FRANCESE	X		X				X	X		X	X	X		X	X		X	X	X
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X					X	X		X	X	X		X	X		X	X	X
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	X				X		X					X		X	X		X	X	X
LAB. SER. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	X						X	X		X	X	X		X	X		X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	X							X		X		X		X	X		X	X	X
ED. FISICA	X						X	X				X		X	X		X	X	X
RELIGIONE	X			X		X				X	X	X		X	X		X	X	X

5.4.2 I tempi

I tempi del percorso formativo sono stati subordinati non solo al livello di attenzione e partecipazione degli alunni ma anche all'emergenza covid-19 che, a seguito del DPCM del 9 marzo e successivi e OO.MM, ha visto la sospensione dell'attività didattica fino al termine dell'anno scolastico 2019/2020 e l'esame di Stato modificato con il solo colloquio orale. Tutti gli argomenti, rimodulati nei piani didattici a seguito di suddetta emergenza, sono stati sviluppati.

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	Curriculare		Tutte	In itinere

Interventi di potenziamento	Curriculare		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
Discipline interessate	Breve descrizione dei contenuti	Obiettivi	Competenze raggiunte	
STORIA	Carta costituzionale Le libertà e lo stato di diritto con particolare attenzione, data l'emergenza covid-19, al diritto alla salute e allo studio. L'ONU L'Unione Europea e i suoi organi	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	Cartellonistica-testi scritti
Inglese	Regolamento d'istituto	Conoscere gli articoli del regolamento di istituto in lingua al fine di educare gli allievi alla legalità al rispetto delle regole, ed una civile convivenza	Acquisire le regole basilari per una civile convivenza; (doveri degli studenti a scuola), rispetto per l'ambiente scolastico e per le persone che ci lavorano	Cartellonistica-testi scritti
Francese	Regolamento d'istituto	Conoscere gli articoli del regolamento in lingua Francese con lo scopo di promuovere cultura del rispetto delle regole e della convivenza	Acquisire regole per vivere civile e prepararsi alle future responsabilità	Cartellonistica-testi scritti

Tutte le discipline	Costituzione Italiana Giornata della solidarietà Giornata della shoah Giornata della legalità	Conoscere i diritti e i doveri del cittadino. Sensibilizzare gli alunni su tematiche quali pace, la solidarietà e l'uguaglianza. Approfondire la conoscenza della memoria storica individuale e collettiva	Consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri. Comprendere il significato della pace e della solidarietà per combattere ingiustizie di tipo sociale, politico, economico e culturale. Acquisire comportamenti di cittadinanza attiva. Apprezzare le differenze culturali e riconoscere la diversità come risorsa	Cartellonistica-testi scritti
Tutte le discipline	Regolamento d'istituto	Conoscere gli articoli del regolamento con lo scopo di promuovere la cultura del rispetto delle regole e della convivenza	Acquisire regole per vivere civile e prepararsi alle future responsabilità	Cartellonistica-testi scritti

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
FIS	Avallone Mariapia	Ben-essere -	30	X	Eseguire i principali esercizi funzionali e gestire in maniera corretta le proprie capacità coordinative.
FIS	Avallone Mariapia	Un corpo sano per apprendere meglio	20	X	Riconoscere e utilizzare bene il proprio corpo nello spazio e nel tempo
FIS	Biello Alessia	Ben-essere	30	X	Eseguire i principali esercizi funzionali e gestire in maniera corretta

					le proprie capacità coordinative
FIS	Biello Alessia	Un corpo sano per apprendere meglio	20	X	Riconoscere e utilizzare bene il proprio corpo nello spazio e nel tempo
FIS	Credientino Lucia	Ben-essere	30	X	Eseguire i principali esercizi funzionali e gestire in maniera corretta le proprie capacità coordinative
FIS	Credientino Lucia	Un corpo sano per apprendere meglio	20	X	Riconoscere e utilizzare bene il proprio corpo nello spazio e nel tempo
FIS	Ferraiuolo Marianna	Ben-essere	30	X	Eseguire i principali esercizi funzionali e gestire in maniera corretta le proprie capacità coordinative
FIS	Ferraiuolo Marianna	Un corpo sano per apprendere meglio	20	X	Riconoscere e utilizzare bene il proprio corpo nello spazio e nel tempo
PON	Biello Alessia	GOURMET 2	120	X	-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
PON	Credientino Lucia	FLYING SOFIA	120	X	-Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriali relativi ai

					percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) -Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere nel rispetto delle consegne;
PON	Orefice Giuseppe	LET'SPEAK 2	30	X	-Comunicare nelle lingue straniere. -Individuare ruoli e competenze degli organi fondamentali dell'UE -Individuare i principi fondamentali di cittadinanza Europea
PON	Avallone Mariapia	ROM@	120	X	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.
PON	Biello Alessia	ROM@	120	X	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.
PON	Ferraiuolo Marianna	ROM@	120	X	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.
PON	Perrotta Maria	ROM@	120	X	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.

6.4 Percorsi interdisciplinari

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

Discipline coinvolte	Contenuti	Obiettivi	Competenze raggiunte
Sala e Vendita – Scienza degli Alimenti	HACCP Accogliere e servire clienti di altre religioni	La forma del piano di autocontrollo fasi e principi. Le consuetudini alimentari e le modalità comunicative delle grandi religioni	Predisporre opportuna documentazione per il buon funzionamento del piano di autocontrollo Integrare le competenze professionali con quelle alimentari

Titolo del percorso	La birra-pastorizzata ma non filtrata**
Tempi	gennaio-aprile
Discipline coinvolte	tutte

**L'UDA interdisciplinare è stata sospesa a marzo nella rimodulazione dei piani didattici in seguito all'emergenza COVID-19. I contenuti già realizzati sono stati annotati nei programmi disciplinari allegati al presente documento di valutazione.

6.5 Attività specifiche di orientamento

Ente promotore	Titolo dell'evento
Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio	La Tecnologia alimentare va a scuola: food technologist at school for quality, health and local food
Ordine dei Tecnologi Alimentari della Campania e Lazio	Plastica? No grazie...
Gruppo Feltrinelli	"Futuro- Società- Lavoro"
LUISS	Summer school
TRENITALIA	Incontro studentesse di accoglienza turistica e sala e vendita

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 contenuti nelle tabelle di valutazione presenti nel PTOF:

- comportamento;
- livello di partenza e progresso evidenziato in relazione ad esso;
- risultati delle prove e lavori prodotti;
- osservazioni relative alle competenze trasversali;
- 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 di rielaborazione, 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 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 in data
Prima simulazione	25/05/2020
Seconda simulazione	26/05/2020

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

Il Consiglio di Classe:

<i>Docente</i>	<i>Disciplina</i>	<i>FIRMA</i>
<i>PICARELLA ANNAMARIA</i>	<i>ITALIANO</i>	
<i>PICARELLA ANNAMARIA</i>	<i>STORIA</i>	
<i>SANTORO CONCETTA SIMONA</i>	<i>MATEMATICA</i>	
<i>DADDIO MARIANNA</i>	<i>INGLESE</i>	
<i>RICCA FILOMENA</i>	<i>FRANCESE</i>	
<i>DELLA MEDAGLIA DOROTEA ANNA</i>	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	
<i>DE LUCIA RAFFAELE</i>	<i>SALA E VENDITA</i>	
<i>NUNZIATA SABATINO</i>	<i>CUCINA</i>	
<i>CARLEO CECILIA</i>	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	
<i>SODANO EMANUELA</i>	<i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>	
<i>ROMANO GIUSEPPINA MARIA</i>	<i>RELIGIONE CATTOLICA</i>	
<i>DI BENEDETTO MARIA</i>	<i>SOSTEGNO</i>	

Consiglio di Classe del 28 Maggio 2020

Ratifica nel Collegio dei Docenti del 29 maggio 2020,.

IL COORDINATORE
Prof.ssa Annamaria Picarella

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Eugenia Carfora

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 _____ **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 IPSEO Classe V F2

PROGRAMMA DI

Lingua inglese

Docente Daddio Marianna

Libro di testo Excellent Catering & 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>Hospitality industry types of accommodation service and facilities commercial catering no profit catering famous chains</i>
2	<i>BEER</i>	<i>History and production and process of manufacturing</i>
3	<i>Health and safety</i>	<i>Haccp principles critical control points and limits food transmitted infections and food poisoning risk and preventive 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 and genetically modified organism the Mediterranean diet food intolerance and allergies alternatives diets macrobiotic vegeatian fruition and dissociated</i>
	<i>Applying for a job</i>	<i>How to became a sommelier a bartender a waiting staff a food and beverage manager how to write a curriculum vitae and a covering letter job interview.</i>

Caivano 30/05/2020

Gli alunni
Ferraiuolo Marianna
Perrotta Maria

Il docente
Daddio Marianna

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

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

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA-servizi di sala e vendita- Classe 5F2

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 _____

Gli alunni

Il docente

_____ giorno: 28/05/2020

Illustrato alla classe e annotato sul registro il

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

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA Classe VF2

PROGRAMMA SVOLTO DI
RELIGIONE CATTOLICA

Docente/i ROMANO GIUSEPPINA MARIA

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

PROGRAMMA SVOLTO: dall'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
2	Bioetica Morale	La Questione dell'Eutanasia, il valore della vita , la morte assistita
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 al 27/05/2020

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

Caivano 27/05/2020

Gli alunni

Il Docente
Romano Giuseppina Maria

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

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA -Settore di sala e vendita-

Classe 5 F2

PROGRAMMA DI Sc. Motorie e Sportive

Docente Emanuela Sodano

Libro di testo: "CULTURA SPORTIVA-PADRONANZA DEL CORPO-SPORT- Volume Unico

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

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	LA PERCEZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none">• <i>Schema corporeo e schema motorio di base.</i>• <i>Capacità coordinative e condizionali.</i>• <i>Cenni di anatomia e fisiologia umana (apparati e sistemi) : il Sistema Nervoso.</i>
2	LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY	<ul style="list-style-type: none">• <i>Sport di squadra: i fondamentali, il regolamento, l'arbitraggio e</i>• <i>gli schemi di difesa e attacco.</i>
3	SALUTE, BENESSERE E SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">• <i>Concetto di Salute e di malattia;</i>• <i>Principi di una sana alimentazione;</i>• <i>Attività fisica preventiva e adattativa.</i>• <i>La sicurezza a scuola e in palestra</i>
4	IL FENOMENO DELLE DIPENDENZE E IL DOPING	<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscere per prevenire;</i>• <i>L'uso, l'abuso e la dipendenza;</i>• <i>Il tabacco, l'alcol e i loro effetti;</i>• <i>Le droghe e i loro effetti;</i>• <i>Che cos'è il doping;</i>• <i>Le sostanze proibite e non;</i>• <i>I metodi proibiti in competizione.</i>

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>LA PERCEZIONE DEL SE'</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Schema corporeo e schema motorio di base.</i>• <i>Il Sistema Nervoso.</i>
2	<i>LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Sport: la motivazione e le emozioni.</i>• <i>Revolution functional.</i>
3	<i>SALUTE, BENESSERE E SICUREZZA</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Concetto di Salute e di malattia;</i>• <i>I corretti stili di vita;</i>• <i>Alimentazione e sport;</i>• <i>Attività fisica preventiva e adattativa.</i>

Caivano, 28/05/2020

Gli alunni

Biello Alessia

Credientino Lucia

Perrotta Maria

Il docente

Emanuela Sodano

**Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2019/2020**

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – SALA E VENDITA Classe VF2

**PROGRAMMA DI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Docente DELLA MEDAGLIA DOROTEA ANNA

Libro di testo: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - SECONDA EDIZIONE - VOLUME 5 PER IL 5° ANNO – ENOGASTRONOMIA/SALA E VENDITA. Autore: Amparo Machado. Editore: POSEIDONIA SCUOLA

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

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</i>	<p>1.1 Cibo e religioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose • Le regole alimentari nella tradizione ebraica • Le regole alimentari del Cristianesimo • Le regole alimentari nell'Islam • Induismo e Buddismo e norme alimentari <p>1.2 Nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti alimentari • Alimenti arricchiti e alleggeriti • Prodotti per un'alimentazione particolare (dietetici) • Integratori alimentari • Alimenti funzionali • Alimenti di nuova gamma • Alimenti innovativi (novel food) • I superfood: alimenti per il benessere e la salute
2	<i>La dieta in condizioni fisiologiche</i>	<p>2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata e LARN. Definizione di dieta. Fabbisogno energetico • Classificazione e funzione nutrizionale degli alimenti, i cinque gruppi INRAN • La dieta nell'età evolutiva • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • La dieta in gravidanza e in allattamento • La dieta nella terza età <p>2.2 Diete e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta Mediterranea e la piramide alimentare • La dieta vegetariana • La dieta macrobiotica • La dieta eubiotica • La dieta nordica • La dieta sostenibile e la doppia piramide alimentare/ambientale <p>2.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di ristorazione. • Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Reg. UE 1169/2011), il menu e l'elenco degli allergeni • La ristorazione di servizio • Norme di sicurezza alimentare e diversi tipi di legame • La mensa scolastica

		<ul style="list-style-type: none"> • La mensa aziendale
3	La dieta nelle principali patologie	3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari <ul style="list-style-type: none"> • Ipertensione arteriosa • Aterosclerosi e iperlipidemie 3.2 La dieta nelle malattie metaboliche <ul style="list-style-type: none"> • Diabete • Obesità

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
3	La dieta nelle principali patologie	3.4 Allergie e intolleranze alimentari <ul style="list-style-type: none"> • Le reazioni avverse al cibo • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Favismo • Fenilchetonuria • Celiachia • Diagnosi delle allergie e delle intolleranze • Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva 3.5 Alimentazione e tumori <ul style="list-style-type: none"> • Stile di vita e rischio tumorale • Sostanze cancerogene presenti negli alimenti • Sostanze protettive presenti negli alimenti. I colori del benessere 3.6 Disturbi del comportamento alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Disturbi alimentari: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata, bigorexia • Effetti del consumo di alcolici ed unità alcoliche
4	Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	4.1 La contaminazione degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di sicurezza e salubrità degli alimenti • Concetto di rischio e pericolo • I diversi tipi di contaminazione • Contaminazione biologica degli alimenti Agenti biologici e modalità di contaminazione Le malattie trasmesse dagli alimenti Principali malattie microbiche di origine alimentari: Salmonellosi, Botulismo, tossinfezione da Stafilococco Parassitosi intestinali: Toxoplasmosi, Anisakidosi, Teniasi 4.2 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità <ul style="list-style-type: none"> • Igiene degli alimenti: • legislazione igienico sanitaria e Pacchetto igiene 2004 (Reg. CE 852/2004) • Manuali di buona prassi igienica • Autocontrollo e HACCP • Concetto di qualità totale degli alimenti. • Certificazioni di qualità, marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza

Caivano _____

Gli alunni

Il docente

ILLUSTRATO ALLA CLASSE E ANNOTATO SUL REGISTRO ELETTRONICO IL: 29/05/2020

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

a.s. 2019/2020

Indirizzo I.P.S.E.O.A Classe 5F2

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>I tipi di ristorazione</i>	<i>Ristorazione collettiva e commerciale, ristorazione viaggiante</i>
2	<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>
3	<i>I metodi di conservazione</i>	<i>La chef life, la catena del freddo, i metodi di conservazione chimici, chimico- fisici e biologici</i>
4	<i>Le risorse umane nella ristorazione</i>	<i>I turni di lavoro, gli addetti ai reparti, le modalità di lavoro</i>
5	<i>Le carni</i>	<i>Le carni rosse, le carni bianche, le carni nere</i>

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	<i>Le Carni</i>	<i>Il taglio dei gallinacei, la coltelleria da carne, le cotture.</i>
2	<i>I prodotti ittici</i>	<i>Le specie in commercio, 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 in sala.</i>
3	<i>Gli ortaggi e le verdure</i>	<i>La classificazione degli ortaggi e delle verdure, le insalate e i condimenti</i>
4	<i>I legumi</i>	<i>La classificazione dei legumi e le cotture appropriate</i>
5	<i>La frutta</i>	<i>La classificazione della frutta in commercio e secondo composizione chimica. I cocktail a base di frutta</i>
6	<i>La birra in cucina</i>	<i>Abbinamento cibo – birra, le marinate, birre italiane ed europee</i>

Caivano 06/06/2020

Gli alunni

Il docente

Illustrato alla classe e annotato sul registro il giorno 28/05/2020

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

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA- SALA E VENDITA ClasseVF2

PROGRAMMA DI ITALIANO

Docente **PICARELLA ANNAMARIA**

Libro di testo Riccardo Bruscasti- Gino Tellini "Il palazzo di Atlante: le meraviglie della letteratura" Ed. G. D'Anna

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

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	L'Italia Unita : realtà, miti, illusioni	Scapigliatura :emarginazione dell'artista Giosué Carducci ,vita,pensiero e poetica Antologia: •Pianto antico
2	Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none">• vita, pensiero e poetica• racconto sentimentale: Nedda• Un mondo nuovo di raccontare:• Vita nei campi-Rosso Malpelo -Cavalleria rusticana•La sconfitta degli onesti: I Malavoglia•Un generalizzato degrado morale : Le Novelle rusticane•Un generalizzato degrado morale: Le Novelle rusticane•La sconfitta degli affetti : Mastro-don Gesualdo Il Verismo Antologia: Mastro-don Gesualdo: <i>La giornata di don Mastrogesualdo</i>
3	Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none">• vita,pensiero e poetica• La poetica della <maraviglia> : Il fanciullino• La poetica del frammento: Myricae: Lavandare X Agosto• La speranza utopica di ricostruire il <nido> disperso: I Poemetti• Uno scavo implacabile nei meandri della coscienza: I Canti di Castelvecchio• Dalla natura alla storia:I Poemi conviviali

		<ul style="list-style-type: none"> • Antologia: • da <i>Myricae</i>: • Lavandare • X Agosto • Da <i>Il fanciullino</i>: Guardare le solite cose con occhi nuovi
4	Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> • vita,pensiero e poetica • Il piacere • Canto novo e Terra vergine: primi passi di un esordiente brillante: La pioggia del pineto <p>Antologia da <i>Il Piacere</i>: Il ritratto di Andrea Sperelli da <i>Alcyone</i>: La pioggia nel pineto</p>
5	Le Avanguardie	<ul style="list-style-type: none"> • Guido Gozzano • L'eversione futurista Filippo Tommaso Marinetti • Aldo Palazzeschi: Chi sono?
6	Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> • Vita,pensiero e poetica • Una vita • Senilità • La coscienza di Zeno

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
7	Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> • Vita,pensiero d opere • Il sentimento del contrario • Il fu Mattia Pascal • Novelle per un anno: La patente • Un teatro di <maschere nude> • Uno,nessuno e centomila
8	Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> • Vita,pensiero e opere • L'Allegria: barlumi di una nuova realtà esistenziale • Il Porto sepolto: raccolta <p>Antologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soldati • Veglia • Girovago • San Martino Del Carso
9	Eugenio Montale	<ul style="list-style-type: none"> • Vita,pensiero e opere • Ossi di seppia • Le occasioni

		<ul style="list-style-type: none"> • La bufera e altro • Satura <p>Antologia</p> <p><i>Ossi di seppia:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Merigiare pallido e assorto -Non chiederci la parola <p><i>Satura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •Ho sceso dandoti il braccio
10	Salvatore Quasimodo	<ul style="list-style-type: none"> • Vita, pensiero e opere <p>Antologia:</p> <p><i>Acqua e terra:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Ed è subito sera <p><i>Giorno dopo giorno:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Alla frode dei salici

Caivano, 28 maggio 2020

Gli alunni della classe VF2 hanno preso visione del programma di italiano svolto nell'a.s. 2019/2020 e lo hanno approvato e sottoscritto in data odierna.

Il docente

Annamaria Picarella

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

a. s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA Classe V F2

PROGRAMMA DI
LINGUA FRANCESE

Docente Filomena Ricca

Libro di testo Prêt à servir

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

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	La France est servie	La France physique Quelques régions françaises Île de France Paris Les lieux de la restaurations Les Bistrots Les brasseries L'histoire de la bière La basse Normandie (Mont Saint Michel) Page d'histoire : le débarquement en Normandie Provence-Alpes – Côte d'Azur Marseille Révision de la grammaire
2	Système de contrôle et de prévention	Le système HACCP La marche en avant et la gestion des stocks L'hygiène et sécurité du personnel et des locaux Révision de la grammaire

3	Hygiène et conservation des aliments	Les techniques de conservation par le chaleur L. Pasteur La pasteurisation
4	À chacun son régime	Le régime crétois Le régime macrobiotique Les régime religieux Manger équilibré La Pyramide alimentaire

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
		Le Covid 19 et les mesures de protection
5	<i>Les Organismes Internationaux</i>	L'ONU L'UE Deux père de l'Europe : Schuman et Monnet Les Symboles de l'U.E.
6	<i>La France et ses symboles Institutionnels et.....commerciaux</i>	L'hymne National français La devise Le drapeau La Marianne Petite histoire de la naissance de la baguette

Caivano 29.05.2020

Gli alunni

Il docente

Prof.ssa Filomena Ricca

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

a.s. 2019/2020

Indirizzo IPSEOA- SALA E VENDITA Classe VF2

PROGRAMMA DI STORIA

Docente PICARELLA ANNAMARIA

Libro di testo Vittoria Calvani "Storia e progetto: Il Novecento e oggi" Ed. A. Mondadori scuola

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

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	L'Europa dei nazionalismi	1 L'Italia industrializzata e imperialista: il novecento porta al governo il liberale Giovanni Giolitti 2 due forze sociali esclusi dal potere: cattolici lavoratori 3 il progetto politico di Giolitti 4 le grandi riforme sociali e politiche 5 nascono le ferrovie dello Stato 6 il protezionismo p.a. decollare il "triangolo industriale" del Nord 7 il sud non riesce a risollevarsi 8 Giolitti "ministro della malavita" 8 la politica estera e tesa alla conquista di un impero coloniale 9 L'Italia conquista la Libia
2	L'Europa dei totalitarismi	1 La rivoluzione e il totalitarismo di Stalin 2 Mussolini, apertamente "inventore" del fascismo 3 1929: La prima crisi globale 8 il nazismo
3	il crollo dell'Europa	1 la seconda guerra mondiale 2 la "guerra parallela" dell'Italia 3 il quadro internazionale del dopoguerra

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
4	Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare	1 La "guerra fredda" 2 La decolonizzazione 3 Il crollo del comunismo 4 L'Italia repubblicana

CITTADINANZA E COSTITUZIONE (11 SETTEMBRE/28 MAGGIO)

n.	Titolo	Argomenti
1	LA COSTITUZIONE ITALIANA	<ul style="list-style-type: none">• GLI ORGANI COSTITUZIONALI• GLI ARTICOLI FONDAMENTALI(1-12)
2	L'UNIONE EUROPEA	<ul style="list-style-type: none">• ORGANISMI COMUNITARI

Caivano, 28 maggio 2020

Gli alunni della classe VF2 hanno preso visione del programma di storia svolto nell'a.s. 2019/2020 e lo hanno approvato e sottoscritto in data odierna.

Il docente

Annamaria Picarella

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

a.s. 2019/2020

Indirizzo: IPSEOA

Classe VF2 SALA E VENDITA

PROGRAMMA DI

Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Raffaele De Lucia

Libro di testo: Sala e Vendita corso avanzato – la scuol@ 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 cliente e la vendita del servizio	Spiegare il menù e descrivere i piatti; Accogliere e servire clienti di altre religioni; Le strategie di vendita
2	L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale – Il bere miscelato	I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita; L'avvio di un'azienda ristorativa; La suddivisione della bottiglieria; Cocktail IBA
3	Enologia regionale Italiana	Le regioni del Nord; Le regioni del Centro; le regioni del Sud
4	Tecniche di degustazione	I principi di abbinamento; L'abbinamento degli ingredienti (birra-cibo drink); Valorizzare l'acqua nella ristorazione
5	L'analisi organolettica	La vinificazione (rosso); I vini aromatizzati (vermouth); I distillati di vino (Brandy); Esame visivo; Esame olfattivo; Esame gusto - olfattivo – La successione dei vini in un menù
6	Qualità e territorio	Comunicare la qualità; Sistemi di qualità; I prodotti alimentari; Le etichette alimentari; La ristorazione etica sostenibile; Valorizzare i prodotti agroalimentari
7	La birra	L'origine e classificazione della birra; Gli ingredienti principali; le fasi di produzione; Gli stili di birra;
	Il banqueting e il catering	I banchetti e il servizio di banqueting; La vendita del servizio; l'organizzazione del servizio; drink cost

PROGRAMMA SVOLTO DAL 05/03/2020

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	La cucina di sala - La cucina fredda di sala	Il flambage; lavorare alla lampada; ricette; Piatti freddi della cucina Italiana;
2	Servizi avanzati	Trancio delle carni in sala
3	L'analisi organolettica	Degustazione guidata

Caivano 30/05/2020

Gli alunni
Perrotta Maria
Ferraiuolo Marianna
Credentino Lucia

Il docente
Raffaele De Lucia

Illustrato alla classe e annotato sul registro di classe 28/05/2020

Allegato A

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

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

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

Allegato B 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				

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

1	Giosué Carducci	Da Rime nuove •Pianto antico
2	Giovanni Verga	Mastro-don Gesualdo: <i>La giornata di don Mastrogesualdo</i>
3	Giovanni Pascoli	• Myrica: Lavandare X Agosto • Da <i>Il fanciullino</i> : Guardare le solite cose con occhi nuovi
4	Gabriele D'Annunzio	da <i>Il Piacere</i> : Il ritratto di Andrea Sperelli da <i>Alcyone</i> : La pioggia nel pineto
5	Aldo Palazzeschi	• Chi sono?
6	Italo Svevo	• La coscienza di Zeno: cap.III, L'ultima sigaretta

7	Luigi Pirandello	• Il fu Mattia Pascal: cap.VII, Libero! Libero! Libero!
8	Giuseppe Ungaretti	Da L' Allegria: • Soldati • Veglia • Girovago

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

		<ul style="list-style-type: none">• San Martino Del Carso
9	Eugenio Montale	<i>Ossi di seppia:</i> -Merigiare pallido e assorto -Non chiederci la parola <i>Satura</i> -Ho sceso dandoti il braccio
10	Salvatore Quasimodo	<i>Acqua e terra:</i> -Ed è subito sera <i>Giorno dopo giorno:</i> -Alla frode dei salici

Caivano, 30 maggio 2020

La docente

Prof.ssa Annamaria Picarella