



**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](http://www.ismorano.edu.it)

PEC: [nais119003@pec.istruzione.it](mailto:nais119003@pec.istruzione.it) - C.F.:93056780633 –  
Codice Univoco: UFJV84

Prot. N. 1964/6.5.a  
15 Maggio 2021



**ESAME DI STATO 2020/2021**

**DOCUMENTO DEL 15 Maggio 2021**  
(OM n.53 del 03/03/2021 art.10 comma 1)

**Indirizzo: Enogastronomia  
Classe V Sez. F1**

*Il Coordinatore di Classe  
Prof.ssa Concetta Colicchio*

*Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora*

I Componenti il Consiglio di Classe

	Disciplina	Nominativo docente	Classe di concorso
1	ITALIANO	ERCOLE LUCIA	A012
2	STORIA	ERCOLE LUCIA	A012
3	MATEMATICA	SANTORO CONCETTA SIMONA	A026
4	LINGUA INGLESE	IANNUCCI GIUSY	Ab24
5	LINGUA FRANCESE	MONTANO ANGELA	AA24
6	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARLEO CECILIA	A045
7	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	COLICCHIO CONCETTA	A031
8	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI_SETTORE CUCINA	NUNZIATA SABATINO	B020
9	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE SALA-VENDITA	PICCOLO PASQUALE	B021
10	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SODANO EMANUELA	A048
11	RELIGIONE	IOVINELLA FRANCESCA	
12	SOSTEGNO	ISOLDA EMILIO	A27

### **1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO**

- 1.1. La scuola

### **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
- 3.3 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 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO (ex ASL)
- 5.3 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 all'Educazione Civica e alla Cittadinanza e Costituzione
- 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa
- 6.4 Percorsi interdisciplinari
- 6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

### **7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

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

### **8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

- 8.1 Criteri di valutazione
- 8.2 Criteri attribuzione dei crediti
- 8.3 Griglie di valutazione del colloquio
- 8.4 Simulazioni prova orale
- 8.5 Prove INVALSI

### **9. ALLEGATI**

- 1. Percorso PCTO
- 2. Programmi e relazioni finali
- 3. Tabelle A – B – C (Allegato A) dei crediti (OM n.53 del 3/03/2021)
- 4. Griglia di valutazione prova orale (Allegato B – OM n.53 del 03/03/2021)
- 5. PEI per allievi diversamente abili
- 6. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno.
- 7. PDP per allievi DSA

# 1. LA SCUOLA E IL CONTESTO

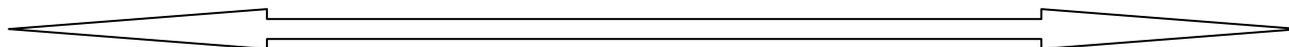
## 1.1 La Scuola

### Breve storia dal 1968/2001

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). A seguito della riforma Gelmini, 2008, l'Istituto, divenuto tecnologico, poteva attivare le seguenti articolazioni:

- Meccanica/Meccatronica/energia;
- Informatica e Telecomunicazioni;
- Elettronica ed Elettrotecnica.

### **Fino al 31 agosto 2013 non venivano attivate le seguenti articolazioni: Energia e Telecomunicazioni**



### **Evoluzione dell'offerta formativa e aspetti tecnici**

**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 autorizzazioni 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.

**a.s. 2020/2021:** i lavori deliberati a dicembre 2017 (Città Metropolitana di Napoli) sono ancora in essere e causa del Covid 19 hanno subito rallentamenti. Grazie al decreto rilancio ex art. 231, comma 1 del decreto legge 19 maggio 2020, n. 34 la scuola sta realizzando comunque interventi mirati e utili all'ottimizzazione di alcune aree (spazi ricreativi e perfezionamento di laboratori).

### **Aree riabilite, integrate ed ottimizzate per i laboratori di indirizzo Piano Terra Sede Centrale ITI allocazione Laboratori:**

1. Sistemi meccanici;
2. Disegno, Disegno Progettazione Organizzazione, Macchine;
3. Chimica;
4. Misure elettriche;
5. Macchine utensili;

### **I Piano:**

6. Informatica 1-Informatica Sistemi Tecnologie e Progettazioni;
7. Informatica 2-Informatica Sistemi Tecnologie e Progettazioni;
8. Elettronica e Telecomunicazioni;
9. Tecnologia informatica e disegno;
10. Tecnologia, disegno e progettazione, DP Elettrotecnica ;
11. Musicale;
12. Fisica;

### **Piano Terra**

- Palestra + spogliatoi inagibili

### **Spazi Esterni**

- Ampi spazi adibiti al parcheggio e al verde – in fase di recupero ;
- Campi adibiti alle pratiche sportive (basket), corsie per l'atletica. Anfiteatro (in fase di recupero)

### **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 l'assegnazione 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; l'Ente Provincia, 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 parte di un finanziamento MIUR e poi M.I, 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 FESR PON- CA-2018-46).

In un clima di solidarietà fra istituzioni (novembre 2013), 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.

Con il decreto rilancio ex art. 231, comma 1 del decreto legge 19 maggio 2020, n. 34 si sta continuando a perfezionare gli ambienti.

## **Il Contesto**

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; 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 garantisce 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 alla 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 30 classi) che presso il neo insediamento (2013) dell'IPSEOA, passato da due classi a 19 ad oggi.

### **ESIGENZE FORMATIVE**

L'istituto, consapevole delle problematiche socio/familiari e contestuali sensibili, continua 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**, garantendoci l'evoluzione dei processi di apprendimento. Alle diversificate utenze si cerca 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.

### **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.

### **MODALITA' DI RACCORDO E COLLABORAZIONE CON IL TERRITORIO**

Il rapporto con gli enti del territorio tiene 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 è attivato, 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.

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Eugenia Carfora

## **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.

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.

#### **ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO: Competenze specifiche di indirizzo**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## 2.2 Quadro orario settimanale

DISCIPLINA	N. ore settimanali			Di cui in presenza		
	III	IV	V	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4			
STORIA	2	2	2			
LINGUA INGLESE	3	3	3			
LINGUA FRANCESE	3	3	3			
MATEMATICA	3	3	3			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	6	4	4	2	1	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	0	2	2			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	5	5			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	3	3	2	1	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2			
RELIGIONE CATTOLICA	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
ITALIANO	ERCOLE LUCIA			X
STORIA	ERCOLE LUCIA			X
MATEMATICA	SANTORO CONCETTA SIMONA		X	X
LINGUA INGLESE	IANNUCCI GIUSY		X	X
LINGUA FRANCESE	MONTANO ANGELA			X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARLEO CECILIA	X		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	COLICCHIO CONCETTA	X		X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI_ SETTORE CUCINA	NUNZIATA SABATINO		X	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA-VENDITA	PICCOLO PASQUALE			X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SODANO EMANUELA			X
RELIGIONE	IOVINELLA FRANCESCA	X	X	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	
2018/19	16 (3^F1B) 15 (3^F1A)			1	1	//		1 (3^F1A)	//	2018/19	6 (3^F1B)
2019/20	15 (4^F1A) 12 (4^F1B)	1 (3F1A)		1	1	//	2 (4^F1B)		//	2019/20	
2020/21	27			1	1	//			//	2020/21	

### 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 5^ F1 (Articolazione ENOGASTRONOMIA) si compone di 27 alunni (9 femmine e 18 maschi). Gli studenti provengono dall'accorpamento di due classi quarte: classe 4^ F1A e classe 4^ F1B. Della classe fanno parte un alunno con certificazione DSA (per il quale il Consiglio di Classe, nel rispetto della normativa vigente, ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato) e un allievo che si avvale del supporto dell'insegnante di sostegno e segue un Piano Didattico Individualizzato riconducibile a una programmazione differenziata.

Il gruppo classe della 4^ F1A si è costituito a partire dallo scorso anno in seguito all'inserimento di due alunni ripetenti, mentre il gruppo classe della 4^ F1B si è costituito sempre a partire dello scorso anno in seguito all'arrivo di due nuovi studenti.

Fin dall'inizio la classe ha dimostrato un accettabile livello di socializzazione instaurando interrelazioni adeguate discenti/discenti e discenti/docenti, dimostrando di aver acquisito i valori della convivenza e rivelando capacità di inclusione. Gli studenti hanno dimostrato mediamente una discreta partecipazione al lavoro scolastico, sia durante il periodo di Didattica a Distanza (DaD) che durante le lezioni in presenza ma ciò non ha consentito una trattazione completa delle programmazioni disciplinari.

La frequenza nel complesso è stata abbastanza regolare, tuttavia alcuni allievi hanno fatto registrare numerose assenze ripetute, sia orarie che giornaliere.

### 3.4 Partecipazione delle famiglie

I periodici incontri scuola-famiglia per garantire costante e corretta informazione sull'andamento didattico-disciplinare hanno evidenziato una scarsa partecipazione da parte delle famiglie.

La tabella riportata di seguito descrive la situazione in maniera analitica:

Numero Incontro	Data	Percentuale familiari presenti
1	17/10/2020	14,8%
2	22/12/2020	40,7%
3	06/02/2021	33,3%
4	16/04/2021	37%

## 4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

In relazione al percorso formativo dell'allievo diversamente abile, si rimanda al PEI e alla relazione allegati al presente documento. (ALLEGATO N.5).

Per lo studente con certificazione DSA si rimanda al Piano Didattico Personalizzato.

## 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:

- **Didattica Tradizionale**

DISCIPLINE	METODOLOGIE													
	Lezione Frontale	Lezione/Applicazio	Lezione Multimediale	Lezione Interattiva	Flipped Classroom	Cooperative Learning	Didattica Laboratoriale	Scoperta GUIDATA	Problem Solving	Peer Tutoring	Brain Storming	Lavoro di ricerca	Lavoro di gruppo	Brainstorming
ITALIANO	X	X				X		X	X				X	X
STORIA	X	X				X		X	X				X	X
MATEMATICA	X	X		X									X	
LINGUA INGLESE	X					X			X				X	
LINGUA FRANCESE	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	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X				X				X				X	
RELIGIONE	X				X									

- **Didattica a Distanza**

DISCIPLINE	METODOLOGIE													
	Lezione Frontale	Lezione/Applicazio	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	
MATEMATICA		X	X	X									X	
LINGUA INGLESE			X	X		X			X				X	
LINGUA FRANCESE		X	X	X		X								
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	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
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA-VENDITA		X	X	X						X				X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X	X	X					X				X	
RELIGIONE			X	X	X										

## 5.2 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).

## 5.3 Ambienti di apprendimento

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

### 5.3.1 Strumenti (didattica tradizionale/ D.A.D./D.D.I.)

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	Google Classroom	Google Meet	Spaggiari	Altro(Whatsapp, Telegram, ecc.)
ITALIANO	X						X	X	X	X	X	X			X	X	X	
STORIA	X						X	X	X	X	X	X			X	X	X	
MATEMATICA	X	X					X	X	X	X	X	X			X	X	X	
LINGUA INGLESE	X						X	X	X	X	X	X			X	X		
LINGUA FRANCESE	X						X	X	X	X	X	X			X	X		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X							X	X	X	X			X	X		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X						X	X	X	X	X	X			X	X	X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI_SETTORE CUCINA	X						X	X	X	X	X	X			X	X		
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA-VENDITA	X						X	X	X	X	X	X			X	X	X	

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X								X	X	X	X			X	X	X	
RELIGIONE	X								X	X	X	X			X	X		

### 5.3.2 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, tra cui l'ultima OM n.53 del 3/03/2021, ha modificato l'esame di Stato con il solo colloquio orale. Tutti gli argomenti, rimodulati nei piani didattici a seguito di suddetta emergenza, sono stati sviluppati.

Anno scolastico 2020/2021- tempo scuola gg.199

Didattica in presenza	Totale	D.A.D	a.s.202/2021
dal 25 settembre 2020 al 15 ottobre 2020	gg.17		
dal 2 febbraio 2021 al 27 febbraio 2021	gg.23		
dal 19 aprile al 12 giugno	gg.45		
Totale gg.	gg.85	gg.114	gg.199

## 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 all' "Educazione civica" e 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 Educazione civica e di Cittadinanza e Costituzione":

- **Educazione Civica**

Discipline interessate	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unione europea e gli organismi dell'unione europea</li> <li>• L'agenda 2030 e la sostenibilità</li> <li>• Lo stato e la contabilità pubblica</li> <li>• La bilancia dei pagamenti</li> <li>• La Carta Costituzionale</li> <li>• Le riforme costituzionali</li> <li>• La cittadinanza globale il cittadino e il mondo digitale</li> <li>• L'individuo e la società</li> <li>• Lo statuto dei lavoratori</li> <li>• Il codice del consumo: la class action</li> </ul>
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'ambiente socioeconomico in cui un cittadino si muove.</li> <li>• Conoscere diritti e doveri in relazione alla cittadinanza attiva.</li> <li>• Conoscere la dimensione individuale e le relazioni che legano l'individuo alla società.</li> <li>• Rispettare norme, regolamenti e disposizioni di legge</li> </ul>

<b>Competenze raggiunte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper essere cittadino responsabile e consapevole,</li> <li>• Saper interpretare le norme che riguardano i diritti e i doveri dei cittadini riconoscere l'appartenenza a gruppi.</li> <li>• Individuare e distinguere i livelli normativi e le autorità di riferimento rispetto a norme e regolamenti legislativi.</li> </ul>
<b>Documenti e prodotti realizzati</b>	Power - Point

• **Cittadinanza e Costituzione**

<b>Discipline interessate</b>	<b>Tutte le discipline</b>
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festa dei nonni</li> <li>• Giornata della Solidarietà</li> <li>• Giornata della Shoah</li> <li>• Giornata delle Foibe</li> <li>• Giornata della Legalità</li> </ul>
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizzare gli studenti all'importanza a uno dei fattori fondanti della nostra comunità e tradizione: la famiglia. Educarli al rispetto e all'ascolto degli anziani come depositari dei valori collettivi e della memoria storica</li> <li>• Sensibilizzare gli alunni su tematiche quali la pace, la solidarietà e l'uguaglianza.</li> <li>• Approfondire la conoscenza della memoria storica individuale e collettiva.</li> <li>• Approfondire la conoscenza della memoria storica individuale e collettiva.</li> <li>• Sensibilizzare gli alunni sui temi della legalità.</li> </ul>
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire comportamenti adeguati e solidali nei confronti di terzi, in particolare delle categorie più deboli e indifese della società</li> <li>• Comprendere il valore fondamentale ed universale della pace e della solidarietà per combattere ingiustizie di tipo sociale, politico, economico e culturale.</li> <li>• Riconoscere gli effetti delle diverse dinamiche storiche e sociali per comprendere il presente e poter meglio orientarsi in futuro.</li> <li>• Riconoscere gli effetti delle diverse dinamiche storiche e sociali per comprendere il presente e poter meglio orientarsi in futuro.</li> <li>• Acquisire comportamenti di cittadinanza attiva</li> </ul>
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica - testi scritti – Power-Point
<b>Discipline interessate</b>	<b>Inglese e francese</b>
Breve descrizione dei contenuti	Regolamento d'istituto
Obiettivi	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
Competenze raggiunte	Cartellonistica - testi scritti 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
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica - testi scritti
<b>Discipline interessate</b>	<b>Tutte</b>
Breve descrizione dei contenuti	Regolamento d'Istituto
Obiettivi	Promuovere la cultura del rispetto delle regole e della convivenza.
Competenze raggiunte	Rafforzamento delle competenze sociali e personali
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica - testi scritti

### 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe ha inoltre partecipato alle seguenti iniziative didattiche:

<b>N. studenti</b>	1
<b>Titolo del Progetto</b>	F@re Impres@ - Mod. 1: Insieme facciamo impresa
<b>N. Ore</b>	30
<b>Frequenza del 75%</b>	100%
<b>Competenze acquisite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le conoscenze della formula imprenditoriale d'impresa: l'impresa e la sua organizzazione, l'amministrazione d'azienda, risorse umane;</li> <li>• conoscere le forme giuridiche delle normative regionale, nazionale e europea per la costruzione di una impresa;</li> <li>• conoscere i concetti base di una impresa dalla costituzione alle formule societarie, nello specifico, conoscere gli elementi di base di gestione e produzione aziendale.</li> </ul>

### 6.4 Percorsi interdisciplinari

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

<b>Titolo del percorso</b>	<b>La filiera agro-alimentare e il Made in Italy</b>
<b>Tempi</b>	Gennaio/aprile-40 ore
<b>Discipline coinvolte</b>	Tutte le discipline
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuovi prodotti alimentari</li> <li>• Una corretta alimentazione</li> <li>• Proporzioni e grandezze inversamente proporzionali</li> <li>• Il territorio italiano nei piatti</li> <li>• Made in Italy regione per regione</li> <li>• Principali fonti storiche</li> <li>• Tradizioni agroalimentari,consuetudini,usi e costumi</li> <li>• La filiera enogastronomica</li> <li>• La tracciabilità e la rintracciabilità di un prodotto</li> <li>• Marchi di qualità e il Sistema HACCP</li> </ul>
<b>Obiettivi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</li> <li>• Redigere un piano HACCP</li> <li>• Conoscere, analizzare e valutare gli alimenti in riferimento alla specifica classificazione di appartenenza</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana</li> <li>• Distingue le responsabilità dei vari operatori della filiera</li> </ul>
<b>Competenze raggiunte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</li> <li>• Riconoscere la qualità degli alimenti</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità.</li> </ul>

### 6.5 Attività specifiche di orientamento

L'Istituto promuove iniziative rivolte agli studenti delle classi quinte affinché possano operare scelte consapevoli ed efficaci relative alla facoltà universitaria da intraprendere o all'inserimento nel mondo del lavoro.

Aiutare gli alunni a conoscere se stessi, le proprie capacità, le proprie attitudini, le proprie difficoltà, i propri limiti e individuare insieme ad essi strategie di superamento.

Ente promotore	Titolo dell'evento
Società ManPower in collaborazione con la Società I&G Management.	Orientamento Scuola/Lavoro, percorso sperimentale
Arma dei carabinieri	Orientamento e legalità

## 7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno. (ALLEGATO n. 6)

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri di valutazione

Nel processo di **valutazione quadrimestrale**, per ogni studente e studentessa, 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 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 attribuzione dei crediti

I crediti del terzo, quarto e quinto anno saranno convertiti in base alle tabelle A, B e C dell'allegato A (OM n.53 del 03/03/2021). (ALLEGATO 3)

### 8.3 Griglie di valutazione della prova orale

Per l'assegnazione del voto alla prova orale, si fa riferimento all'allegato B (OM n.53 del 03/03/2021). (ALLEGATO 4)

### 8.4 Simulazioni della prova orale

E' stata pianificata una simulazione della prova orale in orario pomeridiano, come da tabella riportata di seguito:

SIMULAZIONI	Programmate 26 maggio al 1 giugno 2021
1. 28/05/2021	Dalle ore 14:15 alle ore 17:15
2. 31/05/2021	Dalle ore 14:00 alle ore 17:30

## 8.5 Prove INVALSI

Le prove INVALSI sono state sostenute nei giorni riportati nella tabella sottostante:

SIMULAZIONI	MATERIA
1. 06/05/2021 (da A a D)	ITALIANO
3. 06/05/2021 (da L a V)	ITALIANO
4. 06/05/2021 (da A a D)	MATEMATICA
5. 06/05/2021 (da L a V)	MATEMATICA
6. 07/05/2021 (da A a D)	INGLESE
7. 07/05/2021 (da La V)	INGLESE

**PRESENZA D.I.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>ERCOLE LUCIA</i>	<i>ITALIANO</i>	
<i>ERCOLE LUCIA</i>	<i>STORIA</i>	
<i>SANTORO CONCETTA SIMONA</i>	<i>MATEMATICA</i>	
<i>IANNUCCI GIUSY</i>	<i>LINGUA INGLESE</i>	
<i>MONTANO ANGELA</i>	<i>LINGUA FRANCESE</i>	
<i>CARLEO CECILIA</i>	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	
<i>COLICCHIO CONCETTA</i>	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	
<i>NUNZIATA SABATINO</i>	<i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA</i>	
<i>PICCOLO PASQUALE</i>	<i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA</i>	
<i>SODANO EMANUELA</i>	<i>SCIENZE MOTORIE</i>	
<i>IOVINELLA FRANCESCA</i>	<i>RELIGIONE</i>	
<i>ISOLDA EMILIO</i>	<i>SOSTEGNO</i>	

Consiglio di Classe del 3 Maggio 2021

Ratifica nel Collegio dei Docenti del 14 maggio 2021.

IL COORDINATORE  
Prof.ssa Concetta Colicchio

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO  
NOTA ESPLICATIVA**

In relazione ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, 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.

1	ANNO 2018 - 2019										2	ANNO 2019 - 2020										3	ANNO 2020 - 2021																																
n. ore sicurezza	n. ore curricolari	eventi scuola *	stage ordinario	località	struttura	giudizio	Unicredit	stage estivo	località	struttura	giudizio	stage PON	località	struttura	giudizio	annotazioni	tot. Ore	Qual. Reg.	n. ore sicurezza	n. ore curricolari	gustus 17/11	consegna	eventi scuola tot.	stage ordinario	località	struttura	giudizio	stage estivo	località	struttura	giudizio	stage PON	località	struttura	giudizio	annotazioni	tot. Ore	n. ore sicurezza	n. ore curricolari	eventi scuola	stage ordinario	località	struttura	giudizio	stage estivo	località	struttura	giudizio	stage PON	località	struttura	giudizio	annotazioni	tot. Ore	Totale 3 anni
	10	18	20	112	Pinonte	Pinonte											160	SI						120	120	Caser										120	120													120	280				
	10	18	88	180	Maranello	Hotel Resort S.4 Domus	eccellente	30	320	Serlene	Cima						646	SI																																	646				
	10	18	26	112	Pinonte	Hotel Resort S.4 Domus	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		316	SI		6		6													6															322					
	10	18	5														33	NO																																33					
	10	18	30	120	Maranello	Hotel domus	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		328	SI																																328					
	10	18	20	112	Pinonte	Hotel Resort S.4 Domus	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		310	SI																																0					
	10	18	20	112	Pinonte	Hotel Resort S.4 Domus	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		310	SI			3	3												3															310						
	10	18	20	112	Pinonte	Hotel Resort S.4 Domus	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		310	SI																																	313				
	10	18	88	180	Staze di C	Cima del bosco	buono	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		446	SI																																446					
	10	18	20	109	Napoli	Goumnet	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		307	SI																																307					
	10	18	10	80	Napoli	Goumnet	eccellente	30									148	NO							96												96													244					
	10	18	15	88	Staze di C	Cima del bosco	accettabile	30				120	Caser	hotel	BUONI			161	SI																120														281						
	10	18	15	127	Avellio	Hotel Babito	eccell.	30									200	SI																																200					
	10	18	5	117	Napoli	Goumnet	eccellente	30									180	SI																																	180				
	10	18	10					30									68	NO						120																											188				
	10	18	5	121	Napoli	Goumnet	eccellente	30									184	SI																																		184			
	10	18	30	93	Napoli	Goumnet	eccellente	30									181	SI																																		181			
	10	18	88	180	Maranello	Hotel Domus	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		446	SI			3	3													3															449					
	10	18	81		Napoli	Goumnet	eccellente	30									139	NO						120												120															259				
	10	18	20	120	Staze di C	Cima del Bosco	buono	30									198	SI																																	198				
	10	18	25														53	NO						120											173																173				
	10	18	10	120	Maranello	Hotel Domus	eccellente	30									188	NO																																		188			
	10	30	160	Asisi	Casa Licia	Buono		160	Staze di C	Cima del Bosco							360	SI	10	18															388															388					
	10	18	20	111	Napoli	Goumnet	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Eccellente		309	NO																																	309				
	10	18	83		Napoli	Goumnet	buono										111	NO						120												120															231				
	10	18	11	127	Casti Voli	Goumnet	eccellente	30				120	Barbonecc	Villaggio O	Buono		316	SI																																	316				

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo: IPSEOA – Articolazione: ENOGASTRONOMIA – Classe: VF1**

**Programma di CUCINA – Docente: NUNZIATA SABATINO**

**Libro di testo: CHEF CON MASTER LAB**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in: DAD/PRESENZA**

**Titolo: Le Tipologie di Menù**

**Argomenti:** Menù a prezzo fisso, menù concordati. Menù della ristorazione aziendale, le carte.

**UDAN. 2**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: I metodi di conservazione**

**Argomenti:** Metodi chimici fisici e biologici

**UDAN. 3**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: I metodi di Cottura**

**Argomenti:** Convezione, Immersione, Irraggiamento

**UDAN. 4**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: Gli impasti di base**

**Argomenti:** Gli impasti di base della pasticceria, le paste lievitate, altri tipi di impasto

**UDAN. 5**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: Le paste alimentari**

**Argomenti:** La lavorazione della pasta, pasta lunga, corta, minuta e ripiena, il riso, la polenta, gli gnocchi

**UDAN. 6**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: Le Carni**

**Argomenti:** Processo di macellazione, le varie tipologie di carne, il marchio EUROP

**UDAN. 7**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: I prodotti Ittici**

**Argomenti:** Prodotti ittici, molluschi e crostacei, la resa del pesce i metodi di cottura del pesce

**UDAN. 8**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: La cucina regionale**

**Argomenti:** Geografia e ricette tipiche regionali

**UDAN. 9**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: La verdura**

**Argomenti:** Verdure a frutto, seme, foglia, radice, bulbo, fusto, tubero.

**UDAN. 10**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: I legumi**

**Argomenti:** Le varie tipologie di Legumi

**UDAN. 11**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: La Frutta**

**Argomenti:** La frutta secondo il valore nutrizionale e commerciale  
Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Sabatino Nunziata

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA – **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** VF1

**Programma di DIRITTO E TECNICA DELLE IMPRESE RICETTIVE - Docente:** CECILIA CARLEO

**Libro di testo:** "GESTIRE LE IMPRESE UP"

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in:** PRESENZA

**Titolo:** IL MERCATO TURISTICO

**Argomenti:** il mercato turistico internazionale; gli organismi e le fonti europee internazionali; il mercato turistico nazionale; gli organismi e le fonti normative interne; le nuove del turismo.

**UDAN. 2**

**Svolta in:** Indicare: DA

**Titolo:** IL MARKETING

**Argomenti:** Gli aspetti generali del marketing; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plan.

**UDAN. 3**

**Svolta in:** Indicare: DAD

**Titolo:** LA PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

**Argomenti:** Pianificazione e la programmazione; Il budget; Il business plan; Le norme sulla sicurezza del lavoro; Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali; I contratti delle imprese ristorative.

**UDAN. 4**

**Svolta in:** Indicare: PRESENZA

**Titolo:** LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

**Argomenti:** le abitudini alimentari; i marchi di qualità alimentare

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Cecilia Carleo

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA – **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** 5F1  
**Programma di** EDUCAZIONE CIVICA – **Docente:** CARLEO CECILIA

**Libro di testo:** MATERIALE AUTO PRODOTTO

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in:** Indicare: **PRESENZA**

**Titolo:** L'Unione Europea

**Argomenti:** Gli organismi dell'Unione Europea; la normativa europea; direttive; regolamenti; pareri; la legislazione europea.

**UDAN. 2**

**Svolta in:** Indicare: **DAD**

**Titolo:** IL SISTEMA LEGISLATIVO ITALIANO

**Argomenti:** La Costituzione; le riforme costituzionali; lo statuto dei lavoratori; le leggi in materia di lavoro.

**UDAN. 3**

**Svolta in:** Indicare: **DAD**

**Titolo:** La sostenibilità

**Argomenti:** L'Agenda Europea del 2030; la globalizzazione; la cittadinanza globale; lo spreco alimentare.

**UDAN. 4**

**Svolta in:** Indicare: **IN PRESENZA**

**Titolo:** L'educazione digitale

**Argomenti:** L'educazione digitale, il cittadino digitale, SPID, PEC, firma digitale

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Cecilia Carleo

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA – **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** VF1

**Programma di FRANCESE – Docente:** MONTANO ANGELA

**Libro di testo:** PRET A MANGER

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** Révision, Hygiène et conservation des aliments

**Argomenti:** Exprimer un opinion; les quantités, on doit manger de tout; les hors-d'oeuvres; les potages; les fonds et les sauces; les gallicismes. Les aliments à risques; la sterilization; la déshydratation; la refrigeration; congelation; surgélation; conservation par les radiations ionisantes; cuisson sous vide.

**UDAN. 2**

**Svolta in:** DAD/PRESENZA

**Titolo:** Système de controle et de prévention

**Argomenti:** Le système HACCP; la marche en avant; la gestion des stocks; le controle qualitatif et quantitatif; l'hygiène; la formation et l'hygiène du personnel; les équipements; les locaux.

**UDAN. 3**

**Svolta in:** DAD/PRESENZA

**Titolo:** Qualité des produits et sécurité

**Argomenti:** Les labels de qualité et d'origine; les OGM et les produits biologiques; l'agriculture biologiques; la réglementation alimentaire dans l'Union Européenne; les additifs alimentaires; les colorants alimentaires; la traçabilité.

**UDAN. 4**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** La gestion du restaurant

**Argomenti:** Les strategies pour se placer sur le marché.

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Montano Angela

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo: IPSEOA Articolazione: ENOGASTRONOMIA – Classe: VF1A**

**Programma di LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – Docente: ERCOLE LUCIA**

**Libro di testo: IL PALAZZO DI ATLANTE**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: Verismo e Naturalismo**

**Argomenti:** Naturalismo francese; Verismo; Giovanni Verga, Il Ciclo dei Vinti; I Malavoglia: lettura e commento del Capitolo I; Mastro don Gesualdo; Novelle Rusticane; Vita dei campi: Rosso Malpelo; Luigi Capuana; Il Marchese di Roccaverdiana

**UDAN. 2**

**Svolta in: DAD/PRESENZA**

**Titolo: Il Decadentismo**

**Argomenti:** Differenze tra Naturalismo e Decadentismo; Caratteri generali del movimento; l'Estetismo

**UDAN. 3**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: IL Decadentismo in Italia. Giovanni Pascoli. Gabriele D'Annunzio**

**Argomenti:** Pascoli: vita, pensiero e poetica del fanciullino; Myricae: X Agosto, Novembre; I Canti di Castelvecchio; D'Annunzio: vita, pensiero, l'estetismo; Il Piacere, Le laude; da Alcyone: La pioggia nel Pineto

**UDAN. 4**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: Italo Svevo**

**Argomenti:** Vita, pensiero e opere; Una Vita; Senilità; La coscienza di Zeno; L'Ultima sigaretta

**UDAN. 5**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: Luigi Pirandello**

**Argomenti:** Vita; la poetica dell'Umorismo; Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; Novelle per un anno; il teatro

**UDAN. 6**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: Eugenio Montale**

**Argomenti:** Vita, poetica; Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato; Mereggiare pallido e assorto; I limoni; Le Occasioni; la Bufere ed altro

**UDAN. 7**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: La poesia fra le due guerre**

**Argomenti:** Ungaretti; L'Allegria: In memoria, Veglia; San Martino del Carso; Sentimento del tempo: La madre; Quasimodo; vita e raccolta

**UDAN. 8**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: italo Calvino**

**Argomenti:** Vita, pensiero; Il sentiero dei nidi di ragno

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Lucia Ercole

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA– **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** 5F1

**Programma di MATEMATICA – Docente:** SANTORO CONCETTA SIMONA

**Libro di testo:** MATEMATICA A COLORI (LA) EDIZIONE GIALLA VOLUME 3 + EBOOK / QUINTO ANNO

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in:** DAD/PRESENZA

**Titolo:** Ripasso e completamento: **Funzioni e limiti. Grafico probabile di una funzione**

**Argomenti:** Funzione; dominio e codominio di una funzione; classificazione di una funzione in base alla sua espressione analitica; caratteristiche di una funzione: monotonia, periodicità, simmetria; zeri di una funzione; funzione inversa di una funzione data; funzione composta; la topologia della retta: intervalli, intorno di un punto, punti isolati e di accumulazione di un insieme; definizione di limite di una funzione; teoremi sui limiti (unicità del limite, permanenza del segno, confronto); il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni; i limiti sotto forma indeterminata; limiti notevoli; asintoti di una funzione.

**UDAN. 2**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** **Calcolo differenziale: la derivata. Studio di funzione**

**Argomenti:**

Il concetto di derivata; significato geometrico; derivata delle funzioni elementari; teoremi sul calcolo delle derivate; derivata di una funzione composta e delle funzioni inverse.

Massimo e minimo (relativo e assoluto di una funzione); relazione tra il segno della derivata seconda di una funzione e la concavità del suo grafico; punti di flesso; studio di una funzione; grafici di una funzione e della sua derivata.

**UDAN. 3**

**Svolta in:** DAD/PRESENZA

**Titolo:** **Gli integrali: integrali indefiniti, definiti, teorema del calcolo integrale.**

**Argomenti:** Concetto di integrale definito e relative proprietà; l'integrale indefinito e le sue proprietà; teorema del calcolo integrale; metodi di integrazione immediata; calcolo delle aree.

**UDAN. 4**

**Svolta in:** PRESENZA

**Titolo:** **Probabilità**

**Argomenti:** La probabilità secondo le varie impostazioni; gli eventi contrari; gli eventi compatibili ed incompatibili; gioco equo.

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Concetta Simona Santoro

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico**  
**ISTITUTO SUPERIORE “F. MORANO” CAIVANO (NA)**  
**Esame di Stato – Anno scolastico 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA- **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** VF1  
**Programma di:** RELIGIONE CATTOLICA - **Docente:** IOVINELLA FRANCESCA

**Libro di Testo: “La vita davanti a noi” - Autore: SOLINAS Ed. SEI**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: Gesù e l'uomo**

**Argomenti:** Riconoscere l'importanza dell'amore della vita di ogni uomo; L'età di amare; L'amore e la sessualità; La Chiesa e il sacramento del matrimonio.

**UDAN. 2**

**Svolta in: DAD**

**Titolo il valore della Persona**

**Argomenti:** La Bioetica; La Clonazione; La vita alla catena di montaggio; L'Eutanasia; La Pena di Morte.

**UDAN. 3**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: La Pace nel Mondo**

**Argomenti:** La Solidarietà e la Mondialità; riconoscere ciò che più vale nella vita di ogni uomo; La Pace; La Giustizia; La Carità e i diritti dell'uomo.

**UDAN. 4**

**Svolta in: Presenza**

**Titolo: La Coscienza**

**Argomenti:** La Legge della libertà; La violenza tra gli adolescenti; Bullismo; Cyberbullismo; La Coscienza Morale.

Caivano, 14/5/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Francesca Iovinella

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA – **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** V F1

**Programma di:** SALA E VENDITA – **Docente:** PICCOLO PASQUALE

**Libro di testo:** TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA BAR E SOMMELLERIE. AUTORE: LUIGI MANZO

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in:** PRESENZA/DAD

**Titolo:** Comportamento e galateo; Banqueting e Catering. Lo scalco del pollo

**Argomenti:** Comportamenti da utilizzare e non utilizzare a tavola; Tecniche di sezionamento del pollo; Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala, in occasione di buffet e banchetti.

**UDAN. 2**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** I formaggi in sala; La struttura della sala ristorante; La brigata di sala.

**Argomenti:** Tipologia di formaggi e principali abbinamenti gastronomici; Attrezzature e tecniche di servizio dei formaggi; Il mobilio; Il tovagliato; Il porcellanato; La posateria; L'organigramma delle diverse figure professionali che troviamo in sala.

**UDAN. 3**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** L'analisi Organolettica. Abbinamento cibo-vino ("I Prodotti a marchio"). Sfilettatura del pesce.

**Argomenti:** Metodi di analisi organolettica; Criteri di abbinamento cibo- vino; La classificazione dei vini; Made in Italy; Le diverse tecniche per sfilettare il pesce.

**UDAN. 4**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** L' arte della distilleria; Il Bar.

**Argomenti:** La classificazione delle bevande; Le diverse tipologie di macchina espresso; Il macinadosatore.

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Pasquale Piccolo

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo: IPSEOA – Articolazione: ENOGASTRONOMIA – Classe: VF1**

**Programma di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE – Docente: SODANO EMANUELA**

**Libro di testo: A 360° - ALLENARSI/VOLUME UNICO**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in DAD e in PRESENZA**

**Titolo: SALUTE, BENESSERE E SICUREZZA**

**Argomenti:** Alimentazione e sport; Calcolo del metabolismo basale e del fabbisogno energetico; I disturbi del comportamento alimentare; Tecniche di primo soccorso; Traumatologia sportiva; La salute dinamica (UDA interdisciplinare).

**UDAN. 2**

**Svolta in DAD e in PRESENZA**

**Titolo: LA PERCEZIONE DEL SE'**

**Argomenti:** La respirazione diaframmatica e intercostale; Il sistema muscolare.

**UDAN. 3**

**Svolta in DAD**

**Titolo: LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY**

**Argomenti:** I giochi olimpici ieri e oggi; Le paralimpiadi.

**UDAN. 4**

**Svolta in DAD e in PRESENZA**

**Titolo: IL FENOMENO DELLE DIPENDENZE E IL DOPING**

**Argomenti:** Uso e abuso di sostanze; Gli ormoni e l'allenamento.

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Emanuela Sodano

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA – **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** 5<sup>^</sup>F1

**Programma di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Docente:** COLICCHIO CONCETTA

**Libro di testo:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5 – SECONDA EDIZIONE - Autori: A. Machado - Casa Editrice: Poseidonia Scuola

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in:** PRESENZA

**Titolo:** L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

**Argomenti:** **Cibo e Religioni:** 1.1 Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose: Le regole alimentari nella religione ebraica; Le regole alimentari nel Cristianesimo; Le regole alimentari nell'Islam. 1.2 **Nuovi prodotti alimentari:** Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; I prodotti per un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; I novel foods.

**UDAN. 2**

**Svolta in:** DAD/PRESENZA

**Titolo:** LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

**Argomenti:** 1.1 **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:** Sana e corretta alimentazione; 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 piramide alimentare; La dieta in gravidanza e in allattamento; La dieta nella terza età. 1.2 **Diete e stili alimentari:** La dieta Mediterranea; La dieta vegetariana; La dieta macrobiotica; La dieta eubiotica; La dieta sostenibile; La dieta e lo sport. 1.3 **L'alimentazione nella ristorazione collettiva:** Tipologie di ristorazione; La mensa scolastica; La mensa aziendale; La ristorazione nelle case di riposo; La ristorazione ospedaliera

**UDAN. 3**

**Svolta in:** DAD/PRESENZA

**Titolo:** LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

**Argomenti:** 2.1 **La dieta nelle malattie cardiovascolari:** Le malattie cardiovascolari; Iperensione arteriosa; Aterosclerosi e iperlipidemie. 2.2 **La dieta nelle malattie metaboliche:** Le malattie del metabolismo; Il diabete mellito; L'obesità; Iperuricemia e gotta. 2.3 **Allergie e intolleranze alimentari:** Le reazioni avverse al cibo; Le allergie alimentari; Le intolleranze alimentari; Intolleranza al lattosio; Celiachia; Diagnosi delle allergie e delle intolleranze; Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. 2.4 **Alimentazione e tumori:** I tumori.

**UDAN. 4**

**Svolta in:** PRESENZA

**Titolo:** IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

**Argomenti:** 4.1 **Contaminazione biologica degli alimenti:** Le malattie trasmesse dagli alimenti; I prioni ed encefalopatia spongiforme; I virus: epatite A ed E; I batteri: classificazione, riproduzione e crescita microbica; Tossinfezioni alimentari e loro classificazione caratteristiche dell'agente patogeno, periodo di incubazione, sintomi, veicoli, profilassi di Salmonellosi, tossinfezione da Stafilococco, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes; Funghi microscopici: muffe; Parassitosi: Anisakis simplex, Tenia solium, Trichinella spiralis. 4.4 **Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità:** Igiene degli alimenti: legislazione igienico sanitaria, Pacchetto igiene 2004 (Reg. CE 852/2004); I manuali di buona prassi igienica; Concetto di rischio e pericolo; Autocontrollo e HACCP: le 5 fasi preliminari e 7 principi

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Concetta Colicchio

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo: IPSEOA – Articolazione: ENOGASTRONOMIA – Classe: V F1**

**Programma di STORIA– Docente: ERCOLE LUCIA**

**Libro di testo: STORIA E PROGETTO**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: Età giolittiana**

**Argomenti:** Età giolittiana

**UDAN. 2**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: La prima guerra mondiale**

**Argomenti:** La grande guerra; guerra di logoramento; la posizione dell'Italia; la vittoria dell'Intesa; i trattati di pace.

**UDAN. 3**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: La Rivoluzione russa**

**Argomenti:** La rivoluzione; La guerra civile; L'Unione Sovietica da Lenin a Stalin

**UDAN. 4**

**Svolta in: DAD/PRESENZA**

**Titolo: Il primo dopoguerra in Italia e l'affermazione del Fascismo**

**Argomenti:** La crisi del dopoguerra; il biennio rosso, Il Fascismo; la dittatura fascista

**UDAN. 5**

**Svolta in: DAD**

**Titolo: Il regime nazista al potere**

**Argomenti:** IL dopoguerra in Germania; il Nazismo; lo stato totalitario

**UDAN. 6**

**Svolta in: PRESENZA/DAD**

**Titolo: La Seconda guerra Mondiale**

**Argomenti:** Le cause del conflitto; la guerra totale, le fasi della guerra; la sconfitta dell'asse; l'Olocausto; la Resistenza, Guerra fredda

**UDAN. 7**

**Svolta in: PRESENZA**

**Titolo: L'Età attuale**

**Argomenti:** L'Italia repubblicana

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Lucia Ercole

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

**Al Dirigente Scolastico  
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano  
Esame di Stato - A. S. 2020/2021**

**Indirizzo:** IPSEOA – **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA – **Classe:** VF1

**Programma di INGLESE – Docente:** GIUSY IANNUCCI

**Libro di testo:** Excellent! + dizionario del gusto /Catering and cooking – Morris Catrin Ellen – ed. ELI

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDAN. 1**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** The world of Hospitality

**Argomenti:** The hospitality industry; types of restaurants; types of bars; types of tourists and accommodation; restaurant and bar staff positions; accommodation: services and facilities; commercial and non-profit catering.

**UDAN. 2**

**Svolta in:** DAD e PRESENZA

**Titolo:** Safety Nutrition and HACCP

**Argomenti:** HACCP and its principles; critical control points and critical limits; food transmitted infections and food poisoning; risk and preventive measures to combat food contamination; the eatwell plate; organic and GMOs food; the Mediterranean diet; teenagers and diet; food intolerances and allergies; alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets.

**UDAN. 3**

**Svolta in:** PRESENZA

**Titolo:** Applying for a job

**Argomenti:** How to become a chef; how to become a food and beverage manager; how to write a curriculum vitae; how to write a covering letter; job interviews.

**UDAN. 4**

**Svolta in:** DAD e PRESENZA

**Titolo:** English Grammar

**Argomenti:** Conditionals; Present Perfect; talking about habits and routines (Simple Present, adverbs of frequency and time expressions; asking about frequency and quantity (how often, how much/many)

**UDAN. 5**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** UDA interdisciplinare: "La filiera agroalimentare e il made in Italy"

**Argomenti:** the agro-food chain

**UDAN. 6**

**Svolta in:** DAD

**Titolo:** Simulazione Prova Invalsi

**Argomenti:** 5 Reading and comprehension; 5 Listening and comprehension

Caivano, 14/05/2021

Studentesse/Studenti

Docente  
Giusy Iannucci

Visto  
Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Eugenia Carfora

## Allegato A

**Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)*

**Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020*

\*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

## Allegato A

**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
$M < 6$	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
$M = 6$	11-12	12-13
		14-15
$6 < M \leq 7$	13-14	16-17
		18-19
$7 < M \leq 8$	15-16	19-20
$8 < M \leq 9$	16-17	
$9 < M \leq 10$	17-18	

## 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Istituto Superiore “F. Morano” – Caivano- (Na)**  
**Esame di stato di Istruzione Secondaria di II grado**  
**A.S. 2020/2021**

**Indirizzo:** Enogastronomia – Settore Sala e vendita - Testi di Italiano scelti per il colloquio

1	Giovanni Pascoli	X Agosto Novembre
2	Giuseppe Ungaretti	Veglia San Martino del Carso Mattina La madre
3	Italo Svevo	Dalla Coscienza di Zeno.: L’ultima sigaretta
4	Eugenio Montale	Merigiare pallido e assorto Spesso il mal di vivere ho incontrato I limoni
5	Gabriele D’Annunzio	Alcyone: La pioggia nel Pineto
6	Giovanni Verga	Da Vita dei campi: Rosso malpelo Da I Malavoglia: Capitolo I

Caivano, 14 maggio 2021

Il docente  
Prof.ssa Lucia Ercole