

I.S. "FRANCESCO MORANO"
CAIVANO (NA)
Prot. 0002179 del 16/05/2022
V (Uscita)



Istituto Superiore "Francesco Morano"
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

ESAME DI STATO 2021/2022

DOCUMENTO DEL 15 Maggio 2022
(OM n.65 del 014/03/2022 art.10 comma 1)

Indirizzo: IPSEOA – articolazione: Enogastronomia

Classe 5 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
	Lingua e Letteratura Italiana	Trotta Adriana	A012
	Storia	Trotta Adriana	A012
	Matematica	Ciaramella Nives	A026
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Laurenza Elena	A045
	Lingua Inglese	Palella Salvatore	AB24
	Lingua Francese	Borragine Carmela	AA24
	Educazione Civica	Laurenza Elena	A045
	Educazione Civica	Palella Salvatore	AB24
	Educazione Civica	Trotta Adriana	A012
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Colicchio Concetta	A031
	Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Schiavone Luigi	B021
	Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Angelino Errico	B020
	Scienze Motorie	Rossi Gabriella	A048
	Religione	Iovinella Francesca	
	Sostegno	Del Prete Pietro	A027



1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1 La Scuola
- 1.2 Il contesto

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 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (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 a 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)
- 7.2 Percorso formativo degli alunni diversamente abili

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

9. ALLEGATI

- 1. Percorso PCTO
- 2. Programmi e relazioni finali
- 3. Tabella C dei crediti (OM n.65 del 14/03/2022)
- 4. Griglia di valutazione prova orale
- 5. PEI per allievi diversamente abili.



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" 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 soppressa 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 di Napoli, 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 da privati per consentire alle studentesse e agli studenti 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 questo Istituto 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 continuano. Sede Centrale: area solai, 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** si avvia il risanamento delle criticità.

a.s. 2020/2021: i lavori deliberati a dicembre 2017 (Città Metropolitana di Napoli) hanno subito rallentamenti con solleciti ai perfezionamenti. La pandemia ha rallentato le azioni. Grazie al **decreto rilancio ex art. 231, comma 1 del decreto legge 19 maggio 2020, n. 34** la scuola ha realizzato, presso sede ITI: tensostrutture removibili esterne (per risolvere la problematica di copertura a tutela della comunità scolastica durante le intemperie e per favorire il distanziamento sociale), ottimizzazione lab D.P.O. (porta rei con oblò, cablaggio rete, sgabelli, rimodulazione banchi), reti dati in aule. **Ipseo** porta rei per cucina con oblò, finestra office, arredi spogliatori), segnaletica. Grazie al DL 41/2021 art. 31 la scuola ha realizzato, presso la sede ITI la parete divisoria modulare nel laboratorio di chimica ottimizzando il laboratorio stesso; manutenzione macchine per pulizie IPSEOA: sanificazione dei laboratori di cucina. Per entrambe le sedi: acquisto strutture armadiate per CS e AT, sanificatori a vapore secco, aeratori/sanificatori d'aria, materiale igienico sanitario e segnaletica Covid-19.

A.S. 2021/2022. Grazie al D.L. 25/05/2021 n. 73 è stato previsto e deliberato dagli OO.CC. il potenziamento del funzionamento generale e didattico e formazione nell'ambito della emergenza Covid 19 (sicurezza, sanificazioni straordinarie periodiche per laboratori, lavanderia, sanificatori d'aria, materiale igienico sanitario, estensione di laboratori (area agraria) all'aperto piccoli adattamenti edilizi, software didattici. Inoltre, dopo lunga negoziazione con la Città Metropolitana di Napoli (messa in essere dal 2013) si è ottenuto il prossimo intervento straordinario per i lavori di riqualificazione della sede **centrale**: facciata ventilata e infissi nell'ambito del miglioramento energetico e isolamento termico della struttura. Si è stati anche autorizzati tramite candidatura a realizzare progetti FESR:

- 13.1.1 A-FESRPN-CA-2021-817 (realizzazione di rete locali, cablate e wireless, nelle scuole);
- 13.1.2 A-FESRPN-CA-2021-312 (Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione).

Quanto previsto consentirà ulteriore miglioramento dell'offerta formativa, sia pedagogica che tecnologica. Inoltre, grazie ad una oculata gestione, salvo situazioni funzionali a sanare specifiche criticità precedenti, è stato programmato un significativo investimento per migliorare lo stato dei laboratori e il decoro della scuola nel suo complesso.

Aree riabilite, integrate ed ottimizzate per i laboratori di indirizzo

SEDE CENTRALE (Istruzione ITI)

Piano Terra allocazione Laboratori:

1. Sistemi meccanici (St. n.21);
2. Disegno, Disegno Progettazione Organizzazione, Macchine (St. n.24);
3. Chimica (St. n.25);
4. Misure elettriche (St. n.27);
5. Macchine utensili (St. n.28);

I Piano:

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

Piano Terra

- Palestra (St. n.34) + spogliatoi (n. 31 e 32) 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 una situazione critica di inagibilità totale).

SEDE SUCCURSALE (Istruzione Professionale)

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

- 2 sale: sala 1: n. 12; sala 2: n. 14;
- 2 cucine: Cucina n. 1 (biennio) n. 6 - Cucina n. 2 (triennio) N. 10 ;
- 1 sala bar: n. 13;
- 1 laboratorio multimediale 3.0 piano terra: Stanza n. 15 e 16.
- 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, 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 interistituzionale, parte della sede è stata messa anche a disposizione per il funzionamento di n. 15 aule (in forma temporanea) del Liceo "Braucci" di Caivano, in sofferenza strutturale. Le aule, sono state restituite in due fasi: novembre 2015 e novembre 2016, dopo una lunga ed estenuante attività negoziale con la Città Metropolitana di Napoli.

1.2 Il Contesto

L'Istituto trovasi nella località 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% circa; si precisa che quelli provenienti dal P.co Verde oscillano tra il 5 % e il 14 %, con forte variazione annuale. Gli Studenti provenienti da **altri Comuni** oscillano tra il 25 % e il 38 %.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Inoltre, visto che la scuola è ubicata in una **zona di frontiera**, si registra fluttuazione del personale docente e ATA, oggi pari a circa il 65 %; 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 35 %. 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 l’avvio del miglioramento del grave fenomeno della dispersione scolastica. I dati più evidenti si registrano sia presso l’ITI (oggi con 28 classi) che presso il neo insediamento (2013) dell’IPSEOA, passato da due classi a 17 ad oggi.

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. 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 continuano a promuovere protocolli d’intesa anche fuori Regione per garantire esperienze positive, promuovendo il prosieguo degli studi, con la solidarietà di famiglie facoltose sensibili, realizzando colloqui di lavoro subito dopo il diploma a scuola, con aziende ed agenzie, facilitando, altresì, impieghi in circuiti legali.

2. MODALITA’ DI RACCORDO E COLLABORAZIONE CON IL TERRITORIO

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

1. sussidiarietà nel percorso formativo degli studenti;
2. cooperazione al fine di garantire un’adeguata partecipazione alle iniziative adottate nell’ambito dell’Offerta Formativa;
3. 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.

3. RISORSE FINANZIARIE

Risorse finanziarie previste: Fondo d’Istituto; Fondi ex Legge 440/97; Fondi Città Metropolitana di Napoli; Fondi Regionali; Fondi Sociali 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.



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Eugenia Carfora

2.CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Sbocchi lavorativi: attività enogastronomiche (produzione e vendita), cuoco e chef.

Di seguito vengono riportate le competenze in uscita:

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE TECNICA- 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, chimico-fisico, 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 compresenza		
	III	IV	V	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4			
Storia	2	2	2			
Matematica	3	3	3			
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	3	5	5			
Lingua Inglese	3	3	3			
Lingua Francese	3	3	3			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	3	2	1	
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	0	2	2			
Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6	4	4	2	1	
Scienze Motorie	2	2	2			
Religione	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
Lingua e Letteratura Italiana	Trotta Adriana	X		X
Storia	Trotta Adriana	X		X
Matematica	Ciaramella Nives			X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Laurenza Elena			X
Lingua Inglese	Parella Salvatore			X
Lingua Francese	Borrachine Carmela			X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Colicchio Concetta		X	X
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Schiavone Luigi			X
Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Angelino Errico			X
Scienze Motorie	Rossi Gabriella			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.	N. Ammessi alla classe successiva senza sospensione del giudizio
2019/2020	16(3F1A) 18(3F1B)			3				2 (3F1B)		12 (3F1A) 16 (3F1B)
2020/2021	29			3				0	1	18
2021/2022	21			3				2		



3.3 Presentazione generale della classe

La classe, inizialmente formata da 21 iscritti, è attualmente composta da 14 studenti e 4 studentesse per un totale di 18 studenti frequentanti, tutti provenienti dalla classe IV F1. I non frequentanti sono 3: uno studente non ha mai frequentato e gli altri due hanno abbandonato prima della fine del Primo Quadrimestre. In classe sono presenti due studenti che si avvalgono del supporto del docente di sostegno e che seguono un piano curricolare. Fin dall'inizio il gruppo classe ha mostrato una partecipazione discontinua al dialogo educativo e un impegno nello studio superficiale e lacunoso da parte di diversi alunni, mentre la restante parte ha dimostrato maggiore disponibilità e interesse verso il lavoro scolastico, applicandosi in modo più che sufficiente nello studio. L'atteggiamento verso le singole discipline si è mostrato abbastanza omogeneo nonostante le variazioni avvenute nel consiglio di classe; difatti l'avvicendamento di alcuni docenti ha prodotto ripercussioni non sempre positive sull'approccio metodologico. L'alternarsi di diverse metodologie e tecniche di insegnamento ha disorientato il gruppo classe che, già per la sua conformazione, non si presentava omogeneo per capacità, interesse e motivazione allo studio. Il rendimento scolastico di ciascun alunno è il frutto di diversi fattori individuali, quali il metodo di studio, l'assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina. Permangono, infatti, alcune situazioni di mediocrità; in particolare, alcuni studenti presentano ancora difficoltà nell'esposizione orale e scritta e nell'elaborazione personale. In alcune discipline, gli alunni hanno comunque mostrato maggiore interesse e impegno, originati da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina.

3.4 Partecipazione delle famiglie

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

Numero Incontro	Data	Percentuale familiari presenti
1	15/10/2021	0%
2	22/12/2021	0%
3	16/02/2022	14%
4	13/04/2022	19%

4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

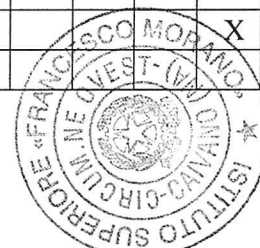
In relazione al percorso formativo degli studenti diversamente abili, si rimanda ai PEI allegati al presente documento.(ALLEGATO 5)

5. INDICAZIONI GENERALI DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche (didattica tradizionale)

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

DISCIPLINE	METODOLOGIE: Didattica tradizionale													
	Lezione Frontale	Lezione/Applicazioni	Lezione Multimediale	Lezione Interattiva	Flipped Classroom	Cooperative Learning	Didattica Laboratoriale	Scoperta GUIDATA	Problem Solving	Peer Tutoring	Brain Storming	CLIL	Lavoro di gruppo	Lavoro di ricerca
ITALIANO / ED. CIVICA	X	X	X			X			X				X	
STORIA	X	X	X			X			X				X	X
INGLESE / ED. CIVICA	X	X	X	X					X					
MATEMATICA	X	X	X	X	X	X			X				X	X
FRANCESE			X											



DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE / ED. CIVICA	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									X
SCIENZE MOTORIE	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, per la maggior parte, durante il III e IV anno per non caricare ulteriormente gli studenti al V anno. A causa della pandemia le esperienze sono state modulate anche on line .(ALLEGATO n.1).

5.3 Ambienti di apprendimento

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

5.3.1 Strumenti didattici

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	Spaggiari	e.mail....	YouTube,, Googlemeet
ITALIANO /ED. CIVICA	X						X	X	X	X	X	X			X	X
STORIA	X						X	X	X	X	X	X			X	X
INGLESE /ED. CIVICA	X	X					X	X	X	X	X	X			X	X
MATEMATICA	X						X	X	X	X	X	X			X	X
FRANCESE	X						X	X	X	X	X	X			X	X
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE /ED.	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
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X						X	X	X	X	X	X			X	X
SCIENZE MOTORIE	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 al livello di attenzione e partecipazione degli studenti e delle studentesse. Tutti gli argomenti dei piani didattici sono stati sviluppati.

Anno scolastico 2021/2022- tempo scuola al 15 maggio gg. 180



6 ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

INTERVENTI	CURRIC.	EXTRACURRIC.	DISCIPLINE	MODALITA'
Interventi di recupero	X		Tutte	In itinere
Interventi di potenziamento	X		Sala e Vendita / Cucina	In itinere
Interventi attraverso percorsi integrati e trasversali				

6.2 Attività e progetti attinenti all' "Educazione civica" e "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:

Disciplina interessata	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La cittadinanza attiva • Il volontariato • Economia solidale • Elementi di protezione civile • Agenda 2030 • Diverse tipologie di contratti di lavoro. • Il lavoro autonomo e l'impresa • Il lavoro nella Costituzione (artt 1, 4 e 35) • La tutela dei lavoratori • Il Gender pay gap
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione • individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. • Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Maturare consapevolezza nei confronti del volontariato e diffusione della cultura della prevenzione e protezione civile. • Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
Documenti e prodotti realizzati	Realizzazione di un elaborato finale in ppt
Disciplina interessata	ITALIANO
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Legalità: Giustizia al centro • Ludopatia e Hikikomori • Diritto delle donne e diritto all'istruzione • Diritto al lavoro • Discriminazioni razziali • Diritto al benessere e alla salute della persona
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Educare alla solidarietà e alla tolleranza • Sensibilizzare e tentare di accendere una riflessione critica sulla ludopatia e la sindrome di hikikomori



	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la storia per comprendere le lotte relative all'emancipazione femminile ed al conseguimento della parità dei diritti • Tutelare i diritti umani assicurandosi che gli attori privati non interferiscano con essi • Garantire i diritti umani senza alcun tipo di discriminazione • Conoscere il concetto di salute in Italia e nel mondo
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Impegnarsi nella condivisione delle regole che sottendono lo svolgersi delle attività • Saper riconoscere ed individuare le cause scatenanti le problematiche • Saper riconoscere il diritto sovrano dell'istruzione per tutti senza alcuna distinzione di razza, ceto sociale o sesso • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme economiche-sociali e istituzionali sul lavoro • Sviluppare una sensibilità che sappia discernere comportamenti corretti da quelli errati • Comprendere che la salute è una condizione di benessere fisico, psichico e mentale ed è un diritto fondamentale dell'individuo e della collettività
Documenti e prodotti realizzati	Realizzazione di un elaborato finale in ppt
Disciplina interessata	INGLESE
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Ludopathy and Hikikomori • The third sector and the sustainable development goals. • Safe travel between European countries • Types of employment contracts and protection of workers (HACCP and safety regulations) • Woman's right, right to education and right to work • The European Union and the international Human rights with the right of speech and thought
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • sensibilizzare e tentare di accendere una riflessione critica sulla ludopatia e sulla sindrome di hikikomori • Entrare a far parte di una realtà privata che persegue senza scopo di lucro una finalità civica, di utilità sociale e solidale attraverso la produzione e l'erogazione di beni e di servizi • Conoscere gli enti del Terzo settore quali le organizzazioni di volontariato, le associazioni di promozione sociale, gli enti filantropici, le imprese sociali, incluse le cooperative sociali, le reti associative, le società di mutuo soccorso, le associazioni, riconosciute o non riconosciute, le fondazioni • Conoscere le regole specifiche inerenti i viaggi nei paesi europei • Conoscere i vari tipi di contratti di lavoro e le regolamentazioni inerenti la sicurezza professionale • Conoscere la storia per comprendere le lotte relative all'emancipazione femminile ed al conseguimento della parità dei diritti. • Conoscere I paesi dell'unione europea. • Riconoscere il diritto di libertà, di pensiero e di parola



Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere ed individuare le cause scatenanti le problematiche introdotte. • Saper assumere un comportamento responsabile nel trattare con persone affette da tali patologie. • Sapere a chi rivolgersi in caso di aiuto e come intervenire in situazioni di tale difficoltà • Favorire il lavoro di gruppo • Avere la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale. • Avere la capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico. • Viaggiare in sicurezza all'interno dei paesi europei conoscendo le norme che regolamentano i viaggi durante la pandemia • Saper rispettare le regole stabilite nel contratto di lavoro (diritti e doveri) • Saper individuare tutte le procedure inerenti la sicurezza sul lavoro • Saper riconoscere il diritto sovrano dell'istruzione per tutti senza alcuna distinzione di razza, ceto sociale o sesso • Saper riconoscere i paesi dell'unione europea • Saper riconoscere ed individuare gli avvenimenti storici e politici che hanno favorito o negato la libertà individuale ed i diritti umani.
Documenti e prodotti realizzati	Realizzazione di un elaborato finale in ppt

Attività riguardanti l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

Discipline interessate	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Breve descrizione dei contenuti	I principi della Carta Costituzionale Attivismo nel terzo settore Diritti e Doveri del cittadino
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'ordinamento dello Stato • Conoscere i principi fondamentali della Costituzione. • Conoscere i simboli dell'identità nazionale, locale, territoriale, europea • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Condividere i principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza, alla luce del dettato della Costituzione italiana, al fine della tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. • Maturare consapevolezza nei confronti del volontariato e diffusione della cultura della prevenzione e protezione civile. • Condividere i principi e i valori per l'esercizio della



	cittadinanza, alla luce del dettato della Costituzione italiana, al fine della tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica- testi scritti
Disciplina interessata	INGLESE E FRANCESE
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	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	Testi scritti
Disciplina interessata	TUTTE LE DISCIPLINE
Breve descrizione dei contenuti	Giornata della solidarietà Giornata della shoah Giornata della legalità Giornata delle foibe
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizzare gli alunni su tematiche quali pace, la solidarietà e l'uguaglianza. • Approfondire la conoscenza della memoria storica individuale e collettiva
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Documenti e prodotti realizzati	Presentazioni ppt – cartellonistica - testi scritti

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe ha inoltre partecipato alle seguenti iniziative didattiche:

TIPOLOGIA con risorse FIS	
Nominativo	
Titolo	
Num.ore	
Freq.del 75%	
Competenze acquisite	

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Angelino Enzo - Buonomo Daniele - Esposito Alessio - Lombardi Alessandro
Titolo	Strategie di comunicazione
Num.ore	30
Freq.del 75%	In corso
Competenze acquisite



TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Ambrosino Giuseppe - Esposito Alessio
Titolo	Dalla terra alla tavola
Num.ore	30
Freq.del 75%	In corso
Competenze acquisite

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Ambrosino Giuseppe - Esposito Alessio
Titolo	Imparare, creare e gustare
Num.ore	30
Freq.del 75%	In corso
Competenze acquisite

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Chioccarelli Salvatore
Titolo	A scuola di cittadinanza
Num.ore	30
Freq.del 75%	In corso
Competenze acquisite

TIPOLOGIA con risorse da Enti	
Nominativo	
Titolo	
Num.ore	
Freq.del 75%	
Competenze acquisite	

6.4 Percorsi interdisciplinari

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

Discipline coinvolte	Cucina - Sala e Vendita – Scienza e cultura degli alimenti-DTA- Inglese - Francese
Contenuti	HACCP
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • La forma del piano di autocontrollo fasi e principi. • Le consuetudini alimentari e le modalità comunicative delle grandi religioni
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre opportuna documentazione per il buon funzionamento del piano di autocontrollo. • Integrare le competenze professionali con quelle alimentari.

UDA interdisciplinare	Titolo: L'Europa / La partecipazione alla vita pubblica ed il voto
Tempi	Tutto l'anno
Discipline coinvolte	Tutte le discipline
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Il processi di unificazione Europea • Gli effetti politici dell'integrazione europea • Gli organi dell'Unione Europea • Il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le principali garanzie per la tutela della persona umana e delle formazioni sociali in cui si manifesta. • Acquisizione della consapevolezza del ruolo che ognuno può svolgere localmente a livello europeo per costruire società più pacifiche, tolleranti, inclusive in cui ciascun cittadino possa vivere, lavorare e realizzarsi come essere umano. • Garantire un pubblico accesso all'informazione e proteggere le libertà fondamentali, in conformità con la legislazione nazionale e con accordi internazionali. • Sensibilizzare gli studenti e le studentesse all'assunzione dei doveri di partecipazione



	democratica.
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Comprendere il significato generale del materiale proposto in lingua straniera. • Esprimere e argomentare, in lingua straniera, le proprie opinioni. • Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali. • Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino.

6.5 Attività specifiche di orientamento

Ente promotore	Titolo dell'evento
Generazione Vincente	Orientamento in uscita nell'ambito dell'istruzione tecnica e professionale
Centro Asteria	Giustizia al centro – Testimone d'eccellenza: Ministra Cartabia
Campus Orienta Digital	Salone dello studente di Campania e Calabria
Arma dei carabinieri	“Incontro informativo/formativo nell'ambito della Legalità”

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

7.2 **PRESENZA DI D.A.:** I criteri seguiti per la progettazione, la simulazione e la valutazione della prova per gli studenti D.A. sono riportati nei PEI allegati. – ALLEGATO n. 5

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 per la valutazione del comportamento:

- a) Impegno e costanza nel lavoro scolastico;
- b) Frequenza e puntualità;
- c) Interesse e partecipazione;
- d) vestiario funzionale al luogo scuola e con massimo decoro;
- e) Linguaggio corretto;
- f) uso responsabile delle strutture e del materiale scolastico e rispetto del materiale altrui;
- g) osservanza del regolamento di istituto;
- h) rispetto delle figure istituzionali, del personale non docente e dei compagni;
- i) ruolo positivo nel gruppo classe.



Voto 10	Voto 9	Voto 8	Voto 7	Voto 6	Voto 5
Rispetto di tutti gli indicatori e media dei voti pari a 9	Rispetto di tutti gli indicatori e media dei voti pari a 8	Rispetto di tutti gli indicatori e media dei voti pari a 7	Rispetto dei seguenti indicatori: a,c,g,h e medie dei voto pari a 6	Rispetto dei seguenti indicatori: a,c,g,h e media dei voti pari a 5	Non rispetto dei seguenti indicatori: a,c,g,h destinatari di provvedimenti disciplinari anche cumulatici, con sospensione della frequenza a partire da 7 giorni

8.3 Criteri attribuzione dei crediti

I crediti del terzo, quarto anno e quinto anno saranno convertiti in base alle tabelle A, B e C dell'allegato A (OM n.65 del 14/03/2022)- 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. 65 del 14/03/2022) – ALLEGATO 4.

8.5 Simulazione colloquio Esami di stato

SIMULAZIONE	
Venerdì 20 Maggio 2022	Dalle ore 16:00 alle ore 19:00

8.6 Prove Invalsi

La classe V F1 ha sostenuto le prove Invalsi nei seguenti giorni:

- INGLESE, Lunedì 1 Marzo 2022
- ITALIANO, Mercoledì 23 Marzo 2022
- MATEMATICA, Lunedì 21 Marzo 2022



Il Consiglio di Classe:

Docente	Disciplina	Firma
Lingua e Letteratura Italiana	Trotta Adriana	<i>Adriana Trotta</i>
Storia	Trotta Adriana	<i>Adriana Trotta</i>
Matematica	Ciaramella Nives	<i>Nives Carlo</i>
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Laurenza Elena	<i>Elena Laurenza</i>
Lingua Inglese	Palella Salvatore	<i>Salvatore Palella</i>
Lingua Francese	Borragine Carmela	<i>Carmela Borragine</i>
Educazione Civica	Laurenza Elena	<i>Elena Laurenza</i>
Educazione Civica	Palella Salvatore	<i>Salvatore Palella</i>
Educazione Civica	Trotta Adriana	<i>Adriana Trotta</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Colicchio Concetta	<i>Concetta Colicchio</i>
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Schiavone Luigi	<i>Luigi Schiavone</i>
Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Angelino Errico	<i>Errico Angelino</i>
Scienze Motorie	Rossi Gabriella	<i>Gabriella Rossi</i>
Religione	Iovinella Francesca	<i>Francesca Iovinella</i>
Sostegno	Del Prete Pietro	<i>Pietro Del Prete</i>

Consiglio di Classe del 20 Aprile 2022
 Ratifica nel Collegio dei Docenti del 13 Maggio 2022.

Il coordinatore
 prof.ssa Concetta Colicchio
Concetta Colicchio



Il Dirigente Scolastico,
 prof.ssa Eugenia Carfora

Eugenia Carfora



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Classe: V F1

PROGRAMMA DI
ITALIANO

Docente: TROTTA ADRIANA

Libro di testo: LETTERATURA VIVA, dal positivismo alla letteratura contemporanea vol.3, Marta Sambugar-Gabriella Salà

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	La letteratura del secondo Ottocento in Europa e in Italia	1. L'età del Positivismo. 2. Dal Realismo al Naturalismo. 3. La Scapigliatura. 4. G.Carducci: vita, opere e poetica. Pianto antico, parafrasi e commento. 5. Il Verismo. G.Verga: vita, opere, pensiero e poetica. I "Malavoglia" e "Mastro-don Gesualdo": trame. Analisi: "La famiglia Malavoglia", cap. I e "La morte di Gesualdo", parte IV , cap.5.	Svolti in presenza	
2	Il Decadentismo	1. Il superamento del Positivismo 2. Il Simbolismo. 3. L'Estetismo	Svolti in presenza	
3	Il Decadentismo in Italia: Pascoli e D'Annunzio	1. Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e la poetica. Poesie da Myricae: " X Agosto ", analisi. La poetica del fanciullino. Analisi: "E' dentro di noi un fanciullino". Canti di Castelvecchio. I Poemetti. I Poemi conviviali. 2. Gabriele D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica. Il Piacere: trama. Analisi: "Il ritratto di un esteta", libro primo, cap.II. Poema paradisiaco. Le Laudi.	Svolti in presenza	

		Poesie da Alcyone: La pioggia nel pineto, analisi.		
4	Italo Svevo	1. Vita, opere, pensiero e poetica. 2. Una vita, Senilità, analisi: Angiolina, cap.III. 3. La coscienza di Zeno: trama. Analisi: L'ultima sigaretta, cap.III.	Svolti in presenza	
5	Luigi Pirandello	1. Vita, opere, pensiero e poetica. 2. "Il fu Mattia Pascal", trama. Analisi: "Io e l'ombra mia", cap.XV. 3. L'Umorismo. 4. "Sei personaggi in cerca d'autore", trama. 5. "Uno, nessuno e centomila", trama.	Svolti in presenza	
6	Poesia e prosa tra le due guerre	1. Ermetismo e Ungaretti: la vita, il pensiero, le opere. 2. L'Allegria, analisi: "Veglia", "San Martino del Carso", "Soldati". 3. Sentimento del tempo.	Svolti in presenza	
7	Eugenio Montale	1. La vita, pensiero e opere. 2. Ossi di seppia. Analisi: "Limoni" e "Non chiedere la parola". Le occasioni. La bufera e altro. Satura.	Svolti in presenza	
8	Italo Calvino	1. La vita, opere e pensiero. 2. "Il sentiero dei nidi di ragno": trama, personaggi e luoghi. Analisi: "La pistola".	Svolti in presenza	
9	La Divina Commedia	La Divina Commedia: struttura del poema e passi scelti dal Paradiso.	Svolti in presenza	

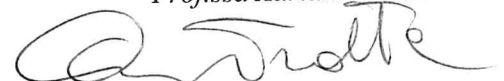
Caivano, 10/05/2022

Le studentesse, gli studenti

Alessandro Lombardi
Giuseppe Moerza
Pio Michele Visone

Il docente

Prof.ssa Adriana Trotta



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Classe: V F1

PROGRAMMA DI
STORIA

Docente: TROTTA ADRIANA

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

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	L'Italia post-unitaria	1. Questioni irrisolte 2. Destra e sinistra storica 3. Età giolittiana 4. Colonialismo e imperialismo	Svolti in presenza	
2	La Prima guerra mondiale	1. La Grande Guerra: guerra di logoramento 2. La posizione dell'Italia 3. La vittoria dell'Intesa. Trattati di pace	Svolti in presenza	
3	La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS	1. La Rivoluzione russa 2. La nascita dell'URSS 3. 1929: la prima crisi globale	Svolti in presenza	
4	Il primo dopoguerra in Italia e l'affermazione del fascismo	1. La crisi del dopoguerra 2. Il Biennio rosso 3. Il fascismo 4. La dittatura fascista	Svolti in presenza	
5	Il regime nazista	1. Il dopoguerra in Germania 2. Il nazismo al potere 3. Lo stato totalitario	Svolti in presenza	
6	La Seconda guerra mondiale	1. Le cause del conflitto 2. La guerra totale 3. Le fasi della guerra 4. La sconfitta dell'Asse 5. L'Olocausto 6. La Resistenza	Svolti in presenza	

7	Il mondo diviso in due Blocchi e l'epoca multipolare	<ol style="list-style-type: none"> 1. La guerra fredda 2. Il crollo del Comunismo 3. L'Italia repubblicana 	Svolti in presenza	
8	Cittadinanza e Costituzione	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Costituzione italiana nei suoi principi fondamentali. 2. Le libertà dei cittadini. 3. Diritto al lavoro, alla salute e allo studio. 4. L'ONU. 5. L'Unione europea. 	Svolti in presenza	

Caivano 10/05/2022

Le studentesse, gli studenti

Alessandro Lombardi
Giuseppe Nocera
Pio Michele Pisone

Il docente

Prof.ssa Adriana Trotta


**Al Dirigente Scolastico
dell'istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022**

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA Classe: 5F1

**PROGRAMMA DI
MATEMATICA**

Docente: CIARAMELLA NIVES

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

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		ARGOMENTI	Svolti in presenza/DAD
n.	TITOLO		
1	Ripasso e Completamento: Funzioni e limiti. Grafico probabile di una funzione.	<p>Funzione, dominio e codominio di una funzione. Classificazione di una funzione in base alla sua espressione analitica. Caratteristiche di una funzione: monotonia, periodicità e 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 in forma indeterminata. <i>Limiti notevoli.</i> Asintoti di una funzione.</p>	PRESENZA/DAD
2	Calcolo differenziale: la derivata. Studio di funzione.	<p>Calcolare la derivata di una funzione in un punto. Utilizzare i teoremi sulle derivate. Determinare i punti di massimo, minimo e flesso di una funzione. Saper studiare e rappresentare il grafico di una funzione e della sua derivata.</p>	PRESENZA
3	Gli integrali: integrali indefiniti, definiti, teorema del calcolo integrale.	<p>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.</p>	PRESENZA

Caivano 10/05/2022

Le studentesse, gli studenti

Alessandro Lombardi
Daniela Buonanno
Enzo Angelino

Il docente

Nives Cralle

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022

Indirizzo IPSEOA – Articolazione Enogastronomia Classe 5F1

PROGRAMMA DI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente LAURENZA ELENA

Libro di testo Rascioni / Ferriello - Gestire Le Imprese Ricettive Up - Libro Misto Con Libro Digitale / Volume 3 Accoglienza Turistica Con Fascicolo Verso Il Mondo Del Lavoro 3 – Ed. Tramontana

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	Il mercato turistico	1. Il mercato turistico nazionale 2. Il mercato turistico internazionale 3. Enti e organismi internazionali 4. Enti e organismi nazionali 5. Normativa nazionale ed internazionale di settore	Svolto in Presenza	
2	Il Marketing	1. Il Marketing: aspetti generali 2. Il marketing strategico 3. Il marketing operativo 4. Il web marketing 5. Il marketing plan	Svolto in presenza	Marketing mix: la leva prodotto
3	Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	1. Analisi del macroambiente e microambiente 2. La pianificazione e la programmazione aziendale 3. Budget e tipologie di budget 4. Controllo budgetario e report 5. Business plan e suo contenuto	Svolto in presenza	

4	La normativa del settore turistico - ristorativo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro 2. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali 3. I contratti delle imprese ristorative 	Svolto in presenza	
5	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abitudini alimentari ed economia del territorio 2. Fattori che incidono sui consumi alimentari 3. Tendenze in campo alimentare 4. Economia del territorio 5. Normativa di settore 6. Marchi di qualità alimentare 7. Prodotti a chilometro zero 	Svolto in presenza	

Caivano, 10/05/2022

Le studentesse, gli studenti

Il docente

Alessandro Lombardi

Eleonora Panunzi

Daniela Buonanno

Luigi Ferraro

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022

Indirizzo Enogastronomia

Classe V F 1

PROGRAMMA DI

Lingua inglese

Docente Palella Salvatore

Libro di testo:

1) **WELL DONE! / COOKING- BY MORRIS CATRIN ELLEN – ED. ELI VOLUME UNICO**

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	Menù planning	<ul style="list-style-type: none"> • What is in a menu • Design a menu • Menu formats • Understanding menu • Special menus (English breakfast menu, afternoon tea menus, lunch and dinner menus, kid's menus, cheese and dessert menus) • Banqueting and special events menus • Religious menu <p>LANGUAGE AND GRAMMAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comparative and superlative • Past simple vs past continuous • Past simple vs present perfect simple • The passive form 	Svolti in presenza	<p><i>Sono stati realizzati in dad i seguenti argomenti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • English breakfast menus, • afternoon tea menus, • Future simple review
2	Safety Nutrition And haccp	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	Svolti in presenza	

		<ul style="list-style-type: none"> Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets <p>GRAMMAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> have something done Present perfect simple present perfect continuous For – since Past perfect – Past perfect continuous 	
3	Applying for a job and food tourism	<p>Career Paths:</p> <ul style="list-style-type: none"> Job description and how to become a Receptionist, a manager, a chef, a bartender a sommelier and a waiter/waitress The Application letter The curriculum vitae The job interview A gastronomic tour of wales <p>GRAMMAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> First second and third conditional Expressing agreeing and disagreeing using auxiliar verbs and nor and neither. 	Svolti in presenza

Caivano, 10 maggio 2022

Le studentesse, gli studenti

Daniela Buonomo
Alessandro Lombardi
Nicola Adamo

Il docente



**Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022**

Indirizzo: IPSEOA – Articolazione ENOGASTRONOMIA

Classe: 5[^] F1

**PROGRAMMA DI
Lingua Francese**

Docente: BORRAGINE CARMELA

Libro di testo: SAVEURS & CUISINE – Autori: M. Olivieri, P. Beupart - Casa Editrice: Rizzoli

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	1.1 Hygiène et conservation des aliments <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments à risque 1.2 Le système de contrôle et de prévention <ul style="list-style-type: none"> • Le système HACCP • La marche en avant • Les contrôles qualitatif et quantitatif • L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux La grammaire : <ul style="list-style-type: none"> • Se présenter • Les articles définis et indéfinis • Les auxiliaires être et avoir • Il y a vs être là • Les groupes verbaux 	Svolti in presenza	
2	LE MONDE DE LA RESTAURATION	2.1 La restauration <ul style="list-style-type: none"> • Vue d'ensemble • La restauration commerciale • La restauration collective 2.2 Le métier de traiteur <ul style="list-style-type: none"> • Le traiteur: un restaurateur multitâche • La cuisine des Antilles françaises La grammaire : <ul style="list-style-type: none"> • L'impératif • Les adjectifs possessifs 	Svolti in presenza	
3	OBJECTIF EMPLOI	3.1 Les premiers pas dans le monde du travail <ul style="list-style-type: none"> • Le stage à l'étranger • La recherche d'un emploi • La lettre de motivation et le CV 	Svolti in presenza	

3.2 Le recrutement et l'embauche

- Le recrutement dans la profession
- L'entretien d'embauche

La grammaire :

- Les gallicismes

Caivano, 10 Maggio 2022

Le studentesse, gli studenti

Daniel Buonomo

Alessandro Lombardi

Fabrizio Vitella

Il docente

Carmela Borragini

**Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022**

Indirizzo: IPSEOA – Articolazione ENOGASTRONOMIA

Classe: 5[^]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

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	<p>1.1 Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole alimentari nella religione ebraica; • Le regole alimentari nel Cristianesimo; • Le regole alimentari nell'Islam. <p>1.2 Nuovi prodotti alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti per un'alimentazione particolare; • Gli integratori alimentari; • Gli alimenti funzionali; 	Svolti in presenza	
2	LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	<p>1.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta nell'età evolutiva; • La dieta del neonato e del lattante; • 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. <p>1.2 Diete e stili alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta Mediterranea; • La dieta vegetariana; • La dieta eubiotica; • La dieta sostenibile; • La dieta e lo sport. <p>1.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mensa scolastica; • La mensa aziendale; • La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera. 	Svolti in presenza	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta del bambino; • La dieta dell'adolescente;

3	LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	<p>2.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie cardiovascolari • Ipertensione arteriosa • Aterosclerosi e iperlipidemie <p>2.2 La dieta nelle malattie metaboliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il diabete mellito • L'obesità • Iperuricemia e gotta • Osteoporosi <p>2.3 Allergie e intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le reazioni avverse al cibo • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Celiachia • Diagnosi delle allergie e delle intolleranze <p>2.4 Alimentazione e tumori.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I tumori • Sostanze cancerogene presenti negli alimenti • Sostanze protettive presenti negli alimenti. 	Svolti in presenza	
4	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	<p>4.1 La contaminazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione chimico-fisica degli alimenti • Contaminazione biologica degli alimenti • Agenti biologici e modalità di contaminazione • Le malattie trasmesse dagli alimenti <p>4.4 Il sistema HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autocontrollo e HACCP: le 5 fasi preliminari e 7 principi 	Svolti in presenza	

Caivano, 10 Maggio 2022

Le studentesse, gli studenti

Alessandro Lombardi
Fabrizio Vitale
Antonio Schiavone

Il docente

Giuseppe Gallo

**Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022**

Indirizzo: IPSEOA – Servizi di Enogastronomia, Settore Cucina **Classe** VF1

PROGRAMMA DI
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Docente: Schiavone Luigi

Libro di testo Tecniche avanzate per sala e vendita, Bar e Sommellerie, settore cucina
Volume Unico IV e V anno - Autore: Luigi Manzo

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	Ripasso, Comportamento e Galateo	Comportamento e Galateo; Il Banqueting; Il Catering; La cucina Flambè; Il Galateo.	X	
2	I formaggi in sala	Classificazione e abbinamenti gastronomici; Il taglio e il servizio; Prodotti caseari italiani e stranieri di qualità; Formaggi a pasta dura, semidura e molle.	X	
3	Accenni al Luxury Food	Il Tartufo: Tipi, abbinamenti, legislazione raccolta e conservazione del tartufo; Le Ostriche: I diversi tipi di Ostriche, gli abbinamenti, la raccolta, l'apertura e il servizio	X	
4	L'arte della Distillazione	Conoscenze sulle tecniche di produzione e di servizio dei superalcolici; Classificazione dei superalcolici; I Sistemi di distillazione; L'alambicco; Esempi di distillati: La Grappa e la Vodka	X	
5	L'Abbinamento cibo-vino	Conoscenze enologiche di base; Criteri di abbinamento cibo-vino; Le 3 grandi scuole di abbinamento;	X	



Vini a denominazione del territorio, piatti della tradizione;
La classificazione dei vini;
L'esame Organolettico

Caivano 10/05/2022

Le studentesse, gli studenti

Domènica Buonanno
Dell'Arcangelo Filippo
Felice V. P.

Il docente

Luigi Schiavone

**Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022**

Indirizzo: IPSEOA – Articolazione ENOGASTRONOMIA

Classe: V F1

**PROGRAMMA DI
CUCINA**

Docente: Angelino Errico

Libro di testo: Chef con master lab

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	<i>Gli impasti base</i>	Gli impasti di base della pasticceria, le paste lievitate, altri tipi di impasti	<i>Presenza</i>	
2	<i>I metodi di cottura</i>	Conservazione, immersione, irraggiamento	<i>Presenza</i>	
3	<i>Le paste alimentari</i>	La lavorazione della pasta, pasta lunga, corta, e ripiena il riso, la polenta, gli gnocchi.	<i>Presenza</i>	
4	<i>I metodi di conservazione</i>	Metodi chimici fisici e biologici	<i>Presenza</i>	
5	<i>Le tipologie di menù</i>	Menù a prezzo fisso, menù concordati. Menù della ristorazione aziendale	<i>Presenza</i>	
6	<i>Le carni</i>	Le proprietà della carne La classificazione delle carni La qualità delle carni La macellazione La frollatura	<i>Presenza</i>	
7	<i>La cucina italiana</i>	I prodotti agroalimentari di qualità Il riconoscimento dei prodotti tipici in Italia. Le denominazioni di qualità in Europa	<i>Presenza</i>	
8	<i>I prodotti ittici</i>	Prodotti ittici, molluschi e crostacei, la resa del pesce	<i>Presenza</i>	
9	<i>I legumi</i>	Le varie tipologie di legumi	<i>Presenza</i>	
10	<i>Le salse</i>	Le salse classiche e moderne	<i>Presenza</i>	
11	<i>Piatti di mezzo</i>	Le uova Preparazioni a base di uova Le uova nella cucina	<i>Presenza</i>	

Caivano, 10 Maggio 2022

Le studentesse, gli studenti

Alessandro Lombardi
Fabrizio Vitale
Maruzza Vichi

Il docente



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022

Indirizzo Servizio di enogastronomia

Classe 5F1

PROGRAMMA DI
Scienze Motorie e Sportive

Docente Gabriella Rossi

Libro di testo A 360°- Allenarsi/Volume unico

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza/DAD
n.	Titolo		
1	SALUTE, BENESSERE E SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">• Alimentazione e sport.• Calcolo del metabolismo basale e del fabbisogno energetico.• I disturbi del comportamento alimentare.• Tecniche di primo soccorso.• Traumatologia sportiva.• Uso e abuso di alcol: i benefici della birra (UDA interdisciplinare).	Presenza
2	LA PERCEZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none">• La respirazione diaframmatica e intercostale.• Il Sistema endocrino: gli ormoni.	Presenza
3	LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY	<ul style="list-style-type: none">• I giochi olimpici ieri e oggi.• Le paralimpiadi	
4	IL FENOMENO DELLE DIPENDENZE E IL DOPING	<ul style="list-style-type: none">• Uso e abuso di alcol: i benefici della birra (UDA interdisciplinare).• Gli ormoni dopanti.	Presenza e Didattica a Distanza

Caivano 10/05/2022

Gli alunni

Enzo Angelino
Pio Micheli Visone
Mariagrazia Vitale

Il docente

prof.ssa Gabriella Rossi



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2021/2022

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA Classe: VF1

PROGRAMMA DI
RELIGIONE CATTOLICA

Docente: IOVINELLA FRANCESCA

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

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	L'Apertura Dell'uomo a Dio	La ricerca del senso religioso il problema della conoscenza di Dio, la domanda religiosa. Solitudine e comunicazione, l'amicizia, il rapporto di coppia.	Presenza	
2	Rapporti Prematrimoniali	Contracezione e procreazione responsabile, sacramento del matrimonio e famiglia, Eutanasia, la legge sull'aborto	Presenza	
3	La dimensione Etica della Vita	La morale cristiana, il problema del bene e del male, i diritti dell'uomo, L'uomo custode del Creato.	Presenza	
4	La Bioetica	L'etica per la vita, l'annuncio cristiano nel sociale.	Presenza	

Caivano, 10/5/2022

Le studentesse, gli studenti

Maruzza Vitale
Salvatore Chioconelli
Anzo Angelino

Il docente

Iovinella Francesca

