

I.S. "FRANCESCO MORANO"  
CAIVANO (NA)  
Prot. 0002180 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](http://www.ismorano.edu.it)  
PEC: [nais119003@pec.istruzione.it](mailto: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: Enogastronomia – articolazione Sala e Vendita**

**Classe 5 Sez. F2**

**Il Coordinatore di Classe**  
**Prof.ssa Annamaria Picarella**



**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof.ssa Eugenia Carfora**

AI Componenti il Consiglio di Classe

Disciplina	Nominativo docente	Classe di concorso
Lingue e Letteratura Italiana	Picarella Annamaria	A012
Storia	Picarella Annamaria	A012
Matematica	Vitale Alessandra	A026
Lingua Inglese	Parella Salvatore	AB24
Lingua Francese	Ricca Filomena	AA24
Educazione Civica	Picarella Annamaria	A012
Educazione Civica	Carleo Cecilia	A045
Educazione Civica	Parella Salvatore	AB24
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Corona Valentina	A031
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Serredi Gaetano	B021
Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Liberti Vincenzo	B020
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Carleo Cecilia	A045
Scienze Motorie	Rossi Gabriella	A048
Religione	Iovinella Francesca	-
Sostegno	Aiello Annalisa	HH



**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**

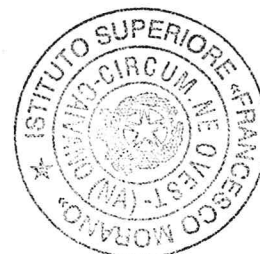
- 7.1 Relazioni disciplinari finali (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)
- 7.2 Percorso formativo degli alunni diversamente abili

**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.
- 6. 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**

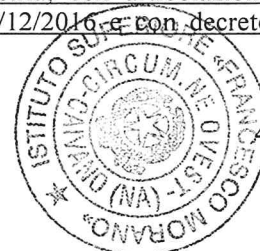
#### Evoluzione dell'offerta formativa e aspetti tecnici

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" veniva trasformato in Istituto Superiore, con autorizzazione di ulteriori due nuovi indirizzi: Sistema Moda (ad indirizzo dell'area di Istruzione Tecnica) e Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (indirizzo dell'Istruzione Professionale). L'implementazione dei due nuovi indirizzi avveniva senza aver realizzato le procedure di allocazione di aule e laboratori (**nel contempo, si realizzava un'operazione anomala da parte della G.M. di Caivano, mai chiarita a scapito della scuola del I ciclo ovvero dell'I.C. "P. Giovanni/R.Viviani", poi soppresso giuridicamente, come da atti sensibili e con forte interesse dei media**). Quindi, veniva avviata specifica task force per sanare l'anomalia. Contemporaneamente, si offrivano, per un tempo limitato ad un anno scolastico, 15 aule della sede succursale, al Liceo "Braucci di Caivano.

a.s. 2013/2014 e 2014/2015: in silenzio e abbandonati da tutti gli Enti, con specifica denuncia si ottenevano dall'Ente Provincia di Napoli, oggi Città Metropolitana 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-FESR-PON-CA-2021-817 (realizzazione di rete locali, cablate e wireless, nelle scuole);
- 13.1.2 A-FESR-PON-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 alla 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 svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Sbocchi lavorativi: Cameriere/Maitre e Barman.

Di seguito vengono riportate le competenze in uscita: Di seguito vengono riportate le competenze in uscita:

#### COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE 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;

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

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



## 2.2 Quadro orario settimanale

DISCIPLINA	N.ore settimanali			Di cui in presenza		
	III	IV	V	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4			
LINGUA INGLESE	3	3	3			
FRANCESE	3	3	3			
STORIA	2	2	2			
MATEMATICA	3	3	3			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTR... - SETTORE CUCINA	0	2	2			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTR. - SETTORE SALA E VENDITA	6	4	4	2	1	
DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	5	5			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	4	3	2	1	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2			
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1			

## 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

### 3.1 Composizione del consiglio di classe e continuità

DISCIPLINA/E	DOCENTE	Continuità		
		3^ classe	4^ classe	5^ classe
ITALIANO	PICARELLA ANNAMARIA	X	X	X
STORIA	PICARELLA ANNAMARIA	X	X	X
INGLESE	PALELLA SALVATORE			
MATEMATICA	VITALE ALESSANDRA	X		X
FRANCESE	RICCA FILOMENA		X	X
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARLEO CECILIA			X
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	LIBERTI VINCENZO			X
LAB. SER. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	SERREDI GAETANO		X	X
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	CORONA VALENTINA			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.T	Inserimenti n.	Trasferimenti n.	DA	DSA	BES	Provenienti da altri istituti	Ritirati	Trasferiti	N. Ammessi alla classe successiva senza sospensione del giudizio	
2019/20	23			1	2		1			2019/20	19
2020/21	19			1	2					2020/21	14
2021/22	14	1		1	1					2021/22	





### 3.3 Presentazione generale della classe VF2

La classe, inizialmente formata da 15 iscritti, attualmente è composta da 9 studenti e 5 studentesse, 1 non frequentante e 1 disfrequentante, per un totale 13 frequentanti tutti provenienti dalla IVF2. In classe sono presenti uno studente DSA, per il quale è stato predisposto il PDP, e una studentessa H che segue un piano curricolare. La classe presenta le caratteristiche di un gruppo eterogeneo in cui si riscontrano differenti livelli di capacità e di preparazione. Sia gli studenti che le studentesse mostrano interesse e partecipazione al dialogo educativo e impegno costante nello studio.

### 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	13%
2	22/12/2021	13%
3	16/02/2022	33%
4	13/04/2022	14%

## 4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

In relazione al percorso formativo delle studentesse diversamente abili, si rimanda ai PEI allegati al presente documento. Anche per quanto riguarda lo studente DSA si rimanda al PDP allegato al documento.

## 5. INDICAZIONI GENERALI DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche (didattica tradizionale)

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

DISCIPLINE	METODOLOGIE Didattica tradizionale													
	Lezione Frontale	Lezione/Applicazione	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			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	x	x	x		x							x	
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE/ ED.CIV.	x	x		x		x		x	x				x	
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	x	x		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			x				x	x
SCIENZE MOTORIE	x	x	x	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, Google meet
ITALIANO/ ED.CIVICA	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
STORIA	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
INGLESE/ED.CIVICA	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
MATEMATICA																
FRANCESE	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
DIR. E TECNICHE AMMIN./ED. CIVICA	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
LAB. SER. ENOG. SETTORE SALA VENDITA	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x		x
ED. FISICA	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x		x
RELIGIONE	x		x	x	x		x	x	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		Tutte	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	DTA
Breve descrizione dei contenuti	Costituzione Italiana, Unione Europea, Organismi internazionali; Cittadinanza digitale; Elementi fondamentali del diritto, in particolare del diritto del lavoro; Educazione alla legalità; Valorizzazione del patrimonio artistico e culturale, nonché dei beni pubblici;
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere le regole dettate dalla nostra Costituzione e il funzionamento degli organismi europei.</li> <li>• Conoscere la realtà territoriale ed ambientale (luoghi, storie, tradizioni) per confrontare le diverse situazioni culturali e ambientali</li> <li>• Saper discriminare la terminologia di settore: il concetto di "regola, legge, Costituzione" il ruolo delle principali istituzioni dello Stato. Conoscere e rispettare le regole dell'educazione stradale, introduzione ai diritti e ai doveri dei lavoratori</li> </ul>
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le regole dettate dalla nostra Costituzione e il funzionamento degli organismi europei.</li> <li>• Conoscere la realtà territoriale ed ambientale (luoghi, storie, tradizioni) per confrontare le diverse situazioni culturali e ambientali</li> <li>• Conoscenza della basilare terminologia di settore: il concetto di "regola, legge, Costituzione" il ruolo delle principali istituzioni dello Stato. Conoscere e rispettare le regole dell'educazione stradale, introduzione ai diritti e ai doveri dei lavoratori</li> <li>• Sviluppare il senso di solidarietà e di accoglienza, la consapevolezza del valore dei principi di sostenibilità ambientale e del valore delle risorse naturali.</li> <li>• Lavorare in gruppo, discutendo per darsi le regole di azione e di lavoro rispetto agli obiettivi prefissati</li> </ul>
Documenti e prodotti realizzati	Realizzazione di un elaborato finale in ppt
Disciplina interessata	ITALIANO
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'attivismo nel Terzo settore.</li> <li>• Le regole per circolare sicuri..</li> </ul>
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper orientarsi nei principali avvenimenti, movimenti e tematiche di ordine politico, economico e culturale che hanno formato l'identità nazionale ed europea.</li> <li>• Saper identificare nella Costituzione Europea principi e valori fondamentali che promuovono la cittadinanza europea.</li> <li>• Saper analizzare/valutare gli aspetti di innovazione e di problematicità dello sviluppo tecnico-scientifico rispetto alla tutela dell'ambiente e del territorio.</li> </ul>

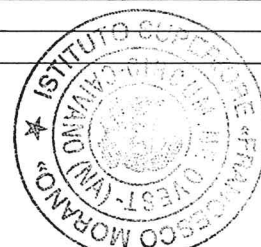




Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto fra epoche e tra aree geografiche e culturali.</li> <li>• Condividere i principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza, alla luce del dettato della Costituzione italiana, al fine della tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</li> <li>• Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, politiche, produttive ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica.</li> <li>• Valutare criticamente l'uso del web nella formazione delle opinioni e del consenso..</li> </ul>
Documenti e prodotti realizzati	Realizzazione di un elaborato finale in ppt
Disciplina interessata	INGLESE
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ludopathy and hikikomori</li> <li>-Safe travel between european countries</li> <li>-The european union and the international human rights with the right of speech and thought.</li> </ul>
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper riconoscere ed individuare le cause scatenanti le problematiche introdotte.</li> <li>-Sapere a chi rivolgersi in caso di aiuto e come intervenire in situazioni di tale difficoltà</li> <li>-Saper riconoscere i paesi dell'unione europea</li> <li>-Saper riconoscere ed individuare gli avvenimenti storici e politici che hanno favorito o negato la libertà individuale ed i diritti umani</li> </ul>
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sensibilizzare e tentare di accendere una riflessione critica sulla ludopatìa e sulla sindrome di hikikomori</li> <li>-Conoscere le regole specifiche inerenti i viaggi nei paesi europei.</li> <li>-Viaggiare in sicurezza all'interno dei paesi europei conoscendo le norme che regolamentano i viaggi durante la pandemia.</li> <li>-Conoscere I paesi dell'unione europea.</li> <li>-Riconoscere il diritto di libertà, di pensiero e di parola</li> </ul>
Documenti e prodotti realizzati	Realizzazione di un elaborato finale in ppt

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

Discipline interessate	STORIA
Breve descrizione dei contenuti	Carta Costituzionale L'ONU L'Unione Europea e i suoi organi
Obiettivi	Conoscere i diritti e i doveri del cittadino Conoscere le libertà costituzionali e il funzionamento di uno stato di diritto Comprendere le interconnessioni del mondo globalizzato
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri</li> <li>Valorizzazione delle garanzie costituzionali</li> <li>-Conoscenza delle interconnessioni del villaggio globale e le conseguenze sui flussi demografici</li> </ul>
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica - testi scritti
Disciplina interessata	INGLESE
Breve descrizione dei contenuti	Regolamento d'istituto



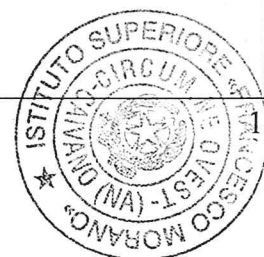
Obiettivi	Conoscere gli articoli del regolamento di istituto in lingua al fine di educare gli allievi alla legalità al rispetto delle regole, ed una civile convivenza
Competenze raggiunte	Acquisire le regole basilari per una civile convivenza; ( doveri degli studenti a scuola), rispetto per l'ambiente scolastico e per le persone che ci lavorano
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica - testi scritti
Disciplina interessata	FRANCESE
Breve descrizione dei contenuti	Regolamento d'istituto
Obiettivi	Conoscere gli articoli del regolamento in lingua Francese con lo scopo di promuovere cultura del rispetto delle regole e della convivenza
Competenze raggiunte	Acquisire regole per vivere civile e prepararsi alle future responsabilità
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica- testi scritti
Discipline interessate	Tutte le discipline
Breve descrizione dei contenuti	Giornata della solidarietà Giornata della shoah Giornata della legalità Giornata delle foibe Giornata contro la violenza sulle donne
Obiettivi	Sensibilizzare gli alunni su tematiche quali pace, la solidarietà e l'uguaglianza. Approfondire la conoscenza della memoria storica individuale e collettiva
Competenze raggiunte	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	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	Della Gatta Rosa
Titolo	Music School "Il Ritorno dei Travel Machines"
Num.ore	30
Freq.del 75%	100%
Competenze acquisite	- Utilizzare uno strumento musicale - Valorizzare se stessi - Capacità di autocontrollo e di autostima

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Della Gatta Rosa
Titolo	Music School
Num.ore	30
Freq.del 75%	100%
Competenze acquisite	-Padroneggiare percettivamente i fenomeni sonori -Controllare le proprie risorse vocali -Usare creativamente materiali sonori -Attribuire significati alla musica che si ascolta -Padroneggiare le strutture portanti del linguaggio musicale



TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Dipinto Vittoria, Sirico Andrea
Titolo	IO Barman 2
Num.ore	30
Freq.del 75%	x
Competenze acquisite	-Utilizzare le attrezzature professionali, saper organizzare il bar banco -Preparare cocktails e decorazioni, -Applicare le tecniche di Free pouring, Test pouring and Jiggering -Costruire più drinks contemporaneamente

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Dipinto Vittoria, Sirico Andrea, Visone Anacleto
Titolo	Bartender
Num.ore	30
Freq.del 75%	In corso
Competenze acquisite	

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Scarpellino Rosa, De Rosa Lello
Titolo	Francais
Num.ore	30
Freq.del 75%	In corso
Competenze acquisite	

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	Nettore Armando
Titolo	Strategie di comunicazione
Num.ore	30
Freq.del 75%	In corso
Competenze acquisite	

#### 6.4 Percorsi interdisciplinari

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

Discipline coinvolte	Sala e Vendita – Scienza e cultura degli alimenti- DTA
Contenuti	-HACCP -Accogliere e servire clienti di altre religioni
Obiettivi	-La forma del piano di autocontrollo fasi e principi. -Le consuetudini alimentari e le modalità comunicative delle grandi religioni
Competenze raggiunte	-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	Il processo 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	-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



	<p>cittadino possa vivere, lavorare e realizzarsi come essere umano.</p> <p>-Garantire un pubblico accesso all'informazione e proteggere le libertà fondamentali, in conformità con la legislazione nazionale e con accordi internazionali.</p> <p>-Sensibilizzare gli studenti e le studentesse all'assunzione dei doveri di partecipazione democratica.</p>
Competenze raggiunte	<p>-Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p> <p>-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.</p> <p>-Comprendere il significato generale del materiale proposto in lingua straniera.</p> <p>-Esprimere e argomentare, in lingua straniera, le proprie opinioni</p> <p>-Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali</p> <p>-Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino</p>

### 6.5 Attività specifiche di orientamento

Ente promotore	Titolo dell'evento
"Generazione Vincente"	Orientamento in uscita nell'ambito dell'istruzione tecnica e professionale
Istituto Francesco Morano	Testimone di eccellenza Dott. Luigi de Magistris "Legalità", giustizia e cultura quali armi per combattere la criminalità"-
Arma dei Carabinieri	"Incontro informativo/formativo nell'ambito della Legalità"
Campus Orienta Digital	"Salone dello studente di Campania e Calabria"
Centro Asteria	Giustizia al centro-testimone di eccellenza Ministra Cartabia

## 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 la studentessa o studente D.A. sono riportate nel PEI e PDP allegati. ALLEGATI nn..5-6

## 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 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 voti 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 cumulativi, 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)- ALL. 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. del 14/03/2022) –ALLEGATO 4.

### 8.5 Simulazione colloquio Esami di stato

SIMULAZIONE	
26 maggio 2022	dalle ore 14.00 alle 17.00

### 8.6 Prove Invalsi

La classe VF2 ha sostenuto le prove Invalsi nei seguenti giorni:

- INGLESE, 23 marzo 2022
- ITALIANO, 21 marzo 2022
- MATEMATICA, 23 marzo 2022



Il Consiglio di Classe:

Docente	Disciplina	Firma
Picarella Annamaria	Lingue e Letteratura Italiana	<i>Annamaria Picarella</i>
Picarella Annamaria	Storia	<i>Annamaria Picarella</i>
Vitale Alessandra	Matematica	<i>Alessandra Vitale</i>
Parella Salvatore	Lingua Inglese	<i>Salvatore Parella</i>
Ricca Filomena	Lingua Francese	<i>Filomena Ricca</i>
Picarella Annamaria	Educazione Civica	<i>Annamaria Picarella</i>
Carleo Cecilia	Educazione Civica	<i>Cecilia Carleo</i>
Parella Salvatore	Educazione Civica	<i>Salvatore Parella</i>
Corona Valentina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Valentina Corona</i>
Serredi Gaetano	Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	<i>Gaetano Serredi</i>
Liberti Vincenzo	Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	<i>Vincenzo Liberti</i>
Carleo Cecilia	Dir. e Tecniche Ammin. della Struttura Ricettiva	<i>Cecilia Carleo</i>
Rossi Gabriella	Scienze Motorie	<i>Gabriella Rossi</i>
Iovinella Francesca	Religione	<i>Francesca Iovinella</i>
Aiello Annalisa	Sostegno	<i>Annalisa Aiello</i>

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

Il Coordinatore  
 Prof.ssa Annamaria Picarella

*Annamaria Picarella*



Il Dirigente Scolastico  
 Prof.ssa Eugenia Carfora

*Eugenia Carfora*

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

**Indirizzo ENOGASTONOMIA SETTORE SALA E VENDITA Classe VF2**

**PROGRAMMA DI**  
**ITALIANO**  
**Docente ANNAMARIA PICARELLA**

**Libro di testo: Letteratura Viva Volume 3**  
**Autori: Marta Salà, Gabriella Sambugar**  
**Casa editrice: La Nuova Italia**

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	L'Italia Unita : realtà, miti, illusioni	<i>Scapigliatura</i> : emarginazione dell'artista; <i>Giosué Carducci</i> , vita, pensiero e poetica; Antologia: Pianto antico	<b>X</b>	
2	<i>Giovanni Verga</i>	Vita, pensiero, poetica e opere Antologia: Mastro-don Gesualdo: La giornata di don Mastrogesualdo	<b>X</b>	
3	<i>Giovanni Pascoli</i>	Vita, pensiero, poetica e opere. Antologia: da Myricae: Lavandare -X Agosto; Da <i>Il fanciullino</i> : Guardare le solite cose con occhi nuovi	<b>X</b>	
4	Gabriele D'Annunzio	Vita, pensiero, poetica e opere. Antologia: da Il Piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli- da Alcyone: La pioggia nel pineto		
5	Le Avanguardie	L'eversione futurista Filippo Tommaso Marinetti; Aldo Palazzeschi: Chi sono?	<b>X</b>	
6	Italo Svevo	Vita, pensiero e poetica; Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.		
7	Luigi Pirandello	Vita, pensiero, poetica e opere; Antologia: da Il fu Mattia Pascal: Fiori sulla propria tomba; da Sei personaggi in cerca d'autore: Mah! Io veramente non mi ci ritrovo; da Uno, nessuno e centomila: Non conoscevo bene neppure il mio stesso corpo.	<b>X</b>	
8	Giuseppe Ungaretti	Vita, pensiero, poetica e opere Antologia: Soldati-Veglia-Mattina-San Martino Del Carso	<b>X</b>	
9	Eugenio Montale	Vita, pensiero, poetica e opere.	<b>X</b>	

		Antologia: Ossi di seppia:-Merigiare pallido e assorto-Non chiederci la parola; Satura: Ho sceso dandoti il braccio.		
10	Italo Calvino	Vita, pensiero e poetica; Il sentiero dei nidi di ragno; Antologia: da Il sentiero dei nidi di ragno: La resistenza dagli occhi di un bambino.	X	
11	Primo Levi	Vita, pensiero e poetica: Il viaggio; Antologia: da Il viaggio: Se questo è un uomo.	X	

Caivano, 10 maggio 2022

Le studentesse , gli studenti

Francesco Amatiello

Renzo Brando

Renzo Di Gatta

Il docente

Amatiello



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

a.s. 2021/2022

**Indirizzo ENOGASTONOMIA SETTORE SALA E VENDITA Classe VF2**

**PROGRAMMA DI**  
**STORIA**

**Docente PICARELLA ANNAMARIA**

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

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	L'Europa dei nazionalismi	1 L'Italia industrializzata e imperialista: il novecento porta al governo il liberale Giovanni Giolitti 2 due forze sociali esclusi dal potere: cattolici lavoratori; 3 il progetto politico di Giolitti; 4 le grandi riforme sociali e politiche; 5 nascono le ferrovie dello Stato; 6 il protezionismo p.a. decollare il "triangolo industriale" del Nord; 7 il sud non riesce a risollevarsi; 8 Giolitti "ministro della malavita"; 9 la politica estera e presa alla conquista di un impero coloniale; 10 L'Italia conquista la Libia.	X	
2	L'Europa dei totalitarismi	1 La rivoluzione e il totalitarismo di Stalin; 2 Mussolini, apertamente "inventore" del fascismo; 3 1929: La prima crisi globale 8 il nazismo	X	
3	Il crollo dell'Europa	1 la seconda guerra mondiale; 2 la "guerra parallela" dell'Italia; 3 il quadro internazionale del dopoguerra.	X	
4	Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare	1 La "guerra fredda"; 2 Il crollo del comunismo; 3 L'Italia repubblicana.	X	
<b>CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>				
1	La Costituzione Italiana	Gli Organi Costituzionali; Gli Articoli Fondamentali(1-12)	X	
2	L'Unione Europea	Gli Organismi Comunitari	X	
3	La NATO	Nascita ed evoluzione	X	

Caivano, 10 maggio 2022  
 Le studentesse, gli studenti

Il docente

Francesco Amatiello

Annamaria Picarello

Luca Crocetta

Maria Della Seta

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

**Indirizzo** : IPSEOA-Articolazione SALA E VENDITA Classe VF2

**PROGRAMMA DI**  
**MATEMATICA**

**Docente VITALE ALESSANDRA**

**Libro di testo:** MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE–Linea Gialla – VOL. 5

Autori: Tonolini Franco, Tonolini Giuseppe, Manenti Calvi Annamaria

Casa Editrice: MINERVA ITALICA

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	<b>FUNZIONI</b>	Funzioni reali di una variabile reale Funzioni numeriche Le funzioni definite per casi Classificazione delle funzioni Dominio di una funzione Dominio delle funzioni algebriche Gli zeri di una funzione Segno di una funzione Funzione inversa Funzioni crescenti e decrescenti	<b>X</b>	
1	<b>LIMITI</b>	Intervalli ed intorno di un punto Punti isolati e punto di accumulazione di un insieme Definizione di limite di una	<b>X</b>	

		funzione in un punto Le funzioni continue Limite che tende a più infinito Limiti sotto forma indeterminata Teorema di unicità del limite , Teorema dei due carabinieri Asintoto verticale, orizzontale ed obliquo		
2	<b>DERIVATA</b>	Concetto di derivata Definizione geometrica e definizione matematica di derivata Derivate elementari  Teorema di Rolle, Teorema di Cauchy e Teorema di Lagrange	X	
2	<b>STUDIO DELLE FUNZIONI</b>	Determinare dominio di una funzione Intersezione con gli assi e segno della funzione Studio di una funzione Grafici di una funzione e della sua derivata.	X	
3	<b>GLI INTEGRALI</b>	Concetto di Integrale definito e indefinito Metodi di integrazione immediata	X	

Caivano 10/05/2022

Le studentesse , gli studenti

D. P. Gatta Rose

Granta Arroyo

Il docente



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

Indirizzo Sala e vendita

Classe V F 2

**PROGRAMMA DI**

Lingua inglese

Docente Palella Salvatore

Libro di testo:

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

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	<b>Safety Nutrition And haccp</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP and its principles,</li> <li>• Critical control points and critical limits</li> <li>• Food transmitted infections and food poisoning</li> <li>• Risk and preventive measures to combat food contamination</li> <li>• The eatwell plate</li> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• Food intolerances and allergies</li> <li>• Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets</li> </ul> <p><b>GRAMMAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• have something done</li> <li>• Present perfect simple – present perfect continuous</li> <li>• For – since</li> <li>• Past perfect – Past perfect continuous</li> </ul>	<b>Svolti in presenza</b>	
2	<b>In the restaurant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The restaurant staff (Service brigade and the waiter's uniform)</li> <li>• Preparing for service and table setting</li> <li>• How to serve</li> <li>• Different type of service</li> <li>• Brief flambé history and</li> </ul>	<b>Svolti in presenza</b>	

		<p>flamed dishes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffet service and finger food</li> <li>• Pairing food and wine and dessert with wine</li> <li>• Serving drinks</li> <li>• Phone bookings and welcoming guests</li> <li>• Taking and carrying out orders</li> <li>• Problems and complaint</li> <li>• Presenting the bill and the guests departure</li> </ul> <p><b>LANGUAGE AND GRAMMAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comparative and superlative</li> <li>• Past simple vs past continuous and present perfect simple</li> <li>• Modals</li> <li>• The passive form</li> </ul>	
3	<p><b>Applying for a job and Culinary habits</b></p>	<p><b>Career Paths:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Job description and how to become a Receptionist, a manager, a chef, a bartender a sommelier and a waiter/waitress</li> <li>▪ The Application letter</li> <li>▪ The curriculum vitae</li> <li>▪ The job interview</li> <li>• British cuisine: Traditions and festivities</li> <li>• American and Italian cuisine: Traditions and festivities</li> <li>▪ Food for religious festivals</li> </ul> <p><b>GRAMMAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• First second and third conditional</li> <li>• Expressing agreeing and disagreeing using auxiliar verbs and nor and neither.</li> </ul>	<p><b>Svolti in presenza</b></p>

Caivano, 10 maggio 2022

Le studentesse , gli studenti

Francesco Grande

Matteo Nicosi

Francesco Martella

Il docente

[Signature]

Data illustrazione alla classe, 10 maggio 2021.

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

**Indirizzo** IPSEOA **Articolazione:** sala e vendita **Classe** VF2

**PROGRAMMA DI**  
**FRANCESE**

**Docente** FILOMENA RICCA

Libro di testo Prêt à Servir M. Olivieri, P. Beaupart

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	Révision	Accordo con l'anno precedente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• les services</li> <li>• les repas des français</li> <li>• Le traiteur un restaurateur multitâche</li> <li>• TOR traiteur organisateur de réception</li> <li>• Organiser un évènement</li> <li>• Révision de la grammaire</li> </ul>	<i><b>Tutti In presenza</b></i>	
2	La France est servie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La France physique</li> <li>• La France politique</li> <li>• Île de France</li> <li>• Les restaurants typiques</li> <li>• Les bistrots et les brasseries de Paris</li> <li>• Les cafés littéraires à Paris : Café Procope</li> <li>• Les symboles de la France</li> </ul>	<i><b>Tutti In presenza</b></i>	
3	Quelques régions françaises	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La basse Normandie</li> <li>• Le Mont Saint Michel et la brasserie de la mère Poulard</li> <li>• Une page d'histoire : le débarquement en Normandie</li> <li>• Après la seconde guerre mondiale : le droit de vote des femmes</li> </ul>	<i><b>Tutti In presenza</b></i>	

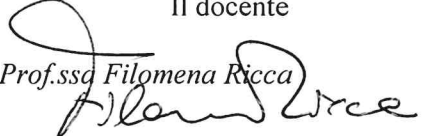
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après la seconde guerre mondiale les brasseur se regroupe ; des Brasseries aux industries</li> <li>• Schiltz : la première bière en cannette.</li> <li>• La France et l'Italie entre les pays fondateurs de l'Union Européenne</li> <li>• Les symboles de l'UE</li> <li>• Les père de l'U.E.</li> </ul>		
4	La gestion du restaurant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Devenir restaurateur</li> <li>• Les stratégies pour se placer sur le marché</li> <li>• Promouvoir son restaurant</li> <li>• Les quatre P du marketing</li> <li>• Les techniques pour fidéliser ses clients :</li> <li>• Latte art</li> <li>• Les cocktails responsables</li> </ul>	<i>Tutti In presenza</i>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food reporting</li> <li>• Révision de la mise en place, de la carte et du menu</li> </ul>		
5	Système de contrôle et de prévention	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le système HACCP</li> <li>• La marche en avant et la gestion des stocks</li> <li>• L'hygiène et la sécurité du personnel et des locaux</li> </ul>	<i>Tutti in presenza</i>	

Caivano 10/05/2022

Le studentesse , gli studenti

Romeo Gronato  
Francesco Amatiello  
D. Matteo Nicolò

Il docente

*Prof.ssa Filomena Ricca*  


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

**Indirizzo SALA E VENDITA Classe 5^F2**

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

**Docente** \_\_\_\_\_ **Prof.ssa Valentina Corona** \_\_\_\_\_

**Libro di testo:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - A. Machado- Poseidonia Scuola

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	<b>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</b>	<b>Cibo e religioni:</b> Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam, nel Buddismo e nell' Induismo <b>Nuovi prodotti alimentari:</b> alimenti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods.	<b>X</b>	
2	<b>La dieta in condizioni fisiologiche</b>	<b>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:</b> La dieta nell'età evolutiva e dell'adulto. La dieta in gravidanza, della nutrice e nella terza età. <b>Diete e stili alimentari:</b> Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica, dieta sostenibile e dieta e sport. <b>L'alimentazione nella ristorazione collettiva:</b> Tipologie di ristorazione, formulazione dei menu, mensa scolastica, aziendale e ospedaliera.	<b>X</b>	
3	<b>La dieta nelle principali patologie</b>	<b>La dieta nelle malattie cardiovascolari:</b> Ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi. <b>La dieta nelle malattie metaboliche:</b> Diabete mellito, obesità e gotta. <b>Allergie e intolleranze alimentari.</b> Allergie alimentari e intolleranze (favismo, celiachia, intolleranza al lattosio).	<b>X</b>	



		<b>Alimentazione e tumori.</b> L'origine e la diffusione delle malattie tumorali. Alimentazione come fattore di prevenzione delle malattie tumorali- <b>Disturbi alimentari.</b> (anoressia, bulimia)		
4	<b>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</b>	<b>Sistema HACCP:</b> Fasi e principi dell'HACCP. <b>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti:</b> Micotossine, agrofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti <b>Contaminazione biologica degli alimenti e malattie correlate:</b> Agenti biologici e modalità di trasmissione. Malattie batteriche, lieviti e muffe, parassitosi.	X	

Caivano, 10/05/22

Le studentesse, gli studenti

Giuseppe Angelo  
Anna Rosa Gatta  
Francesco Amatiello

Il docente

Corre

Illustrato agli studenti e annotato sul registro il giorno 10/05/22

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

**Indirizzo IPSEOA Classe V F2**

**PROGRAMMA DI**  
**Sala e Vendita**

**Docente Serredi Gaetano**

Libro di testo Sala e Vendita (corso avanzato) Casa Editrice: Calderini

Durante il percorso scolastico è stato fornito materiale didattico scaricato dal sito personale.

[www.gaetanoserredi.altervista.org](http://www.gaetanoserredi.altervista.org).

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	Aziende enogastronomiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Il Banqueting</li> <li>o Il Catering</li> <li>o Le attività di banqueting o</li> <li>o Le attività di catering</li> <li>o Il Banqueting Manager</li> <li>o L'organizzazione dell'evento</li> <li>o Allestimenti e Location</li> <li>o Sistemazione sala e disposizione tavoli</li> <li>o Check-list</li> <li>o Ristorazione Commerciale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Il Banqueting</li> <li>o Il Catering</li> <li>o Le attività di banqueting o</li> <li>o Le attività di catering</li> <li>o Il Banqueting Manager</li> <li>o L'organizzazione dell'evento</li> <li>o Allestimenti e Location</li> <li>o Sistemazione sala e disposizione tavoli</li> <li>o Check-list</li> <li>o Ristorazione Commerciale</li> </ul>	
2	HACCP e sicurezza sul lavoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Art.81/2008</li> <li>o Sistema HACCP</li> <li>o I sette principi dell'HACCP</li> <li>o Le contaminazioni alimentari</li> <li>o I soggetti a rischio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Art.81/2008</li> <li>o Sistema HACCP</li> <li>o I sette principi dell'HACCP</li> <li>o Le contaminazioni alimentari</li> <li>o I soggetti a rischio</li> </ul>	
3	Il menu e il marketing	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Le tipologie di menu o</li> <li>o Le funzioni del menu</li> <li>o Come predisporre un menu</li> <li>o La composizione del menu o</li> <li>o L'ordine delle vivande</li> <li>o Il menu come strumento di vendita</li> <li>o Definizione di Marketing</li> <li>o Visual Merchandising</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Le tipologie di menu o</li> <li>o Le funzioni del menu</li> <li>o Come predisporre un menu</li> <li>o La composizione del menu</li> <li>o L'ordine delle vivande</li> <li>o Il menu come strumento di vendita</li> <li>o Definizione di Marketing</li> <li>o Visual Merchandising</li> </ul>	

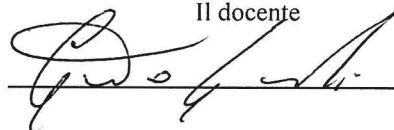
4	Il vino, analisi sensoriale e abbinamento cibo-vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>o La vite e il suo ciclo biologico</li> <li>o Il grappolo-terreno e clima</li> <li>o Vendemmia</li> <li>o Il mosto e le fermentazioni</li> <li>o Tecniche di vinificazione</li> <li>o Maturazione e affinamento</li> <li>o Trattamenti e correzioni</li> <li>o Analisi organolettica</li> <li>o Abbinamento cibo vino</li> <li>o Champagne o Spumanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o La vite e il suo ciclo biologico</li> <li>o Il grappolo-terreno e clima</li> <li>o Vendemmia</li> <li>o Il mosto e le fermentazioni</li> <li>o Tecniche di vinificazione</li> <li>o Maturazione e affinamento</li> <li>o Trattamenti e correzioni</li> <li>o Analisi organolettica</li> <li>o Abbinamento cibo vino</li> <li>o Champagne o Spumanti</li> </ul>	
5	Le bevande alcoliche	<ul style="list-style-type: none"> <li>o La birra</li> <li>o Il gin</li> <li>o I Whisky</li> <li>o La Vodka</li> <li>o Il Rum</li> <li>o La Tequila</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Il gin</li> <li>o I Whisky</li> <li>o La Vodka</li> <li>o Il Rum</li> <li>o La Tequila</li> </ul>	o La birra
6	Prodotto tipico e marchi di tutela	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Tutela dei prodotti</li> <li>o Dop e Igp</li> <li>o stg e slow food</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Tutela dei prodotti</li> <li>o Dop e Igp</li> <li>o stg e slow food</li> </ul>	
7	Teorico/pratico Cocktail, flambè e caffetteria	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Cucina di sala</li> <li>o Caffetteria generale</li> <li>o Costruzione dei cocktail</li> <li>o Analisi organolettica dei vini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Cucina di sala</li> <li>o Caffetteria generale</li> <li>o Costruzione dei cocktail</li> <li>o Analisi organolettica dei vini</li> </ul>	

Caivano 10/05/2022

Le studentesse, gli studenti

Romeo Granata  
Matteo Nicolò  
Emerson Amatiello

Il docente



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

**Indirizzo:** IPSEOA – Articolazione Sala e vendita **Classe:** VF2

**PROGRAMMA DI  
CUCINA**

**Docente:** Vincenzo Liberti

**Libro di testo:** Chef con master lab

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	<i>Le figure manageriali</i>	L'organigramma funzionale delle figure manageriali nel settore ristorativo.	<i>Presenza</i>	
2	<i>Le imprese di servizi</i>	La ristorazione collettiva e commerciale.	<i>Presenza</i>	
3	<i>I modelli di organizzazione aziendale e il sistema operativo</i>	Il rapporto di lavoro, la pianificazione delle risorse umane e la politica del personale.	<i>Presenza</i>	
4	<i>Il menù</i>	Le diverse tipologie di menù a prezzo fisso, menù concordati. menù della ristorazione aziendale	<i>Presenza</i>	
5	<i>Il food cost</i>	L'analisi dei costi di gestione e l'inventario.	<i>Presenza</i>	
6	<i>Gli acquisti nel settore ricettivo</i>	L'economato e l'ufficio economato.	<i>Presenza</i>	
7	<i>I prodotti a km0</i>	Lo spreco alimentare, lo sviluppo ecosostenibile e la stagionalità dei prodotti agroalimentari.	<i>Presenza</i>	
8	<i>I marchi di qualità</i>	L'importanza dei marchi di qualità, le caratteristiche e il presidio slow food	<i>Presenza</i>	
9	<i>Il marketing nella ristorazione</i>	Le attività strategiche del marketing nel mondo della ristorazione.	<i>Presenza</i>	
10	<i>Le ricette regionali.</i>	L'importanza dello street food	<i>Presenza</i>	
11	<i>Ingredienti della filiera corta</i>	L'importanza dei processi produttivi della filiera corta.	<i>Presenza</i>	

Caivano 10/05 2022

Le studentesse, gli studenti

Nettore Armando  
Garofalo Angelo  
Di Pinto Vittoria

*Armando Nettore  
Garofalo Angelo  
Di Pinto Vittoria*

Il docente  
Vincenzo Liberti

*Vincenzo Liberti*

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

a.s. 2021/2022

**Indirizzo ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

**Classe 5F2**

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA DELLE IMRESE RICETTIVE  
Docente CECILIA CARLEO**

**Libro di testo Gestire le imprese ricettive up**

**Autori** S. Rascioni e F. Ferriello

**Casa Editrice** Tramontana

**PROGRAMMA SVOLTO**

UDA		Argomenti	Svolti in presenza	Svolti in dad
n.	Titolo			
1	IL MERCATO TURISTICO	Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti europee internazionali, il mercato turistico nazionale, gli organismi e le fonti normative interne, le nuove tendenze del turismo.	X	
2	IL MARKETING	Gli aspetti generali del marketing, Il marketing strategico ,Il marketing operativo, Il web marketing ,Il marketing plan.	X	
3	LA PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	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	X	
4	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO	Argomenti: il testo unico sulla salute e la sicurezza sul lavoro, la normativa anti incendi, la normativa igienico-alimentare, la protezione dei dati personali, le certificazioni ISO.	X	
5	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	le abitudini alimentari, i marchi di qualità alimentare.	X	

Caivano 10/05/2022

Le studentesse , gli  
studenti

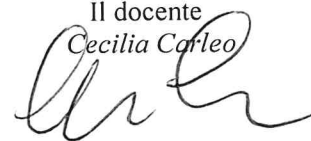
Francesco Antriello

De Matteo Nereo

Grando Romeo

Il docente

Cecilia Carleo



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

Indirizzo Sala e vendita

Classe 5F2

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

Caivano 10/05/2022

Gli alunni

Anna Scarpellino  
Renzo Pizzuto  
Filippo Clementino

Il docente

prof.ssa Gabriella Rossi  
Gabriella Rossi

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

Indirizzo  Sala e Vendita  Classe  VF2

**PROGRAMMA DI**  
**RELIGIONE CATTOLICA**  
Docente/i  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.	IN PRESENZA	
2	Rapporti Prematrimoniali	Contraccezione e procreazione responsabile , sacramento del matrimonio e famiglia , Eutanasia , la legge sull'aborto	IN 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.	IN PRESENZA	
4	La Bioetica	L'etica per la vita , l'annuncio cristiano nel sociale ,	IN PRESENZA	

Caivano  10/5/2022

Le studentesse , gli studenti

Anna Maria  
De Rosa  
Sonia

Il docente

Iovinella francesca  
Iovinella