



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

I.S. "FRANCESCO MORANO"
CAIVANO (NA)
Prot. 0002262 del 13/05/2023
I (Uscita)

ESAME DI STATO 2022/2023

DOCUMENTO DEL 15 Maggio 2023
(OM n.45 del 09/03/2023 art.10 comma 1)

Indirizzo: IPSEOA – Declinazione: Enogastronomia

Classe 5 Sez. F1

Il Coordinatore di Classe
Prof. Bartolomeo Esposito



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Eugenia Carfora

I Componenti il Consiglio di Classe

N	Disciplina	Nominativo docente	Classe di concorso
1	Lingua e Letteratura Italiana	Esposito Bartolomeo	A012
2	Storia	Esposito Bartolomeo	A012
3	Matematica	Vitale Alessandra	A026
4	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Carleo Cecilia	A045
5	Lingua Inglese	Daddio Marianna	AB24
6	Lingua Francese	Ricca Filomena	AA24
7	Educazione Civica	Esposito Bartolomeo	A012
8	Educazione Civica	Carleo Cecilia	A045
9	Educazione Civica	D'Addio Marianna	AB24
10	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Gargiulo Giuseppe	A031
11	Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Iorio Giuseppina	B021
12	Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Napolitano Rossella	B020
13	Scienze Motorie	Rossi Gabriella	A048
14	Religione	Auletta Debora	
14	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
- 6.6 Viaggio di istruzione
- 6.7 Campionati studenteschi

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 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 (fuori territorio). Inoltre, nell'a.s. **2014/2015** si procedeva 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 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 per 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. Nel frattempo, con tanta solidarietà e parte di un finanziamento del MIUR, veniva allestito il primo laboratorio di cucina, parte della sala bar e delle due sale ristoranti.



a.s. 2016/2017: a seguito delle suddette denunce 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 venivano 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 per IPSEOA: adeguamento edilizio e perfezionamento documentale area sicurezza. A Dicembre 2018 veniva allestita, con fondi FESR (10.8.1.b2 FESR PON- CA-2018-46), la II cucina.

a.s. 2019/2020: i lavori di cui sopra proseguivano. Sede Centrale: area solai, pavimentazione aule e laboratori (dagli interventi venivano esclusi i laboratori al I piano e di tanto veniva 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 avviava il risanamento delle criticità.

a.s. 2020/2021: i lavori deliberati a dicembre 2017 (Città Metropolitana di Napoli) subivano rallentamenti dovuti anche alla pandemia di Covid-19. Con la capacità progettuale interna e grazie al **decreto rilancio ex art. 231, comma 1 del decreto legge 19 maggio 2020, n. 34** si riusciva a realizzare presso sede ITI: a) tensostrutture removibili esterne (per risolvere la problematica in ordine alla copertura per la tutela della comunità scolastica durante le intemperie e per favorire il distanziamento sociale); b) la ottimizzazione del lab D.P.O. (porta rei con oblò, cablaggio rete, sgabelli, rimodulazione banchi), reti dati in aule. **Ipseoa:** porta rei per cucina con oblò, finestra office, arredi spogliatori), segnaletica. Grazie al D.L. 41/2021 art. 31 si riusciva a realizzare anche (presso la sede ITI): a) la parete divisoria modulare nel laboratorio di chimica, ottimizzando il laboratorio stesso; b) la manutenzione macchine per pulizie per l'IPSEOA; c) la sanificazione dei laboratori di cucina. Per entrambe le sedi veniva realizzato, altresì: l'acquisto di strutture armadate per i collaboratori scolastici e per gli assistenti Tecnici; l'acquisto di 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 veniva formalmente deliberato dagli OO.CC. e poi realizzato 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; tramite candidatura venivano realizzati i seguenti progetti F.E.S.R.: **13.1.1 A-FESR PON-CA-2021-817** potenziamento, riparazione, consolidamento e implementazione della rete presistente (ovvero già realizzata a partire da settembre 2013 con l'agenda digitale) presso la sede ITI ed IPSEOA, con acquisti specifici); **13.1.2A-FESR PON-CA-2021-312** (Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione: dotazione di n. 29 monitor digitali interattivi nelle classi e dotazione di strumenti per l'Ufficio di Segreteria per la digitalizzazione). Tali interventi consentivano di migliorare l'offerta formativa sia da un punto di vista pedagogico che tecnologico:

a maggio 2022, dopo le estenuanti negoziazioni con la Città Metropolitana di Napoli, la scuola veniva inserita nel piano straordinario per i lavori di riqualificazione della sede centrale: facciata ventilata e infissi nell'ambito del miglioramento energetico e isolamento termico della struttura, con completamento previsto per maggio 2023.

A.S. 2022/2023: attivazione delle procedure del Progetto F.E.S.R. **13.1.4A-FESR PON-CA-2022-26**, con prevista conclusione a febbraio 2023 a supporto diretto dell'Indirizzo Agrario e indiretto a degli indirizzi tecnologici attivi per laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del II ciclo, con pianificazione di: pensiline fotovoltaiche come laboratorio; implementazione dell'ORTO con impianti idroponici in serra e in door; fioriere green; impianti di irrigazione con recupero dell'acqua piovana, utensili green).

Avvio di azioni con fondi del P.N.R.R da concludersi a dicembre 2024 (l'esplicitazione degli interventi veniva inserita nella sezione finanziaria), a seguito del decreto Ministeriale 24 giugno 2022 n. 170, nell'ambito della Missione 4, Componente 1, istruzione ricerca, Investimento 1.4 - interventi straordinari finalizzati alla riduzione della dispersione scolastica; PNRR Investimento 3.2 (Scuola 4.0), per scuole innovative e cablaggio di nuovi ambienti di apprendimento e laboratori; Investimento 1.2 Abilitazione al CLOUD per le P.A. Locali (Aprile 2022) - MIC1 PNRR Finanziato dall'U.E. - NextGeneration EU: "Misura 1.4.1. Esperienza del Cittadino nei Servizi Pubblici - Scuole

(Aprile 2022) - PNRR – M1C1 Investimento 1.4 “Servizi e Cittadinanza Digitale” Finanziato dall’U.E.-NextiGeneration EU; Progetto “Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico”.

Aree riabilite, integrate ed ottimizzate per i laboratori di indirizzo

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

SEDE CENTRALE (Istruzione ITI)

Piano Terra allocazione Laboratori:

- Sistemi meccanici (St. n.21);
- Laboratorio musicale (St. n. 23);
- Disegno, Disegno Progettazione Organizzazione, Macchine (St. n.24);
- Chimica agraria (St. n.25);
- Misure elettriche (St. n.27);
- Macchine utensili (St. n.28);

I Piano:

- Informatica 1-Informatica Sistemi Tecnologie e Progettazioni (St. n.57);
- Informatica 2-Informatica Sistemi Tecnologie e Progettazioni (St. n.58);
- Elettronica e Telecomunicazioni (St. n.60);
- Tecnologia informatica e disegno (St. n.61);
- Tecnologia, disegno e progettazione, DP Elettrotecnica (St. n.63);
- 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);
- Orto didattico con serra;

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 stanza n. 12; sala 2: stanza n. 14;
- 2 cucine: Cucina n. 1 (biennio) stanza n. 6 - Cucina n. 2 (triennio) stanza n.10;
- 1 sala bar: stanza n. 13;
- 1 laboratorio multimediale 3.0 piano terra: Stanza n. 15 e n. 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 venivano avviati in data 6 agosto 2015, n. 120185. Allo stato attuale per la concreta autorizzazione all’insediamento dell’Istruzione Professionale, si continua ad istruire pratiche e negoziazioni per le certificazioni.

Nel frattempo, con tanta solidarietà e parte di un finanziamento del già MIUR- oggi M.I. e Merito, veniva allestito il primo laboratorio di cucina, parte della sala bar e delle due sale ristoranti. A Dicembre 2018 veniva allestita, con fondi FESR (10.8.1.b2 FESR PON- CA-2018-46), la II cucina. 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 venivano restituite in due fasi: novembre 2015 e novembre 2016, dopo una lunga ed estenuante attività negoziale con la Città Metropolitana di Napoli.





Il Contesto

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 35%.

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

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

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

Pertanto gli studenti provenienti da Caivano manifestano un 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 iscriverne 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. 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 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 2 classi alle 15 di oggi. I dati sulle iscrizioni, comunque, nell'ultimo biennio, hanno risentito della pandemia e del calo demografico scolastico contestuale.

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 AlternanzaScuola/Lavoro) e percorsi integrati.

a) **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 disaricolazione 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.

b) MODALITA' DI RACCORDO E COLLABORAZIONE CON IL TERRITORIO

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

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

c) 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.

*Attese le indicazioni tecniche ministeriali la scuola (beneficiaria anche dei seguenti fondi del P.N.R.R.) ha già delineato gli interventi (con l'inserimento degli obiettivi nell'aggiornamento del P.T.O.F.), con le delibere degli OO.CC., ovvero:

- P.N.R.R. (Decreto Ministeriale 24 giugno 2022 n. 170), nell'ambito della Missione 4, Componente 1, istruzione ricerca, Investimento 1.4 - interventi straordinari finalizzati alla riduzione della dispersione con priorità ai seguenti ambiti: riduzione delle variabili della dispersione scolastica (evasione, abbandoni /ritiri, disfrequenza e non ammissioni); miglioramento dei livelli di profitto in itinere e finali; miglioramento dell'inclusione; raccordo con gli organismi esterni; Formazione continua per i docenti e il personale ata; intensificazione dei percorsi di orientamento con didattica innovativa e con avvio di percorsi per la riconoscenza di crediti con indicato dai nuovi scenari normativi; riprogrammazione dei P.C.T.O. e intensificazione di raccordi con le aziende; rivitalizzazione di azioni di negoziazione per bisogni primari tra i quali il sostegno alle famiglie complesse e i trasporti.
- PNRR Investimento 3.2 (Scuola 4.0), per scuole innovative e cablaggio di nuovi ambienti di apprendimento e laboratori, in particolare: per le aule: arredi modulari e flessibili prioritariamente per il triennio; potenziamento delle connessioni per schermi digitali; completamento per gli acquisti degli schermi digitali; dispositivi per la promozione di scrittura e lettura; per il laboratori: robotica ed automazione, intelligenza artificiale, making, modellazione e stampa 3D/4D, creazione e fruizione in realtà virtuale ed aumentata, integrazione tra aula fisica e ambiente/piattaforma virtuale per incoraggiare nuove dimensioni di apprendimento ibrido.
- Investimento 1.2 Abilitazione al CLOUD per le P.A. Locali (Aprile 2022) – M1C1 PNRR Finanziato dall'U.E. – NextGeneration EU: la scuola ha pianificato di realizzare quanto segue: servizi già attivati dopo il 1 febbraio 2020 (recupero di quanto anticipato dalla scuola: personale; presenze; piattaforma didattica digitale integrata); servizi da attivare: pagamenti on line; gestione mad; ricostruzione di carriera. MOF, libri di testo.
 - "Misura 1.4.1. Esperienza del Cittadino nei Servizi Pubblici - Scuole (Aprile 2022) - PNRR – M1C1 Investimento 1.4 "Servizi e Cittadinanza Digitale" Finanziato dall'U.E.- NextGeneration EU: la scuola, come da candidatura, ha pianificato di realizzare quanto segue: sito internet – pacchetto scuola online - in linea con le caratteristiche tecniche nazionali.



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	Esposito Bartolomeo			X
Storia	Esposito Bartolomeo			X
Matematica	Vitale Alessandra	3F1B X		X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Carleo Cecilia			X
Lingua Inglese	Daddio Marianna			X
Lingua Francese	Ricca Filomena			X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Gargiulo Giuseppe			X
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Iorio Giuseppina			X
Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Napolitano Rossella			X
Scienze Motorie	Rossi Gabriella		X	X
Religione	Auletta Debora			

3.2 Composizione e storia classe

Il gruppo attuale ha avuto la seguente evoluzione storica:

Anno scolastico	Iscritti n.	Inserimenti n.	Trasferimenti n.	DA	DS	ABES	Provenienti da altri istituti	Ritirati	Trasferiti n.	N. Ammessi alla classe successiva senza sospensione del giudizio
2020/2021	14+12 3F1A+3F1B			2	1					19
2021/2022	26		1	2	1				1	21
2022/2023	22			1	1					





3.3 Presentazione generale della classe

La classe V F1 è formata da 22 iscritti: 9 studentesse e 12 studenti provenienti dalla IV F1 dello scorso anno scolastico ed una aggiunta quest'anno. Il gruppo classe si è mostrato coeso, predisposto al dialogo didattico e rispettoso delle regole nonché formato da diversi profili con varie attitudini, sviluppate nell'intero ciclo di studi affrontato sempre con rispetto del contesto scolastico e riconoscendo allo stesso un ruolo di primo piano. Gli alunni hanno affrontato pertanto anche quest'ultimo anno scolastico con impegno. Per quanto concerne le conoscenze acquisite la classe ha raggiunto, nel suo complesso, un profitto ottimale nelle diverse discipline che lascia intravedere dei buoni risultati per la prova finale.

3.4 Partecipazione delle famiglie

La seguente tabella descrive la situazione in maniera analitica e denota una discontinuità nel confronto informativo sulla situazione didattica e disciplinare dei discenti:

Numero incontro	Data	Percentuale familiari presenti
1	12/10/2022	0%
2	22/12/2022	54%
3	07/02/2023	50%
4	02/05/2023	35%

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/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
STORIA	X			X		X			X					X
INGLESE / ED. CIVICA	x			x		x			x				x	
MATEMATICA	X								X					X
FRANCESE	X		X	X		X		X						
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE / ED. CIVICA	X		X	X	X	X								X
LAB. SER. ENOG. SETTORE CUCINA	X		X	X					X				X	X
LAB. SER. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	X		X	X					X				X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X			X	X	X								X
SCIENZE MOTORIE	X													
RELIGIONE	X		X	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 cartaceo o digitale	Manuali e codici	Articoli di giornale	Fotocopie/dispenses	Sussidi audiovisivi	Cd-rom e altro software	Internet	Dispense, schemi	LIM	Mappe concettuali	Computer PC	Videolezioni	Piccoli e grandi attrezzi	Registro Elettronico	e.mail....	YouTube,, Googlemeet
ITALIANO /ED. CIVICA	X	X		X		X	X		X			X				
STORIA	X	X		X		X	X		X			X				
INGLESE /ED. CIVICA	X	X		X		X	X		X			X				
MATEMATICA	X	X		X		X	X		X							
FRANCESE	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				
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														

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 2022/2023- tempo scuola al 15 maggio gg. 176

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	X		Ed.Civica Inglese Sc.Alimentazione	





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"> • Costituzione Italiana, Unione Europea, Organismi internazionali; • Cittadinanza digitale; • Elementi fondamentali del diritto, in particolare del diritto del lavoro; • Educazione ambientale e sviluppo eco sostenibile, particolarmente nel settore turistico. • Tutela del patrimonio ambientale e delle eccellenze agroalimentari; • Educazione alla legalità; • Diritti Umani • Formazione di base in materia di protezione civile, educazione stradale.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'ambiente socioeconomico in cui un cittadino si muove. • Conoscere diritti e doveri in relazione alla cittadinanza attiva. • Conoscere la dimensione individuale e le relazioni che legano l'individuo alla società
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Saper essere cittadino responsabile e consapevole, • saper interpretare le norme che riguardano i diritti e i doveri dei cittadini riconoscere l'appartenenza a gruppi
Documenti e prodotti realizzati	Realizzazione di un elaborato finale in ppt
Disciplina interessata	ITALIANO
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Ludopatia e Hikikomori • Diritto delle donne • Diritti Umani • Discriminazioni razziali • Diritto al benessere e alla salute della persona
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizzare e tentare di accendere una riflessione critica sulla ludopatia e la sindrome di hikikomori • Conoscere la storia per comprendere le lotte relative all'emancipazione femminile ed al conseguimento della parità dei diritti. • 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"> • Saper riconoscere ed individuare le cause scatenanti le problematiche. • Saper riconoscere il diritto sovrano dell'istruzione per tutti senza alcuna distinzione etnica, ceto sociale o sesso. • 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, Children's rights and 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere i paesi dell'unione europea • Saper riconoscere ed individuare gli avvenimenti storici e politici che hanno favorito e 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	<ul style="list-style-type: none"> • La giornata delle vittime innocenti della mafia • La giornata delle Foibe • Giornata della memoria • Il Regolamento d'istituto
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi inserire in modo consapevole nella vita sociale riconoscendo i propri diritti e i propri doveri. Conoscere gli articoli del regolamento d'istituto
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile, collaborare e partecipare alla vita sociale in modo attivo e responsabile. • Acquisire le basi per una convivenza civile e rispettosa.
Documenti e prodotti realizzati	Cartellonistica-testi scritti
Disciplina interessata	INGLESE E FRANCESE
Breve descrizione dei contenuti	Regolamento d'istituto
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli articoli in lingua straniera al fine di educare gli allievi alla legalità, al rispetto delle regole ed una civile convivenza.
Competenze raggiunte	<ul style="list-style-type: none"> • 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	TUTTE LE DISCIPLINE
Breve descrizione dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • 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	Cartellonistica-testi scritti



6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe ha inoltre partecipato alle seguenti iniziative didattiche:

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	L.M., V.F.
Titolo	My English 2
Num.ore	30
Freq.del 75%	X
Competenze acquisite	Arricchimento dell'offerta formativa della scuola con la proposta di attività di potenziamento della lingua inglese. -Favorire la conoscenza della lingua inglese. -Fornire elementi di base e trasversali per il raggiungimento della certificazione linguistica di livello B2 Lingua Inglese.

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	E.A
Titolo	My English 1
Num.ore	30
Freq.del 75%	X
Competenze acquisite	Arricchimento dell'offerta formativa della scuola con la proposta di attività di potenziamento della lingua inglese. -Favorire la conoscenza della lingua inglese. -Fornire elementi di base e trasversali per il raggiungimento della certificazione linguistica di livello B1 Lingua Inglese.

TIPOLOGIA con risorse FSE	
Nominativo	S.T.,P.A., M.F., S.R.
Titolo	La Francia in classe
Num.ore	30
Freq.del 75%	X
Competenze acquisite	- Arricchimento dell'offerta formativa della scuola con la proposta di attività di potenziamento della lingua. -Favorire la conoscenza della lingua francese

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	Titoio: L'Europa/La partecipazione alla vita pubblica ed il voto
Tempi	Anno scolastico 2022/2023 (Tutto l'anno)
Discipline coinvolte	Tutte
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 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	-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, servendosene 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
Arma dei carabinieri	"Incontro informativo/formativo nell'ambito della Legalità"
Arma dei carabinieri	"Procedure per l'arruolamento nell'arma dei carabinieri"
"Assorienta"	Orientamento alle carriere in divisa
"Assorienta"	"Orientamento alle università per il prosieguo degli studi"
Università degli studi Federico II di Napoli	"Orientamento alle università per il prosieguo degli studi"
Tribunale Napoli Nord	"Visita del tribunale e partecipazione ad una udienza collegiale"

6.6 Viaggio di istruzione

Nominativo	Località visitate	Data	Giudizio conseguito alla verifica
B.G.	Toscana: Orvieto – Firenze – Pisa – Lucca – Pistoia (con base Hotel Lido di Camaiole – LUCCA)	Da Giovedì 30	Ottimo
E.A.		Marzo 2023 a	Ottimo
F.V.		Domenica 02	Ottimo
M. F.		Aprile 2023	Ottimo

6.7 Campionati studenteschi

Ha partecipato ai campionati studenteschi Fluido Umberto



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

I criteri seguiti per la progettazione, la simulazione e la valutazione della prova per la studentessa o studente D.A. e sono riportate nel PEI e PDP allegati. ALLEGATI nn..5-6

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.45 del 09/03/2023)- 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. 45 del 09/03/2023) – ALLEGATO 4

8.5 Simulazione colloquio Esami di stato

SIMULAZIONE PROVE SCRITTE		
venerdì 5 maggio 2023	Dalle ore 8:30/12:30	Prima prova scritta (italiano)
Sabato 6 maggio 2023	Dalle ore 8:30/12:30	Seconda prova scritta (SCA/Cucina)
giovedì 1 giugno 2023	Dalle ore 8:30/12:30	Prima prova scritta (italiano)
Sabato 3 giugno 2023	Dalle ore 8:30/12:30	Seconda prova scritta (SCA/Cucina)
SIMULAZIONE PROVE ORALI:		
lunedì 8 maggio 2023	Dalle ore 14:30	Prima simulazione orale
Mercoledì 10 maggio 2023	Dalle ore 14:30	Prima simulazione orale
giovedì 8 giugno 2023	Dalle ore 14:30	Seconda simulazione orale
venerdì 9 giugno 2023	Dalle ore 14:30	Seconda simulazione orale

8.6 Prove Invalsi

La classe VF1 ha sostenuto le prove Invalsi nei seguenti giorni:

- ITALIANO, 08 marzo 2023 ore 08:15
- MATEMATICA, 09 marzo 2023 ore 08.15
- INGLESE, 09 marzo 2023 ore 11:00



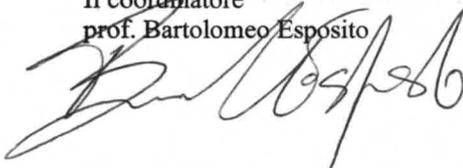
Il Consiglio di Classe:

Docente	Disciplina	Firma
Lingua e Letteratura Italiana	Esposito Bartolomeo	<i>Bartolomeo Esposito</i>
Storia	Esposito Bartolomeo	<i>Bartolomeo Esposito</i>
Matematica	Vitale Alessandra	<i>Alessandra Vitale</i>
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Carleo Cecilia	<i>Cecilia Carleo</i>
Lingua Inglese	Daddio Marianna	<i>Marianna Daddio</i>
Lingua Francese	Ricca Filomena	<i>Filomena Ricca</i>
Educazione Civica	Esposito Bartolomeo	<i>Bartolomeo Esposito</i>
Educazione Civica	Carleo Cecilia	<i>Cecilia Carleo</i>
Educazione Civica	Daddio Marianna	<i>Marianna Daddio</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Gargiulo Giuseppe	<i>Giuseppe Gargiulo</i>
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Iorio Giuseppina	<i>Giuseppina Iorio</i>
Lab. Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Napolitano Rossella	<i>Rossella Napolitano</i>
Scienze Motorie	Rossi Gabriella	<i>Gabriella Rossi</i>
Religione	Auletta Debora	<i>Debora Auletta</i>
Sostegno	Del Prete Pietro	<i>Pietro Del Prete</i>

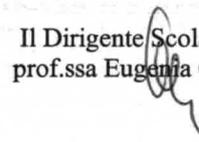
Consiglio di Classe del 29/04/2023

Ratifica nel Collegio dei Docenti del 13/05/2023

Il coordinatore
prof. Bartolomeo Esposito



Il Dirigente Scolastico,
prof.ssa Eugenia Carfora




Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2022/2023

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

PROGRAMMA DI

Italiano

Docente Esposito Bartolomeo

Libro di testo Letteratura Viva 3 M. Sambucari e G. Salà Rizzoli education

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	Dal Positivismo al Decadentismo	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Scapigliatura: caratteri generali del movimento. 2. Verga: vita, opere e poetica; il verismo. 3. Lettura di testi in antologia e in fotocopia.
2	Il Decadentismo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Differenze tra Naturalismo e Decadentismo. 2. Caratteri generali del movimento. 3. L'Estetismo 4. Lettura di testi.
3	Il Decadentismo in Italia: Pascoli e D'Annunzio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pascoli: vita, pensiero, opere. 2. La poetica del fanciullino. 3. Poesie da Mirycae e da Canti di Castelvecchio (X Agosto; L'assiuolo; Temporale; Il lampo; Il gelsomino notturno). 4. D'Annunzio: vita, opere e poetica. 5. L'Estetismo. 6. Poesie da Alcyone (La sera fiesolana; La pioggia nel pineto;), passi da Il Piacere. 7. Il Futurismo e il fenomeno delle avanguardie (aspetti e caratteristiche del movimento) 8. F.T. Marinetti: il Manifesto del Futurismo.
4	Italo Svevo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vita, pensiero e opera. 2. Lettura di testi. 3. Passi da Una vita e Senilità. 4. Passi da La coscienza di Zeno.
5	Luigi Pirandello	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vita, pensiero e opera. 2. Lettura di testi. 3. Passi da: Il saggio sull'umorismo, Così è (se vi pare), Il fu Mattia Pascal
6	Giuseppe Ungaretti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ungaretti: la vita, il pensiero le opere. 2. Passi scelti dalle diverse raccolte (Veglia; Fratelli; Sono una creatura; I fiumi; Mattina; Soldati; La madre)
7	Eugenio Montale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vita, pensiero e opera.



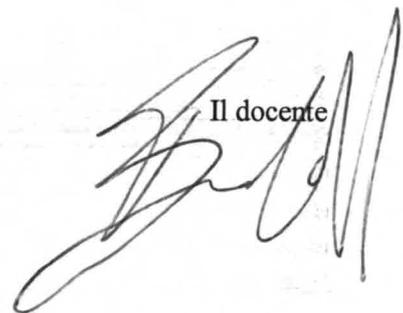
		<ul style="list-style-type: none"> 2. Lettura di testi. 3. Passi da: Ossi di seppia e Satura (Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato; Ho sceso, dandoti il braccio)
8	La poesia, la prosa ed il teatro del secondo Novecento in Italia	<ul style="list-style-type: none"> 1. Il Neorealismo. 2. Pasolini: la vita, il pensiero e le opere. 3. Primo Levi: la vita, il pensiero e le opere. 4. Lettura di testi.
9	Italo Calvino	<ul style="list-style-type: none"> 1. Vita, pensiero e opera. 2. Lettura di testi. 3. Passi da: <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i>
10	Divina Commedia	<ul style="list-style-type: none"> 1. La Divina Commedia: introduzione, struttura e significato dell'opera; 2. Contesto storico-sociale dell'opera di Dante; 3. Caratteristiche formali e contenutistiche; 4. Pensiero e poetica dell'autore 6. Lettura di testi e apparati iconografici. 7. Canti scelti dal Paradiso (I – III – VI – XI – XII – XV – XVI – XVII – XXXIII)
11	Educazione linguistica	<ul style="list-style-type: none"> 1. I Cinque tipi di testo; 2. Pianificazione, paragrafazione, stesura, revisione di un testo; 3. Tipologia A, B, C.
12	Educazione civica	<ul style="list-style-type: none"> 1. L'attivismo nel terzo settore. 2. Le regole per circolare sicuri. 3. Bullismo e Cyberbullismo

Caivano 10.05.2023

Le studentesse, gli studenti

Jessica Perugino
 Arturo Di Stasio
 Umberto Florio

Il docente




Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2022/2023



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

PROGRAMMA DI

Storia

Docente Esposito Bartolomeo

Libro di testo La storia intorno a noi – V. Calvani – Mondadori scuola

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	L'Italia post-unitaria	1. Questioni irrisolte. 2. Destra e sinistra storica. 3. Età giolittiana. 4. Colonialismo e imperialismo.
2	La Prima Guerra Mondiale	1. La Grande Guerra. 2. Guerra di logoramento. 3. La posizione dell'Italia. 4. La vittoria dell'Intesa. 5. Trattati di pace.
3	La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS	1. La rivoluzione. 2. La guerra civile. 3. L'Unione Sovietica da Lenin a Stalin.
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.
5	Il Regime Nazista	1. Il dopoguerra in Germania. 2. Il nazismo al potere. 3. Lo stato totalitario.
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. 7. Nuovo assetto del mondo e Guerra fredda.
7	L'età Attuale	1. Il crollo del Comunismo. 2. L'Italia repubblicana. 3. La globalizzazione 4. La crisi del mondo islamico.

Caivano 10.05.2023

Le studentesse, gli studenti

Demica Ferrigno
Abbas Elze Umberto Elisio

Il docente

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

a.s. 2022/2023

Indirizzo : IPSEOA-Articolazione Enogastronomia Classe VF1

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Docente VITALE ALESSANDRA

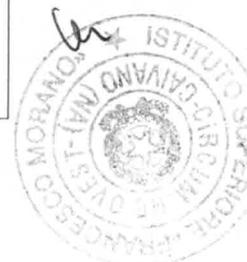
Libro di testo: MATEMATICA A COLORI EDIZIONE GIALLA – VOL. 5

Autori: Leonardo Sasso

Casa Editrice: Petrini

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	FUNZIONI	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
1	LIMITI	Intervalli ed intorno di un punto Punti isolati e punto di accumulazione di un insieme Definizione di limite di una funzione in un punto



		<p>Le funzioni continue: Teorema di Weierstrass Limite che tende a più infinito Limiti sotto forma indeterminata Teorema di unicità del limite , Teorema dei due carabinieri Asintoto verticale, orizzontale</p>
2	DERIVATA	<p>Concetto di derivata Definizione geometrica e definizione matematica di derivata Derivate elementari</p> <p>Teorema di Fermat, Teorema di Rolle, Teorema di Cauchy e Teorema di Lagrange Regola di de l'Hopital</p>
2	STUDIO DELLE FUNZIONI	<p>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.</p>
3	GLI INTEGRALI	<p>Concetto di Integrale definito e indefinito Metodi di integrazione immediata</p>

Caivano 10/05/2023

Le studentesse , gli studenti

Severino Romeo

Milo Florio

Federico Mugione

Il docente 



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

a.s. 2022/2023

Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA Classe V F1

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Docente DADDIO MARIANNA

Libro di testo WELL DONE COOKING

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	MENU PLANNING	<ul style="list-style-type: none">• What is in a menu• Design a menu• Menu formats• Understanding menu• Special menus (English breakfast menu, lunch and dinner menus, kid's menus, cheese and dessert menus)• Banqueting and special events menus• Religious menu
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• The Mediterranean diet• Food intolerances and allergies• Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets
3	APPLYING FOR A JOB AND FOOD TOURISM	<ul style="list-style-type: none">• How to become a chef• How to become a bartender, a sommelier or waiting staff• How to become a food and beverage manager• How to write a curriculum vitae• How to write a covering letter• Job advertisements and interviews• How to apply for a job Food in the Uk and Usa• A gastronomic tour of wales

Caivano 09/05/2023

Le studentesse , gli studenti

Rossia
Anna
Anna
Jessica
Perugino

Il docente

Marianna Daddio



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2022/2023

Indirizzo Classe IPSEOA **Articolazione:** enogastronomia **Classe** VF1

PROGRAMMA DI
FRANCESE

Docente Filomena Ricca

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

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	Révision	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Accordo con l'anno precedente:</i> • <i>les services</i> • <i>les repas des français</i> • <i>Le traiteur un restaurateur multitâche</i> • <i>TOR traiteur organisateur de réception</i> • <i>Organiser un évènement</i> • <i>Révision de la mise en place en cuisine , de la carte et du menu</i> • <i>Révision de la grammaire</i>
2	<i>Système de contrôle et de prévention</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le système HACCP</i> • <i>La marche en avant et la gestion des stocks</i> • <i>L'hygiène et la sécurité du personnel et des locaux</i>
3	<i>La France est servie</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La France physique</i> • <i>La France politique</i> • <i>Île de France</i> • <i>Les restaurants typiques</i> • <i>Les bistrots et les brasseries de Paris</i> • <i>Les cafés littéraires à Paris : Café Procope</i> • <i>Les symboles de la France</i>
4	<i>Quelques régions françaises</i> <i>Une page d'histoire</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La basse Normandie</i> • <i>Le Mont Saint Michel et la brasserie de la mère Poulard</i> • <i>La légende de l'omelette de la mère Poulard</i> • <i>Une page d'histoire : le débarquement en Normandie</i> • <i>Après la seconde guerre mondiale : le droit de vote des femmes</i> • <i>Après la seconde guerre mondiale les brasseurs se regroupe ; des Brasseries aux industries</i> • <i>Schiltz : la première bière en cannette.</i> • <i>La France et l'Italie entre les pays fondateurs de l'Union Européenne</i> • <i>Les symboles de l'UE</i> • <i>Les pères de l'U.E.</i>



5	La gestion du restaurant	<ul style="list-style-type: none"> • Devenir restaurateur • Les stratégies pour se placer sur le marché • Promouvoir son restaurant • Les quatre P et les quatre C du marketing • Les techniques pour fidéliser ses clients • Food reportage
---	--------------------------	--

Caivano 10/05/2023

Le studentesse , gli studenti

Jessica Peaugino
Alessia Dotina
Phicco Amal

La docente
 Prof.ssa Filomena Ricca




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

a.s. 2022/2023

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Classe VF1

PROGRAMMA DI Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente Giuseppe Gargiulo

Libro di testo A.Machado – Scienza e Cultura dell'alimentazione – Poseidonia Scuola

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	L'alimentazione nell'era della globalizzazione	<i>Le regole alimentari nella tradizione ebraica Le regole alimentari Cristianesimo e nell'Islam Alimenti arricchiti Alimenti alleggeriti, dietetici Alimenti funzionali, novel foods ED OGM</i>
2	La dieta in condizioni fisiologiche	<i>La dieta nell'età evolutiva e dell'adulto La dieta in gravidanza, della nutrice La dieta nella terza età Dieta mediterranea, dieta sostenibile e dieta sportiva Tipologie di ristorazione, mensa scolastica, aziendale e ospedaliera.</i>
3	La dieta nelle principali patologie	<i>Dieta nelle malattie cardiovascolari Iperensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi. Dieta in malattie metaboliche: Diabete mellito, obesità e gotta dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie alimentari e intolleranze (favismo, celiachia, intolleranza al lattosio). Disturbi alimentari</i>
4	Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	<i>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Contaminazione biologica degli alimenti. Fasi e principi dell'HACCP Metodi e principi di conservazione degli alimenti</i>

Caivano 05/05/23

Le studentesse , gli studenti

Vincenzo Fichino

Jessica Perugini

Roberto Spadaro

Il docente

Giuseppe Gargiulo



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2022/2023

Indirizzo ENOGASTRONOMIA Classe 5fl

PROGRAMMA DI
LAB. ENOGASTRONOMIA SALA VENDITA

Docente/i IORIO GIUSEPPINA

Libro di testo MANZO LUIGI TECNICHE AVANZATE PER SALA VENDITA, BAR E SOMMELIERE
IV-V ANNO/ SALA PER CUCINA BULGARINI

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	Le aziende enogastronomiche. Il servizio di banqueting e il catering.	Le varie tipologie di aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Le nuove forme della ristorazione: il catering e il banqueting. L'organizzazione del catering, le regole della cottura e del trasporto degli alimenti durante un catering. L'organizzazione di un servizio catering e banqueting per un evento speciale. La sicurezza igienico- sanitaria e haccp nelle aziende enogastronomiche.
2	Tecniche di gestione e pianificazione dell'offerta enogastronomica.	La gestione delle aziende enogastronomiche, la programmazione dell' offerta enogastronomica: le varie tipologie di menù, la carta dei vini, la carta dei dessert, la carta delle acque, la carta del bar. Calcolare il food cost, il prezzo di vendita, beverage cost e prezzi del vino. Allergie e intolleranze. .
3	Qualità degli alimenti e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio	Che cos' è un prodotto tipico, il valore, la forza e le debolezze del prodotto tipico: Il ruolo del consumatore. I marchi di tutela dei prodotti. Il turismo enogastronomico
4	Regioni italiane: i vini tipici regionali, i prodotti tipici e la cucina	Presentazione dei vini, dei prodotti tipici regionali e della cucina di tutte le regioni italiane.
5	Enografia estera	Enografia della Francia e della Spagna presentazione dello Champagne, del Porto e dello Sherry
6	Principi e analisi sensoriali dei vini Abbinamento del vino al piatto	L'analisi sensoriale del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo. I principi di abbinamento cibo vino. Le tre scuole di abbinamento: francese, inglese ed italiana. Abbinamento per tradizione, per territorio, stagionale, per concordanza e contrapposizione di sapori.
7	I cocktails	Le attrezzature, le tecniche di dosaggio e di miscelazione dei cocktail. la costruzione di un cocktail alcolico e/o analcolico

Caivano, 10/05/2023



Le studentesse , gli studenti

Il docente

Ferrone Umberto

Umberto Elia

Enrico Romeo

Giuseppe Lorus



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

a.s. 2022/2023

Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Classe VF1

PROGRAMMA DI CUCINA

Docente NAPOLITANO ROSA

Libro di testo "CHEF CON MASTER LAB" SECONDO BIENNIO AUTORE GIANNI FRANGINI CASA EDITRICE LE MONNIER
PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	Conservazione e cottura degli alimenti	Applicare tecniche di conservazione ai prodotti enogastronomici. Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali
2	Le carni	Valutare gli standard qualitativi La composizione delle carni Le razze bovine e la macellazione Caratteristiche dei tagli Classificazione degli ovini e caprini
3	Prodotti ittici	Lavorare i pesci Sfilettare i pesci Tagliare i pesci Pulire molluschi e crostacei
4	Tipologie di cucina e menu Contorni e formaggi	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu Elaborare un menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti Saper preparare gli ortaggi e usarli come contorno creando abbinamenti corretti con i secondi piatti Sapere impiegare i formaggi in cucina
5	La cucina italiana Le decorazioni	Saper scegliere e realizzare decorazioni appropriate per i piatti e dessert Realizzare semplici decorazioni di vassoio e piatti Riconoscere i diversi marchi di qualità Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale Saper realizzare alcune ricette di cucina regionale
6	LE CUCINE EUROPEE ED ETNICHE	Le diverse forme di ristorazione



Caivano 08/05/2023

Le studentesse , gli studenti

Alino Alito

Umberto Jucis

Terrone Vincenzo

Il docente
M. P. P.



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

a.s. 2022/2023

Indirizzo _____ Enogastronomia _____ Classe _____ VF1 _____

PROGRAMMA DI

_____ Diritto e tecnica delle imprese ricettive e ristorative _____

Docente: Carleo Cecilia

Libro di testo: **Gestire le imprese ricettive più** , autori Rascioni, Ferriello, ed. Tramontana Volume 3.

PROGRAMMA SVOLTO

UDA		Argomenti
n.	Titolo	
1	IL MERCATO TURISTICO	<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale• Enti e organismi internazionali• Enti e organismi interni• Normativa internazionale e comunitaria di settore• Normativa nazionale di settore
2	IL MARKETING	<ul style="list-style-type: none">• Tecniche di marketing turistico• Marketing pubblico, privato, integrato• Targeting, posizionamento e scelte strategiche• Leve di marketing• Web-marketing• Piano di marketing
3	PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	<ul style="list-style-type: none">• Analisi dell'ambiente e scelte strategiche• Pianificazione e programmazione aziendale• Vantaggio competitivo• Controllo di gestione• Budget e tipologia di budget• Controllo budgetario• Business plan e suo contenuto• marketing plan
4	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO	<ul style="list-style-type: none">• Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un ' impresa• Forme giuridiche di impresa• Sicurezza sul lavoro• Sicurezza alimentare• Tutela della privacy• Certificazione di qualità• Contratti del settore e responsabilità degli operatori• Contratti di viaggio• Contratti di trasporto



5	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	<ul style="list-style-type: none"> • Abitudini alimentari ed economia del territorio • Normativa del settore • Marchi di qualità alimentare • Prodotti a chilometro zero
---	--	--

Caivano 8/05/2023

Le studentesse, gli
studenti

Ferrone Vincenzo

Umberto Diol

Il docente
Carleo Cecilia



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

a.s. 2022/2023

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
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
2	LA PERCEZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none">• La respirazione diaframmatica e intercostale.• Il Sistema endocrino: gli ormoni.
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.

Caivano 9-05-2023

Le studentesse , gli studenti

[Signature]
Valerio F. I. O. C.
[Signature]

Il docente

[Signature]



Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Superiore "F. Morano" - Caivano
a.s. 2022/2023

Indirizzo Classe IPSEOA Servizi per l'Enogastronomia Classe V F1

PROGRAMMA IRC

Docente AULETTA DEBORA

Elenco testi utilizzati
Luigi Solinas "La Vita davanti a noi" ED.SEI

Eventuali altre guide didattiche utilizzate
T. Cera e A. Famà, "La Strada con l'altro", Marietti scuola
La Bibbia di Gerusalemme, EDB

PROGRAMMA SVOLTO

Unità di apprendimento svolte in presenza

UDA		Argomenti
n	Titolo	
1	La concezione dell'uomo	<ul style="list-style-type: none">● Caratteristiche fondamentali per effettuare una ricerca razionale e responsabilità di fronte a se stessi.● Conoscenza interiore attraverso sogni, desideri e azioni● L'origine dell'uomo● L'uomo e la donna● Il rispetto della persona umana
2	Il male e il rifiuto dei falsi valori	<ul style="list-style-type: none">● Il modello di ogni peccato● La liberazione dal peccato● Il rifiuto del limite● Il successo ad ogni costo● I falsi valori
3	I valori cristiani e la coscienza morale	<ul style="list-style-type: none">● I valori● Il Decalogo● Il discorso della montagna● Il cuore simbolo della coscienza● I vizi e le virtù● I nuovi vizi● Il consumismo● La manipolazione della coscienza● Differenza tra morale laica e morale religiosa.

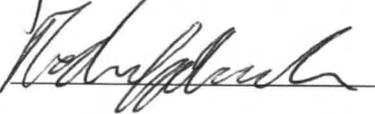


4	Etica delle relazioni	<ul style="list-style-type: none"> ● Rapporto uomo-donna secondo il progetto di Dio, dalla maturità personale alla maturità di coppia. ● Dall'amore adolescenziale all'amore maturo. ● Significato umano e religioso di sessualità. ● Tematica di attualità legata all'ambito antropologico: Gender
5	Problemi etici contemporanei	<ul style="list-style-type: none"> ● la crisi della morale ● Il valore della persona umana ● L'etica della responsabilità ● L'incontro con l'altro ● L'uso consapevole della rete ● La bioetica ● La Chiesa e la scienza ● L'enciclica Laudato Si
6	Il dialogo tra le religioni	<ul style="list-style-type: none"> ● Il dialogo con le altre religioni ● Come la Chiesa considera le altre religioni ● La collaborazione tra religioni

Caivano 08/05/2023

Le studentesse , gli studenti





La docente

Prof.ssa
DEBORA AULETTA

