



United Nations

ISISS "Ugo Foscolo" Teano

Educational, Scientific and

Member of UNESCO

## **Istituto d'Istruzione Secondaria IIS "Ugo Foscolo"**

LICEO CLASSICO - LICEO LINGUISTICO - LICEO SCIENTIFICO - SCIENZE APPLICATE - SCIENZE UMANE  
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - TURISTICO - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO  
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI  
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA -SALA - ACCOGLIENZA TURISTICA

**ESAME DI STATO**

**CLASSE V A**

**Documento sul percorso formativo della Classe V Sez. A**

**Indirizzo ENOGASTRONOMIA**

**Anno scolastico 2023/2024**

***Il Coordinatore della classe***

Prof.ssa Angela De Lucia

***Il Dirigente Scolastico***

Prof. Paolo Mesoletta

PROG. N° 748 DEL 15/05/2024

## Composizione del Consiglio di classe

	Docente	Disciplina	Firma
1.	BARRA ALDO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Aldo Barra
2.	BOVENZI PIETRO	MATEMATICA	Pietro Bovenzi
3.	DE LUCIA ANGELA	FRANCESE	De Lucia
4.	FEOLA CLEMENTE	SOSTEGNO	Feola
5.	FEOLE MARIAROSARIA	INGLESE	Mariarosaria Feole
6.	GAUDINO ROSETTA	LABORATORIO SETTORE CUCINA	Rosetta Gaudino
7.	IANNOTTA FRANCESCO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Francesco Iannotta
8.	MUSACCHIO ADORISIO VINCENZA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Vincenzo Musacchio
9.	OPEROSO GIUSEPPINA	SOSTEGNO	Operoso Giuseppina
10.	ORSILLO DANIELA	RELIGIONE	Daniela Orsillo
11.	RUSSO FILOMENA	LABORATORIO SALA E VENDITA	Filomena Russo
12.	SUPINO ROSSELLA	SOSTEGNO	Rosella Supino
13.	TIERNO MARIA	ITALIANO, STORIA	Maria Tierno

## COMMISSARI INTERNI

O.M. 55 del 22 marzo 2024

### Articolo 12 - (*Commissioni d'esame*)

1. Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sedi di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinate, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi.

2. I commissari interni sono designati dai competenti consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri:

- a) i commissari sono designati tra i docenti appartenenti al consiglio di classe, titolari dell'insegnamento, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato. Può essere designato come commissario un docente la cui classe di concorso sia diversa da quella prevista dal quadro orario ordinamentale per la disciplina selezionata, purché insegni la disciplina stessa nella classe terminale di riferimento. Le istituzioni scolastiche, in considerazione del carattere nazionale dell'esame di Stato, non possono designare commissari con riferimento: agli insegnamenti dei licei di cui all'art. 10, comma 1, lettera c), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 89, con riferimento agli ulteriori insegnamenti degli istituti tecnici finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa di cui all'art. 5, co. 3, lettera a), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 88, e con riferimento agli insegnamenti scelti autonomamente dalle istituzioni scolastiche introdotti tramite la quota di autonomia o gli spazi di flessibilità, di cui alle Linee guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale adottate con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 23 agosto 2019, n.766. Non sono altresì designabili commissari per la disciplina Educazione civica, stante la natura trasversale dell'insegnamento;
- b) i commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline;
- c) salvo casi eccezionali e debitamente motivati, il docente che insegna in più classi terminali può essere designato per un numero di commissioni/classi non superiore a due e appartenenti alla stessa commissione, al fine di consentire l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni collegate all'esame di Stato;
- d) per i candidati ammessi all'abbreviazione per merito, i commissari sono quelli della classe terminale alla quale i candidati stessi sono stati assegnati;
- e) i docenti designati come commissari che usufruiscono delle agevolazioni di cui all'art. 33 della legge 5 febbraio 1992, n. 104, hanno facoltà di non accettare la designazione;
- f) è evitata, salvo i casi debitamente motivati da ineludibile necessità, la nomina di commissari in situazioni di incompatibilità dovuta a rapporti di parentela e di affinità entro il quarto grado ovvero a rapporto di coniugio, unione civile o convivenza di fatto con i candidati assegnati alla commissione/classe.

**Designazione dei commissari interni da parte dei Consigli di classe, come da circolare n. 1717 del 27/03/2024:**

	DOCENTE	DISCIPLINA
1	BARRA ALDO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
2	GAUDINO ROSETTA	LABORATORIO SETTORE CUCINA
3	IANNOTTA FRANCESCO	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

## INDICE

N.	Paragrafo	Pag.
1	<b>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	5
	CONTESTO GENERALE PRESENTAZIONE ISTITUTO	
2	<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	6
	COMPETENZE TRASVERSALI PROFILO IN USCITA QUADRO ORARIO	
3	<b>DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b>	8
	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE CONTINUITA' DOCENTI PROFILO DELLA CLASSE	
4	<b>INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b>	11
5	<b>INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	11
	METODOLOGIE E STRATEGIE STRUMENTI. MEZZI, SPAZI E TEMPI STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE GRIGLIA RISULTATI DI APPRENDIMENTO GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	
6	<b>ATTIVITA' E PROGETTI</b>	16
	PERCORSO PCTO EDUCAZIONE CIVICA NUCLEI TEMATICI CURRICOLO ORIENTATIVO	
7	<b>INDICAZIONI SU DISCIPLINE</b> Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)	19

## 1.CONTESTO GENERALE

### Descrizione del contesto

L'IIS Foscolo si inserisce in un contesto territoriale di origine molto antica, la cui economia giova del contributo di tutti i settori produttivi. I teanesi, che presentano un indice di vecchiaia inferiore alla media, si distribuiscono uniformemente sul territorio comunale, risiedendo in svariate località e aggregati urbani minori, in un elevato numero di case sparse sui fondi e nel capoluogo comunale. Le oscillazioni altimetriche contenute, la mitezza del clima e la fertilità del territorio comunale, favoriscono l'insediamento e le pratiche agricole; lo scenario naturale a occidente dell'abitato è tuttavia monopolizzato da folti boschi di castagni, cerri, ontani neri e faggi, dove è possibile raccogliere fragoline di bosco e funghi, avvistare cinghiali, volpi e altri animali selvatici e ammirare numerosi esemplari floreali rari.

### Presentazione Istituto

L'Istituto, ubicato sulle sedi di Teano, Sparanise e Celole ha una popolazione scolastica eterogenea.

Gli studenti risiedono in quartieri circostanti le scuole, in comuni limitrofi o, in qualche caso, in altri paesi della provincia. La maggior parte è proveniente da Teano e dai comuni del circondario: Pignataro Maggiore, Calvi Risorta, Sparanise, Francolise, Roccamonfina, Riardo, Caianello.

Il mezzo di trasporto prevalentemente utilizzato dagli studenti è il servizio pubblico di autobus o il treno grazie alla disponibilità di una navetta fornita dalla scuola che collega la stazione all'Istituto scolastico.

Tutta l'area si caratterizza in particolare per la sua importanza storica e la presenza di siti archeologici e monumentali di grande importanza. Le attività socioculturali ruotano intorno a varie associazioni culturali, no-profit e sportive. Anche il Comune, la Biblioteca Comunale ed il Consultorio familiare cittadino sono fautori di diverse iniziative culturali di supporto all'Istituto, come ad esempio i Progetti Giornalismo, Teatro, Musica; progetti Sportivi (karate, Basket, Pallavolo, tennis da tavolo) per l'integrazione e la riscoperta del territorio. La Scuola viene percepita dalle famiglie come un servizio importante e offre la garanzia di un ambiente rassicurante dove, nei limiti del possibile, ci si prende cura dei bisogni, anche psicologici, dei ragazzi (con l'attivazione di uno sportello di ascolto gestito da psicologi del Consultorio familiare diocesano e dall'ASL Caserta, distretto di Teano). L'Istituto ha ritenuto fondamentale collaborare con le amministrazioni comunali di Teano, Sparanise, Vitulazio e Calvi Risorta attraverso la progettazione di iniziative condivise (alternanza scuola- lavoro). La scuola si apre anche al contesto regionale ed europeo partecipando a progetti come "Green Game", "High School Game" ed altro.

La sezione dell'Istituto Alberghiero è fortemente radicata sul territorio, importante agenzia formativa del settore turistico-alberghiero per un vasto bacino di utenza scolastica che va dall'Alto Casertano alla terra dei Mazzoni, dal Sammaritano all'agro Caleno ed al territorio Capuano.

La scuola è dotata di laboratori di Sala-Bar, di Cucina, di Pasticceria, di Panificazione, Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti Informatici e Linguistici.

Molti sono i riconoscimenti e premi vinti dagli studenti in vari concorsi in Italia e all'estero e continue sono le richieste di prestazioni e servizi provenienti da Enti e Istituzioni pubbliche varie.

## 2.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### Competenze trasversali

Le competenze trasversali richieste sono:

- 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 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 per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del 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.
- Identificare e 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 più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### Profilo in uscita

#### Le competenze specifiche in uscita

#### **DESCRIZIONE SINTETICA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

#### **COMPETENZE IN USCITA**

##### **Competenza n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

##### **Competenza n. 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

### **Competenza n. 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

### **Competenza n. 4**

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

### **Competenza n. 5**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

### **Competenza n. 6**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

### **Competenza n. 7**

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

### **Competenza n. 8**

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

### **Competenza n. 9**

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

### **Competenza n. 10**

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

### **Competenza n. 11**

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## Quadro orario

Quadro orario indirizzo Alberghiero											
(Nuovi Istituti Professionali - Decreto legislativo n. 61 del 13/04/2017)											
INDIRIZZO ALBERGHIERO	BIENNIO		TRIENNIO								
Classe di concorso	Classi I	Classi II	3ENO	3SALA	3ACCT	4ENO	4SALA	4ACCT	5ENO	5SALA	5ACCT
A046-SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A021-GEOGRAFIA	1	1									
A012-DISCIPL LETTERARIE ISTITUTI II GR	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
AB24-LINGUA E CULT STRANIERA (INGLESE)	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
A026-MATEMATICA	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
A012-DISCIPL LETTERARIE (STORIA)	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
A045-SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI			4	4	4	4	4	4	4	4	4
B019-LAB SERVIZI RICETTIVITA' ALBERGHIER	2	2	0	0	6	0	0	4	0	0	4
B020-LAB SERV ENOGASTRON, SETT CUCINA	4	4	6	0	0	4	2	0	4	2	0
B021-LAB SERV ENOGASTRON, SETT SALA VEND	4	4	0	6	0	2	4	0	2	4	0
A031-SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
A034-SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	2	2									
AA24-LINGUA E CULT STRANIERA (FRANCESE)	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
A018-FILOSOFIA E SCIENZE UMANE					0			2			2
A041-SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	2									
ULTERIORE DISCIPL. DI INS./AB24-LINGUA E CULT STRAN. (INGLESE)	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1
B019-LAB SERVIZI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	1	1			1			2			1
B020-LAB SERV ENOGASTRON, SETT CUCINA	4	4	1		0	2	0	0	1		0
B021-LAB SERV ENOGASTRON, SETT SALA VENDITA	1	1		1	0	0	2	0		1	0
A046 SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

### 3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
TIERNO MARIA	Docente	Lingua e letteratura Italiana – Storia
MARIAROSARIA FEOLE	Docente	Lingua inglese
DE LUCIA ANGELA	Docente	Lingua francese
BOVENZI PIETRO	Docente	Matematica
GAUDINO ROSETTA	Docente	Laboratorio settore cucina
RUSSO FILOMENA	Docente	Laboratorio settore sala

IANNOTTA FRANCESCO	Docente	Scienza e cultura alimentazione
MUSACCIO A. VINCENZA	Docente	Diritto e tecnica amministrativa
BARRA ALDO	Docente	Scienze motorie e sportive
FEOLA CLEMENTE	Docente	Sostegno
OPEROSO GIUSEPPINA	Docente	Sostegno
SUPINO ROSSELLA	Docente	Sostegno
ORSILLO DANIELA	Docente	Religione
FAELLA ARMANDO	Alunni	Rappresentante degli alunni
NON ELETTA	Genitori	Rappresentanti dei genitori

#### Continuità docenti

Disciplina	III CLASSE	IV CLASSE	V CLASSE
Lingua e letteratura Italiana – Storia	X	X	X
Lingua inglese			X
Lingua francese	X	X	X
Matematica			X
Laboratorio settore cucina	X	X	X
Laboratorio settore sala			X
Scienza e cultura alimentazione		X	X
Diritto e tecnica amministrativa	X	X	X
Scienze motorie e sportive	X	X	X
Religione			X

### Composizione della classe

Composizione della classe	N°
Alunni frequentanti	14
Maschi	8
Femmine	6

### Profilo della classe V Enogastronomia sez. A

La classe, inizialmente composta da 14 allievi, 8 maschi e 6 femmine. Nel gruppo classe è presente un allievo per il quale è stata predisposta una programmazione differenziata, due hanno seguito la programmazione per obiettivi minimi riconducibili a quelli della classe. Si allegano le relative documentazioni con le indicazioni dettagliate relative alle competenze raggiunte e necessarie per la predisposizione delle prove d'esame, redatte dai docenti del Consiglio di classe, sentito il parere degli insegnanti di sostegno,

La classe non ha goduto, nel corso dell'ultimo biennio, della continuità didattica in tutte le discipline ed ha subito modifiche importanti nella sua composizione. Qualche allievo ha riportato debiti formativi in alcune discipline, poi sanati.

Gli allievi provengono da realtà territoriali diversificate; i contesti socioculturali ed economici di provenienza sono, dunque, eterogenei e, per la maggior parte, modesti. Tali contesti, aggiunti ad un ambiente generalmente poco motivante sul piano culturale e, spesso, privo di infrastrutture adeguate, hanno avuto un impatto non sempre positivo sulla formazione personale e professionale degli alunni.

Molti di loro, però, hanno partecipato alle attività didattiche ed educative animati dal desiderio di migliorare professionalmente, considerando, quindi, la frequenza come opportunità per costruirsi una formazione capace di assicurargli un ruolo da protagonista nel mondo del lavoro. Una minoranza, invece, si è mostrata poco interessata e non sempre adeguatamente motivata, cosa che ha richiesto continue sollecitazioni, non sempre accettate con la disponibilità dovuta.

In un simile contesto, l'Istituzione scolastica ha avuto la funzione di polo di aggregazione e di luogo privilegiato per lo scambio di esperienze, riuscendo, spesso, a colmare deficit strutturali di altre istituzioni che pur dovrebbero essere interessate e, quindi, concorrere alla formazione di cittadini consapevoli del loro ruolo e delle loro responsabilità.

L'attività educativa ha sempre messo al centro l'alunno, unico protagonista del processo didattico e ha mirato, da un lato, a far interagire al meglio tra di loro i soggetti e dall'altro ad offrire agli stessi quelle occasioni utili non solo alla crescita della comunità di appartenenza ma anche spendibili nel mondo del lavoro. Le continue sollecitazioni e raccomandazioni hanno fatto sì che il grado di socializzazione degli alunni fosse corretto ed orientato al rispetto delle cose, dei docenti e delle istituzioni.

La classe si diversifica anche per abilità di base, senso di responsabilità, impegno, attitudine e partecipazione al dialogo educativo. Un gruppo di allievi, pur dotato di buone capacità ha mostrato tempi di attenzione brevi e non ha sfruttato appieno le proprie potenzialità, sia per un atteggiamento poco costruttivo durante le lezioni, sia per un impegno discontinuo. Alcuni alunni si sono distinti per l'acquisizione di un metodo di studio autonomo e di un'adeguata capacità logico critica, altri hanno avuto un approccio al sapere di tipo mnemonico, non approfondito né personalizzato. I risultati finali sono discreti per buona parte della classe quasi in tutte le discipline, per alcuni permangono debolezze dovute ad un impegno non sempre costante e ad una frequenza discontinua.

Per quanto riguarda gli aspetti non cognitivi (il comportamento, l'impegno e la partecipazione), gli allievi sono stati guidati lungo un itinerario di auto-educazione, di maturità e di responsabilità. Nel complesso, il gruppo classe ha dimostrato, anche se a livelli diversi, motivazione ed interesse adeguati sebbene gli esiti, per alcuni, non siano completamente in linea con le attese. Il rapporto di collaborazione all'interno del gruppo classe e tra docenti e allievi è sensibilmente migliorato nel corso dell'anno scolastico; gli studenti si sono via via convinti della necessità di uno studio più regolare e costante e, continuamente sollecitati dai docenti, hanno colto ogni occasione per prepararsi all'appuntamento con l'esame nella maniera migliore.

#### 4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

L'inclusione degli allievi ha rispettato le seguenti fasi e procedure: contatti con la famiglia; presa visione della documentazione medica dell'iter pedagogico dell'allievo; analisi della situazione e concordanza tra Scuola, Famiglia e Azienda Socio-Sanitaria Locale ai fini della stesura di un Piano Educativo Individualizzato (P.E.I). Nei documenti riservati, allegati, sono esplicitate le indicazioni per lo svolgimento dell'esame.

#### 5.INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

##### Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, si avvale di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; Problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica digitale integrata.

Delle seguenti strategie didattiche inclusive: di individualizzazione- (adattamento, facilitazione, semplificazione, strumenti compensativi, dispense, strategie di studio, organizzatori anticipati (mappe idee principali e secondarie, tabelle, schemi, diagrammi di causa effetto, diagrammi, di confronto, grafici di sequenze). e di personalizzazione (previsione di itinerari, esperienze, attività e compiti opzionali rispondenti agli interessi, attitudini, talenti personali).

##### Ambienti di apprendimento: Strumenti-Mezzi-Spazi-Tempi del percorso formativo

Le attrezzature fisiche e tecnologiche di cui si è fatto uso sono:

Libri di testo  
Altri manuali alternativi a quelli in adozione  
Testi di approfondimento  
Dizionari

Appunti e dispense  
Strumenti multimediali; sussidi audiovisivi e digitali  
Digital board  
Laboratori di lingua, di scienze degli alimenti, di sala e cucina  
Tutorial  
Schede

I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

#### Strumenti di verifica utilizzati dal Consiglio di classe

Nell'ambito delle diverse discipline sono state utilizzate  
Prove orali  
Prove strutturate e semi strutturate  
Prove scritte conformi alle specificità disciplinari  
Prove scritte conformi alla tipologia di prima e seconda prova d'esame  
Prove grafiche  
Prove di laboratorio  
Stesure di progetti  
Lavori di gruppo

#### Valutazione

di tipo “**formativo**”, durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.

di tipo “**sommativo**”, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.

- PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo. Per esigenze didattiche, alcune verifiche orali sono state sostituite da questionari scritti.
- PROVE SCRITTE: Esercizi, soluzione di problemi, relazioni, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, parafrasi, riassunti, composizioni in lingua inglese e francese, traduzioni, testi di vario genere, compiti rispondenti alle tipologie delle prove d'esame (corrette utilizzando griglie di valutazione).
- PROVE PRATICHE

La valutazione finale tiene conto:

- dell'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- del possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curriculari, extracurriculari, di recupero e di approfondimento;

- dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno; la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità, di frequenza assidua, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo).

#### Griglia di misurazione dei risultati dell'apprendimento

<b>VOTI IN DECIMI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'/COMPETENZE</b>
<b>1 – 2 – 3</b>	Mancata acquisizione delle conoscenze.	Mancata applicazione delle conoscenze, mancata acquisizione del linguaggio disciplinare.
<b>4</b>	Conoscenze frammentarie e lessico inadeguato.	Applicazione incerta delle conoscenze e loro uso frammentario con linguaggio disciplinare inappropriato.
<b>5</b>	Conoscenze sommarie e lessico improprio.	Applicazione e analisi discontinua delle conoscenze acquisite, con uso limitato e linguaggio disciplinare incerto.
<b>6</b>	Conoscenze espresse con terminologia corretta e con lessico semplice.	Applicazione accettabile delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi discontinua, con uso adeguato delle abilità con linguaggio disciplinare essenziale.
<b>7</b>	Conoscenze di base adeguate ed espresse con un lessico che evidenzia comprensione.	Applicazione adeguata delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contenuti di base; uso accurato delle conoscenze e abilità, uso corretto del linguaggio disciplinare.
<b>8</b>	Conoscenze adeguate, chiare e complete; espressione corretta e con proprietà linguistica.	Applicazione consapevole delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contesti ampi, uso articolato e autonomo delle abilità in situazioni nuove con linguaggio specifico.
<b>9</b>	Conoscenze complete, approfondite e articolate, espresse con un lessico appropriato e specifico.	Applicazione consapevole e autonoma delle conoscenze acquisite in problemi complessi; analisi e sintesi condotte in termini pluridisciplinari; uso articolato ed autonomo delle abilità in situazioni nove, anche complesse; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.
<b>10</b>	Conoscenze complete, approfondite, articolate ed arricchite da contributi personali; espressione fluida con utilizzo di un lessico appropriato e specifico.	Applicazione sicura, responsabile e autonoma delle conoscenze acquisite nella risoluzione di problemi nuovi e complessi; analisi e sintesi condotte in termini personali e critici. Uso pertinente, diligente ed ordinato delle conoscenze e delle abilità, in situazioni nuove e complesse; individuazione autonoma in contesti diversi di approcci strategici efficaci; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.

## Griglia di valutazione del comportamento

<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive <math>\leq 10</math> *)</i></li><li>· <i>Puntualità e responsabilità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i></li><li>· <i>Rispetto esemplare ed interiorizzazione personale del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i></li><li>· <i>Partecipazione creativa e propositiva</i></li><li>· <i>Ottima socializzazione.</i></li><li>· <i>Fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i></li></ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive <math>\leq 15</math> *)</i></li><li>· <i>Puntualità e responsabilità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i></li><li>· <i>Lodevole rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i></li><li>· <i>Partecipazione laboriosa</i></li><li>· <i>Ruolo positivo</i></li><li>· <i>Responsabile collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i></li></ul>
<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Frequenza costante (num. assenze complessive <math>\leq 20</math> *)</i></li><li>· <i>Costante adempimento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i></li><li>· <i>Diligente rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto.</i></li><li>· <i>Assenza di ammonizioni scritte e/o sospensioni.</i></li><li>· <i>Partecipazione accettabile.</i></li><li>· <i>Tendenza alla collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i></li></ul>
<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Frequenza saltuaria (num assenze complessive <math>&lt; 25</math> *)</i></li><li>· <i>“Discreta” puntualità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione con episodi di ritardi non prontamente giustificati, episodi di assenze non giustificate, riconsegna non sempre puntuale delle verifiche, ...)</i></li><li>· <i>Episodi occasionali di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto.</i></li><li>· <i>Note disciplinari non superiori a tre.</i></li><li>· <i>Interesse selettivo e partecipazione non sempre attenta al dialogo educativo</i></li><li>· <i>Poca collaborazione.</i></li><li>· <i>Comportamento non sempre corretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.</i></li></ul>

<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <i>Frequenza irregolare (<math>25 \leq \text{num assenze complessive} \leq 50</math> *)</i></li> <li>· <i>Svolgimento degli impegni scolastici non sempre puntuale (ritardi ed uscite anticipate frequenti e non adeguatamente giustificati, assenze ingiustificate, ritardo nello svolgimento dei compiti assegnati a casa...)</i></li> <li>· <i>Episodi di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto.</i></li> <li>· <i>Note disciplinari superiori a tre.</i></li> <li>· <i>Interesse selettivo e partecipazione tendenzialmente passiva al dialogo educativo</i></li> <li>· <i>Poca collaborazione.</i></li> <li>· <i>Comportamento scorretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.</i></li> </ul>
<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <i>Assenza totale di impegno e di consapevolezza del proprio dovere.</i></li> <li>· <i>Comportamenti che manifestano un rifiuto sistematico delle regole dell'Istituto.</i></li> <li>· <i>Atteggiamenti ed azioni che manifestano grave e/o totale mancanza di rispetto dei compagni e/o degli insegnanti e/o di altre figure operanti nella scuola, con conseguente irrogazioni di sanzioni disciplinari. L'attribuzione del 5 in condotta in fase di scrutinio intermedio o finale o ammissione all'esame di stato è decisa dal C.d.C in ottemperanza a quanto previsto dal D.M. n.5 del 16/01/2009.</i></li> </ul>

#### Criteria di attribuzione del credito scolastico

Come indicato dal PTOF, ci si è attenuti al criterio stabilito nell'art. 15 del D.Lgs. 22/2017 che prende in considerazione la media scolastica e gli arrotondamenti relativi alla media, pertanto alla media dei voti che individua la fascia di credito scolastico-saranno aggiunte le frazioni riconosciute. Se la somma è maggiore di "x,5" si attribuisce il valore superiore della fascia di credito.

Tabella A (ai sensi art. 15 del d.lgs. 62/2017)

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III anno</b>	<b>Fasce di credito IV anno</b>	<b>Fasce di credito V anno</b>
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=10	11-12	12-13	14-15

## Indicatori per il calcolo del credito scolastico

- a) per le medie che presentano la prima cifra decimale  $\geq 5$  si attribuisce il massimo tabellare previsto nell'ambito della relativa fascia (salvo casi particolari);  
b) al punteggio base assegnato per la media dei voti nella banda di oscillazione va aggiunto ulteriore punteggio fino a un max di 1 p. tenendo conto dei seguenti indicatori:

Indicatori	3 <sup>^</sup> classe	4 <sup>^</sup> classe	5 <sup>^</sup> classe
1) Assiduità della frequenza	<b>fino a 0,50</b> da 0 a 10 g. ass. ►0.30 da 11 a 20 g. ass. ►0.20	<b>fino a 0,50</b> da 0 a 10 g. ass. ►0.30 da 11 a 20 g. ass. ►0.20	<b>fino a 0,50</b> da 0 a 10 g. ass. ►0.30 da 11 a 20 g. ass. ►0.20
2) Partecipazione alla vita della scuola, alle attività integrative, al "percorso per le competenze trasversali e l'orientamento" *	<b>fino a 0,50</b>	<b>fino a 0,50</b>	<b>fino a 0,50</b>
Giudizio di partecipazione: ottimo	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>
Giudizio di partecipazione: buono	<b>0,30</b>	<b>0,30</b>	<b>0,30</b>
Giudizio di partecipazione: discreto	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>

\* Concorre anche l'interesse mostrato verso l'IRC

- Il risultato finale viene arrotondato per difetto se la prima cifra decimale è  $< 5$ , per eccesso se  $\geq 5$ ;

## 6. ATTIVITA' E PROGETTI

### Percorso PCTO

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento rappresentano una importante attività metodologica per assicurare agli studenti l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Nel corso del quinquennio degli studi sono state svolte una varietà di attività di stage e di orientamento.

Queste attività hanno realizzato il **percorso delle competenze trasversali e di orientamento** e il **percorso delle competenze tecnico professionali**. Tali attività sono state condotte:

- a) in itinere, dai docenti del Consiglio di classe, con visite guidate (nei territori della Regione Campania e oltre), con stage in azienda, con l'organizzazione di testimonianze del terzo settore e di esperti del lavoro a scuola, con approfondimenti tematici;  
b) in uscita, condotte da docenti esperti della scuola, da esperti del mondo del lavoro.  
Durante il triennio è stata offerta agli studenti l'opportunità di prendere parte a progetti in orario curriculare ed extracurricolare:

- Incontri formativi con gli esperti della polizia postale
- Giornate di riflessione sul bullismo, violenza sulle donne
- Tutela della salute e del cittadino HACCP
- La regolamentazione europea nel settore agroalimentare
- Preparazione di banchetti in varie occasioni
- Partecipazione del "Cioccolateano"
- Partecipazione con gli enti del territorio a conferenze, convegni, banchetti
- Mostre didattiche in occasione della Giornata della Memoria, ricordo delle vittime della criminalità organizzata e contro la violenza sulle donne
- Conferenza giornata mondiale dell'albero Partecipazione evento organizzato dalla Confindustria a Napoli

Inoltre, ogni singolo alunno è stato inserito in azienda, dove ha svolto mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione, verificabile attraverso la consultazione dei fascicoli personali degli alunni.

Nell'anno scolastico 2021/2022 (post covid) sono stati attivati percorsi di attività interne alla scuola finalizzate all'inserimento nel mondo del lavoro.

Prospetto PCTO (in allegato il prospetto per alunno)

<b>Progetto</b>	<b>Caratteristiche</b>	<b>Azienda/Ente</b>	<b>Monte ore</b>
<b>2022/2023</b>			
<b>CIOCCOLATEANO</b>	Preparazione di dolci e cioccolatini offerti durante la manifestazione	Comune di Teano	10
<b>PIZZA CONTEMPORANEA</b>	Panificazione e lievitazione	BAKERY'S Pizzeria	10
<b>CORSO DI AMERICAN BARBECUE AL MUCH MORE PUB</b>	Fasi della preparazione delle carni a cottura lenta e affumicazione con evento finale della Griller Chef Academy di Nola	Antonio Molinari American BBQ di Santa Maria Capua Vetere	12
<b>PROGETTO R.E.M.S.</b>	Preparazione pasti per gli ospiti della struttura REMS	REMS di Calvi Risorta	12
<b>ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO ANPAL</b>	Incontro con esperti	ANPAL	2
<b>ORIENTAMENTO SWISS EDUCATION GROUP</b>	Incontro con esperti	Swiss Education Group	2
<b>SICUREZZA SUL LAVORO</b>	Incontro con esperti	Ispettorato del Lavoro di Caserta	6
<b>2023/2024</b>			
<b>II QUANTO CALENO</b>	Impasto, lievitazione, preparazione e cottura del tipico dolce caleno	Pietro Valle della Dogana Calena	20
<b>LE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE</b>	Impasto, lievitazione, preparazione delle zeppole	pasticceria "Sweet Love" di Teano	14
<b>IL MONDO DEL LAVORO</b>	Regolamentazione e opportunità di lavoro	Centro per l'impiego	8
<b>FIERAAGRICOLA</b>	Allestimento di Stand gastronomico presso San Marco Evangelista-CE	Fiera Agricola	4
<b>INCONTRO in SREAMING CANNAVACCIULO</b>	I presupposti per diventare uno chef e la sua esperienza personale	Antonino Cannavacciuolo	4
<b>ECOMUSEO "IL FUTURO DELLA MEMORIA"</b>	Realizzazione di un video documentario e partecipazione alla manifestazione conclusiva presso la biblioteca della Soprintendenza-Reggia di Caserta	Soprintendenza Caserta	12

## EDUCAZIONE CIVICA

ART. 10 O.M. 55 del 22 marzo 2024

La seguente tabella riporta i nuclei tematici, le competenze e le discipline

TEMATICHE	DISCIPLINA COINVOLTA	COMPETENZE
<b>Costituzione e cittadinanza</b>		
La nascita della Repubblica L'Unione Europea Gli organismi internazionali	Italiano	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
<b>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>		
Educazione alla salute e al benessere.  Produzione sostenibile e aggiornamenti normativi in materia di produzione biologica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità  Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari	Laboratorio di enogastronomia	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
<b>Educazione alla cittadinanza digitale</b>		Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
Tutela dei dati (Account, PEC, SPID, aspetti civilistici in materia di privacy)	DITAM	

## NUCLEI TEMATICI

Il Consiglio di classe ha sviluppato i seguenti percorsi didattici interdisciplinari:

<b>N.</b>	<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>PERIODO</b>
1	I prodotti tipici del territorio	Tutte	I-II Quadr.
2	Le esigenze del cliente	Tutte	I-II Quadr.
3	Sicurezza alimentare	Tutte	I-II Quadr.
4	Digital marketing	Tutte	I-II Quadr.

ALLEGATI

### **PROGETTO DEI PERCORSI DI ORIENTAMENTO DI 30 ORE (D.M. 22 DICEMBRE 2022, n.328). LINEE GUIDA PER L'ORIENTAMENTO**

Il Consiglio ha sviluppato il curricolo orientativo predisposto in sede di riunione dei tutor-orientatori e approvato in Collegio dei docenti. Di seguito si riporta lo schema dell'UDA di riferimento:

TITOLO	STAR UP...DIVENTO IMPRENDITORE!
CONTENUTI/PRODOTTI	Utilizzare metodologie di comunicazione e gestione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore.
OBIETTIVI	Individuare le filiere di riferimento in contesti strutturali e con situazioni mutevoli che richiedono costanti modifiche del proprio operato.

### **INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti)**

## V enogastronomia sez. A

Prof.ssa Musacchio Adoriso Vincenza

### Schede informativa di DIRITTO E TECNECHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (1)</li><li>✓ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione. (2)</li><li>✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (4)</li><li>✓ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (6)</li><li>✓ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (7)</li><li>✓ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. (11)</li></ul> <p>NOTE (1-11) Il numero della competenza riprende la numerazione dell’Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all’indirizzo di riferimento</p>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale</li><li>•Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale</li><li>•Enti e organismi internazionali</li><li>•Enti e organismi interni</li><li>•Normativa internazionale e comunitaria di settore</li><li>•Normativa nazionale di settore</li><li>•Tecniche di marketing turistico</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Marketing pubblico, privato e integrato</li> <li>•Analisi interna ed esterna</li> <li>•Targeting, posizionamento e scelte strategiche</li> <li>•Leve di marketing</li> <li>•Tecniche e strumenti di web-marketing</li> <li>•Analisi dell'ambiente e scelte strategiche</li> <li>•Vantaggio competitivo</li> <li>•Business plan e suo contenuto</li> <li>•Tutela della privacy</li> <li>•Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> <li>•Fattori che incidono sui consumi alimentari</li> <li>•Tendenze in campo alimentare</li> <li>•Prodotti a chilometro zero</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Identificare le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>•Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>•Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento</li> <li>•Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> <li>•Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>•Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>•Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</li> <li>•Operare scelte di marketing strategico</li> <li>•Utilizzare le leve di marketing mix</li> <li>•Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> <li>•Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing</li> <li>•Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</li> <li>•Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno</li> <li>•Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</li> <li>•Individuare ed analizzare i fattori economici che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari</li> <li>•Individuare gli elementi costitutivi di un marchio</li> <li>•Classificare i marchi</li> <li>•Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio</li> <li>•Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, verifiche collettive). Lezione multimediale (schede, materiali prodotti dall'insegnante) sussidi didattici e di approfondimento, strumenti multimediali) libro di testo (o parte digitale). Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Esercitazioni (esperienza individuale o di gruppo) e altro.</p> <p>Come tipologia di materiali: libro di testo, libro di testo digitale, approfondimenti digitali del libro di testo. Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente a casa.</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ di tipo "formativo": durante il processo di apprendimento, le verifiche sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle;</li> <li>✓ di tipo "sommativo": le verifiche sono state effettuate alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo.</li> <li>▪ PROVE SCRITTE: Esercizi, risoluzioni di problemi, relazioni, brevi relazioni scritte su specifici argomenti, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, testi di vario genere; inoltre, gli allievi hanno svolto: test a risposta aperta, test semi strutturato, test strutturato e altro.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo Autore: S. Rascioni F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up 3, Editore Tramontana</li> </ul>

**INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)**

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conosce le componenti culturali e sociali del cibo e della gastronomia; conosce la classificazione degli alimenti; conosce le certificazioni di qualità; conosce la degustazione del vino e l'abbinamento cibo-vino; conosce le varie tipologie di menù; conosce le varie cotture</li> </ul>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La progettazione del menù; l'abbinamento cibo-vino</li> <li>✓ Il sistema HACCP</li> <li>✓ Classificazione degli alimenti- le gamme alimentari</li> <li>✓ Le certificazioni ufficiali</li> <li>✓ L'estetica dei piatti</li> <li>✓ La sicurezza sul lavoro</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sa individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e di quelle alimentari</li> <li>✓ Sa classificare gli alimenti in base alle loro caratteristiche</li> <li>✓ Sa riconoscere le certificazioni di qualità e sa riconoscere il ruolo del menù nel settore ristorativo</li> <li>✓ Sa riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura degli alimenti</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche)</li> <li>✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze.</li> <li>✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico.</li> <li>❖ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.</li> <li>❖ Prove pratiche.</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Cucinabile: laboratorio di servizi enogastronomici</b></li> </ul>

## INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
<b>MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>DOCENTE: FRANCESCO IANNOTTA</b>
<b>TESTO ADOTTATO</b>	CONOSCERE GLI ALIMENTI - SILVANO RODATO - VOL. 5
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI</b>	ALTRI LIBRI, RIVISTE SPECIALIZZATE, ARTICOLI DI QUOTIDIANI ED APPROFONDIMENTI SUL WEB
<b>NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE</b>	<b>3 + 1</b>
<b>NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE</b>	<b>99 + 32</b>

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### CONOSCENZE

1. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
2. Classificazione sistematica.
3. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
4. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
5. Certificazioni di qualità e sistema H.A.C.C.P..
6. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

#### ABILITÀ

1. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
2. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
3. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
4. Redigere un piano H.A.C.C.P..
5. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
6. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

#### COMPETENZE

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
2. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico – fisico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
3. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
4. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
5. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

## METODOLOGIE

Lezione frontale, protocolli di discussioni , recupero in itinere

## MATERIALI DIDATTICI

Libri di testo, mappa concettuali, altri libri, riviste specializzate, articoli di quotidiani.

## TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Interrogazioni orali, discussioni guidate, questionari a risposta multipla e a risposta aperta, tema tradizionale, simulazione colloquio orale, simulazione prova scritta, relazioni.

## CONTENUTI:

<ol style="list-style-type: none"><li>1. I Rischi E La Sicurezza Alimentare</li><li>2. La Prevenzione E Il Controllo Per La Sicurezza Alimentare</li><li>3. La Dieta In Condizioni Fisiologiche</li><li>4. La Dieta In Condizioni Patologiche.</li><li>5. L'alimentazione Nell'era Della Globalizzazione</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Nuove Tendenze Nel Settore Della Sicurezza Alimentare.</li><li>✓ Classificazione Sistemica E Valutazione Dei Vari Fattori Di Rischio Di Tossinfezioni.</li><li>✓ Certificazioni Di Qualità E Sistema Haccp.</li><li>✓ Tecniche Di Conservazione Degli Alimenti.</li><li>✓ Dieta Razionale Ed Equilibrata Nelle Varie Condizioni Fisiologiche.</li><li>✓ Nuove Tendenze Nel Settore Dell'alimentazione E Della Ristorazione.</li><li>✓ Dieta Razionale Ed Equilibrata Nelle Varie Condizioni Patologiche.</li><li>✓ Consuetudini Alimentari Nelle Grandi Religioni.</li><li>✓ Nuove Tendenze Di Filiera Dei Prodotti Alimentari.</li></ul>
--	---

V E N O A

Prof. BOVENZI PIETRO

**INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)**

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo, nonchè le nozioni, per il tracciamento del grafico di una funzione.</li></ul>
---	---

<p><b><u>fine dell'anno per</u></b></p> <p><b><u>la disciplina:</u></b></p>	
<p><b><u>CONTENUTI</u></b></p> <p><b><u>TRATTATI:</u></b></p>	<p>-Proprietà delle potenze;</p> <p>Definizione di logaritmo e sue proprietà;</p> <p>Relazioni e funzioni;;</p> <p>Definizione di funzione reale di variabile reale;</p> <p>Dominio e codominio;</p> <p>Funzione iniettiva, suriettiva, biettiva, e invertibile;</p> <p>Funzioni polinomiali, polinomiali fratte, irrazionali, irrazionali fratte;</p> <p>Intersezione di una funzione, con gli assi cartesiani;</p> <p>Studio del segno di una funzione;</p> <p>Concetto di funzione continua;</p> <p>Tipi di discontinuità di una funzione;</p> <p>Concetto e definizione di limite:</p> <p>Teoremi sui limiti;</p> <p>Forme indeterminate;</p> <p>Calcolo dei limiti.</p> <p>Asintoti orizzontali, verticali e obliqui;</p> <p>Definizione di derivata e suo significato geometrico;</p> <p>Calcolo delle derivate;</p> <p>Massimi, minimi, e flessi di una funzione;</p> <p>Studio di funzione e tracciamento del suo probabile grafico.</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>✓ Saper individuare il grafico di una funzione.</p> <p>✓</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche)</p>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze.</li> <li>✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico.</li> <li>❖ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lavagna digitale</li> </ul>

### **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE CLASSE 5 ENO A IIS UGO FOSCOLO**

<b>Contenuti</b>	<p><b>I benefici dell'attività fisica sulla salute</b></p> <p><b>Micronutrienti e macronutrienti;</b></p> <p><b>Alimentazione corretta dello sportivo.</b></p> <p><b>Disturbi alimentari.</b></p> <p><b>Apparato muscolare: cenni.</b></p> <p><b>Apparato scheletrico: cenni.</b></p> <p><b>Pallavolo: Teoria</b></p> <p><b>Regole di gioco; fondamentali individuali; fondamentali di squadra;</b></p> <p><b>Capacità motorie</b></p> <p><b>Capacità motorie di base e capacità motorie coordinative;</b></p> <p><b>Sport e benessere psico-fisico</b></p> <p><b>I benefici dello sport all'aperto.</b></p> <p><b>Sport e musica: come si relazionano e interagiscono</b></p> <p><b>Doping: quali sono le sostanze dopanti</b></p> <p><b>Primo Soccorso:</b></p> <p><b>Principi ispiratori e legislazione; Scala delle urgenze; Catena del soccorso; Controllo delle funzioni vitali con procedura; Tecniche di primo soccorso nello sport.</b></p> <p><b>Sport estremi per un modo diverso di relazionarsi con la natura</b></p> <p><b>Sport dilettantistico e sport professionistico</b></p> <p><b>Fenomeno del tifo sportivo</b></p>
<b>Conoscenze</b>	regole di gioco, modalità tecniche dei fondamentali, elementi di anatomia e fisiologia, nozioni di primo soccorso, principi di allenamento.
<b>Competenze</b>	nell'organizzare una squadra e disporla in campo; nell'adottare vari schemi di gioco; nell'individuare le cause di un infortunio; nel valutare gli interventi idonei in presenza di un infortunio,
<b>Capacità</b>	di utilizzare e decodificare termini tecnici; Pratiche di gioco; Di attuare la catena del soccorso nelle sue varie fasi; Di intervento su un infortunato, gestione alimentare.
<b>Metodi</b>	Discussioni aperte, lezioni frontali, esercitazioni pratiche.
<b>Mezzi</b>	Libro di testo, testi forniti dal docente, strutture sportive disponibili, materiale di P.S., immagini, filmati e materiali di studio trasmessi via web
<b>Spazi</b>	Aula scolastica, impianti sportivi presenti in istituto, piattaforma informatica.
<b>Tempi</b>	48 h

<b>Verifiche</b>	<b>Verifiche orali. Esecuzioni pratiche.</b>
<b>Libro di testo:</b>	<b>ATTIVI! SPORT E SANE ABITUDINI / VOLUME UNICO + EBOOK + ATTIVI! MAGAZINE Autori: CHIESA E. TAINI D. MONTALBETTI L. FIORNI A.</b>

**PROF. ALDO BARRA**

**ITALIANO E STORIA**

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: ITALIANO</u></b>  <b><u>(attraverso UDA)</u></b></p>	<p>Sa padroneggiare la lingua in rapporto alle varie situazioni comunicative.</p> <p>Ha acquisito competenze necessarie nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di stato.</p> <p>Sa leggere ed interpretare un testo cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico-stilistici.</p> <p>Sa fare collegamenti e confronti all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendo un'interpretazione personale</p> <p>Identifica gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale, nel periodo considerato. Sa essere autonomo in situazioni nuove</p>
---	--

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</u></b></p>	<p>G. Verga, Vita, pensiero, opere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I Malavoglia</li> <li>• Mastro don Gesualdo</li> <li>• Da I Malavoglia: La presentazione dei Malavoglia</li> </ul> <p>Matilde Serao: Il Ventre di Napoli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da Il Ventre di Napoli. Quello che mangiano</li> </ul> <p>Decadentismo</p> <p>C. Baudelaire: L'albatro</p> <p>L' Estetismo</p> <p>G. D'Annunzio, Vita, pensiero, opere</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Piacere</li> <li>• Da Il Piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli</li> </ul> <p>Oscar Wilde e Il ritratto di Dorian Gray</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da Il ritratto di Dorian Gray: Il ritratto corrotto</li> </ul> <p>Futurismo: F.T. Marinetti: Il manifesto del Futurismo</p> <p>I fiumi di G. Ungaretti</p> <p>Ho sceso dandoti il braccio di E. Montale</p> <p>G. Pascoli, vita, pensiero, opere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il gelsomino notturno</li> <li>• X Agosto</li> <li>• Lavandare</li> <li>• Il Lampo</li> </ul> <p>L. Pirandello, Vita, pensiero, opere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fu Mattia Pascal</li> <li>• La patente</li> </ul> <p>Primo Levi Se questo è un uomo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da Se questo è un uomo : Arbeit Macht Frei</li> </ul> <p>Elsa Morante. La Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da La Storia: L'introduzione delle leggi razziali</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<p>Colloca nel tempo e nello spazio gli autori considerati</p> <p>Sa stabilire un legame tra aspetti politici, sociali, economici e produzione letteraria</p> <p>Sa riconoscere e definire il genere letterario</p> <p>Sa esporre in modo chiaro, corretto, coerente.</p> <p>Sa produrre per scritto testi coerenti e coesi di sintesi dei contenuti fondamentali del percorso letterario</p> <p>Sa produrre per scritto testi coerenti e coesi di rielaborazione dei</p>

	<p>contenuti e dei temi affrontati.</p> <p>Sa individuare le parole chiave di un testo.</p> <p>Sa riconoscere le caratteristiche fondamentali delle tipologie testuali esaminate.</p> <p>Esprimersi in modo semplice e sufficientemente coordinato.</p> <p>Sa formulare, a partire dalle competenze acquisite, un semplice giudizio personale.</p> <p>Produce testi scritti secondo le tipologie dell'esame di stato.</p> <p>Argomenta su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale, cooperative learning, classe rovesciata, circle time, lezione interattiva, lezione multimediale, attività di laboratorio.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• di tipo “formativo”, durante il processo di apprendimento per accertare eventuali carenze per sanarle;</li> <li>• di tipo “sommativo”, alla fine del percorso educativo–didattico e a fine quadrimestre.</li> </ul> <p>Sono stati utilizzati strumenti come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove orali: interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo.</li> <li>• Prove scritte: esercizi, relazioni, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, parafrasi, riassunti, compiti rispondenti alle tipologie delle prove d’esame.</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo: Beatrice Panebianco; Mario Gineprini; Simona Seminara VIVERE LA LETTERATURA Volume 3, materiale cartaceo e su supporto digitale di saggi e articoli, documentari, film, fotografie,</p>

	mappe. Uso del laboratorio multimediale.
--	--

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Storia</u></b></p>	<p>Sa orientarsi nello spazio e nel tempo di riferimento dei moduli studiati</p> <p>Sa organizzare e classificare dati, leggere e interpretare materiale iconografico,</p> <p>Ha acquisito il senso della dimensione storica degli eventi e del loro concatenarsi</p> <p>E' consapevole del complesso di fattori che intervengono nei processi di stabilizzazione e di modificazione della realtà storica</p> <p>Sa operare sintesi dei fatti storici esaminati</p> <p>Sa esporli nel linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Utilizza fonti storiche</p> <p>Applica categorie, metodi e strumenti della ricerca storica</p> <p>Sa utilizzare le conoscenze acquisite per operare collegamenti col presente</p>
---	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA)</u></b></p>	<p>La seconda rivoluzione industriale</p> <p>Le grandi potenze inizio Novecento</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <p>Il primo dopoguerra</p> <p>Il Fascismo</p> <p>La crisi del '29 e il New Deal</p> <p>Il regime nazista</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>La guerra fredda</p>
--	--

	<p>L'Italia repubblicana</p> <p><b>Ed. Civica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la nascita della Costituzione</li> <li>• La nascita dell'Europa</li> <li>• Gli organismi internazionali</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Sa orientarsi nello spazio e nel tempo di riferimento dei moduli studiati</p> <p>Sa organizzare e classificare dati, leggere e interpretare materiale iconografico,</p> <p>Ha acquisito il senso della dimensione storica degli eventi e del loro concatenarsi</p> <p>E' consapevole del complesso di fattori che intervengono nei processi di stabilizzazione e di modificazione della realtà storica</p> <p>Sa operare sintesi dei fatti storici esaminati</p> <p>Sa esporli nel linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Utilizza fonti storiche</p> <p>Applica categorie, metodi e strumenti della ricerca storica</p> <p>Sa utilizzare le conoscenze acquisite per operare collegamenti col presente</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale, cooperative learning, classe rovesciata, circle time, lezione interattiva, lezione multimediale, attività di laboratorio.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>di tipo "formativo", durante il processo di apprendimento per accertare eventuali carenze per sanarle;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di tipo "sommativo", alla fine del percorso educativo–didattico e a fine quadrimestre.</li> </ul> <p>Sono stati utilizzati strumenti come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove orali: interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo.</li> <li>• Prove scritte: realizzazioni di mappe concettuali, questionari, compiti</li> </ul>

	rispondenti alle tipologie delle prove d'esame.
--	---

<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Libro di testo: Silvio Paolucci, Giuseppina Signorini LA NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE</p> <p>Terza edizione di La storia in tasca edizione rossa</p> <p>Volume 3 , IL NOVECENTO E OGGI</p> <p>materiale cartaceo e su supporto digitale di saggi e articoli, documentari, film, fotografie, mappe. Uso del laboratorio multimediale.</p>
--	--

**Disciplina: FRANCESE**

**PROF. ssa DE LUCIA ANGELA**

**Classe V A enogastronomia**

**Anno scolastico 2023/ 2024**

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p>	<p>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>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 futuri colleghi;</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><u>L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</u></p> <p><u>IL MESTIERE DEL RISTORATORE</u></p> <p><u>IGIENE E SICUREZZA</u></p> <p><u>LO STUDIO DEL MERCATO E LA PUBBLICITÀ</u></p> <p><u>FORMAZIONE E LAVORO: la lettera di motivazione - il CV</u></p> <p><u>IL RECLUTAMENTO</u></p> <p><u>IL COLLOQUIO DI LAVORO</u></p>

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche e di una sana alimentazione</p> <p>Conoscere la normativa relativa ai controlli e alla sicurezza</p> <p>Redigere dei testi per promuovere un'impresa di ristorazione</p> <p>Rispondere ad un'offerta di lavoro</p> <p>Compilare il proprio CV</p> <p>Saper sostenere dialoghi per colloqui di lavoro</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Approccio comunicativo, basato sullo sviluppo integrato delle quattro abilità linguistiche.</p> <p>Approccio funzionale: apprendere attraverso l'uso pratico e in situazioni di apprendimento diversificate.</p> <p>Cooperative Learning, Problem Solving e Metacognizione, volta a stimolare le abilità relazionali e cognitive, con particolare attenzione ad una didattica motivante privilegiando la didattica laboratoriale.</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La valutazione formativa è stata effettuata costantemente attraverso diversi strumenti e strategie volti a rilevare la qualità dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità dello studente. La sua funzione è stata quella di verificare l'efficacia del processo di insegnamento e fornire informazioni per il miglioramento dell'apprendimento e dell'insegnamento.</p> <p>La valutazione sommativa ha tenuto conto della situazione individuale di ogni alunno, valutato sia rispetto al livello di partenza sia rispetto al contesto dell'intera classe, del rispetto dei tempi di consegna, della partecipazione alle attività proposte, dell'assiduità nello svolgimento delle attività, dell'impegno nella produzione dei lavori. Si è avvalsa di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e tenendo presente anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati.</p>

<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<b>Libro di testo, libro di testo digitale, schede e materiale prodotto dall'insegnante, video You Tube selezionati accuratamente, PC.</b>
---	--

**Disciplina: INGLESE**

**PROF. ssa FEOLE MARIAROSARIA**

**Classe V A enogastronomia**

**Anno scolastico 2023/ 2024**

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<p>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>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 futuri colleghi;</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<p><b>Choose the correct option.</b></p> <p><b>1)Who founded Slow Food?</b></p> <p><b>a. Escoffier</b></p> <p><b>b.Marco Polo</b></p> <p><b>c. Carlo Petrini</b></p>

	<p>2)How often should you eat pulses according to the Mediterranean diet?</p> <p>a. every day</p> <p>b. every week</p> <p>c.twice a week</p> <p>3)What does H.A.C.C.P. monitor?</p> <p>a. food production</p> <p>b. food packaging</p> <p>c. C.C.P.s</p> <p>4)What is the main innovationin that takes place with digital marketing ?</p> <p>a.the introduction of marketing</p> <p>b.the identification of the buyers</p> <p>c.the use of the net in marketing</p> <p>5)What should you bring to the tablefirst when you serve a Customer?</p> <p>a.an aperitif</p> <p>b.a starter</p> <p>c.a drink that the Customer has chosen</p> <p>d.wine.</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche e di una sana alimentazione</p> <p>Conoscere la normativa relativa ai controlli e alla sicurezza</p> <p>Redigere dei testi per promuovere un'impresa di ristorazione</p> <p>Rispondere ad un'offerta di lavoro</p>

	Saper sostenere dialoghi per colloqui di lavoro
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, verifiche collettive). Lezione multimediale (schede, materiali prodotti dall'insegnante) sussidi didattici e di approfondimento, strumenti multimediali) libro di testo (o parte digitale). Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Esercitazioni (esperienza individuale o di gruppo) e altro.</p> <p>Come tipologia di materiali: libro di testo, libro di testo digitale, approfondimenti digitali del libro di testo. Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente a casa</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ di tipo "formativo": durante il processo di apprendimento, le verifiche sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle;</li> <li>✓ di tipo "sommativo": le verifiche sono state effettuate alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo.</li> <li>PROVE SCRITTE: Esercizi, risoluzioni di problemi, relazioni, brevi relazioni scritte su specifici argomenti, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, testi di vario genere; inoltre, gli allievi hanno svolto: test a riposta aperta, test semi strutturato, test strutturato e altro.</li> </ul> </li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<b>Libro di testo, libro di testo digitale, schede e materiale prodotto dall'insegnante, video You Tube selezionati accuratamente, PC.</b>