



ISTITUTI PARITARI
ROMANO

Istituto professionale- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
I.P.S.E.O.A. – (Paritario D.M. AOODRCA/00263796 del 09/07/2021) – C.M. SARHB65008
Istituto professionale- servizi per la sanità e l'assistenza sociale
I.P.S.S.A.S (Paritario D.M. AOODRCA/00263796 del 09/07/2021) – C.M. SARFD1500N

Via A. Gramshi, 13584016 SAN
MARZANO SUL SARNO (SA)
Tel. & Fax 0813208062

e-mail:

INFO@istitutiromano.it

PEC: nerosrlunipersonale@legalmail.it

sito web:

<http://www.istitutiromano.it>

CF/P. IVA: 05280320655



Classe 5[^] Sezione B

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Settore: ENOGASTRONOMIA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5 - comma 2 – D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998)

Anno scolastico 2021 - 2022

INDICE

PARTE I

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	PAG.	3
-----------------------------	------	---

PARTE II

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	PAG.	5
--	------	---

PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	PAG.	8
ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO	PAG.	9
TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 65 DEL14/03/2022)	PAG.	10
ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG.	12
COMMISSARI D'ESAME	PAG.	12

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO	PAG.	13
VERIFICHE E VALUTAZIONE	PAG.	15
TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA	PAG.	17
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	PAG.	18
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	PAG.	24
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	PAG.	28
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO (TOTALE ORE SVOLTE)	PAG.	29

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 30 MAGGIO 2022	PAG.	31
--	------	----

PARTE VI

ALLEGATI

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA	PAG.	49
GRIGLIA VALUTAZIONE II PROVA	PAG.	53
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE(ALLEGATO B O. M. N. 65 DEL 14/03/2022)	PAG.	55
CERTIFICAZIONE COMPETENZE PCTO	PAG.	56

PARTE I

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto "Romano" è un nuovo istituto paritario situato in un'incantevole cornice territoriale qual è la città di San Marzano sul Sarno. E' una scuola che è nata in questo anno scolastico 2021/2022, proponendo la sua offerta formativa con due istituzioni: l'Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari e l'Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera -Enogastronomia.

Nel corso dell'anno Da allora ha visto crescere progressivamente il numero dei suoi alunni, acquistando sempre più credibilità e consenso.

San Marzano sul Sarno è un piccolo centro che conta circa 10.000 abitanti divisi in 2665 nuclei familiari pari ad una media di 3/6 membri per famiglia, la media più alta della provincia di Salerno, mentre la percentuale delle famiglie sanmarzanesi con più di 5 unità è del 27,5 %. Negli ultimi anni San Marzano sul Sarno è divenuto contesto migratorio e multiculturale a seguito di una cospicua presenza di persone provenienti dalla comunità europea e da paesi extracomunitari attirati dalla possibilità di un lavoro stabile o temporaneo nel settore agro-industriale e come ba-danti.

I nostri studenti provengono prevalentemente dal territorio cittadino, ma non mancano alunni provenienti dal bacino territoriale dell'agro nocerino-sarnese.

Il pendolarismo, pur presente, consente di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, favorisce la costruzione di una dimensione umana cooperativa. Un contributo notevole proviene, inoltre, dagli allievi di cultura e provenienza extra-europea nei

confronti dei quali specifiche attività di integrazione vengono realizzate nel corso dell'anno.

L'alto tasso di disoccupazione registrato nel territorio unito alla criminalità e l'esclusione sociale, hanno limitato l'azione dell'istituzione scolastica che si scontra quotidianamente con scarsa motivazione da parte degli studenti e scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica.

Considerati i dati del contesto territoriale di riferimento, dal punto di vista pedagogico didattico, il sistema scolastico ha dovuto non solo ampliare l'offerta formativa ai nuovi saperi, ma anche elevare la qualità della formazione ed accrescere la flessibilità del sistema nel suo complesso per rimuovere gli ostacoli che impediscono alle persone di accedere ai saperi e al mercato del lavoro, nell'ottica di garantire a ciascuno la possibilità di personalizzare il più possibile il proprio percorso formativo.

Pur essendo il sistema produttivo del territorio in cui insiste la scuola composto quasi esclusivamente da piccole e medie aziende agricole, industriali, artigiane e di servizi, la crescita dell'attività alberghiera riscontrata negli ultimi anni ha favorito la nascita di nuove realtà legate all'accoglienza e alla ristorazione con le quali è possibile attivare percorsi di alternanza scuola/lavoro. In questo contesto, dunque, la nostra scuola si configura come riferimento importante per la crescita e l'integrazione dei ragazzi e per il collegamento professionale con le realtà produttive.

Pertanto, l'obiettivo prioritario del progetto didattico-educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale nel settore turistico e ristorativo-alberghiero, e nel settore socio-sanitario, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche, ma nel contempo favorire una sostanziale crescita culturale e sociale. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico-letterarie e giuridico-economiche, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza.

L'anno scolastico 2021-2022 ha segnato, inoltre, per il nostro Istituto, un valore aggiunto l'indirizzo Socio-Sanitario, che si caratterizza per la pluralità dell'offerta formativa in un settore indispensabile, quello sanitario appunto, sia per promuovere attività di servizio, sia per costruire il benessere individuale e collettivo dei cittadini anche in linea con le indicazioni dell'Ue.

PROFILO PROFESSIONALE DELL' INDIRIZZO DI STUDI

Area di Istruzione Generale: risultato di apprendimento degli Insegnamenti Comuni agli Indirizzi del settore "Servizi"

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- 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.
- 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 corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- 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).

- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- 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.

***Area di Istruzione professionalizzante: Profilo indirizzo
"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"***

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Articolazione "Enogastronomia"

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.

Competenze raggiunte nella articolazione "Enogastronomia"

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" consegue risultati di apprendimento di seguito specificati intermini di competenze.

- 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 a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Profilo della classe

La classe 5^AB indirizzo enogastronomia, settore CUCINA, risulta formata da 28 alunni.

Durante l'anno scolastico i docenti hanno cercato di stabilire un clima scolastico sereno e collaborativo, di suscitare l'interesse, risvegliare la motivazione e incentivare percorsi professionalizzanti ed attività di formazione e di impegno civile. Sotto questo profilo i risultati sono stati pienamente raggiunti. La maggioranza degli allievi è matura, è in grado di affrontare discussioni su problemi d'attualità e si pone quesiti sul futuro. Per quanto concerne l'andamento didattico gli allievi hanno mostrato un atteggiamento sempre disponibile allo studio, impegnandosi nel cercare di migliorare i propri diversificati livelli di partenza, in relazione alle diverse caratteristiche cognitive. Una parte di alunni si è accostato alla vita scolastica con un bagaglio culturale adeguato che ha favorito i successivi apprendimenti, sorretti da discrete capacità intellettive e questi allievi hanno conseguito buoni livelli di preparazione, riuscendo a gestire in maniera autonoma le conoscenze acquisite. Un altro gruppo, pur mostrando qualche limite o difficoltà nell'assumere una posizione propositiva, si è impegnato, anche se in modo non costante, riuscendo tuttavia a migliorare rispetto ai livelli di partenza e conseguendo una preparazione accettabile, anche se talvolta un po' ripetitiva e di tipo mnemonico. Per entrambi i gruppi ogni docente, utilizzando le metodologie didattiche e le tecniche della propria disciplina, ha curato il metodo di studio degli allievi cercando di consolidare e potenziare i risultati precedentemente acquisiti.

Sulla base di ciò, il Consiglio di Classe è concorde nell'affermare che in relazione alla programmazione iniziale la maggior parte della classe ha raggiunto un buon livello di preparazione.

ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE

N	ALUNNO
1	AVOSSA GIANLUCA
2	BARBARO CATERINA
3	BARBIERI SALVATORE
4	BOSCO GIUSEPPE
5	CAROTENUTO LIVIO
6	COCCHI SIMONA
7	COSTANTINO ANTONIO
8	DE MELO SIMAS WELLYSON FABRICYUS
9	FABOZZI MARIA CARMELA
10	GLORIOSO GIANVINCENZO TIZIANO
11	GRUOSSO LUIGI
12	LOSSIGGIO ROSALBA
13	MANCUSO ANGELA
14	MARZO CARMELO
15	MENNITI DOMENICO
16	ORCESINI GIOVANNA
17	PECCHENEDA GIULIO
18	PERRONE MATTIA FEDERICO
19	ROSATO NICOLÒ
20	ROZA ANDREA
21	ROZZA GIANLUIGI
22	SAMO ANTONIETTA
23	SCARICO ANTONIO
24	SETARO NICOLETTA
25	STEFANILE FRANCESCA
26	STOIA ROSARIO
27	TRAPANI LOREDANA
28	ZUROLO VINCENZO

TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 65 DEL 14/03/2022)

Conversione dei crediti del triennio

Per l'anno scolastico 2021/2022, il consiglio di classe, con la partecipazione dei docenti, ha il compito di convertire il credito già assegnato secondo l'allegato A al decreto 62 del 2017, nell'ambito della fascia, nel credito previsto dall'allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022, al fine di poter far conseguire il punteggio massimo di 50 punti.

ALLEGATO A

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

ALLEGATO C

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Nell'azione di conversione il consiglio di classe terrà conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor.

ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Elisabetta Bove
Storia	Elisabetta Bove
Matematica	Felice Russo
Lingua inglese	Maria Palumbo
Lingua spagnola	Maria Concetta Gallo
DTA delle strutture ricettive	Elvira Esposito
Scienza e cultura dell'alimentazione	Annalisa Soviero
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Michele Nuzzo
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	Laura Cannavacciuolo
Scienze Motorie e sportive	Tufano Aniello Giuseppe
Materia alternativa	Daniele Pironti

Commissari d'Esame (D.M. 14 marzo 2022 n.65)

Disciplina	Docente
Materie letterarie	Elisabetta Bove
Scienza e cultura dell'alimentazione	Annalisa Soviero
Lingua inglese	Maria Palumbo
DTA delle strutture ricettive	Elvira Esposito
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Michele Nuzzo
Scienze motorie	Tufano Aniello Giuseppe

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI

Obiettivi Comunicativi

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo emotivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

Obiettivi Cognitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

Obiettivi Formativi

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini
- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo
- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione
- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura
- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche.

Metodologie di Insegnamento

Si precisa che per la prima parte dell'anno scolastico, primo quadrimestre, sono state seguite le metodologie consuete, stabilite e condivise dai dipartimenti dei diversi assi disciplinari.

Durante l'anno scolastico, inoltre, si è operato in modalità DaD, attraverso l'uso di una piattaforma dedicata (Ggoogle-classroom), come archivio materiali affinché gli alunni potessero attingere per approfondire le loro conoscenze e competenze, predisposti dai singoli docenti, in riferimento alla rielaborazione delle programmazioni.

D I S C I P L I N E	Lezio ne fronta le	Lavoro di grup po	Lezio ne prati ca	Metod o induttiv o dedutti vo	Laborator io	Discussio ne guidata
Lingua e letteratura italiana	x	x		x		x
Storia, cittadinanza e costituzione	x			x		x
Matematica	x			x		x
Lingua inglese	x	x		x		x
Lingua spagnolo	x			x		x
DTA della struttura ricettiva	x	x	x	x		x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	x		x
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	x	x	x	x	x
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	x	x	x	x	x
Scienze Motorie e Sportive	x	x	x	x	x	x
Materia alternativa	x			x		x

STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovisivi	Materiali informatici	Materiali multimediali	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	x	x	x		x	x
Storia, cittadinanza e costituzione	x	x	x		x	x
Matematica	x					
Lingua inglese	x	x				
Lingua spagnolo	x	x				
DTA delle struttura ricettive	x	x				
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x			x	
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	x				
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	x				
Scienze Motorie e sportive	x					
Materia alternativa	x		x			

VALUTAZIONE E VERIFICHE

La valutazione

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il CdC effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi e, di conseguenza, di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- conoscenze
- capacità
- competenze

La scala di valutazione si esprime con voti da 1 a 10 decimi con sufficienza a 6 decimi. Le prove devono essere tarate in maniera che la soglia di sufficienza corrisponda al 60%.

Per la valutazione del secondo quadrimestre e finale si è utilizzato la stessa misura per quella in itinere tenendo conto anche della partecipazione, della puntualità e dell'interesse dimostrato durante l'anno scolastico.

La valutazione è riferita ai progressi in rapporto alle potenzialità dell'alunno e ai livelli di apprendimento iniziali. Essa assume una connotazione formativa nella misura in cui evidenzia le mete anche minime raggiunte dal soggetto, valorizzale risorse personali e indica le modalità per svilupparle, lo aiuta a motivarsi e a costruire un concetto positivo e realistico di sé.

<u>CORRISPONDENZA</u>				
<u>TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA, COMPETENZE E CAPACITÀ</u>				
Voti	Obiettivo	Livello di conoscenze	Livello di competenze	Capacità
1 - 3	Non raggiunto	Quasi nullo	Quasi nullo	Non organizza il proprio lavoro
4	Parzialmente raggiunto	Conoscenza lacunosa e confusa	Esegue commettendo errori	Non organizza il proprio lavoro
5	Parzialmente raggiunto	Conoscenza imprecisa e superficiale	Si orienta se guidato	Mette in relazione in modo semplice vari elementi conosciuti
6	Raggiunto	Conoscenza dei concetti trattati	Riconosce definizioni, principi, regole, ...	Mette in relazione le competenze
7	Raggiunto	Conoscenza approfondita	Applica correttamente le proprie conoscenze	Sviluppa soluzioni di problemi
8	Raggiunto	Conoscenza completa e approfondita	Stabilisce collegamenti e trae deduzioni	Riesce a organizzare, problematizzare le competenze in situazioni complesse
9 - 10	Raggiunto	Conoscenza completa, arricchita da studi e ricerche personali	Propone soluzioni originali e sa valutare il prodotto	Evidenzia doti di creatività in situazioni complesse in cui interagiscono più fattori

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO DI CONDOTTA		
10	Ottimo Eccellente	Si distingue per interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte
		Responsabilità e affidabilità nello svolgimento dei compiti e delle consegne scolastiche
		Frequenza costante e assidua anche ad eventuali attività integrative
		Rispetto scrupoloso del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Ottima socializzazione
		Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà
9	Molto Buono Distinto	Interesse e partecipazione attiva alle attività proposte
		Svolgimento costante delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Ruolo collaborativo con il gruppo classe, disponibilità ad aiutare gli altri
8	Buono	Interesse e partecipazione positiva alle attività proposte
		Svolgimento regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Equilibrio nei rapporti con il gruppo classe
7	Discreto	Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza nel complesso regolare
		Discreta/sufficiente socializzazione
		Rapporti corretti con il gruppo classe
6	Sufficiente	Interesse appena sufficiente per le attività proposte
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Episodi non gravi di mancato rispetto delle regole di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza non sempre regolare (assenze-ritardi strategici, assenze non giustificate)
		Eventuali rapporti problematici con il gruppo classe
		Episodi di Disturbo delle attività di lezione (rilevata con annotazioni sul registro di classe)
5	Insufficiente	Danni gravi arrecati intenzionalmente alle persone
		Episodi gravi di “bullismo”, intolleranza, violenza fisica e verbale
		Danni gravi arrecati intenzionalmente alle strutture e attrezzature della scuola che pregiudichino il regolare svolgimento dell’attività didattica

--	--	--

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

“La società diventa sempre più esigente in fatto di qualità e di livello di preparazione culturale dei giovani. La loro formazione dovrà, pertanto, essere il più possibile generale e flessibile e dovrà fondarsi sempre più sull'unità del sapere.”

Per interdisciplinarietà si suole intendere l'interazione esistente più discipline, tale interazione può consistere in una semplice comunicazione di idee, nella individuazione di relazioni tra strutture disciplinari, nella reciproca integrazione dei concetti fondamentali, nella organizzazione comune della ricerca e dei metodi didattici (individuazione di obiettivi comuni, definizione di progetti unitari ecc.). Nelle attività di tipo interdisciplinare che si svolgono nella scuola si stabilisce una vera e propria coordinazione e collaborazione tra gli insegnanti che lavorano intorno ad un progetto comune. I consigli di classe sono veri e propri gruppi interdisciplinari di studio, di lavoro e di proposta, ed i docenti che ne fanno parte mirano a realizzare nel loro seno una "interdipendenza funzionale" basata sulla distinzione delle competenze specifiche ma sulla unitarietà di intenti. Il consiglio di classe, infatti, è formato da docenti che hanno formazione culturale diversa ma che lavorano intorno ad un progetto educativo comune (il successo formativo dei propri studenti) e che si servono, quali strumenti formativi culturali, delle proprie discipline da armonizzare ed integrare con le altre discipline. In questo lavoro collegiale i docenti si ritrovano accomunati, ma non uniformati, nello stesso impegno interpersonale e organizzano il proprio insegnamento avendo cura di assicurare unità di indirizzo alle diverse competenze disciplinari.

Tutti i docenti del Consiglio di Classe hanno affrontato, in relazione alla propria disciplina i percorsi interdisciplinari individuati nella programmazione iniziale della classe.

Percorso Interdisciplinare 1	
Prodotti a KM0	
Lingua e letteratura italiana	LA LUPA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA DALLO STATUTO ALBERTINO ALLA COSTITUZIONE REPUBBLICANA
Lingua inglese	MC DONALD'S
DTA della struttura recettiva	I PRODOTTI A KM0 CHE FANNO BENE AL TURISMO
Educazione civica	L' IMPEGNO DELL'ONU CONTRO IL CRIMINE, L'INTEGRAZIONE ECONOMICA E LE IMPRESE TURISTICHE

Scienza e cultura dell'alimentazione	LA DIETA ECOSOSTENIBILE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	POMODORINI DI CORBARA
Scienze Motorie eSportive	NUTRIRSI BENE PER ESSERE IN FORMA

Percorso Interdisciplinare 2

MASTER CHEF

Lingua e letteratura italiana	LA VITA DI CARLO GOLDONI
Storia, cittadinanza e costituzione	IL FASCISMO IN ITALIA. LA SALUTE NEL TERZO MILLENNIO (L'ESPERIENZA DEL COVID19)
Lingua inglese	MASTERCHEF PROGRAM
DTA della struttura recettiva	'MASTERCHEF ITALIA', UN ESEMPIO DI MARKETING INTEGRATO
Educazione civica	LE RISORSE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE. L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
Scienza e cultura dell'alimentazione	I NOVEL FOODS
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'IMPORTANZA DELLA CUCINA E DELLE SUE FUNZIONI
Scienze motorie	LA DIETA EQUILIBRATA

Percorso Interdisciplinare 3

HACCP

Lingua e letteratura italiana	IL POSITIVISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE. LA NASCITA DEL MONDO VIRTUALE (FB, WHATAPP, INSTAGRAM)
Lingua inglese	HACCP SYSTEM
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E GLI OBBLIGHI DELL'HACCP
Educazione civica	EDUCAZIONE DIGITALE REPUTAZIONE AZIENDALE E IDENTITÀ DIGITALE
Scienza e cultura dell'alimentazione	HACCP
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'IGIENE E LA SICUREZZA SUL LAVORO
Scienze Motorie sportive	LA SICUREZZA IN PALESTRA

Percorso Interdisciplinare 4

SALUTE E SPORT

Lingua e letteratura italiana	IL PIACERE DI G. D'ANNUNZIO
Storia, cittadinanza e	LE BELLE EPOQUE.

costituzione	
Lingua inglese	HEALTHY DIET
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	IL TURISMO SPORTIVO
Educazione civica	COSTITUZIONE ITALIANA
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA DIETA E LO SPORT
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL CIBO E IL SUO BENESSERE
Scienze Motorie sportive	SPORT ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Percorso Interdisciplinare 5

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

Lingua e letteratura italiana	IL TRENO HA FISCHIATO
Storia, cittadinanza e costituzione	LE BELLE EPOQUE.
Lingua inglese	FOOD AND BEVERAGE MANAGER
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	I BUDGET DELLE IMPRESE RISTORATIVE
Educazione civica	LA LIBERTA' DI MOVIMENTO
Scienza e cultura dell'alimentazione	LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA SUA FIGURA E L'IMPORTANZA NELLA STRUTTURA (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)
Scienze Motorie sportive	IL MANAGER DELLO SPORT

Percorso Interdisciplinare 6

LE TIPOLOGIE RISTORATIVE(CATERING)

Lingua e letteratura italiana	LA COSCIENZA DI ZENO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	CATERING SERVICE
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LE DIVERSE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE
Educazione civica	LA LIBERTA' DI PENSIERO
Scienza e cultura dell'alimentazione	SERVIZIO DI GESTIONE ED EROGAZIONE DEI PASTI NEL CATERING
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL CATERING
Scienze Motorie sportive	POTERE CALORICO DEGLI ALIMENTI

Percorso Interdisciplinare 7

L'OLIO D'OLIVA(ORIGINE E STORIA)

Lingua e letteratura italiana	LA CANZONE DELL'ULIVO
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA
Lingua inglese	OLIVE OIL

Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	IL MARKETING MIX DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Educazione civica	LA LIBERTA' DI RELIGIONE
Scienza e cultura dell'alimentazione	GLI ALIMENTI FUNZIONALI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'OLIO, LA STORIA E LE SUE ORIGINI
Scienze Motorie sportive	I LIPIDI (L'OBESITA')

Percorso Interdisciplinare 8

I CEREALI

Lingua e letteratura italiana	"LA ROBA" GIOVANNI VERGA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'UNITA' D'ITALIA
Lingua inglese	THE CELIAC DISEASE
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA FILIERA CEREALICOLA
Educazione civica	PRINCIPIO DI UGUAGLIANZA
Scienza e cultura dell'alimentazione	CONTAMINAZIONE CHIMICA DEI CEREALI: LE MICOTOSSINE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL RISO
Scienze Motorie sportive	I BENEFICI DEI CEREALI PER GLI SPORTIVI

Percorso Interdisciplinare 9

LA DIETA MEDITERRANEA(LA MOZZARELLA)

Lingua e letteratura italiana	"LA GIARA" L. PIRANDELLO
Storia, cittadinanza e costituzione	1940. IL RAZIONAMENTO DEI GENERI ALIMENTARI
Lingua inglese	THE HISTORY OF PIZZA
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARI
Educazione civica	PRIVACY
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA PIRAMIDE ALIMENTARE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL RISO
Scienze Motorie sportive	LA DIETA DELLO SPORTIVO

Percorso Interdisciplinare 10

LA BRIGATA DI CUCINA(PER LA LINGUA ITALIANA "LA LOCANDIERA"

Lingua e letteratura italiana	I MALAVOGLIA
Storia, cittadinanza e costituzione	LA TERZA GUERRA D'INDIPENDENZA (1862-1871)

Lingua inglese	THE KITCHEN BIRGADE SYSTEM
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE
Educazione civica	TUTELA ALLA SALUTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	GLI ADDITIVI ALIMENTARI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA FIGURA DELLO CHEF EXECUTIVE
Scienze Motorie sportive	SPORT DI SQUADRA

Percorso Interdisciplinare 11

ABBINAMENTO CIBO BEVANDE

Lingua e letteratura italiana	X AGOSTO
Storia, cittadinanza e costituzione	IL GOVERNO DEPRETIS
Lingua inglese	THE COCKTAIL
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
Educazione civica	AGENDA 2030
Scienza e cultura dell'alimentazione	LE REGOLE DELL'ISLAM E DELL'EBRAISMO NELL'ALIMENTAZIONE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA FIGURA DEL SOMMELIER
Scienze Motorie sportive	L'ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO

Percorso Interdisciplinare 12

LA PANIFICAZIONE

Lingua e letteratura italiana	ROSSO MALPELO, VERGA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA
Lingua inglese	TYPES OF FLOUR
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA PANIFICAZIONE, I NUOVI TREND DI MERCATO
Educazione civica	ART.35/36/37
Scienza e cultura dell'alimentazione	DIETA DELL'INTOLLERANZA AL GLUTINE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA PIZZA
Scienze Motorie sportive	I PRINICIPI NUTRITIVI(I CARBOIDRATI)

Percorso Interdisciplinare 13

LA RISTORAZIONE

Lingua e letteratura italiana	IL FUTURISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	CATERING SERVICE

Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO
Educazione civica	ED. POSTURALE IN AMBITO LAVORATIVO
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: LE MENSE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL BUFFET
Scienze Motorie sportive	LA DIETA MEDITERRANEA

Percorso Interdisciplinare 14

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Lingua e letteratura italiana	DIALOGO DELLA NATURA DI UN ISLANDESE
Storia, cittadinanza e costituzione	LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	FOOD STORAGE
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE
Educazione civica	LA SICUREZZA ALIMENTARE
Scienza e cultura dell'alimentazione	I CONSERVANTI ALIMENTARI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA
Scienze Motorie sportive	CARTA D'IDENTITA' DEI PRODOTTI

Percorso Interdisciplinare 15

LATTE E DERIVATI

Lingua e letteratura italiana	IL LAMPO, PASCOLI.
Storia, cittadinanza e costituzione	LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	MILK AND DERIVATIVES
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA FILIERA DEL LATTE
Educazione civica	TUTELA DEL LAVORO MINORILE
Scienza e cultura dell'alimentazione	L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL BURRO
Scienze Motorie sportive	LA PIRAMIDE ALIMENTARE

EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019, il percorso di educazione civica è stato sviluppato nell'ambito di tutte le discipline di studio al fine di contribuire alla formazione di cittadini responsabili e attivi e di promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Tale insegnamento, affidato in contitolarità a tutti i docenti della classe, è stato coordinato dal docente di Diritto e Tecniche Amministrative e dal docente di Educazione civica, come materia alternativa.

In relazione alle tematiche indicate dalle Linee guida della Legge n. 92/2019, il Consiglio di classe, per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA, a cui sono state dedicate 33 ore annue ricavate all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti, ha programmato l'UDA.

Le tematiche affrontate sono state:

- Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro.
- Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.

alla cui trattazione tutti i docenti hanno contribuito svolgendo gli argomentazioni dei temi assegnati nelle rispettive classi, come da schema allegato.

CURRICOLO VERTICALE

PROSPETTO DI SINTESI CLASSI QUINTE

PRIMO ANNO PRIMO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	PRIMO ANNO SECONDO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Capacità di individuare diritti e doveri e le regole alla base della vita collettiva	Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari Eccellenze territoriali e agroalimentari	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive. Riconoscere con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.

EDUCAZIONE CIVICA

CURRICOLO VERTICALE DETTAGLIO

5 INDIRIZZO
“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ
ALBERGHIERA”
ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”

QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
	Tutela del lavoro minorile	STORIA	4
Tematica 1:			
Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Art. 35, 36 e 37 della Costituzione	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA	2
	Il lavoro	STRUTTURA RICETTIVA	
	Educazione posturale in ambito lavorativo	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1
	Sicurezza	LSE -CUCINA	2
	Para conseguir un trabajo. Trabajar es un derecho	II LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	3
	Sicurezza alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	4
	L’ Europa	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA	2
		STRUTTURA RICETTIVA	
			TOT. ORE: 18
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
	Le abitudini alimentari	STORIA	2
Tematica 2:			
Educazione ambientale,		DIRITTO E TECNICHE	

sviluppo ecosostenibile		AMMINISTRATIVE DELLA	2
e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari		STRUTTURA RICETTIVA	
		SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	1
	I marchi	LSE -SALA E VENDITA	3
	Las marcas	II LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	2
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	3
	<i>Slow-food</i> Movement	LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE	2
			TOT. ORE: 15
Eccellenze territoriali e agroalimentari	L'esperienza di "Italia Nostra", con particolare riferimento alla sezione dedicata alla Lomellina. Lecture scelte sul tema della città storica, sulla sua conservazione, sul rapporto città/campagna tratte da: <ul style="list-style-type: none"> • Italo Calvino: <i>Le città invisibili</i>; • Salvatore Settis: <i>Paesaggio, Costituzione e Cemento</i>; • Franco Arminio: <i>Il turismo della saggezza</i> 	ITALIANO	4
	Il marchi di tutela; territorie gastronomie; il movimento <i>Slow Food</i>	LSE -CUCINA	4
	Raccolta dati e rappresentazioni grafiche	MATEMATICA	2
			TOT. ORE: 18
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	3
	<i>Agenda</i> 2030 with reference to the specific	INGLESE	2

	<i>SDGs (Sustainable Development Goals)</i>		
			TOT. ORE: 16

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

Il progetto di Alternanza scuola-lavoro modificato in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento dall'art. 57 commi 18-21, costituisce una fase fondamentale per l'azione di orientamento previsto dalla Scuola e offre agli studenti utili strumenti per effettuare scelte consapevoli, relativamente al loro futuro universitario e lavorativo. Il progetto educativo rappresenta un realemomento di contatto con le caratteristiche e le esigenze del mondo del lavoro e coniuga la necessità di connessione tra la definizione del curriculum degli studi e l'inserimento lavorativo/universitario post-diploma.

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di apprendimenti in orario curricolare alternati a quelli in contesto operativo presso enti, aziende, associazioni, ecc. L'esperienza in Alternanza Scuola Lavoro viene progettata, gestita, controllata, monitorata e valutata nel quadro degli obiettivi curricolari della programmazione del Consiglio di Classe.

Il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro, secondo le linee guida, coinvolge le classi del secondo biennio e del triennio e prevede il raggiungimento di 400 ore complessive.

Al termine del percorso viene rilasciata dalla scuola una certificazione delle competenze acquisite.

Per l'anno scolastico 2021/2022, a causa dell'emergenza da COVID19, le ore di PCTO non costituiscono requisito di ammissione all' Esame di Stato.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Gli alunni della classe 5[^] sez. B hanno svolto il percorso di alternanza attraverso la partecipazione a

- Corsi on line sulla Sicurezza sul lavoro e Corso HACCP,
- progetti specifici di Istituto.

Il percorso, alla fine, è stato oggetto di verifica secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato).
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata).
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'indirizzo.

I percorsi dettagliati di PTCO svolti dagli alunni nell'anno 2021/2022 sono in allegato al presente DOCUMENTO.

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2022

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof./ssa Elisabetta Bove
LIBRO DI TESTO	LETTERATURA APERTA Autori Marta Sambugar – Gabriella Sala

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

U.D.A. 1 L'età del Risorgimento: quadro di riferimento storico-culturale. Il movimento romantico in Italia e la polemica contro i classicisti: Madame de Staël, Berchet; sviluppo del romanzo in Italia.

- **ALESSANDRO MANZONI:**
 - la concezione della storia e della letteratura. Dalla "Lettera sul Romanticismo", "L'utile, il vero, l'interessante";
 - La lirica patriottica e civile: parafrasi, analisi e commento di "Il cinque maggio" e "Marzo 1821";
 - Le tragedie: le unità aristoteliche e la novità della tragedia manzoniana. Parafrasi, analisi e commento del "Coro Dell'atto III" e "Coro dell'atto IV" (Adelchi);
 - "I Promessi Sposi": trama e struttura. Il romanzo storico, l'attenzione agli umili, i personaggi principali, il "sugo" della storia, la concezione manzoniana della Provvidenza.

- **GIACOMO LEOPARDI:**
 - Lo Zibaldone;
 - I "Canti", la linea evolutiva del pensiero: dal pessimismo storico al pessimismo cosmico;
 - Gli "Idilli": parafrasi, analisi e commento di "L'infinito", "A Silvia", "Il sabato del villaggio", "Il passero solitario";
 - "Operette morali": temi e struttura. Lettura e commento di "Dialogo della natura e di un islandese", "Dialogo di un venditore d'almanacchi e di un passeggero";

- **GIOVANNI VERGA:**
 - L'ideologia verghiana. Poetica e tecnica narrativa del Verga verista;
 - "Vita dei Campi": lettura e commento delle novelle: "Rosso Malpelo", "La lupa", "L'amante di Gramigna";
 - "Il Ciclo dei Vinti": Prefazione a "I Malavoglia": "i vinti e la fiumana del progresso";
 - Da "I Malavoglia": la famiglia Malavoglia (cap. I) e l'addio di Ntoni (cap. XV); Da "Mastro Don Gesualdo": la morte di Gesualdo; "Novelle rusticane": lettura e commento della novella "La Roba".

U.D.A. 2 L'età del Decadentismo in Italia: temi e miti della letteratura decadente.

- GABRIELE D'ANNUNZIO:
 - le principali componenti della poetica dannunziana: estetismo, panismo, superomismo;
 - L'estetismo e la sua crisi: "Il Piacere", "La vergine delle rocce";
 - "Le Laudi": struttura e caratteri. Parafrasi, analisi e commento di: "La pioggia nel pineto", "I pastori" e "La sera fielosana".

- GIOVANNI PASCOLI:
 - la visione del mondo. Da "Il fanciullino": una poetica decadente;
 - La poesia: temi, soluzioni formali, raccolte poetiche. Parafrasi, analisi e commento di: "Lavandare", "Il Lampo", "X Agosto", "Novembre" (tutti tratti da "Myricae"), La Canzone dell'Ulivo.

- ITALO SVEVO:
 - inettitudine;
 - Il primo romanzo: "Una vita";
 - Il secondo romanzo: "Senilità". "L'esordio" (cap I);
 - "La coscienza di Zeno: lettura e commento di: "La moglie Augusta" (cap.IV); "La conclusione del romanzo (cap. VI).

- LUIGI PIRANDELLO:
 - la visione del mondo (il vitalismo, il relativismo conoscitivo). La poetica: "umorismo";
 - Le novelle: lettura e commento dalle "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato", "La patente", "La cariola", "Così è se vi pare";
 - I romanzi: trame e caratteri: "Il Fu Mattia Pascal"; "Uno nessuno e centomila"; "il teatro nel teatro": analisi di "Sei personaggi in cerca d'autore".

U.D.A. 3 L'Ermetismo: origine del termine, caratteri, precursori e rappresentanti.

- GIUSEPPE UNGARETTI:
 - la scarnificazione del verso e l'uso dell'analogia. Da "Il porto sepolto" all' "Allegria. Parafrasi, analisi e commento di: "Veglia", "Fratelli", "Soldati" e "San Martino del Carso".

- EUGENIO MONTALE:
 - tecnica del correlativo oggettivo. Scelte formali e sviluppi tematici. Parafrasi, analisi e commento da "Ossi di seppia": "Merigiare pallido e assorto", "Ho sceso dandoti il braccio almeno un milioni di scale".

STORIA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof.ssa Elisabetta Bove
LIBRO DI TESTO	IL TEMPO L'UOMO E IL LAVORO Autori Maurizio Omnia – Luca Crippa

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

U.D.A. 1 LE PROMESSE DEL XX SECOLO

- 1) La destra storica e la sinistra storica.
- 2) La storia d'Italia nell'età giolittiana.
- 3) La situazione europea negli ultimi trent'anni dell'Ottocento fino allo scoppio della prima guerra mondiale: Francia, Germania, Inghilterra, Impero Austro-Ungarico, Russia.
- 4) La seconda rivoluzione industriale, grande depressione (1873-1896), la società e i partiti di massa. L'età dell'imperialismo: le relazioni internazionali antecedenti la prima guerra mondiale.

U.D.A. 2 GUERRA E DOPOGUERRA

- 4) La seconda rivoluzione industriale, grande depressione (1873-1896), la società e i partiti di massa. L'età dell'imperialismo: le relazioni internazionali antecedenti la prima guerra mondiale.
- 6) Dalla rivoluzione russa del 1917 allo Stalinismo.
- 7) Il primo dopoguerra in Italia, crisi dello Stato liberale ed affermazione del fascismo.

U.D.A. 3 NEL BUIO DEI TOTALITARISMI

- La crisi del 1929.
- Il nazismo in Germania.
- la guerra civile spagnola.

U.D.A.4 IL MONDO IN UN NUOVO ABISSO

- 11) La Seconda Guerra Mondiale le conseguenze politiche ed economiche, la resistenza, la nuova mappa geopolitica mondiale.
 - La guerra fredda.
- 13) L'Italia della ricostruzione: la prima Repubblica.
- 14) La decolonizzazione, la questione palestinese e i conflitti arabo-israeliani.

LINGUA INGLESE			
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE			
DOCENTE		prof.ssa Palumbo Maria	
LIBRO DI TESTO		'Daily special, 'Drink and think', HOEPLI.	
	Lessico Lessico specifico relativo ai vari argomenti trattati in aula	Contenuti From Local to Global Food GM Food Fast Food Slow Food Vegetarian Food Cooking in the world / referring to religions Islam Judaism Buddhism Beer and Spirits Cocktails and Spirits Beer Food Safety HACCP Refrigerated storage System (chilling-freezing-vacuum cooking)	Competenze generali Conoscenze in lingua inglese dell'evoluzione del cibo e di nuovi e moderni metodi di consumazioni diffusi in tutto il mondo Conoscere gli elementi fondamentali dell'alimentazione delle principali religioni diffuse nel mondo Conoscere i passaggi per la produzione di birra e spiriti Conoscere i protocolli di igiene e conservazione dei cibi e distinguerli secondo le relative caratteristiche

MATEMATICA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof. Felice Russo
LIBRO DI TESTO	MATEMATICA A COLORI VOLUME 4 e 5
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
UD 1: LA BELLEZZA	
La bellezza ritrovata nella perfezione delle figure geometriche La bellezza della natura espressa tramite Fibonacci Gli enti fondamentali della geometria piana La bellezza e la magia del numero p-greco Misura di grandezze, area e perimetro di figure geometriche Teorema di Pitagora Successione di Fibonacci. Sezione Aurea. Numero aureo.	
UD 2: BENESSERE E SALUTE	

L'equazione matematica per interpretare il benessere e la salute, un esempio: indice di massa corporea

Equazioni di primo grado
Principi di equivalenza per le equazioni
Problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado
Equazioni di secondo grado
Problemi che hanno come modello un'equazione di secondo grado
Disuguaglianze di primo e secondo grado
Disuguaglianze fratte di primo e secondo grado
Semplici equazioni e disuguaglianze irrazionali
Discussione sul Contributo che la matematica può dare alla medicina (Calcolo calorico, indice di massa corporea, formula per il tasso alcol emico, peso ideale).
Le frazioni e le operazioni tra esse
Proprietà fondamentale della proporzione
Le proporzioni in cucina
Problemi della realtà con le proporzioni
Le percentuali e i problemi ad essi relativi

UD 3: ORDINE E CAOS

La matematica come strumento per regolare le variabili

Elementi di statistica
La statistica
Le indagini statistiche
La raccolta dei dati
La rappresentazione dei dati tramite grafici
L'organizzazione dei dati
Il calcolo della frequenza assoluta, relativa e percentuale
L'elaborazione dei dati: Media, Moda e Mediana

Scarto e varianza.
Elementi di probabilità
Gioco dei dadi
Evento certo, incerto e impossibile
Probabilità semplice e probabilità condizionata
Casi di estrazione con rimpiazzamento e senza rimpiazzamento

UD 4: IN VIAGGIO

Un viaggio nello studio della funzione

Un viaggio verso lo studio della funzione
Studio di una funzione per trattare problemi di vita quotidiana.
I fondamenti dell'analisi matematica
Il concetto di finito e infinito, limitato e illimitato in analisi
Funzione reale di una variabile reale
Concetto di funzione reale di una variabile reale
Concetto di dominio e codominio
Funzioni monotone, pari e dispari
Studio del segno di una funzione
Rappresentazione analitica di una funzione intera
Grafico approssimato di una funzione fratta
Grafico della funzione esponenziale

UD 5: PROFESSIONALITÀ ARTIGIANE

La professionalità come obiettivo di un percorso di crescita

Limiti di una funzione di una variabile
Definizione di limite finito e infinito per una funzione in un punto
Definizione di limite per una funzione all'infinito
Calcolo dell'asintoto orizzontale
Calcolo dell'asintoto verticale
Funzioni continue
Esercizi sui limiti.
Forme indeterminate

UD 6 TERRITORIO

Qualità e quantità - Proporzioni e percentuali:

Concetto di derivata di una funzione
Problemi che conducono al concetto di derivata
Calcolare le derivate di una funzione elementare
Derivate della funzione quoziente

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof.ssa ELVIRA ESPOSITO
LIBRO DI TESTO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE – VOL. 3 Editore Tramontana, Autori S.Rascioni e F. Ferriello.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in tre percorsi interdisciplinari:

MODULO 1 - IL MERCATO TURISTICO

- ***Il mercato turistico internazionale e nazionale***
 - I Caratteri del turismo
 - I fattori che influenzano il turismo internazionale
 - Le dinamiche del turismo mondiale

- ***Gli organismi e le fonti normative ed internazionali nazionali***
 - Gli organismi internazionali
 - Gli organi dell'Unione Europea
 - Le fonti normative internazionali e comunitarie

- ***Le nuove tendenze del turismo***
 - Le nuove tendenze del turismo mondiale
 - Le nuove tendenze del turismo in Italia

MODULO 2 - IL MARKETING

- ***Il marketing***
 - Aspetti generali
 - Il marketing turistico
 - Il piano di marketing

- ***Il marketing strategico***
 - L'analisi interna e l'analisi della concorrenza
 - La segmentazione
 - Il targeting
 - Il posizionamento
 - Gli obiettivi strategici

- ***Il marketing operativo***
 - Il prodotto: il ciclo di vita del prodotto
 - Il prezzo: determinazione del prezzo di vendita di una pietanza
 - La distribuzione: canale diretto, breve e lungo
 - La comunicazione: la pubblicità e la promozione

- ***Il web marketing***
 - Cosa s'intende per web marketing
 - Gli strumenti del web marketing

MODULO 3 - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- ***La pianificazione e la programmazione***
 - Le scelte strategiche e i fattori ambientali che le influenzano
 - L'analisi SWOT
 - Il vantaggio competitivo

- ***Il budget***
 - Definizione e tipologie di budget
 - I budget settoriali
 - Il controllo budgetario

- ***Il business plan***
 - Come si articola il business plan di un'impresa ristorativa

MODULO 4 - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- ***Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro***
 - Il T.U. sulla sicurezza del lavoro
 - Le norme in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro

- ***Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali***
 - Le normative sulla sicurezza alimentare nazionale e comunitaria
 - La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
 - Le filiere agro-alimentari
 - Il meccanismo di controllo della filiera agro-alimentare: il sistema HACCP

- ***I contratti delle imprese ristorative e ricettive***
 - Elementi essenziali di un contratto
 - Contratto di ristorazione
 - Contratto di catering
 - Contratto di banqueting

MODULO 5 – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- ***Le abitudini alimentari***
 - Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
 - Destrutturazione dei pasti e diversificazione degli stili alimentari
 - Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

- ***I marchi di qualità alimentare***
 - I marchi di qualità alimentare: marchi DOP, IGP, STG e BIO
 - Prodotti a km 0

EDUCAZIONE CIVICA

- Norme giuridiche e regole sociali
- Caratteri delle norme giuridiche
- Le sanzioni civili, penali, amministrative - la confisca dei beni ai mafiosi ed il riutilizzo sociale dei beni confiscati (L. 109/96)
- Regole da seguire e comportamenti corretti da assumere per limitare il rischio d'incidenti stradali
- Il reato di omicidio colposo stradale (art.589 cp), analisi della norma e delle aggravanti.
- Protezione civile: Il concetto giuridico dell'emergenza e l'organizzazione dei poteri statali nella gestione dell'emergenza, Funzioni e poteri del Prefetto, del Sindaco e delle figure commissariali

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE V B

DOCENTE	prof. ANNALISA SOVIERO
LIBRO DI TESTO	ALIMENTAZIONE OGGI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA SILVANO RODATO - CLITT

OBIETTIVI GENERALI

- Distinguere la funzione nutrizionale degli alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Redigere un piano HACCP
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Individuare le nuove tendenze alimentari del settore di riferimento
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Comprendere la tipologia del testo adottato e individuarne i punti fondamentali

Conoscenze	Competenze	Attività formative
<ul style="list-style-type: none"> • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<p>MODULO 1</p> <p>1.1 CIBO E RELIGIONI</p> <p>•Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. Le regole alimentari nella religione ebraica. Le regole alimentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. Induismo e Buddismo e norme alimentari</p> <p>1.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>•Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. I prodotti per un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti OGM. I superfoods</p> <p>MODULO 2</p> <p>2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <p>•Sana e corretta alimentazione. La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. L'alimentazione complementare. La dieta del bambino. La piramide alimentare transculturale. La dieta dell'adolescente. La dieta</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie • Criteri di qualità e di tracciabilità di un prodotto (sicurezza alimentare e sistema HACCP) • Principali tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti 	<p>dell'adulto. La piramide alimentare. La dieta in gravidanza. La dieta della nutrice. La dieta nella terza età</p> <p>2.2 DIETE E STILI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> •Dieta e benessere. Stili alimentari. La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. La dieta nordica. La dieta sostenibile. La dieta e lo sport. La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale <p>2.3 L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> •La ristorazione. La ristorazione di servizio. La mensa scolastica. La mensa aziendale. La ristorazione nelle case di riposo. La ristorazione ospedaliera. <p>MODULO 3</p> <p>3.1 LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Le malattie cardiovascolari. L'ipertensione arteriosa. L'iperlipidemie e l'aterosclerosi <p>3.2 LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Le malattie del metabolismo. Il diabete mellito. L'obesità. L'iperuricemia e gotta. L'osteoporosi <p>3.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> •I disturbi gastrointestinali. Le malattie epatiche <p>3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> •Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche. Le allergie alimentari. L'asma dei panettieri e dei pasticciari. Le intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. Il favismo. La fenilchetonuria. La celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva <p>3.5 ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> •I Tumori. I disturbi alimentari <p>MODULO 4</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. • Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri, dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese 	<p>4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI</p> <p>•La contaminazione degli alimenti. Le micotossine. Gli agrofarmaci. I farmaci veterinari. Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. I metalli pesanti. I radionuclidi</p> <p>4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</p> <p>•Le malattie trasmesse dagli alimenti. I prioni. I virus. I batteri. I fattori ambientali e la crescita microbica. Le tossinfezioni alimentari. I funghi microscopici. I parassiti intestinali. Le principali malattie trasmesse dagli alimenti</p> <p>4.3 ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI</p> <p>•Gli additivi alimentari. I conservanti antimicrobici. Gli antiossidanti. Gli additivi ad azione fisica. Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali. Gli enzimi alimentari. I coadiuvanti tecnologici</p> <p>4.4 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ</p> <p>•Igiene degli alimenti. La salute del personale nel comparto dell'arte bianca. I manuali di Buona Prassi Igienica. Il sistema HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità. Piano di autocontrollo HACCP. Come redigere un piano di autocontrollo HACCP. Dati utili. Composizione chimica e valore energetico degli alimenti. Contenuto in colesterolo.</p> <p>TEMATICA 1 CURRICOLO ED.CIVICA: LE REGOLE DELLA VITA DEMOCRATICA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL DIRITTO DEL LAVORO E LA SICUREZZA SUL LAVORO Sicurezza alimentare</p> <p>TEMATICA 2 : EDUCAZIONE AMBIENTALE, SVILUPPO ECOSOSTENIBILE E</p>
--	--	---

		TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE, DELLE IDENTITA', DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI ED AGROALIMENTARI Le abitudini alimentari
--	--	---

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE
DOCENTE prof. MICHELE NUZZO
LIBRO DI TESTO : "PROFESSIONALITA' IN CUCINA", PAOLO GENTILI, RIZZOLI EDUCATION
CONTENUTI DEL PROGRAMMA
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:
U.D.A. 1 IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI
<p style="text-align: center;">Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica</p> <p>La legislazione alimentare I rischi della lavorazione Le regole di una buona prassi igienica Le regole di una corretta prassi di lavorazione</p> <p style="text-align: center;">Il piano di autocontrollo</p> <p>La redazione del piano di autocontrollo</p>
U.D.A. 2 SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO
<p style="text-align: center;">La sicurezza sul lavoro</p> <p>Il TSU. I dispositivi di protezione individuale.</p> <p style="text-align: center;">I rischi lavorativi nella ristorazione</p> <p>Il rischio elettrico Il rischio di incendio Il rischio di infortunio Il rischio per la salute</p>
U.D.A. 3 ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE
<p style="text-align: center;">Le certificazioni di qualità</p>

I valori del cibo
La tutela dei prodotti di qualità

I prodotti ecologici e i nuovi alimenti

I prodotti ecocompatibili
I nuovi prodotti alimentari
Le gamme alimentari

U.D.A. 4 APPROVVIGIONAMENTO

La gestione dell'economato

L'organizzazione del reparto
La pianificazione degli acquisti
Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
La gestione delle scorte
La valorizzazione delle giacenze
I software gestionali
La determinazione dei costi e dei prezzi
Il food & beverage cost

Il controllo dell'andamento dei ricavi
Il calcolo dei prezzi di vendita

U.D.A. 5 I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

I menu nella ristorazione commerciale

Evoluzione del menu
Le abitudini alimentari oggi
L'offerta gastronomica dei locali pubblici
La selezione dei piatti
Schemi di composizione
Tendenze recenti
Le carte accessorie
Gli stili alimentari alternativi

Gli aspetti nutrizionali dei menu

Alimenti, principi nutritivi e calorie
Le intolleranze alimentari

U.D.A. 6 CATERING E BANQUETING

Tecniche di catering e banqueting

La normativa di riferimento
Gestione dei servizi di catering e banqueting
Catering e ristorazione collettiva
L'organizzazione della produzione

I menu della ristorazione collettiva

I menu della ristorazione sociale e aziendale
Il servizio di ristorazione viaggiante
Altre forme di catering industriale
Prescrizioni alimentari religiose

La simulazione di un evento di banqueting

L'organizzazione del servizio
I costi del banqueting

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA e VENDITA

**PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE
CLASSE 5 SEZ. B**

DOCENTE Prof. LAURA CANNAVACCIUOLO

LIBRO DI TESTO LE MONNIERA. FARACCAE GALIEA. CAPRIOTTI, T. FICCADENTI

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

CONTENUTI

IL VINO IN ITALIA

La produzione vitivinicola delle regioni italiane.
Le caratteristiche della produzione italiana.
La produzione italiana.

OPERARE DAVANTI AL CLIENTE CONTENUTI

LA CUCINA DI SALA

- Cucinare davanti al cliente.
- L'attrezzatura in uso.
- Le tecnica-
- I COCKTAILS
- Il bar di tendenza: free-style.
- La tecnica del flair bartending
- I cocktails di tendenza.

**EVENTI SPECIALI
CONTENUTI**

- IL BANQUETING
- L'attività di banqueting.
- Gli operatori.
- Le occasioni e le tipologie di eventi.
- L'attrezzatura speciale.
- IL CATERING
- L'attività di catering.
- Tecniche di produzione e trasporto.
- La produzione e la distribuzione itineranti.
- Il catering-banqueting.
- LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE
- La vendita di un evento speciale.
- La pianificazione del lavoro.
- La preparazione della sala.
- Il buffet.
- La mise en place della tavola.
- Il servizio in sala.

**TECNICHE DI
GESTIONECONTENUTI**

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO RISTORATIVO

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici
- Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze.
- Le risorse umane
- Le principali normative del settore.
- LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI
- Il valore strategico dell'approvvigionamento
- La gestione del magazzino

LINGUA SPAGNOLA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: **prof.ssa MARIA CONCETTA GALLO**

LIBRO DI TESTO : IN CUCINA, ROBERTO BRILLI, LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA, A. SUREDA

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

Module 1 : Comida dietetica.

Productos orgánicos: El regreso a la naturaleza; Cómo reconocer un producto ORGÁNICO?; El auge de los LOGOS VERDES (Funcionarios; Comercio Justo; Ambientales; Activistas).

OGM en alimentos: una clave para el futuro: Qué es un OGM?; Cómo se hace un OGM?; Cómo llegaron los transgénicos a Europa?

Nuevos Planes de Dieta: La Dieta; Modificar su comportamiento. Dietas alternativas: vegetariana, vegana, frugívora, macrobiótica. La dieta mediterránea.

La pirámide alimenticia.

Intolerancias alimentarias: enfermedad celíaca. Intolerancia alimentaria o alergia alimentaria?

Trastornos de la alimentación: Anorexia, bulimia, obesidad.

Module 2 : La cocina da la vuelta al mundo.

Descubre un país a través de su gastronomía. EE.UU.: Cocina del Tío Sam. Asia: Cocina japonesa.

China: Cilantro: perejil chino.

Cocina de México

Cocina de Andalucía

Module 3 : Objetivo de trabajo

• Normativa y uso en enogastronomía: El método: HACCP; Trazabilidad de los alimentos.

Conservación de alimentos: Congelación; Cadena de frío ; Al vacío ; aditivos; Agentes leudantes.

El derecho de trabajo. Pasantía. Carta de solicitud de empleo. el currículum.

- Conocer las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos;
- conocer y elaborar diferentes tipos de menú - conocer el concepto de tapa, pincho y las convenciones sociales
- conocer y presentar platos fríos y calientes típicos de hispanoamérica - entender y elaborar recetas
- utilizar expresiones culinarias
- conocer y presentar platos fríos y calientes típicos de hispanoamérica - entender y elaborar recetas
- utilizar expresiones culinarias

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **prof. Daniele Pironti**

LIBRO DI TESTO: IL LIBRO DI EDUCAZIONE CIVICA COSTITUZIONE, SVILUPPO SOSTENIBILE, CITTADINANZA DIGITALE, PEARSON.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

MODULO PRIMO: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro

- Art. 35, 36 e 37 della Costituzione
- Il lavoro
- Educazione posturale in ambito lavorativo
- Sicurezza
- Sicurezza alimentare
- L' Europa

MODULO SECONDO: Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

- Le abitudini alimentari
- I marchi

MODULO TERZO: Eccellenze territoriali e agroalimentari

- L'esperienza di "Italia Nostra", con particolare riferimento alla sezione dedicata alla Lomellina.
- I marchi di tutela; territori e gastronomie; il movimento Slow Food
- Agenda 2030

SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof. FILOMENA VITALE
LIBRO DI TESTO	COMPETENZE MOTORIE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

- STUDIO DEL MOVIMENTO CON PARTICOLARE APPROFONDIMENTO DELLA TEORIA E METODOLOGIA DELL'ALLENAMENTO.
- LE FUNZIONI PRINCIPALI DEGLI APPARATI E DEI SISTEMI DEL CORPO UMANO.
- TRAUMATOLOGIA, PRIMO SOCCORSO E PARAMORFISMI.
- ETICA NELLO SPORT (DOPING), DIPENDENZE.
- ALIMENTAZIONE, DISTURBI ALIMENTARI (ANORESSIA, BULIMIA, OBESITA'), ALIMENTAZIONE NELLO SPORT.
- CENNI DI STORIA DELLO SPORT.
- FISIOLOGIA IN RIFERIMENTO ALLE CAPACITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE.
- GLI SPORT INDIVIDUALI: ATLETICA LEGGERA, SALTO IN ALTO, SALTO IN LUNGO, LA MARCIA, IL NUOTO, LE ARTI MARZIALI.
- GLI SPORT DI SQUADRA: PALLACANESTRO, PALLAMANO, PALLAVOLO, CALCIO.

PARTE VI

ALLEGATI

La Commissione assegna fino ad un massimo di cinquanta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^a PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^a PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO B O.M. n.65 del 14/03/2022)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA
DISCIPLINA: ITALIANO
ESAMI DI STATO A.S. 2021/2022

Sono state utilizzate le seguenti griglie per le simulazioni delle prove.

Per la **prima prova scritta**, le griglie presentano indicatori generali che si riferiscono a tutte le tipologie testuali e indicatori specifici di cui tener conto nell'attribuzione del punteggio per le diverse tipologie.

- Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- Analisi e produzione di un testo argomentativo
- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

ANALISI DEL TESTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPRESIONE TESTUALE	Comprensione	piena	Punti 4	
		essenziale	Punti 3	
		parziale	Punti 2	
		superficiale	Punti 1	
		assente	Punti 0	
ANALISI DEL TESTO	Individuazione degli elementi richiesti	piena	Punti 3	
		essenziale	Punti 2	
		parziale	Punti 1	
		non adeguata	Punti 0	
INTERPRETAZIONE	Rielaborazione personale critica e documentata	Punti 5		
	Rielaborazione personale critica	Punti 4		
	Rielaborazione accettabile	Punti 3		
	Informazioni non essenziali ma corrette	Punti 2		
	Informazioni non essenziali e non del tutto corrette	Punti 1		
	Informazioni non essenziali e scorrette	Punti 0		
CORRETTEZZA, PROPRIETÁ LINGUISTICA ESPOSITIVA	Espressione convincente e corretta	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, imperfezioni morfosintattiche	Punti 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15		

SAGGIO BREVE O ARTICOLO DI GIORNALE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPETENZA TESTUALE E LOGICA	Pertinenza alla traccia e applicazione alle regole di stesura	completa	Punti 4	
		buona	Punti 3	
		sufficiente	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		inadeguata	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
COMPETENZA LESSICALE E ORTOGRAFICA	Uso del registro linguistico idoneo, lessico appropriato e correttezza ortografica	Punti 4		
	Lessico adeguato e discreta correttezza ortografica	Punti 3		
	Lessico semplice, lievi errori ortografici	Punti 2		
	Lessico povero, lievi ma diffusi errori ortografici	Punti 1		
	Lessico impreciso, gravi errori ortografici	Punti 0		
CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE PERSONALE	Espressione convincente, opinioni personali, originalità	Punti 3		
	Rielaborazione discreta, opinioni personali	Punti 2		
	Rielaborazione accettabile con modesti spunti di riflessione	Punti 1		
	Non rilevabile	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15		

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOTALE	
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, ottima conoscenza	Punti 5		
	Pertinente, buona conoscenza	Punti 4		
	Sufficiente pertinenza, discreta conoscenza	Punti 3		
	Parziale pertinenza mediocre conoscenza	Punti 2		
	Parziale pertinenza, insufficiente conoscenza	Punti 1		
	Per nulla pertinente, conoscenza frammentaria	Punti 0		
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO	Organizzazione critica documentata delle conoscenze	buona	Punti 3	
		discreta	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		scarsa	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA ESPOSITIVA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, abbastanza corretta	Punti 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15		

TEMA DI ORDINE GENERALE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, OTTIMA conoscenza	Punti 5	
	Pertinente, buona/DISCRETA conoscenza	Punti 4	
	Sufficiente pertinenza, ESSENZIALE conoscenza	Punti 3	
	Parzialmente pertinente, MEDIOCRE conoscenza	Punti 2	
	Parzialmente pertinente, INSUFFICIENTE conoscenza	Punti 1	
	PER NULLA/Parzialmente pertinente, conoscenza INADEGUATA	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4	
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3	
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2	
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1	
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E SPUNTI DI ORIGINALITÀ	Approfondito e ricco di spunti originali	Punti 3	
	Abbastanza approfondito, con qualche spunto di originalità	Punti 2	
	Superficiale con modesti spunti di riflessione	Punti 1	
	Spunti di riflessione poco significativi o poco pertinenti	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3	
	Espressione semplice, coerente ed abbastanza corretta	Punti 2	
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1	
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0	
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA
SCRITTA
DISCIPLINE: SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
ESAMI DI STATO A.S. 2021/2022**

CLASSE V^AB **CANDIDATO _____**

Indicatori	Punteggio massimo	Livelli	Punteggio per livello	Punteggio attribuito			
COMPRESIONE del testo introduttivo odella tematica proposta o della consegna operativa	2	Comprensione frammentaria e parziale dei vincoli posti in consegna	1				
		Comprensione essenziale e sostanziale dei vincoli posti in consegna	2				
		Comprensione esauriente e corretta dei vincoli posti in consegna					
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	3	Le conoscenze sono scarse e superficiali	1				
		Le conoscenze dei nuclei fondamentali della/delle discipline sono accettabili anche se non adeguatamente approfondite	2				
		Le conoscenze e la padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline sono adeguate					
		Le conoscenze e la padronanza sono buone e adeguatamente approfondite	3				
		Le conoscenze sono tutte adeguatamente sviluppate e approfondite, sicura e completa la padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline					
		PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	3		Rilevazioni delle problematiche incerte e competenze tecnico-professionali	1	
					sommario	2	
					Parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali		
					Rilevazione delle problematiche essenziali e competenze tecnico-professionali semplici e adeguate	3	
					Rilevazione delle problematiche adeguate e corrette e competenze tecnico-professionali appropriate		
					Ottimo, appropriate ed approfondite la rilevazione delle problematiche e le competenze tecnico-professionali		
CAPACITA' di argomentare, collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	2			Argomentazione poco coerente, frammentaria e/o linguaggio tecnico non adeguato	0,50		
				Sostiene collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	0,50		
				Argomentazione coerente, sintesi e linguaggio tecnico adeguati	1		

		Sostiene, collega e sintetizza in modo		
		convincente e appropriato, utilizzando un		
		linguaggio tecnico preciso e specifico		
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO	10		VOTO COMPLESSIVO/10

PRESIDENTE Prof......

COMMISSARI Proff.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Griglia valutazione prova orale(O.M. 65 del 14/03/2022)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT

GRIGLIA E SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER LA CLASSE QUINTA

MEDIA VOTI	PUNTI CREDITO	CONDIZIONI
M<6	7	M<6
	8	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
M=6	9	M=6
	10	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
6<M≤7	10	6.00<M<6.50
	11	<ul style="list-style-type: none"> • 6.00<M<6.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 6.50≤M≤7
7<M≤8	11	7<M<7.50
	12	<ul style="list-style-type: none"> • 7<M<7.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 7.50≤M≤8
8<M≤9	13	8<M<8.50
	14	<ul style="list-style-type: none"> • 8<M<8.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 8.50≤M≤9
9<M≤10	14	9<M<9.50
	15	<ul style="list-style-type: none"> • 9<M<9.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 9.50≤M≤10

Alunno	Media voti	Assiduità nella frequenza scolastica (1)	Giudizio lternanza scuola-lavoro (2)	Interesse e impegno nella partecipazi one al dialogo educativo	Crediti formativi da attività complementari e integrative (3)	Crediti formativi da esperienze formative e/o professionali (4)	Attribuzione del/dei punto/i nella bandadi oscillazione	Totale credito scolastico a.s. in corso (5)

Per avere diritto al punteggio maggiore nella banda di oscillazione individuata dalla media matematica dei voti finali l'alunno deve avere a proprio favore almeno tre delle cinque voci indicate alle colonne 3-7 (colore grigio chiaro).

Note

- L'alunno deve aver frequentato almeno l'80% delle lezioni dell'a.s.
- L'alunno deve aver riportato un giudizio almeno discreto nella valutazione annuale dell'alternanza scuola-lavoro.
- Le attività complementari e integrative sono quelle effettuate nell'ambito dell'istituto: esse devono essere documentate e certificate dal Coordinatore didattico.
- I crediti formativi sono quelli riferiti ad esperienze formative e professionali effettuate al di fuori della scuola. Le esperienze formative devono essere documentate da esauriente certificazione rilasciata dall'ente o dalla società coinvolti. Le esperienze professionali devono essere pertinenti al corso di studi svolto e documentate.
- Indicare il totale del credito scolastico ottenuto per l'a.s. in corso (punteggio base della banda di oscillazione più eventuali punti aggiuntivi)

Il presente documento è redatto e controfirmato in data: -----

Disciplina	Docente
Lingua e letteratura italiana	ELISABETTA BOVE
Storia	ELISABETTA BOVE
Matematica	FELICE RUSSO
Lingua inglese	MARIA PALUMBO
Lingua spagnola	MARIA CONCETTA GALLO
DTA della struttura ricettiva	ELVIRA ESPOSITO
Scienza e cultura dell'alimentazione	ANNALISA SOVIERO
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	MICHELE NUZZO
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	LAURA CANNAVACCIUOLO
Scienze Motorie e sportive	TUFANO ANIELLO GIUSEPPE
Materia alternativa	DANIELE PIRONTI

Il Coordinatore prof. / ssa MARIA CONCETTA GALLO

Il Coordinatore didattico
Prof. Ciro Gallo