



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*
Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1
Tel. 0823911648 – Fax 08231876505
email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2019/2020

Classe V D SALA E VENDITA

Indirizzo: SALA E VENDITA

Piedimonte Matese,

**La Coordinatrice
Prof.ssa De Nigris Filomena**

**La Dirigente scolastica
Clotilde Marcellina Riccitelli**



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Breve descrizione del contesto

Piedimonte Matese è il centro maggiore del comprensorio matesino, situato in un territorio ancora incontaminato, alle estreme pendici meridionali del Matese, ai piedi del Monte Cila, della Terrazza di Castello e del Monte Muto, allo sbocco di tre valli. La posizione geografica di Piedimonte Matese rende questa incantevole cittadina porta naturale del Matese, centro del Parco Regionale del Matese, punto di partenza per interessanti escursioni in montagna alla scoperta di innumerevoli varietà floreali e faunistiche. Piedimonte Matese conserva un vasto patrimonio d'arte, infatti numerose e di notevole pregio sono le testimonianze artistiche che la storia ha lasciato nelle vie, nelle chiese e nei palazzi del centro storico.

Presentazione Istituto

L' I.P.S.E.O.A. "E.V.Cappello" di Piedimonte Matese ha compiuto nel 2014, 50 anni di vita, è stato uno dei primi con questo indirizzo a sorgere nella provincia di Caserta. Alla storica struttura è stato aggiunto un moderno e funzionale edificio che è prospiciente la palestra dell'istituto e ha ulteriormente ampliato la disponibilità di aule e laboratori. La struttura comprende oltre le aule e gli uffici di Segreteria, i laboratori per le esercitazioni pratiche di cucina, un'ampia e funzionale sala ristorante, laboratori di sala-bar e un front-office per la reception. La scuola dispone di un'ampia e confortevole sala convegni e di un ampio parcheggio. Oltre i laboratori peculiari propri dell'indirizzo dell'Istituto sono presenti altri laboratori specifici: linguistico, informatico multimediale con navigazione in Internet, ed è dotato di attrezzature tecnologiche per attività di NetMeeting e videoconferenze (lavagne interattive). Nel PTOF è centrale l'impegno di promuovere alte professionalità nel settore enogastronomico perché l'alunno diplomato sia in grado di inserirsi nel mondo del lavoro da protagonista. A tale scopo, oltre alle materie curriculari, l'istituto partecipa a progetti vari promossi dal Comune, dalla Comunità Montana e dall'Ente Parco del Matese. La professionalità e la grande competenza del corpo docente dell'Istituto forma da decenni ragazzi che poi sistematicamente trovano affermazioni nel settore ristorativo- alberghiero, in Italia ed in Europa. La città matesina è facilmente raggiungibile dai centri più importanti della provincia di Caserta con pullman di linea e con la ferrovia alifana. Le attività dell'Istituto sono numerose e diversificate: scambi culturali con altre scuole, viaggi d'istruzione e stage in aziende turistico-alberghiere e commerciali, attività sportive, manifestazioni eno-gastronomiche, servizi ristorativi. Una didattica quindi che considera parimenti la cultura e la professionalità, la realtà dentro e fuori la scuola, il passato, il presente e le prospettive future. Presso l'IP.S.E.O.A "E.V.Cappello" si svolgono da alcuni anni Progetti Pon con fondi europei che ampliano ed approfondiscono quel percorso formativo che costruisce la professionalità dei nostri alunni. L'Istituto nei suoi quasi cinquant'anni di vita ha partecipato a manifestazioni e concorsi provinciali, regionali, nazionali ed internazionali. Numerosissime sono state le vittorie dei nostri allievi, di seguito alcuni dei piazzamenti più prestigiosi.



**Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"**

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)Sala Vendita

Nel percorso di Servizi di Sala e Vendita gli studenti acquisiscono competenze per svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

- Addetto Food and Beverage nelle strutture turistico ricettive
- Cameriere di ristorante, albergo e bar
- Sommelier
- Barman, aiuto barman
- Addetto al banco nei servizi di ristorazione
- Cameriere di bordo in treni o navi
- Addetto alla vendita nei fast food
- Maître d'hôtel
- Promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita
- Agente di vendita del settore enogastronomico
- Esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie
- Esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari

2.2 Quadro orario settimanale

DISCIPLINA	ORE
Lingua e Letteratura Italiana	4
Lingua Inglese	3
Lingua Francese	3
Storia	2
Matematica	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura amministrativa	5
Scienza e cultura dell'alimentazione (SERVIZI DI SALA E DI VENDITA)	3



**Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"**

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2
Scienze motorie e sportive	2
RC o Disciplina Alternativa	1

DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Alla classe V D nel percorso di Sala e Vendita sono iscritti QUATTORDICI studenti, SEI femmine e OTTO maschi, provenienti dai diversi comuni del territorio matesino. La maggior parte degli studenti mostra di possedere capacità conoscitive apprezzabili con elementi che si distinguono per un livello più elevato. C'è una discreta motivazione allo studio delle discipline, buono il grado di socializzazione. Dopo aver verificato i livelli di apprendimento conseguiti, è stato dedicato un percorso didattico specifico atto a colmare eventuali lacune, a definire e ad ampliare soprattutto le competenze specifiche del distinto percorso. La situazione della classe V D SALA E VENDITA, in merito all'andamento didattico disciplinare, è particolarmente buona. I quattordici studenti che la formano si sono impegnati con profitto di buon livello, dimostrando buona volontà, impegno costante e vivace partecipazione al dialogo educativo. Un numero esiguo di alunni ha fatto registrare un livello di preparazione sufficiente. Anche gli studenti che hanno fatto registrare delle assenze hanno saputo recuperare mettendosi al passo con la programmazione didattica e raggiungendo livelli accettabili.

La situazione della classe V D SALA E VENDITA risulta composta da alcuni studenti che si sono impegnati con buon profitto e con partecipazione al lavoro dei docenti raggiungendo ottimi livelli di preparazione; mentre altri si sono dimostrati a volte incostanti nello studio di alcune discipline, non sempre adeguatamente motivati a raggiungere risultati più che sufficienti. All'interno della classe è presente un'alunna D.S.A. (Diversamente Abile) che segue una programmazione didattica ed educativa riconducibile agli "obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti" (art. 15 comma 3 dell'O.M. n. 90 del 21.5.01), come risultante dalla documentazione acclusa agli atti della scuola. Per tale motivo il Consiglio di Classe ritiene opportuno l'affiancamento del docente di sostegno per infondere all'alunna sicurezza e fiducia nell'affrontare l'Esame di Stato. È presente altresì un'alunna D.S.A. (Disturbi Specifici dell'Apprendimento) che necessita di strumenti compensativi nell'area logico-matematica.

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
De Nigris Filomena	Docente A T. I.	Lingua E Letteratura Italiana - Storia
Presente Concetta	Docente A T. D.	Lingua Inglese
Ronca Antonella	Docente A T. I.	Lingua Francese



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



Acampora Giovanna	Docente A T. I.	Matematica
Lomuto Anna	Docente A T. I.	Diritto E Tecniche Amministrative della struttura amministrativa
Paolozzi Deborah	Docente A T. I.	Scienze Motorie E Sportive
Penza Raul	Docente A T. I.	Scienza E Cultura Dell'alimentazione
Irano Carlo	Docente A T. I.	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici – Settore Sala E Vendita
Majo Franco	Docente A T. I.	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
Sisto Rosanna	Docente A T.I.	Religione Cattolica
Giardullo Filomena	Docente A T.I.	Sostegno

3.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Lingua e letteratura Italiana - Storia	De Nigris Filomena	De Nigris Filomena	De Nigris Filomena
Scienza e cultura dell'alimentazione	Penza Raul	Raul Penza	Raul Penza
Scienze motorie sportive	Paolozzi Deborah	Paolozzi Deborah	Paolozzi Deborah
Lingua Francese	Ronca Antonella	Ronca Antonella	Ronca Antonella
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Irano Carlo	Irano Carlo	Irano Carlo
Matematica	Acampora Giovanna		Acampora Giovanna
Sostegno			Giardullo Filomena

3.3 Composizione e storia classe

La classe V D S.V. ha mantenuto una continuità dal terzo anno, quindi si può parlare di una classe omogenea che risulta integrata e all'interno della quale gli alunni condividono le stesse problematiche e le stesse difficoltà di ogni compagine scolastica.



**Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"**

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



3.4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La composizione della classe si articola in un piccolo laboratorio di integrazione di inclusione: gli alunni collaborano tra loro e gli studenti più bravi fanno da tutor ai compagni in difficoltà. Il dover studiare discipline diverse li porta al confronto, allo scambio di informazione e di saperi.

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

Di seguito sono elencate le metodologie utilizzate:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Problem solving
- Ricerca interattiva
- Laboratori
- Lavori di gruppo
- Formulazione di mappe concettuali
- LIM e strumenti multimediali

4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio

“L'Alternanza scuola-lavoro cambia nome, come definito infatti dalla Legge di Bilancio 2019, cambia il numero delle ore da svolgere, cambiano i fondi assegnati...l'Alternanza scuola-lavoro si trasforma in Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, cambiando così la sua natura di ponte di collegamento tra scuola e aziende e focalizzandosi non più sul lavoro ma sull'orientamento post-scolastico.”

È con questo incipit che apre la relazione il tutor PCTO il Prof. Irano Carlo per meglio definire l'attività svolta nel triennio 2016/2019 dagli studenti e dalle studentesse della classe 5 D nel percorso di SALA e VENDITA. Come previsto nella formulazione iniziale del progetto, la linea guida adottata per la realizzazione dell'alternanza scuola – lavoro è stata quella di permettere agli studenti lo svolgimento degli stage presso laboratori esterni per la durata delle ore previste dal curriculum scolastico. La finalità è stata quella di fornire, attraverso l'area professionalizzante, una più completa preparazione scolastica, concreta e realistica, un'opportunità di crescita professionale ed umana, l'acquisizione di precise competenze teoriche e pratiche unite all'opportunità per gli studenti di un'esperienza che potesse, in un prossimo futuro, facilitarne l'inserimento nel mondo del lavoro o di una più serena ed obiettiva scelta al termine degli studi. Il C.d.C. ha definito il progetto formativo e successivamente, al terzo anno di corso, individuato il sottoscritto come docente-tutor col compito di:

- Programmare, istituire e seguire l'andamento dello stage.
- Fare da tramite tra lo studente, la realtà ospitante e l'istituzione scolastica.
- Essere un punto di riferimento per gli aspetti burocratici tra la scuola, azienda e studente.



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*
Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1
Tel. 0823911648 – Fax 08231876505
email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



- Esprimere una valutazione dell'azione svolta dallo studente nel periodo di alternanza scuola-lavoro.

Il progetto PCTO, iniziato nel terzo anno di studio, ha trovato la sua naturale conclusione nella classe 5[^]. Gli studenti, inseriti presso aziende/strutture di categoria del territorio per circa 3 settimane nella classe 3[^] e nella classe 4[^], nel 2° quadrimestre, in parte in orario curriculare e in parte in orario extracurriculare, hanno avuto modo di sperimentare/consolidare/ampliare le conoscenze, le abilità e le competenze specifiche del profilo professionale. I percorsi di PCTO, inseriti organicamente nel curricolo, sono diventati quindi parte integrante e vincolante del percorso di formazione. Tutti gli allievi, sia nella classe terza che nella classe quarta, hanno sviluppato e consolidato il percorso in un arco di tempo continuativo, parte in orario curricolare e parte durante il periodo di sospensione dell'attività didattica (giugno ed anche luglio per alcuni studenti) raggiungendo così un monte ore di permanenza in azienda significativo che ha portato tutti gli studenti al raggiungimento di almeno 400 ore. In classe sono seguiti momenti di riflessione e discussione di gruppo sugli esiti e su eventuali criticità riscontrate. Oltre agli stage aziendali, tutti gli studenti della classe hanno seguito lezioni curricolari (Percorsi Formativi): Centro per l'Impiego; Agenzia delle Entrate, Corso Sicurezza sul Lavoro, Forme di contratto, stesura lettera di presentazione e CV. Inoltre, alcuni hanno partecipato a manifestazioni ed eventi vari svolti dall'Istituto. L'attività svolta assume piena validità, non solamente per quanto attiene al carattere formativo specifico ma anche riguardo alla valutazione della ricaduta formativa in sede di scrutinio finale di ammissione all'Esame di Stato, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il progetto ha la sua ragione d'essere nelle suddette premesse, pertanto, è stato promotore del raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi generali:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la motivazione allo studio, il recupero degli studenti in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;
- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporti esistenti;
- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Tali obiettivi si sono intrecciati con quelli di natura didattica, contribuendo a formare lo studente in un professionista dei Servizi Enogastronomici e che ha acquisito conoscenze e competenze



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale.

Per quanto riguarda l'Articolazione "Servizi di sala e vendita" gli studenti hanno:

- svolto attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretato lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzato i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

L'organizzazione dell'attività PCTO della classe 5 D S.V. ha reso più eterogeneo il lavoro di tutoraggio che si è sviluppato sempre a supporto degli studenti prima, durante e dopo l'attività di stage allo scopo di prevenire eventuali delusioni e/o di rendere il percorso formativo più fruibile ed adeguato alle singole esigenze degli studenti.

Durante il percorso formativo sono stati sempre contattati i tutor aziendali per meglio seguire l'attività e per definire le competenze attese a fine percorso. Non si sono verificati episodi inattesi, tutto ha seguito il regolare processo programmato. L'attività di alternanza pianificata presso le strutture ricettive locali. Molto interessante è stato il percorso formativo sulla sicurezza sul lavoro che gli studenti hanno svolto in piattaforma MIUR, in modalità blended learning. Le tematiche affrontate: il servizio di prevenzione e protezione; gli obblighi dei lavoratori; la valutazione dei rischi; il documento di valutazione dei rischi DVR; le disposizioni di protezione individuali, il corretto uso della segnaletica fino all'uso corretto delle attrezzature utilizzate nei laboratori.

Nel complesso gli studenti si sono mostrati molto motivati verso l'attività di alternanza, puntuali nelle consegne, raggiungendo il punteggio più alto nella valutazione del tutor aziendale. La maggior parte ha svolto lo stage presso strutture ricettive presenti sul nostro territorio.

Durante le settimane di percorso formativo è stato eseguito un monitoraggio (tramite contatto diretto con i gestori) volto a verificare se gli studenti stessero assumendo comportamenti corretti, se la loro frequenza fosse regolare e se, in generale, fossero all'altezza dei compiti richiesti. Ad ogni contatto le aziende hanno risposto affermativamente, talune con decisa soddisfazione. Anche gli studenti, a loro volta interpellati, hanno sempre espresso analogo gradimento e hanno mostrato un buon apprezzamento dell'attività svolta, impegnandosi con serietà e continuità nei compiti assegnati. Tutti i risultati sono stati riportati nel Consiglio di Classe ha tenuto conto, nella valutazione, delle competenze acquisite e della valutazione Asl.



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

*Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1
Tel. 0823911648 – Fax 08231876505*

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



4.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

I tempi variano a seconda dei moduli, degli argomenti e delle discipline.

STRUMENTI: libri di testo, schede, appunti, fotocopie, audiovisivi, computer, articoli di giornale, LIM.

SPAZI: aula, laboratorio di informatica, laboratorio di cucina, sala multimediale, aziende.

TEMPI: suddivisione dell'anno scolastico in quadrimestri

5. ATTIVITA' E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

5.1 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Attività in itinere.

5.2 ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A “CITTADINANZA ECOSTITUZIONE”

Nell'ambito delle competenze di Cittadinanza e Costituzione si rimanda a quanto riportato nelle schede informative per materia. Inoltre il nostro Istituto ha adottato il progetto “Cittadinanza e Costituzione”, nel quale sono state trattate nelle linee essenziali le seguenti tematiche:

- l'Assemblea Costituente
- Caratteri essenziali della Costituzione Italiana
- I Diritti Fondamentali
- I Diritti di Libertà
- Il Parlamento
- L'Unione Europea

Agli studenti dell'IPSEOA “E.V. Cappello” non è stato chiesto di memorizzare leggi e regolamenti, quanto piuttosto di confrontarsi tra pari e/o con esperti su tematiche sociali, in particolare relative alla loro età, per continuare a lavorarci in classe attraverso lo studio delle varie discipline. I destinatari sono stati gli alunni di tutte le classi, coinvolti, in funzione delle programmazioni dei singoli consigli di classe, in misura e modalità differenti.

FINALITÀ E OBIETTIVI:

- Approcciarsi alle regole della convivenza democratica;
- Favorire la cooperazione, la condivisione e la responsabilità;
- Educare alla diversità;
- Prevenire comportamenti scorretti e lesivi nei confronti di sé e degli altri;
- Promuovere l'adozione di comportamenti responsabili circa la propria salute e quella altrui;



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



- Educare al rispetto dei beni comuni;
- Promuovere la partecipazione alle scelte della società civile.

METODOLOGIE:

- assemblee a classi aperte
- lavori di gruppo
- partecipazione ad iniziative di solidarietà
- discussioni guidate
- approfondimenti tramite ricerche in rete
- filmati
- incontri con esperti
- rappresentazioni teatrali

A tale scopo sono stati organizzati una serie di eventi a cui la classe o parte di essa ha partecipato:

- 1) Sagra dei Funghi – Cusano Mutri
- 2) Museo “PaleoLab” – Pietraroja
- 3) Abbazia di Montecassino – Cassino
- 4) Museo Storico – San Pietro Infine
- 5) Teatro di Lingua Inglese
- 6) Teatro di Lingua Francese
- 7) Hard Rock – Roma
- 8) Giornata della Memoria
- 9) Incontro Associazione Coldiretti
- 10) P.O.N. “Caserta oltre la Reggia”
- 11) P.O.N. “Teatralizziamo la Storia”

5.2 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa

- 1) Commemorazione Caduti in guerra con il Comando dei Carabinieri di Piedimonte Matese
- 2) Centro anti violenza “Aurora” – Piedimonte matese

5.3 Percorsi interdisciplinari

- 1) Salute, Ambiente e Lavoro
- 2) Il Rosso
- 3) Il Viaggio
- 4) La Globalizzazione



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA -Prof.ssa De Nigris Filomena

COMPETENZE	Una buona parte degli alunni raggiunge un ottimo livello sia nella produzione scritta che orale, mostrando capacità di approfondimento e di collegamento all'interno della disciplina in oggetto e delle altre discipline di studio. Solo un'esigua minoranza palesa qualche incertezza nella preparazione.
CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	L'insegnamento della disciplina è stato organizzato in due macroaree: una impostata sulla narrativa, l'altra sulla poesia. Le macroaree sono state così suddivise: a) Naturalismo e Verismo a confronto. Lettura del romanzo "I Malavoglia" e della Novella "Rosso Malpelo". b) Decadentismo c) Ermetismo d) Il Primo Novecento: poetiche e scrittori Pascoli e D'Annunzio. Lettura e analisi delle opere "X Agosto" e "La pioggia nel pineto" (comprensione complessiva). e) Svevo e Pirandello. <i>L'ultima sigaretta; Il fu Mattia Pascal.</i> f) Il Novecento poetico Ungaretti - Montale. Lettura e analisi: <i>Soldati, Veglia, Fratelli, San Martino del Carso; Spesso il male di vivere ho incontrato; Non chiederci la parola.</i>
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">– Saper produrre un testo scritto in lingua corretta– Saper comporre un testo argomentativo in tutte le sue parti– Saper codificare e decodificare un testo letterario– Saper utilizzare gli strumenti espressivi
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">– Lezione frontale– Lezione dialogata– Lavoro di gruppo- ricerche– Uso di mappe concettuali– Studio guidato e cooperativo
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">– La valutazione ha tenuto conto:– della motivazione– della frequenza– dell'impegno profuso– dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">– La scoperta della Letteratura Vol. III (Paolo Di Sacco - Pearson)– LIM– Attrezzature multimediali– Fotocopie– Lavagna
---	---

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

Disciplina: STORIA - Prof.ssa De Nigris Filomena

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p>Sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">• organizzare e gestire il proprio apprendimento• utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro• elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione <p>Sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">• comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.• Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.• Inserirsi in modo attivo nella vita sociale facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole comuni. <p>Sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">• comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo• costruire conoscenze significative e dotate di senso• esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:(anche attraverso UDA o moduli)	Triplice intesa e triplice alleanza – La prima guerra mondiale – La dittatura di Stalin – Il dopoguerra e il biennio rosso – Il fascismo – La dittatura totalitaria fascista – Gli anni ruggenti – La grande crisi del '29 – Il nazismo –La Spagna e il Giappone – Seconda guerra mondiale – Cittadinanza e costituzione – IL progetto dell'Unione Europea
ABILITÀ:	Hanno colto gli elementi essenziali dei contenuti culturali e sono in grado di rielaborarli autonomamente, ricostruendo



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p>connessioni sincroniche e sviluppi diacronici di un problema storico studiato.</p> <p>Hanno acquisito termini, espressioni, concetti propri del linguaggio specifico della storia. Sviluppo della capacità di individuazione dei vari tipi di fonti e conoscerne gli usi.</p>
METODOLOGIE:	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Ricerca individuale e/o in gruppo; Scoperta guidata; Lavoro di gruppo.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure. Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione. Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa). Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa). Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa). Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>“LA NOSTRA AVVENTURA” – G. DE VECCHI – G. GIOVANNETTI – PEARSON. LIM INTERNET E FOTOCOPIE</p>

SCHEDE INFORMATIVA su singole discipline (competenze-contenuti-obiettivi raggiunti)	
Anno Scolastico 2019/2020	
Classe ...5 [^] Sez. D SV (IP06)SERV. DI RISTORAZIONE SETT. SALA E VENDITA	
Docente: PRESENTE CONCETTA MARIA	Disciplina: LINGUA INGLESE
Numero di ore settimanali di lezione	N. 3
Numero di ore annuali previste	N.99
Numero di ore annuali svolte	N.99
Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze: Safety Procedures and nutrition At the bar Career paths Uk vs USA Government</p>
	<p>Competenze: Discussing different sources of food contamination Explaining the HACCPsystem and its principles Explaining the relationship between food and health Using appropriate welcoming and how to serve at the bar</p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p>Explaining the characteristics of beverages Using appropriate forms of communication in a job situation Making differences about UK and USA Political System and Governments</p> <p>Abilità: Communication in Catering: Written/Oral</p>
<p><i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Module 3 Module 5 Module 6 On-Line Module: Uk vs USA Government</p>
<p><i>Metodologie adottate</i></p>	<p>Metodi: Lezione frontale/Lezione dialogata Lavoro di gruppo/ Ricerca individuale e/o di gruppo Metodo induttivo/Metodo deduttivo Brainstorming- Role-playing Simulazioni PROVE INVALSI</p> <p>Videolezioni DIDATTICA DAD</p> <p>Strumenti: Libro di testo/ Fotocopie LIM/ Computer Sussidi multimediali Piattaforme on-line : WESCHOOL</p>
<p><i>Risultati</i></p>	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i> Test/Questionari/ Traduzioni/Interrogazioni/ E-learning / <u>Verifiche multimediali-interattive</u></p> <p>Numero verifiche scritte 2°Q: 2 + 1 test recupero debito Numero verifiche orali 2°Q: 1</p>
<p><i>Criteri di valutazione</i></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della motivazione, interesse - della frequenza - dell'impegno profuso - diligenza nello studio - partecipazione al dialogo educativo anche attraverso DaD - dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza

Scheda informativa	
Docente LOMUTO ANNA	Disciplina : D.T.A.
Numero di ore settimanali di lezione	N. 5
Numero di ore annuali previste	N. 165
Numero di ore svolte al 28 maggio	N. 155

	Nel complesso la classe ha mostrato attenzione e interesse per la disciplina, fatta eccezione per qualche alunno meno
--	---



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>responsabile che ha partecipato solo saltuariamente alle attività proposte e presenta ad oggi una preparazione approssimativa, mentre il resto degli alunni ha acquisito in maniera più consapevole e critica gli argomenti proposti sviluppando discrete competenze e abilità che consentiranno loro un agevole ingresso nel mondo del lavoro.</p> <p>In termini di competenze buona parte della classe è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- produrre relazioni tecniche relative a casi aziendali- Organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati- Individuare le strategie più appropriate per la soluzione dei problemi- Documentare le attività relative a situazioni professionali- Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti- Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi , con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
---	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Mod. A Il mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none">- Il mercato turistico internazionale- Gli organismi e le fonti normative internazionali- Il mercato turistico nazionale- Gli organismi e le fonti normative interne <p>Mod.. B Pianificazione e, programmazione e controllo di gestione</p> <ul style="list-style-type: none">- La pianificazione e la programmazione- Il budget- Il business plan <p>Mod. C Il marketing</p>
---	--



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<ul style="list-style-type: none">- Il marketing: aspetti generali- Il marketing strategico- Il marketing operativo- Il web marketing- Il marketing plan <p>Mod. D La normativa del settore turistico-ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none">- Le norme sulla costituzione dell'impresa- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore- I contratti delle imprese ristorative <p>Mod. E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <ul style="list-style-type: none">- I marchi di qualità- La certificazione bio- I prodotti a km. zero
<u>ABILITA':</u>	<p>Mod. A identificare le caratteristiche del mercato turistico analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento</p> <p>Mod. B Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le minacce e le opportunità per un'impresa Individuare le funzioni e gli elementi del budget Redigere un semplice business plan in situazioni operative semplificate</p> <p>Mod. C Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve del marketing mix Riconoscere e utilizzare gli strumenti del marketing web</p> <p>Mod. D</p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti Mod. E Individuare gli elementi costitutivi di un marchio Classificare i marchi Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio</p>
<p><u>Contenuti svolti</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo A: Il mercato turistico Modulo B: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. Modulo C: Il marketing DAD Modulo D: La normativa del settore turistico –ristorativo Modulo E : I marchi di qualità alimentare</p>
<p><u>METODOLOGIE e STRUMENTI</u></p>	<p>Lezioni frontali-lezioni dialogate e partecipate-esercitazioni-problem solving-letture e conversazioni guidate –ricerche sul web DAD: invio di documenti ragionati (sintesi, mappe,schemi, esercitazioni) su piattaforma Collabora e su Materiali Didattici e videolezioni tramite Zoom.</p>
<p><u>RISULTATI</u></p>	<p>come modalità di verifica sono stati utilizzati questionari, relazioni tecniche, risoluzione di problemi ed esercizi e verifiche orali numero medio di verifiche orali nel 1° quadrimestre: 2 numero di verifiche scritte nel 1°quadrimestre : 3 nel 2° quadrimestre attraverso la DAD 2 verifiche scritte a tempo restituite su Collabora verifiche orali 1 (tramite Zoom) a cui vanno aggiunte alcune verifiche asincrone restituite su Collabora.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></p>	<p>In considerazione dell'emergenza sanitaria la valutazione tiene conto oltre a quanto previsto dal PTOF anche della partecipazione alle attività proposte online, delle abilità informatiche acquisite,</p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



SCHEMA INFORMATIVA su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti)

Anno Scolastico 2019/2020

Docente: Rosanna Sisto	della puntualità nelle consegne.	Disciplina: Religione
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo – Costituzione Italiana - fotocopie- articoli di giornale-ricerche sul web- appunti-schemi.	N. 1
Numero di ore settimanali di lezione		N.36
Numero di ore annuali previste		N.36
Numero di ore annuali svolte		N.30

Obiettivi raggiunti

Conoscenze:

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.
- Identità del Cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.
- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Competenze:

Competenza 1: "Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale".

Competenza 2: "Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica e confrontarsi con le altre religioni".

Competenza 3: "Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura Scientifico - tecnologica".

Abilità:

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.



Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
 Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.
 Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano - cattolica.

TEMI DI BIOETICA
 Modulo 2: IL MATRIMONIO E LA FAMIGLIA
 Modulo 3: L'ETICA SOCIALE
 Modulo 4: LA CHIESA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO
 Modulo 5: ARGOMENTI PROPOSTI DAGLI ALUNNI COLLEGATI ALLA DISCIPLINA, NELL'ARCO DELL'ANNO SCOLASTICO (anche attraverso UDA Modulo 5: ARGOMENTI PROPOSTI DAGLI ALUNNI COLLEGATI ALLA DISCIPLINA, NELL'ARCO DELL'ANNO SCOLASTICO costituzione ed il Covid-19)

Metodologie adottate **Metodi:**
 Le scelte metodologiche utilizzate sono state quelle più idonee al contesto della classe e al raggiungimento degli obiettivi. Lo stato individuato, tuttavia, il comune intento di tenere aperte le porte educative con gli studenti, utilizzando la lezione frontale, la lezione dialogata, il metodo induttivo ed il metodo deduttivo, attività di gruppo, lavoro di gruppo, lezione multimediale. In itinere con la DaD sono state introdotte una serie di relazioni e ricerche online.

Strumenti:
 Sono stati utilizzati i Computer, i Testi di consultazione, LIM, le Fotocopie, l'aula informatica, il testo in adozione.
 DaD: Registro Elettronico-piattaforma Collabora

Risultati **Tipologia delle verifiche:** Relazioni, Ricerche, Temi, Riflessioni
Numero verifiche scritte: 2 (primo quadrimestre) e 2 (secondo quadrimestre)

Criteri di valutazione
 La valutazione ha tenuto conto:
 della motivazione
 della partecipazione
 della capacità di organizzarsi e di collaborare
 dei risultati di ricerche individuali
 dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza
 I criteri seguiti sono stati:
 a) osservazione sistematica e continua in itinere riferita alle competenze disciplinari e di cittadinanza.
 b) prove specifiche
 c) prove orali per la verifica delle conoscenze teoriche acquisite.
 La valutazione è stata espressa in decimi e poi trasformata in giudizio (S = 6, B = 7, Dist = 8, O = 9/10)



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



SCHEDA INFORMATIVA su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: Giovanna Acampora	Disciplina: Matematica
Numero di ore settimanali di lezione:	N. 3
Numero di ore annuali previste	N. 99
Numero di ore annuali svolte	N. 89



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



<i>Obiettivi raggiunti</i>	<i>Conoscenze:</i> L'insieme dei numeri reali. Definizione di funzione, classificazione, dominio, segno ed intersezioni con gli assi cartesiani, simmetrie e limiti di funzioni algebriche razionali intere o fratte. La funzione esponenziale con base maggiore di uno e con base compresa tra zero ed uno. Semplici equazioni esponenziali. Interpretazione del grafico di una funzione.
	<i>Competenze:</i> Saper tracciare il grafico probabile di una funzione algebrica razionale intera o fratta. Saper interpretare il grafico di una funzione per ricavare informazioni su di essa.
	<i>Abilità:</i> Applicare le conoscenze acquisite a semplici funzioni, integrando le varie conoscenze a quelle pregresse di algebra, e rappresentarle anche sotto forma grafica. Saper ricavare informazioni da un grafico dato.
<i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)	<i>Modulo 1:</i> Le disequazioni di primo e secondo grado. <i>Modulo 2:</i> Le funzioni nell'insieme dei numeri reali. <i>Modulo 3:</i> La funzione esponenziali e le equazioni esponenziali. (Svolto mediante la Didattica a Distanza) <i>Modulo 4:</i> I Limiti di una funzione. (svolto mediante la Didattica a distanza) <i>Modulo 5:</i> Interpretazione del grafico di una funzione. (in parte svolto mediante la Didattica a distanza)
<i>Metodologie adottate</i>	<i>Metodi:</i> Lezione frontale Dialoghi guidati



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	Esercitazioni e correzioni Videolezioni
	<u>Strumenti:</u> Lavagna Lim Esercizi preparati ad hoc Appunti e spiegazioni predisposte dall'insegnante Video con le spiegazioni Libro di testo
<i>Risultati</i>	<u>Tipologia delle verifiche:</u> Verifiche scritte e verifiche orali. Esercitazioni.
	<i>Numero verifiche scritte: 2</i> <i>Numero verifiche orali: 2</i>
<i>Criteri di valutazione</i>	La valutazione ha tenuto conto: <ul style="list-style-type: none">- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza- delle abilità acquisite- del linguaggio- dell'impegno profuso- della capacità di applicare le conoscenze acquisite.

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

Disciplina: Scienze Motorie Prof. ssa Deborah Paolozzi

COMPETENZE	“Saper comprendere ed interpretare la realtà nei suoi diversi aspetti, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico” “Saper operare un positivo inserimento nella vita sociale compiendo adeguate scelte coerenti con le capacità per-
-------------------	---



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	sonali”.
--	----------

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">– IL MOVIMENTO– LINGUAGGIO DEL CORPO– GIOCO E SPORT– SALUTE E BENESSERE
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">– Avere consapevolezza delle proprie attitudini delle attività motorie e sportive.– Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning.– Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati anche con la strumentazione tecnologica multimediale.– Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari.– Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tecniche nelle attività sportive.– Svolgere i ruoli di direzione, organizzazione e gestioni di eventi sportivi.– Interpretare con senso critico i fenomeni di massa legati al mondo sportivo (tifo, doping, professionismo, scommesse).– Prevenire autonomamente l'infortunio e sapere applicare i protocolli di primo soccorso. Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita.
METODOLOGIE:	Le scelte metodologiche utilizzate sono state quelle più idonee al contesto della classe e al raggiungimento degli obiettivi. E' stato individuato, tuttavia, il comune intento di <u>tenere aperto il dialogo educativo con gli studenti</u> , coinvolgendoli nella presentazione delle diverse attività motorie e nell'organizzazione delle lezioni, attivandoli in momenti di arbitraggio, informandoli sui loro progressi e sulle aspettative e sui risultati attesi.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione è uno strumento di apprendimento per l'allievo, un continuo processo di feed-back, che comunica le osservazioni rilevate. Essa si fonda non solo su parametri strettamente tecnici ma anche formativi quali il livello di partecipazione alle attività proposte, i progressi sul piano delle relazioni e dell'efficacia all'interno del gruppo-squadra, il livello di impegno e maturazione personale e competenze chiave di cittadinanza. I criteri seguiti sono stati:



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p>a) osservazione sistematica e continua in itinere riferita anche alle competenze disciplinari e di cittadinanza.</p> <p>b) prove specifiche</p> <p>c) prove scritte e orali per la verifica delle conoscenze teoriche acquisite.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Essendo la palestra non agibile sono stati utilizzati gli spazi esterni, le attrezzature disponibili, l'aula informatica, Il testo in adozione: Il Diario, fotocopie, LIM, smartphone.

SCHEDE INFORMATIVA su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) CLASSE V D Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: Ronca Antonella	Disciplina: FRANCESE
Numero di ore settimanali di lezione:	N.3
Numero di ore annuali previste	99
Numero di ore annuali svolte	N.86
Obiettivi raggiunti	Conoscenze <i>Les vins et la dégustation du vin</i> <i>Les aliments</i> <i>La sécurité alimentaire</i> <i>les dangers et les maladies alimentaires.</i> <i>Les dangers dans l'alimentation . Les maladies alimentaires. L'HACCP.</i> <i>L'environnement et la pollution</i>
	Competenze: Essere in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale in modo sufficientemente adeguato al contesto e alla situazione; Interagire oralmente in modo appropriato in un contesto lavorativo; Saper leggere e comprendere un testo scritto tratto da materiale originale selezionato da riviste e pubblicazioni on line specializzate identificandone le idee principali, il senso globale e lo scopo; Saper produrre testi scritti di tipo funzionale e di carattere personale; Conoscere e applicare il lessico settoriale. Consolidamento degli elementi dell'interazione con la clientela;



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p>Abilità: <i>Savoir expliquer les dangers et les maladies alimentaires.</i> <i>Savoir parler des vins et des boissons</i> <i>Savoir parler de l'environnement, de la nature, de la pollution;</i> <i>Savoir présenter un vin et expliquer les caractéristiques : savoir parler de la dégustation du vin</i> <i>Savoir parler et réaliser un cocktail;</i></p>	
<p>Contenuti svolti (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo1:</p>	
	<p>N.1 Santé</p>	<p>1)Les causes et les conséquences des Troubles du comportement alimentaire. 2)Allergies et intolérances Les allergies alimentaires 3)Analyse des risques dans l'alimentation 4)HACCP et sécurité alimentaire 5)La pyramide alimentaire 6)Manger et être en forme Alimentation et santé. Les céréales et santé. Les assaisonnements Les légumes. La viande Les poissons Les pâtes et la santé Les pâtes</p>
	<p>N.2 Vie politique et société</p>	<p>1)L'organisation administrative de la France: les 13 régions de la France 2) L'environnement et la pollution</p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p>N. 3 VINS ET BOISSONS</p> <p>1)les régions viticoles françaises et leurs spécialités gastronomiques 2) Les vins d'Alsace, la route des vins,les grands crus d'Alsace 3)La bière d'Alsace 4)Le cidre : une boisson typique de la Normandie 5)Les boissons et la gastronomie de la Normandie 6)la dégustation du vin et le mariage avec les plats, 7) le paradoxe français</p>
	<p>N. 4 Littérature</p> <p>1)"Le vin" poème de Baudelaire extrait des Fleurs du mal" 2)la vie de Marcel Proust 3)Analyse de la " La petite madeleine" 4)Apollinaire et l'innovation. Calligrammes La Tour Eiffel , analyse de Calligrammes. Analyse du poème : Le pont Mirabeau</p>
	<p>N. 5 Histoire</p> <p>Les causes de la première mondiale La première guerre mondiale. La situation en France à la fin de la première guerre mondiale</p>
<p><i>Metodologi e adottate</i></p>	<p><i>Metodi:</i> Per il raggiungimento degli obiettivi si è fatto costante ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base sono state usate in una varietà di situazioni adeguate alla realtà dello studente. La lingua è stata acquisita in modo operativo mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici, in cui essa è stata percepita dagli alunni come strumento e non come fine immediato di apprendimento. Il testo è stato considerato come unità minima significativa per sviluppare nell'allievo una competenza comunicativa tale da formulare messaggi che assolvano a precisi obiettivi di comunicazione. Si è facilitata l'acquisizione della lingua settoriale, inizialmente a livello non consapevole, ricorrendo a situazioni motivanti per lo studente, in modo da</p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p>condurlo a gestire più autonomamente il proprio apprendimento.</p> <p>Dal mese di marzo si è svolta la DAD , attraverso la PIATTAFORMA COLLABORA, attraverso invio di documenti di vario genere(audio , video-lezioni, attività di comprensione scritta e orale, esercizi, questionari, ..)</p> <p>Video- lezioni su weschool e comunicazioni e chiarimenti su whats app e con posta elettronica</p>
	<p><i>Strumenti:</i> Libro di testo, fotocopie, appunti, documentari in lingua, piattaforma Collabora, video-lezioni con weschool e whats app.</p>
<i>Risultati</i>	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i> <i>test di verifica delle competenze scritte : comprensione e produzione scritta</i> <i>test di verifica delle competenze orali: comprensione e produzione orale</i></p>
	<p><i>Numero verifiche scritte:4</i></p> <p><i>Numero verifiche orali: 4 /5</i></p>
<i>Criteri di valutazione</i>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none">- della motivazione- della frequenza- dell'impegno profuso anche nel periodo di DAD- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



SCHEDA INFORMATIVA su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) classe V D S.V.	
Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: Raoul Penza	Disciplina: <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
Numero di ore settimanali di lezione	N.3
Numero di ore annuali previste	N.96
Numero di ore annuali svolte	N.
Criteria di valutazione	La valutazione ha tenuto conto: – dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZA N.1 (INNOVAZIONI DI FILIERA)	
<i>Individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna, cogliendo il significato delle innovazioni della filiera e l'esigenza della sostenibilità ambientale</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<i>Innovazioni di filiera. Carta di Milano e Protocollo. Linee Guida Miur 2015 per l'Educazione alimentare. Evoluzione dei consumi. Filiera agroalimentare. Filiera corta. Sviluppo sostenibile. Impatto ambientale. Doppia piramide alimentare e ambientale (Barilla center for food and nutrition 2012).</i>	<i>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate. Individuare le tendenze dell'evoluzione dei consumi. Riconoscere l'impatto ambientale. Commentare il significato della doppia piramide alimentare e ambientale.</i>

COMPETENZA N.2 (NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI)	
<i>Riconoscere il ruolo e l'importanza dei Nuovi prodotti alimentari nella moderna dietetica e dietoterapia.</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<i>I nuovi prodotti alimentari. Gli alimenti alleggeriti o light, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali. Gli alimenti innovativi e da OGM. Gli alimenti di gamma. Convenience food.</i>	<i>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Distinguere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, innovativi. Classificare e riconoscere gli alimenti di gamma. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti</i>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



<p><i>Gli alimenti integrali.</i> <i>Gli alimenti biologici.</i> <i>I prodotti dietetici.</i> <i>Gli integratori alimentari.</i> <i>La nutrigenomica e la nutraceutica.</i> <i>Le etichette alimentari.</i> <i>Nanotecnologie.</i></p>	<p><i>integrali e biologici.</i> <i>Individuare la funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari</i> <i>Distinguere il significato della nutrigenomica e della nutraceutica.</i> <i>Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari e riconoscere il ruolo degli additivi.</i></p>
--	---

COMPETENZA N.3

(SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI)

Riconoscere le cause e le modalità di contaminazione degli alimenti per individuare i metodi di prevenzione delle contaminazioni alimentari.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p><i>Sicurezza nella filiera alimentare.</i> <i>Contaminazioni fisiche.</i> <i>Contaminazioni chimiche.</i> <i>Contaminazioni biologiche.</i> <i>Modalità di contaminazione.</i> <i>Microrganismi e tipi di contaminazione.</i> <i>Crescita dei microrganismi.</i> <i>Prioni,virus.batteri.</i> <i>Principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche.</i> <i>Intossicazioni da muffe.</i> <i>Parassitosi da Protozoi e Metazoi (generalità).</i></p>	<p><i>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</i> <i>Distinguere il significato di pericolo e rischio.</i> <i>Riconoscere ed esemplificare i tre tipi di contaminazione fisica, chimica e biologica.</i> <i>Mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</i> <i>Distinguere la tossicità acuta e cronica.</i> <i>Ivalutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni.</i> <i>vari tipi di microrganismi.</i> <i>Indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche</i></p>

COMPETENZA N.4

(SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI)

Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in relazione alle condizioni ambientali e riconoscere il significato del sistema HACCP e delle norme di sicurezza e del sistema di qualità alimentare.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p><i>Requisiti generali di igiene.</i> <i>Igiene degli ambienti di lavoro.</i> <i>Marcia in avanti.</i> <i>igiene del personale.</i> <i>Il sistema HACCP.</i> <i>Il controllo HACCP nel settore ristorativo.</i> <i>Cenni alla sicurezza anti infortunistica ed alla segnaletica di sicurezza.</i> <i>La qualità alimentare.</i> <i>Le frodi alimentari.</i></p>	<p><i>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</i> <i>Riconoscere ed analizzare i comportamenti alimentari scorretti nella trasformazione degli alimenti.</i> <i>Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti.</i> <i>Saper leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP</i> <i>Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare.</i></p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



COMPETENZA N.5

(ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E L.A.R.N.)

Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona e le sue necessità caloriche e nutrizionali giornaliere, nell'ambito di comportamenti alimentari corretti.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Alimentazione equilibrata. Bioenergetica emisa dell'energia. Fabbisogno energetico e sue componenti, con relativi calcoli. Valutazione dello stato nutrizionale. Peso teorico. IMC. LARN e dieta equilibrata. Modelli alimentari. Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p>	<p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Valutare il significato nutrizionale della misura di energia e definire la relazione tra kcal e kj. Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. Definire e valutare lo stato nutrizionale, il peso teorico e l'IMC. Valutare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata secondo i LARN. Conoscere il significato dei vari tipi di piramide alimentare. Riconoscere gli adeguati comportamenti alimentari per mantenere un buono stato di salute rispettando le Linee guida.</p>

COMPETENZA N.6

(ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE)

Individuare le necessità dietetiche nelle diverse condizioni fisiologiche, valutando il fabbisogno energetico e di nutrienti per fasce di età.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Alimentazione in gravidanza e della nutrice. Alimentazione nell'età evolutiva, nella prima infanzia, nello svezzamento, nella seconda infanzia e nell'età scolare. Alimentazione nell'adolescenza. Alimentazione nell'età adulta e nella terza età. Alimentazione nello sport. Alimentazione nella ristorazione collettiva. Fast food e slow food. Tipologie dietetiche:dieta mediterranea, diete vegetariane, diete iperproteiche. Limiti delle diete dimagranti.</p>	<p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Valutare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fasce di età. Indicare una dieta adatta per le diverse attività sportive. Definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività. Definire i criteri su cui si fondano le diverse tipologie dietetiche. Individuare i punti di debolezza e di forza delle diverse tipologie dietetiche. Individuare gli elementi critici delle tipologie più comuni di diete dimagranti.</p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



COMPETENZA N.7

(DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE)

Valutare gli effetti da carenze e da eccessi alimentari e le relazioni fra l'alimentazione e le patologie oggi più diffuse nella nostra società per elaborare uno schema alimentare utile alla loro prevenzione.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le patologie da malnutrizione e le relative indicazioni dietetiche: Obesità. Aterosclerosi. Ipertensione. Diabete. Gotta. Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa, Binge Eating Disorder. Allergie e intolleranze alimentari. Malnutrizioni da carenze di nutrienti.</p>	<p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Mettere in relazione le carenze alimentari e gli eccessi alimentari con determinate patologie. Mettere in evidenza il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nell'eziologia delle malattie tumorali. Saper individuare gli alimenti che si possono o non si possono consumare in particolari casi di malattia, allergia o intolleranza alimentare. Elencare gli allergeni che vanno indicati in etichetta secondo la normativa vigente.</p>

COMPETENZA N.8

(CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO)

Individuare le prescrizioni di alimenti e le consuetudini alimentari nelle grandi religioni. e considerare il valore culturale del cibo.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Nascita delle religioni. Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni. Induismo. Buddismo. Ebraismo. Islamismo. Cristianesimo. Antropologia alimentare e cultura del cibo. Mangiare bene per stare meglio.</p>	<p>Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Descrivere le prescrizioni, i periodi di digiuno, i tabù alimentari nelle diverse religioni. Saper valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali. Mettere in relazione la cultura del cibo con le abitudini e le scelte alimentari. Proporre percorsi di educazione alla cultura alimentare.</p>

3. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
1 NUOVE TENDENZE DI FILIERA	Innovazioni di filiera. Carta di Milano e Protocollo. Linee Guida Miur 2015 per l'Educazione alimentare. Evoluzione dei consumi. Filiera agroalimentare. Filiera corta. Sviluppo sostenibile. Impatto ambientale. Doppia piramide alimentare e ambientale (Barilla center for food and nutrition 2012).	N.1
2	I nuovi prodotti alimentari.	N.2



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	<i>Gli alimenti alleggeriti o light, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali. Gli alimenti innovativi. Gli alimenti di gamma e i convenience food. Gli alimenti integrali. Gli alimenti biologici. I prodotti dietetici. Gli integratori alimentari. La nutrigenomica e la nutraceutica. Cenni alle etichette alimentari e agli additivi alimentari.</i>	
3 SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI	<i>Sicurezza nella filiera alimentare. Contaminazioni fisiche. Contaminazioni chimiche. Contaminazioni biologiche. Modalità di contaminazione. Microrganismi e tipi di contaminazione. Crescita dei microrganismi. Prioni, virus, batteri. Principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche. Intossicazioni da muffe. Parassitosi da Protozoi e Metazoi (generalità).</i>	N.3
4 SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI	<i>Requisiti generali di igiene. Igiene dei locali. e igiene del personale. Il sistema HACCP. Il controllo HACCP nel settore ristorativo. Cenni alla sicurezza anti infortunistica ed alla segnaletica di sicurezza. La qualità alimentare. Le frodi alimentari.</i>	N.4
5 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E L.A.R.N.	<i>Alimentazione equilibrata. Bioenergetica emisura dell'energia. Fabbisogno energetico e sue componenti, con relativi calcoli. Valutazione dello stato nutrizionale. Peso teorico. IMC. LARN e dieta equilibrata. Modelli alimentari. Linee guida per una sana alimentazione italiana.</i>	N.5
6 ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE	<i>Alimentazione in gravidanza e della nutrice. Alimentazione nell'età evolutiva, nella prima infanzia, nello svezzamento, nella seconda infanzia e nell'età scolare. Alimentazione nell'adolescenza. Alimentazione nell'età adulta e nella terza età. Alimentazione nello sport. Alimentazione nella ristorazione collettiva. Fast food e slow food. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, diete iperproteiche. Limiti delle diete dimagranti.</i>	N.6
7 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	<i>Le patologie da malnutrizione e le relative indicazioni dietetiche: Obesità. Aterosclerosi. Ipertensione. Diabete. Gotta. Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa, Binge Eating Disorder.</i>	N.7



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	Allergie e intolleranze alimentari. Malnutrizioni da carenze di nutrienti.	
8 CONSUEUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO	Nascita delle religioni. Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni. Induismo. Buddismo. Ebraismo. Islamismo. Cristianesimo. Antropologia alimentare e cultura del cibo. Mangiare bene per stare meglio.	N.8

CONTENUTI DEL PROGRAMMA per gli alunni H, in relazione agli obiettivi minimi:

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
1 NUOVE TENDENZE DI FILIERA	Carta di Milano ed Educazione alimentare. Evoluzione dei consumi. Filiera alimentare, tracciabilità, rintracciabilità e filiera corta. Nozioni di sviluppo sostenibile e impatto ambientale. Doppia piramide alimentare e ambientale (Barilla center for food and nutrition 2012).	N.1
2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	I nuovi prodotti alimentari, caratteri essenziali di: alimenti alleggeriti o light, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, alimenti innovativi, di gamma e convenience food, alimenti integrali e biologici. I prodotti dietetici.	N.2
3 SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI	Caratteristiche principali delle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Modalità di contaminazione. Microrganismi e tipi di contaminazione. Caratteri principali di virus, batteri e funghi. Cenni alle principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche.	N.3
4 SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI	Requisiti generali di igiene. Igiene dei locali. Igiene del personale. Il sistema HACCP. Le frodi alimentari.	N.4
5 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E L.A.R.N.	Alimentazione equilibrata. Fabbisogno energetico e sue componenti. Peso teorico. Dieta equilibrata. Modelli alimentari. Linee guida per una sana alimentazione italiana.	N.5
6 ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E	Elementi principali dell'alimentazione in gravidanza, della nutrice, nello svezzamento, nella prima e seconda infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza. Alimentazione nell'età adulta e nella terza età. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane,	N.6



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



TIPOLOGIE DIETETICHE	diete iperproteiche. Limiti delle diete dimagranti.	
7 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	Le indicazioni dietetiche nelle principali patologie da malnutrizione, come obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete. Prevenzione dei tumori. Cenni ai disturbi del comportamento alimentare. Allergie e intolleranze alimentari.	N.7
8 CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO	Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni. Mangiare bene per stare meglio.	N.8

4.EVENTUALI MODULI INTERDISCIPLINARI

(Vedi la Programmazione della classe)

5.METODOLOGIE E STRATEGIE DIVERSE

Indicare le metodologie utilizzate:

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale; | <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata; | <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo; | <input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo; |
| <input checked="" type="checkbox"/> Metodo esperienziale; | <input checked="" type="checkbox"/> Metodo scientifico; | <input checked="" type="checkbox"/> Ricerca individuale e/o di gruppo; | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata; | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo; | <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving; | <input checked="" type="checkbox"/> D.A.D. |

Indicare le strategie utilizzate:

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> lezione guidata | <input checked="" type="checkbox"/> lezione-dibattito | <input checked="" type="checkbox"/> lez.multimediale |
| <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> argomentazione/discussione | <input checked="" type="checkbox"/> att. laboratoriali | <input checked="" type="checkbox"/> attività di ricerca |
| <input checked="" type="checkbox"/> risoluz.di problemi | <input type="checkbox"/> attività simulata | <input checked="" type="checkbox"/> studio autonomo | <input checked="" type="checkbox"/> problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> brainstorming | <input checked="" type="checkbox"/> role playing | <input type="checkbox"/> learning by doing | <input checked="" type="checkbox"/> e-learning |

6.ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

X **Libro di testo** : Titolo Conoscere gli alimenti Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita Vol.Unico per le classi V Autore Silvano Rodato Editore CLITT

- Laboratori:Scienze, Palestra coperta; Computer;

Informatica.

- Testi di consultazione; LIM; Fotocopie
 Sussidi multimediali; Audioregistratore; Articoli di giornali

7. MODALITA' DI VERIFICA DEI LIVELLI DI APPRENDIMENTO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	
<input type="checkbox"/> Test;	<input type="checkbox"/> Analisi testuale;
<input type="checkbox"/> Questionari;	<input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi;
<input checked="" type="checkbox"/> Relazioni;	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti;



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



<input checked="" type="checkbox"/> Temi;	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni;
<input type="checkbox"/> Saggi brevi;	<input type="checkbox"/> Prove grafiche;
<input type="checkbox"/> Traduzioni;	<input type="checkbox"/> Prove pratiche;
<input type="checkbox"/> Articoli di giornale;	<input type="checkbox"/> Test motori.

MODALITÀ' DI RECUPERO	MODALITÀ' DI APPROFONDIMENTO
<p>Per le ore di recupero, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio;</p>	<p>Per le ore di approfondimento invece, le seguenti modalità:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Impulso allo spirito critico e alla creatività;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro.</p> <p>Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ampliamento dei contenuti. - Ricerca autonoma attraverso l'utilizzo di materiale didattico aggiuntivo.

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure.
- Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione.
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa).
- Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).
- Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa).
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

9. TABELLA PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE DEGLI APPRENDIMENTI

Corrispondenza tra voti e livello di apprendimento

voto	descrittore	giudizio sintetico
9-10	L'allievo rielabora correttamente ed in modo originale i concetti appresi e li fa propri	ottimo
8	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti in modo consapevole e di saperli applicare senza errori	buono
7	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti, con imprecisioni non gravi.	discreto
6	L'allievo dimostra di aver compreso le parti essenziali dei contenuti, commette però alcuni errori anche se non gravi;	sufficiente
5	L'allievo dimostra di non aver acquisito completamente i contenuti,	mediocre



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<i>commette errori di carattere tecnico e rivela lacune nella comprensione degli argomenti.</i>	
4	<i>L'allievo dimostra di non aver studiato a sufficienza e commette gravi errori di carattere tecnico e concettuale.</i>	<i>insufficiente</i>
3-2	<i>L'allievo dimostra di non aver acquisito i contenuti in nessuna forma.</i>	<i>gravemente insufficiente</i>

Valutazione del Comportamento

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base di fattori quali l'assiduità nella frequenza, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno, la diligenza nello studio, ecc.

10. INDICATORI DEI VALORI AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
0 (insufficiente)	<i>L'alunno non si orienta e presenta gravi lacune. Livello base non raggiunto</i>
1 (base)	<i>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali</i>
2 (intermedio)	<i>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</i>
3 (avanzato)	<i>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli</i>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



SCHEDA INFORMATIVA su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: Maio Francesco	Disciplina: Lab. Enogastronomia
Numero di ore settimanali di lezione	N.2
Numero di ore annuali previste	N.
Numero di ore annuali svolte	N.55
Obiettivi raggiunti	Conoscenze: <i>gli allievi sono in grado di applicare le normative vigenti in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari, di predisporre menù per diete speciali e regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Sono in grado di riconoscere le differenze tra catering industriale e catering a domicilio e i diversi sistemi di distribuzione.</i>
	Competenze: <i>gli alunni hanno conseguito un'accettabile livello di preparazione, dimostrando di conoscere le caratteristiche della produzione agroalimentare italiana, i marchi di qualità locali, nazionali ed internazionali e riconoscere i prodotti da essi tutelati. Riescono a riconoscere le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori del catering e del banqueting.</i>
	Abilità: <i>sono in grado di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente.</i>
Contenuti svolti (anche attraverso UDA o moduli)	Modulo 1: la forza del territorio Modulo 2: marchi di qualità ed altre tutele alimentari Modulo 3: i prodotti tipici italiani Modulo 4: intolleranze alimentari e stili alimentari particolari Modulo 5: il servizio di catering e banqueting Modulo 6: il menù
Metodologie adottate	Metodi:



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	<p><i>lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio, video lezioni.</i></p>
	<p>Strumenti: <i>libro di testo, attrezzature di laboratorio, materiale audio visivo.</i></p>
Risultati	<p>Tipologia delle verifiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>primo quadrimestre : laboratorio, test, orali</i>- <i>secondo quadrimestre: verifiche scritte da Dad</i>
	<p>Numero verifiche scritte: 2</p> <p>Numero verifiche orali: 2</p>
Criteri di valutazione	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>della motivazione</i>- <i>della frequenza</i>- <i>dell'impegno profuso</i>- <i>dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</i>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"
Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1
Tel. 0823911648 – Fax 08231876505
email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



SCHEDA INFORMATIVA

Docente: CARLO IRANO Disciplina: LAB. SALA e VENDITA

Numero di ore settimanali di lezione N.4

Numero di ore annuali previste N.

Numero di ore annuali svolte

Obiettivi raggiunti

Conoscenze:
 Tipologie e finalità delle carte.
 Criteri tecnici e gestionali di realizzazione di carte e menu
 Le fasi di servizio del vino
 Gli abbinamenti cibo vino
 Conoscere le denominazioni di origini
 Conoscere la gastronomia regionale
 Tecniche di mescita
 Utilizzo dei prodotti
 La cucina di sala

Competenze:
 Saper riconoscere ruoli e responsabilità
 Saper applicare regole e normative
 Saper utilizzare attrezzature e gestire aree operative
 Saper proporre nuove ricette

Abilità:
 Analizzare le criticità legate all'elaborazione di carte e menu
 Proporre carte e menu adatti a occasione, servizio, esigenze del cliente e dell'azienda
 Proporre piatti alternativi per vegetariani, vegani e celiaci
 Saper svolgere in modo corretto il servizio del vino
 Esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia
Saper organizzare ricevimenti
 Saper proporre le specialità gastronomiche regionali
 Applicare le corrette tecniche di miscelazione nella preparazione dei cocktail.
 Preparare i cocktail mondiali
 Utilizzare prodotti tra loro miscelabili
 L'uso corretto della lampada in sala



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
 l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"
 Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1
 Tel. 0823911648 – Fax 08231876505
 email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



<p><i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo 1: Carta, strumento di vendita. Modulo 2: IL Vino Modulo 3: Bianchettistica Modulo 4: Piatti tipici regionali Modulo 5: cocktail</p>
<p><i>Metodologie adottate</i></p>	<p><i>Metodi:</i></p> <p>Le scelte metodologiche utilizzate sono state quelle più idonee al contesto della classe e al raggiungimento degli obiettivi. E' stato Individuato, tuttavia, il comune intento di tenere aperto il dialogo educativo con gli studenti, coinvolgendoli nella presentazione e nell'organizzazione delle lezioni.</p> <p><i>Strumenti:</i></p> <p>7 VALUTAZIONE 7.1 Criteri di valutazione La valutazione è stata trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure, e scaturita da una sistematica verifica della programmazione, degli interventi didattici e della ricaduta sugli allievi. Un confronto continuo tra risultati ottenuti e attesi, tenendo conto della situazione di partenza. Nelle singole discipline, i docenti hanno tenuto conto delle griglie di valutazione predisposte nel PTOF</p> <p>7.2 Criteri attribuzione crediti</p>
<p><i>Risultati</i></p> <p><i>Criteri di valutazione</i></p>	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i></p> <p>Test-interrogazioni. Questionari- prove pratiche- risoluzioni di problemi</p> <p>7.3 Griglie di valutazione professionali, eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769):</p> <p><i>Numero verifiche scritte:</i></p> <p><i>Numero verifiche orali:</i></p> <p>GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)</p> <p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della motivazione - della frequenza - dell'impegno profuso - dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza <p>DESCRITTORI</p>



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



GENERALI		(MAX 60 pt)			
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	Adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	Adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio,	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)					
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso	scorretta



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



presenti nel testo proposto				scorretta	
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTESPECIFICA					
PUNTEGGIO					



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



TOTALE	
---------------	--

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Tabella di conversione punteggio/voto

PUNTEGGIO	VOTO
20	10
18	9
16	8
14	7
12	6
10	5
8	4
6	3
4	2
2	1
0	0

Griglia valutazione II prova scritta

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA-CLASSE V D SALA E
VENDITA**

Indicatori	Descrittori di livello/Giudizio	Punti	
I	Mostra di non comprendere il testo introduttivo/la tematica proposta/la consegna operativa.	1	



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Mostra una comprensione parziale del testo introduttivo/della tematica proposta/della consegna operativa.	1,5	
	Mostra una sufficiente comprensione del testo introduttivo/della tematica proposta/della consegna operativa.	2	
	Mostra di comprendere in modo corretto il testo introduttivo/la tematica proposta/la consegna operativa.	3	
II Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Evidenzia una conoscenza nulla o scarsa dei nuclei fondamentali della/delle discipline.	1-2	
	Evidenzia una conoscenza parziale dei nuclei fondamentali della/delle discipline.	3	
	Evidenzia una conoscenza sufficiente dei nuclei fondamentali della/delle discipline.	4	
	Evidenzia una conoscenza discreta dei nuclei fondamentali della/delle discipline.	5	
	Evidenzia una buona conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	
III Padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	Mostra una padronanza nulla o scarsa delle competenze tecnico-professionali.	1-2	
	Mostra una parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3-4	
	Mostra una sufficiente o più che sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali.	5-6	
	Mostra una discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali.	7	
	Mostra una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali.	8	
IV Capacità argomentare, collegare e di di di	Evidenzia molte difficoltà nell'argomentare, collegare e sintetizzare e nell'utilizzare in modo corretto i linguaggi specifici.	1	
	Evidenzia limitate capacità nell'argomentare, collegare e sintetizzare e nell'utilizzare in modo corretto i linguaggi specifici.	1,5	



Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Evidenzia sufficienti capacità nell'argomentare, collegare e sintetizzare e nell'utilizzare in modo corretto i linguaggi specifici.	2	
	Evidenzia discrete capacità nell'argomentare, collegare e sintetizzare e nell'utilizzare in modo corretto i linguaggi specifici.	2,5	
	Evidenzia buone capacità nell'argomentare, collegare e sintetizzare e nell'utilizzare in modo appropriato i linguaggi specifici.	3	
		Tot20/20	

7.4 Griglie di valutazione colloquio (eventuali esempi prodotti dal consiglio di classe)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO - CLASSE V D SALA E VENDITA

INDICATORI	DESCRIPTORI DI LIVELLO/GIUDIZIO	LIV/PUNTI	
Aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline	Acquisisce i contenuti e i metodi propri delle singole discipline in modo frammentario ed approssimato	Livello 1-2	
	Acquisisce i contenuti e i metodi propri delle singole discipline in modo essenziale e coerente	Livello 3	
	Acquisisce i contenuti e i metodi propri delle singole discipline in modo completo ed appropriato	Livello 4-5	
Saper collegare i nuclei tematici fondamentali delle discipline nell'ambito di una trattazione pluridisciplinare	Collega i nuclei tematici fondamentali delle discipline nell'ambito di una trattazione pluridisciplinare in modo frammentario ed approssimato	Livello 1-2	
	Collega i nuclei tematici fondamentali delle discipline nell'ambito di una trattazione pluridisciplinare in modo essenziale e	Livello 3	



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



	coerente		
	Collega i nuclei tematici fondamentali delle discipline nell'ambito di una trattazione pluridisciplinare in modo completo ed appropriato	Livello 4-5	
Argomentare con organicità e correttezza, in maniera critica e personale, utilizzando anche la /le lingua/e straniera/e.	Argomenta utilizzando anche la lingua straniera con scarsa organicità e correttezza e in maniera frammentaria ed approssimata	Livello 1-2	
	Argomenta utilizzando anche la lingua straniera in maniera adeguata e con autonomia	Livello 3	
	Argomenta utilizzando anche la lingua straniera in ambiti complessi con creatività e piena consapevolezza.	Livello 4-5	
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle discipline, traendo spunto anche dalle personali esperienze, per analizzare e comprendere la realtà ed affrontare problematiche in modo consapevole e autonomo.	Utilizza i concetti e i fondamentali strumenti delle discipline in ambiti semplici e con poca autonomia	Livello 1-2	
	Utilizza i concetti e i fondamentali strumenti delle discipline in ambiti pertinenti e con adeguata autonomia	Livello 3	
	Utilizza i concetti e i fondamentali strumenti delle discipline in ambiti complessi con creatività e piena consapevolezza.	Livello 4-5	

7.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni.

La classe ha svolto una simulazione della I Prova scritta il giorno 18 Febbraio 2020. In merito alla II Prova la classe non ha svolto alcuna simulazione a seguito dei provvedimenti assunti dal Ministero dell'Istruzione relativi alla situazione di emergenza sanitaria legata al Covid-19 (coronavirus).

7.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

Sono state date indicazioni in merito alle sei materie oggetto di colloquio. In particolare gli studenti sono stati informati, utilizzando lo strumento della DAD e simili, circa lo svolgimento del colloquio e sulle aspettative della commissione riguardo le competenze effettivamente raggiunte.

7.7 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)



**Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"**

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



Evidenziando quanto già esposto ai punti precedenti, la classe non ha svolto alcuna simulazione circa la II Prova dati i provvedimenti ministeriali assunti a seguito dell'emergenza sanitaria causata dal Covid-19 (coronavirus).

8. Allegati al documento:

- **Relazioni finali per singola disciplina**
- **Programmi svolti fino al 28 maggio 2020 con previsione dell'ulteriore svolgimento fino al termina dell'Anno Scolastico**
- **Tabella conversione dei crediti**
- **Elenco alunni**
- **Griglia di valutazione colloquio**
- **Scheda trasmissione assegnazione degli elaborati agli studenti**
- **Scheda trasmissione avvenuta ricezione degli elaborati degli studenti**

Composizione consiglio di Classe V D SALA E VENDITA

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
De Nigris Filomena	ITALIANO	F.To.
De Nigris Filomena	STORIA	F.To.
Presente Concetta	INGLESE	F.To.
Ronca Antonella	FRANCESE	F.To.
Lomuto Anna	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	F.To.
Paolozzi Deborah	SCIENZE MOTORIE	F.To.
Penza Raoul	ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	F.To.
Acampora Giovanna	MATEMATICA	F.To.



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1

Tel. 0823911648 – Fax 08231876505

email: CERH010001@istruzione.it – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



Irano Carlo	LABORATORI DI SALA E VENDITA	F.To.
Majo Franco	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	F.To.
Sisto Rosanna	RELIGIONE	F.To.
Giardullo Filomena	SOSTEGNO	F.To.