



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Federico di Svevia"  
con



I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.  
86039 Termoli

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it  
[www.alberghierotermoli.edu.it](http://www.alberghierotermoli.edu.it)  
C.F. 91019170702

Documento del Consiglio di Classe  
CLASSE V E  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Indirizzo – Bar, Sala e Vendita  
A.S. 2023 - 2024



## INDICE

1. Premessa	Pag. 3
2. Profilo in uscita "ENOGASTRONOMIA"	3
3. Presentazione della classe --Obiettivi raggiunti in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze	4
4. Quadro orario formativo indirizzo Sala e vendita	6
5. Il consiglio di classe: stabilità e composizione	7
6. Credito scolastico	7
7. Indicazioni sugli esami e simulazioni	7
8. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	8
9. Educazione civica	10
10. Conoscenze, abilità, competenze raggiunte e contenuti disciplinari	13
Italiano	13
Storia	14
Lingua inglese	15
Lingua francese	16
Matematica	17
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	18
Scienza e cultura dell'alimentazione	20
Laboratorio di Bar Sala e Vendita	22
Scienze motorie e sportive	23
Religione	24
Il Consiglio di classe	26
Allegato A: Simulazione prima prova scritta e relativa griglia di valutazione	
Allegato B: Simulazione seconda prova scritta e relativa griglia di valutazione	
Allegato C: Esempio di materiali scelto ai sensi dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023, art. 22, comma 3	

1

**Premessa**

Il seguente documento, destinato alla Commissione esaminatrice dell'Esame di Stato, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017, così come richiama l'art. 10 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, riporta informazioni mirate sulla classe V E Servizi di "Sala e Vendita" ed è di orientamento per la definizione del materiale e dei criteri per la conduzione delle prove di esame.

2

**Profilo in uscita: Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – Articolazione "Servizi sala-bar e vendita"**

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo unitario "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo che fa riferimento al Codice Ateco I-56.

Egli è in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**3**

### **Presentazione della classe**

La classe è composta da 16 alunni, 5 studenti e 11 studentesse, la maggioranza dei quali pendolari, provenienti dalle regioni limitrofe.

Come si evince dalla tabella relativa alla continuità e alla composizione del Consiglio di classe (punto 5 del presente documento), la classe non ha avuto la continuità didattica per molte discipline e ciò ha creato qualche difficoltà nella costruzione di un rapporto di fiducia tra alunni ed insegnanti rallentando, il più delle volte, il ritmo di apprendimento della classe.

Non si evidenziano problemi di integrazione per la composizione del gruppo classe: si rileva un clima generalmente positivo e collaborativo tra tutti i componenti, pur segnalandosi aggregazioni per simpatia e affinità.

Il rapporto con i docenti è stato talvolta problematico per la tendenza di alcuni alunni alla polemica e alla contestazione.

La frequenza altalenante alle lezioni è un punto debole per la maggior parte della classe. Per vari motivi la classe non è stata quasi mai al completo, ciò ha determinato un rallentamento generale dell'attività didattica e pregiudicato il profitto di alcuni di essi.

Per l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche, il profilo della classe si presenta vario. Pochissimi hanno partecipato con assiduità alle attività proposte, prestando attenzione e interagendo durante le lezioni; la maggior parte, pur presentando buone potenzialità, non ha saputo tradurle in atto, sia per un altalenante impegno a casa, sia per un atteggiamento non sempre costruttivo in classe. Un esiguo numero di studenti, infine, ha presentato criticità, riferibili sia a carenze formative pregresse che a fragilità emotive, che ne hanno condizionato il processo di apprendimento e il rendimento. A fronte di tutto ciò, il Consiglio di Classe ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio dei discenti e ha attivato interventi didattico-educativi mirati al sostegno e al recupero, sia per favorire la crescita globale dell'allievo come cittadino attivo e consapevole, che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

Pertanto, solo un numero limitato di alunni ha raggiunto livelli soddisfacenti. La maggioranza, per motivi diversi, ha acquisito livelli base delle abilità e competenze previste.

Quasi tutti, però, si distinguono per le loro capacità professionali che hanno consolidato sia nei lavori di laboratorio sia in esperienze lavorative esterne.

In classe è presente anche un alunno che è stato inserito nel percorso di apprendistato di primo livello secondo il Decreto Legislativo 15 giugno 2015, n.81. Il percorso per l'alunno di questa classe prevedeva di svolgere la maggior parte delle attività sul posto di lavoro e sei ore settimanali a scuola.

Per le indicazioni relative ad eventuali alunni con BES, si rimanda ai documenti ed alla relazione finale dei docenti per l'inclusione, a disposizione in protocollo riservato negli atti della scuola.

## **Obiettivi raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze**

### **Conoscenze**

Le conoscenze sono state acquisite attraverso l'apprendimento ed utilizzate nelle specifiche situazioni quotidiane a livelli differenti, in base all'interesse personale, alla partecipazione e all'impegno nelle attività didattiche.

Solo alcuni allievi possiedono in maniera discreta i contenuti di tutte le discipline; alcuni hanno acquisito in modo sufficiente i contenuti essenziali della maggior parte delle discipline e hanno assimilato in forma semplice gli aspetti più rilevanti; pochi, infine, conservano qualche lacuna legata alle carenze pregresse o all'inadeguatezza del metodo di studio o all'altalenante partecipazione alle lezioni e allo studio a casa e si mantengono su un livello appena sufficiente. Per l'area linguistico-letteraria, gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti in misura differente: un piccolo gruppo di allievi presenta ancora qualche carenza a livello grammaticale, lessicale ed espositiva; per la rimanente parte, il livello è da considerarsi abbastanza soddisfacente.

Per l'area logico-matematica, gli allievi possiedono conoscenze di base diversificate: solo una parte conosce in modo appropriato gli elementi fondanti della disciplina, la maggior parte possiede conoscenze in maniera superficiale e ha praticato la disciplina in modo meccanico.

Per l'area tecnico professionale, la classe ha raggiunto, in generale, un discreto livello di apprendimento; alcuni alunni si sono distinti per l'acquisizione di una completa ed approfondita conoscenza degli argomenti trattati, altri possiedono un'adeguata preparazione di base, mentre una piccola parte fa rilevare difficoltà nell'utilizzo del linguaggio specifico e nell'acquisizione delle conoscenze.

### **Abilità**

La maggior parte della classe dimostra di: possedere adeguatamente le abilità espressive, saper analizzare, comprendere e risolvere semplici problemi, esprimere valutazioni autonome in forma semplice, rielaborare e operare collegamenti pluridisciplinari autonomamente.

Buona parte degli allievi rivelano incertezze e poca scioltezza nell'argomentazione, un ridotto grado di autonomia per cui hanno bisogno di essere guidati dall'insegnante.

Le abilità tecnico-pratiche, specifiche delle discipline tecnico-professionali, risultano acquisite e padroneggiate a livello buono; la maggior parte degli studenti utilizza le conoscenze acquisite nei diversi ambiti per risolvere problemi relativi all'area di indirizzo.

### **Competenze**

Una piccola parte degli allievi è in grado di trasferire in maniera autonoma ed adeguata sul piano operativo quanto appreso. Da un punto di vista linguistico-letterario, pochi sono in grado di considerare in modo critico fatti ed eventi, si esprimono con un linguaggio appropriato ai diversi contesti comunicativi.

La maggior parte della classe, solo se guidata, è in grado di considerare in modo critico fatti ed eventi e ha maturato solo parzialmente le proprie capacità logico-deduttive.

Per le discipline professionali e pratiche la maggior parte degli allievi dimostra di aver acquisito una più che sufficiente autonomia nel riconoscere, applicare, interpretare, gestire e valutare le diverse problematiche afferenti le discipline, in particolare quelle professionalizzanti.

4

## Quadro orario formativo Laboratorio di Sala-Bar e Vendita

DISCIPLINA D'INSEGNAMENTO	5 <sup>^</sup>	Scritto/Orale/Pratico
<b>AREA COMUNE</b>		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	S. O.
STORIA	2	O.
MATEMATICA	3	S. O.
1 <sup>^</sup> LINGUA STRANIERA – INGLESE	2	S. O.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	P.
IRC	1	--
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
2 <sup>^</sup> LINGUA STRANIERA – FRANCESE	3	S. O.
MICROLINGUA INGLESE	1	O.
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4	S. O.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5	S. O.
LABORATORIO DI BAR SALA E VENDITA	7*	P.
<b>ORE COMPLESSIVE</b>	<b>32</b>	
* di cui n. 1 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione n. 1 in compresenza con Inglese		

5

**Il Consiglio di Classe: continuità e composizione**

Docente	Disciplina	Continuità didattica		
		Classe III	Classe IV	Classe V
DI SABATO M. Lidia	Lingua e letteratura italiana	No	No	Si
	Storia	No	No	Si
PIRCHIO Carmelina	Matematica	No	Si	Si
DI PAOLO Giuseppina	Lingua Inglese	Si	Si	Si
CAMPOFREDANO Pinuccia	Lingua Francese	No	No	Si
IANNIRUBERTO Fausta	Scienza e cultura dell'alimentazione	No	Si	Si
GRAFONE Cinzia Paola	Diritto e tecniche amm.ve struttura ricettiva	Si	Si	Si
DI TULLIO Raffaella	Laboratorio di Sala-Bar e Vendita	Si	No	Si
OCCHIONERO Anna Maria	Scienze motorie e sportive	Si	Si	Si
OCCHIONERO Lucia	Religione	Si	Si	Si
DI GIGLIO Michele	Inclusione	Si	Si	Si
SCIARRETTA Anna	Inclusione	No	NO	Si

6

**Credito scolastico**

Ai sensi dell'art.11 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024:

1. il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti;
2. il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del D.Lgs.62/2017 e provvede alla conversione in quaresimi del credito attribuito, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C della suddetta ordinanza.

7

**Indicazioni sugli esami e simulazioni**

Ai sensi dell'articolo 17 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del D.lgs. n. 62/2017 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da

una seconda prova scritta di Scienza e Cultura dell'Alimentazione predisposta, ai sensi dell'articolo 20 commi 3, 4, 5 e 6 dell'OM n. 55 del 22 marzo 2024, dai docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova.

A tale riguardo, gli studenti sono stati ampiamente informati sull'articolazione e sulle modalità di svolgimento di tali prove, ai sensi degli articoli 19, 20 e 22 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024. Sono state effettuate esercitazioni scritte e orali conformi alle indicazioni ministeriali secondo il seguente calendario:

- ✓ simulazione della prima prova scritta di italiano in data 24/04/2024, di cui si allegano le griglie di valutazione (Allegato A);
- ✓ simulazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 19/04/2024, di cui si allegano copia e griglia di valutazione (Allegato B);
- ✓ simulazione del colloquio d'esame in data 10/04/2024 e in data 22/05/2024 (per il quale si rimanda alla griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024)

Nella simulazione del colloquio ci si è attenuti all'art.22 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024 ed è stata così scandita:

1. analisi di un documento (immagine) scelto dalla commissione, e riconducibile ai seguenti Nodi Concettuali:

- ✓ Tipologie dietetiche e alimentazione equilibrata;
- ✓ Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità;
- ✓ Storia e letteratura tra XIX e XX secolo;
- ✓ Qualità e sicurezza alimentare.

2. esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei PCTO;

3. Dimostrazione da parte del candidato di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di Educazione Civica.

8

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, previsti dal D.lgs. n. 77 del 2005 e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della L. n. 145 del 2018, pur non essendo richiesti per l'ammissione all'esame del corrente anno scolastico, sono oggetto di discussione durante il colloquio ai sensi dell'art. 22 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024. Nel corso del colloquio il candidato dimostra di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un

lavoro multimediale delle esperienze svolte nell'ambito dei PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Nel corso del triennio finale, l'Istituto prevede e realizza percorsi con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, avvicinando le ore di studio e formazione in aula, con ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola. Oltre che in ambito regionale, le attività sono state svolte a livello nazionale, con stage professionali in regioni italiane come la Valle d'Aosta, durante il periodo invernale. A livello internazionale, gli alunni avuto modo di partecipare al programma di mobilità europea e di svolgere stage in Spagna. I percorsi sono progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni e protocolli d'intesa con le imprese, con le associazioni di rappresentanza, con le Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con gli enti pubblici e privati, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

Come previsto dalle Linee guida per l'orientamento, adottate con Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022, è stato introdotto l'E-portfolio quale strumento di supporto all'orientamento, a disposizione degli studenti sulla Piattaforma Unica-Istruzione. Tale strumento risulta utile ad integrare, in un solo spazio digitale, i servizi esistenti, nonché quelli nuovi, finalizzati ad accompagnare gli studenti nel percorso di crescita, con l'obiettivo di supportarli a fare scelte consapevoli e a far emergere e coltivare i loro talenti. La novità di inserire almeno un "Capolavoro", che rappresenti la crescita in competenze degli alunni, ha permesso un impegno di riflessione e autovalutazione da parte dello studente di tutto il percorso scolastico. Nel "Curriculum dello studente", andranno a confluire tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite, nonché il "Capolavoro" e le competenze acquisite.

## **ATTIVITÀ INTEGRATIVE NELL'AMBITO DEL PCTO**

### ***Attività A Carattere Formativo***

- ✓ Progetto AVIS: incontri con i rappresentanti dell'associazione e relative attività di volontariato.
- ✓ Progetto LILT
- ✓ Visita cantine "Cipressi"
- ✓ Visione del film "Io capitano" di M. Garrone.
- ✓ Partecipazione alla rappresentazione del recital "Non uccidermi ", organizzato dalla scuola in occasione della Giornata internazionale della violenza contro le donne.
- ✓ Visione del film "C'è ancora domani ", di P. Cortellesi.
- ✓ Visione del film "Wonder: white bird ", di M. Forster.
- ✓ Visita alle Fosse ardeatine e alla sinagoga di Roma.
- ✓ Incontro organizzato dalla scuola in occasione della Giornata della memoria: "Testimoniare per non dimenticare " con Ugo Foà, testimone diretto delle leggi razziali.
- ✓ Corso: "Abbinamento vino-cibo"
- ✓ Corso FLAIR
- ✓ Servizio buffet "Ragazzi speciali"

**Attività di orientamento in uscita**

- ✓ Convegno AIBES
- ✓ Partecipazione all'Erasmus Day per conoscere le istituzioni dell'UE e le possibilità di effettuare stage e tirocini formativi post diploma all'estero.
- ✓ Partecipazione ad attività inerenti l'Open day d'Istituto.
- ✓ Incontro con rappresentanti del mondo del lavoro presso la Camera di Commercio di Campobasso.
- ✓ Partecipazione al Forum giovanile del Turismo a Campobasso.
- ✓ Incontro con rappresentanti dell'Unimol - Facoltà di scienze e tecnologie alimentari.
- ✓ Incontro con l'Esercito.
- ✓ Incontro con ITS Academy.
- ✓ Italian job – Incontro informativo con l'Agenzia "Lavoro più".
- ✓ Incontro con rappresentanti Alma – Scuola internazionale di cucina italiana.

9

**Educazione civica**

L'insegnamento dell'Educazione civica, sviluppato attorno al tema "Le sfide del futuro" è stato affidato alle seguenti discipline individuate dai coordinatori dei dipartimenti, per un totale di 33 ore annuali, secondo il seguente quadro orario:

<b>TEMA</b>	<b>CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO</b>
<b>Ambito</b>	Legalità e Costituzione
<b>Discipline coinvolte</b>	Diritto e Tec. Amm.Ve, Storia, Inglese, Francese, Materia Professionale (Laboratorio di Sala e Vendita).
<b>Abilità</b>	Capacità di leggere e interpretare le fonti (video, tabelle, immagini ecc.); argomentare le proprie opinioni; lavorare in gruppo.
<b>TRAGUARDI di Educazione civica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano</li> <li>- Comunicare, individuare collegamenti e relazioni. Acquisire le informazioni ricevute</li> </ul>
<b>Competenze chiave di cittadinanza (Soft skills)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comunicazione nella madrelingua</li> <li>✓ Comunicazione nelle lingue straniere</li> <li>✓ Competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare</li> <li>✓ Competenze sociali e civiche</li> <li>✓ Consapevolezza ed espressione culturale</li> </ul>

**Quadro orario**

DISCIPLINA	1 QUADRIMESTRE	2 QUADRIMESTRE	TOTALE
Diritto e tecniche amm.ve	6	6	12
Storia	4	4	8
Inglese	4	-	4

Francese	4	-	4
Materia prof. di indirizzo	-	6	6
<b>Tot.</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>34</b>

**Quadro discipline coinvolte I QUADRIMESTRE**

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	Inquadramento storico della Carta Costituzionale Caratteri della Costituzione Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inviolabili	Saper riconoscere le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale
Storia	Storia della Costituzione, principi e caratteristiche	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione dello Stato e all'evoluzione della società	Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione
Inglese	Conoscere l'Unione Europea e gli stati che la compongono Conoscere le istituzioni dell'Unione europea Conoscere che cosa significa essere cittadini europei Conoscere l'Onu e la sua organizzazione	Utilizzare in modo corretto e appropriate le strutture lessicali, e sintattiche Saper riconoscere i diritti garantiti dalla Normativa UE a tutela della persona e dei diritti della collettività e dell'ambiente.	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica in prospettiva europea e internazionale. Saper compiere scelte consapevoli ispirate agli orientamenti comunitari e internazionali.
Francese	Le istituzioni della UE; Come diventare cittadini francesi; Progetti di mobilità.	Riconoscere che la cittadinanza garantisce i diritti umani e sociali, contestualmente afferma i doveri a cui i cittadini sono chiamati. Conoscere il patrimonio culturale del Paese di nuova appartenenza e sapere interagire con le istituzioni.	Essere consapevoli del valore della cittadinanza e del coinvolgimento sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria.

**Quadro discipline coinvolte II QUADRIMESTRE**

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	L'UE: storia, paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni L'ONU e l'Agenda 2030	Conoscere gli organismi sovranazionali	Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema più ampio che includa gli organismi sovranazionali

Storia	Storia dell'Unione Europea	Acquisire la consapevolezza dell'essere cittadini del mondo	Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Laboratorio di Sala e vendita	Il valore del lavoro come contributo alla cittadinanza.	Saper individuare il ruolo del lavoro nell'essere cittadino.	Essere consapevoli del valore del lavoro e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento delle norme che la regolano

Il percorso di Educazione Civica si è articolato in coerenza con i nodi tematici sviluppati nelle singole discipline e soprattutto con le attività a carattere formativo e culturale promosse dal nostro Istituto.

### **Contenuti svolti**

#### **Diritto e tecniche Amm.ve della struttura ricettiva**

- ✓ Inquadramento storico della Carta costituzionale
- ✓ Caratteri della Costituzione
- ✓ Principi fondamentali della Carta costituzionale e Diritti inviolabili
- ✓ L'UE: storia, paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni
- ✓ L'ONU e cenni sull'Agenda 2030
- ✓ Convenzione ONU sui diritti delle persone con disabilità

#### **Storia**

- ✓ La nascita della Repubblica e della Costituzione italiana
- ✓ Cittadinanza attiva: approfondimento su alcuni principi della Costituzione (democrazia, uguaglianza, diritti/doveri, lavoro)
- ✓ La nascita dell'Unione Europea
- ✓ I valori dell'Unione Europea
- ✓ Lo spazio Schengen

#### **Inglese**

- ✓ The European Union and its Institutions.

#### **Francese**

- ✓ Les institutions de l'Union européenne ;
- ✓ Comment devient-on citoyen français?;
- ✓ les projets de mobilité.

#### **Laboratorio di Sala e vendita**

- ✓ Sicurezza del cibo a livello globale.

- ✓ Nuovi approcci a tavola.
- ✓ Il futuro del cibo è biologico.
- ✓ Autenticità e tracciabilità, le parole chiave dell'Italia.

10

### **Conoscenze, abilità, competenze raggiunte e contenuti disciplinari**

Per la presentazione della classe si fa riferimento a quanto esposto nella relazione introduttiva del presente documento.

## **LINGUA ITALIANA**

### **DOCENTE: MARIA LIDIA DI SABATO**

Libro di testo: "La mia nuova letteratura – Dall'Unità d'Italia a oggi" di A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada – Carlo Signorelli Scuola

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **Conoscenze**

Gli studenti hanno variamente soddisfatto gli obiettivi stabiliti all'inizio dell'anno scolastico, sia nell'ambito linguistico che in quello storico-letterario: un buon gruppo di allievi ha acquisito le conoscenze in modo adeguato e ha compreso i concetti essenziali della letteratura italiana; un piccolo gruppo di studenti le possiede in modo modesto, mentre soltanto pochi di essi hanno mostrato un elevato livello di apprendimento riguardo ai contenuti linguistici e storico-letterari.

#### **Abilità**

Per quanto riguarda le abilità linguistiche e in ambito storico-letterario acquisite al termine del percorso di studi, emerge che alcuni studenti, incontrando difficoltà nell'analizzare testi in modo approfondito e articolato, manifestano incertezze nella capacità di elaborare autonomamente i contenuti. Un gruppo significativo di studenti è in grado di analizzare testi di varia natura, ma necessita di supporto nel compiere confronti e connessioni tra autori e contesto storico, oltre che nel rielaborare in modo autonomo e personale i contenuti. Solo un gruppo esiguo dimostra la capacità di svolgere tali attività in modo approfondito e articolato.

#### **Competenze**

Per quanto riguarda l'analisi e la contestualizzazione di testi poetici, narrativi e non letterari, si rileva che un gruppo di studenti presenta qualche difficoltà e non sempre riesce a sviluppare una visione sufficientemente critica dei temi trattati; per svolgere tali attività ha quindi bisogno di essere guidato. Un altro gruppo di alunni è in grado di analizzare i testi e di collocarli in modo adeguato nel contesto storico e socio-economico di riferimento, anche se non sempre dimostra una visione critica dei temi affrontati. Solo pochi alunni sono in grado di svolgere queste attività in modo autonomo e accurato.

### **Contenuti (per il programma dettagliato si veda "Programma svolto"):**

L'età del Positivismo:

- Il Naturalismo francese: l'Assommoir di Émile Zola (lettura del brano Gervaise e l'acquavite)
- Il Verismo italiano (contesto storico, temi, tecniche narrative)
- Giovanni Verga: vita e opere, pensiero e poetica; le novelle: Rosso Malpelo e La lupa, tratte da Vita dei campi; i romanzi: I Malavoglia, Mastro-don Gesualdo (lettura e analisi di alcuni brani)

#### Il Decadentismo in Europa e in Italia:

- Il Simbolismo: Charles Baudelaire e i poeti maledetti (lettura di componimenti)
- Il Decadentismo
- Gabriele D'Annunzio: vita e opere, pensiero e poetica (estetismo, superomismo, panismo); la prosa: Il piacere; la poesia: Alcyone (analisi de La pioggia nel pineto)
- Giovanni Pascoli: vita e opere, pensiero e poetica (Il fanciullino); le raccolte poetiche: Myrica, Canti di Castelvecchio (analisi dei componimenti Lavandare, L'assiuolo, X agosto, Il gelsomino notturno)

#### La letteratura del primo Novecento

- Le avanguardie: il Futurismo (Manifesto del futurismo, Manifesto della cucina futurista)
- Luigi Pirandello: vita e opere, pensiero e poetica (la coscienza della crisi, il contrasto tra "vita" e "forma", il relativismo, la poetica dell'umorismo); le novelle: La patente; i romanzi: Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila (lettura e analisi di alcuni brani)
- Italo Svevo: vita e opere, pensiero e poetica (l'individuo e l'inconscio, la figura dell'inetto); La coscienza di Zeno (lettura del brano L'ultima sigaretta)
- Giuseppe Ungaretti: vita e opere, pensiero e poetica, L'allegria (analisi dei componimenti Veglia, Fratelli, Soldati).

## STORIA

Libro di testo: "La storia intorno a noi – Il Novecento e oggi" (vol. 5) di V. Calvani – A. Mondadori Scuola

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### **Conoscenze**

La maggior parte degli studenti possiede una conoscenza basilare dei principali eventi storici della fine dell'Ottocento e della prima metà del Novecento, sebbene talvolta mostri incertezze nei collegamenti diacronici e sincronici. Un gruppo più ristretto di allievi dimostra una conoscenza completa e dettagliata degli argomenti; oltre a identificare i fenomeni storico-sociali, è in grado di contestualizzarli sia nel tempo che nello spazio.

#### **Abilità**

Alcuni studenti mostrano incertezze nel formulare in modo critico i fatti storici, limitandosi a una descrizione superficiale degli eventi; per fornire argomentazioni, necessitano di essere indirizzati. Altri raggiungono un livello adeguato nel conseguimento degli obiettivi stabiliti: sono in grado di applicare le conoscenze apprese in contesti elementari e riescono a sintetizzarle solo se opportunamente sollecitati e guidati. Un piccolo gruppo di alunni, invece, dimostra discrete capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi eventi storici.

#### **Competenze**

Una parte della classe è in grado solamente di riportare le nozioni essenziali della materia. Un gruppo di alunni riesce a rielaborare i fenomeni storici appresi e a stabilire connessioni interdisciplinari, sia dal punto di vista temporale che contestuale, ma solo se adeguatamente guidato. Solo alcuni studenti sono capaci di analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un evento storico, utilizzando un linguaggio appropriato.

### **Contenuti (per il programma dettagliato si veda “Programma svolto”):**

#### Il mondo tra la fine del XIX secolo e gli inizi del XX secolo

- Le trasformazioni sociali della Belle époque
- L'Italia giolittiana
- L'Europa verso la guerra: i nazionalismi e il nuovo sistema di alleanze in Europa

#### La grande guerra

- La prima guerra mondiale: premesse e svolgimento del conflitto
- Il primo dopoguerra e la grande crisi

#### La nascita dei totalitarismi

- La rivoluzione russa: le tre rivoluzioni, le nuove politiche economiche e sociali
- Lo stalinismo in Unione Sovietica
- Il fascismo in Italia
- Il nazismo in Germania

#### Il secondo conflitto mondiale e il nuovo ordine globale

- La seconda guerra mondiale: premesse e svolgimento del conflitto
- La “guerra parallela” dell'Italia

## **LINGUA INGLESE**

**DOCENTE: GIUSEPPINA DI PAOLO**

Libro di testo: MASTERING COOKING AND SERVICE - Ed. ELI.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **CONOSCENZE**

Solo pochi alunni conoscono le strutture morfo-sintattiche di base della lingua, il lessico professionale e i contenuti essenziali degli argomenti trattati. Altri hanno acquisito conoscenze appena sufficienti sia relative al contesto professionale che a quello della vita quotidiana a causa della superficiale applicazione allo studio. In generale l'apprendimento è di tipo mnemonico e soltanto un esiguo numero di studenti riesce a lavorare con maggiore autonomia e ad effettuare collegamenti.

#### **ABILITA'**

Una piccola parte della classe è in grado di utilizzare la lingua inglese con sufficiente

padronanza nell'interazione sia su argomenti generali che professionali. La maggior parte di essi è in grado di comprendere semplici testi orali e scritti, cogliendone le idee principali; solo pochi sanno cogliere i dettagli ed esprimere il proprio punto di vista. Se guidati, sanno produrre testi tecnico-professionali coerenti e coesi, riguardanti esperienze, situazioni e processi, utilizzare il lessico del settore e trasporre in lingua italiana brevi testi nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.

### **COMPETENZE**

Alcuni alunni sono in grado di padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Solo alcuni sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche e sono in grado di valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. La maggior parte della classe non ha acquisito tutte le competenze programmate ed evidenzia una certa difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite e ad integrare le competenze professionali con quelle linguistiche.

### **CONTENUTI**

#### **TOPICS**

#### **HEALTHY EATING HABITS**

The EATWELL PLATE

The healthy eating pyramid

The Mediterranean diet

The Slow Food Movement

Food intolerances and allergies

ALCOHOLIC DRINKS: WINE, COCKTAILS. DRINKS NAMED AFTER FAMOUS PEOPLE

TYPICAL ITALIAN DISHES AND PRODUCTS; FOOD AND WINE MATCHING

CIVIC EDUCATION: THE EUROPEAN UNION AND ITS INSTITUTIONS

### **LINGUA FRANCESE**

**DOCENTE: PINUCCIA CAMPOFREDANO**

**Libro di testo:** M. Zanotti – Marie-Blanche Paour **“Passion Salle et Bar”**, Editrice San Marco

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

#### **CONOSCENZE**

La classe ha acquisito le conoscenze in maniera differenziata: la maggior parte degli alunni ha una conoscenza sufficiente delle strutture linguistiche, del lessico generale e professionale e dei temi trattati; soltanto pochi alunni mostrano conoscenze più approfondite e sono capaci di operare raccordi interdisciplinari.

#### **ABILITA'**

Pochi alunni interagiscono efficacemente in contesti generali e professionali, mentre la maggior parte della classe ha bisogno di continuo supporto nello scegliere e utilizzare

strutture linguistiche e lessico adeguato alla situazione comunicativa. Quasi comprendono in maniera adeguata testi di cultura generale ed enogastronomici. La presentazione orale dei menu, piatti, prodotti e luoghi della ristorazione risulta essere appropriata per una parte degli alunni, globalmente sufficiente per la restante parte. La produzione scritta rivela lacune nella struttura del testo e nel rispetto delle regole morfosintattiche per gran parte della classe.

### **COMPETENZE**

La classe padroneggia la lingua francese in ambiti generali e professionali in maniera diversificata e ciò in conseguenza dei livelli differenziati di acquisizione delle conoscenze e delle abilità e dell'impegno profuso nelle attività in classe e nello studio personale.

Pochi alunni integrano adeguatamente le competenze linguistiche e professionali intervenendo efficacemente nelle situazioni comunicative di riferimento. Il resto della classe lo fa in modo solo sufficiente e con qualche difficoltà a individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati.

Gli alunni hanno inoltre utilizzato alcuni strumenti informatici più comuni in contesti comunicativi concreti per ricercare ed elaborare informazioni, creare testi quali menu e ricette e inserire immagini.

### **CONTENUTI**

Comprendre une carte ou un menu, les types de menus, les types de cartes, la conception de la carte.

Petite histoire du vin, les régions viticoles françaises, la classification des vins, les phases de la vinification, vins et mets, le champagne.

Les fromages français, les produits laitiers.

Le sommelier, le serveur, le barman.

La France métropolitaine, Paris ville lumière, spécialités gastronomiques de la France métropolitaine, traditions et fêtes françaises.

Les institutions européennes, les institutions françaises.

## **MATEMATICA**

**DOCENTE: CARMELINA PIRCHIO**

Libro di testo: **MATEMATICA IN CUCINA IN SALA, IN ALBERGO**, di Barozzi, Bergamini, Trifone. Ed. C.E. Zanichelli

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **Conoscenze**

Le conoscenze acquisite sono sufficienti solo per un piccolo gruppo che ha avuto un impegno costante e motivato per l'intero anno. La maggior parte degli studenti non è riuscita a colmare le gravi carenze accumulate negli.

#### **Abilità**

Anche le abilità richieste si sono evidenziate per la maggior parte di loro chiaramente a livelli diversi. La descrizione qualitativa del grafico di una funzione e la sua applicazione in situazioni reali come, per esempio, la statistica e l'economia è stata recepita solo da alcuni. Il significato astratto di funzione come relazione tra due

variabili ha, invece, offerto notevoli difficoltà come pure il passaggio dall'espressione analitica al grafico. Si è prediletto, infatti, la lettura di un grafico già predisposto. La maggior parte degli alunni è riuscita a risolvere equazioni, disequazioni, sistemi senza però coglierne l'utilità nelle applicazioni pratiche come lo studio di funzioni eseguendo tutto in modo meccanico.

### **Competenze**

La competenza che si può ritenere raggiunta dalla maggior parte della classe è quella di saper utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico. Un piccolo gruppo è riuscito a utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi

### **Contenuti**

Analisi: Definizione di funzione, Definizione di dominio e di insieme delle immagini, Classificazione delle funzioni analitiche, Funzioni razionali intere e fratte. Campo di esistenza di una funzione, Concetto di segno di una funzione, Intersezione con gli assi cartesiani, Concetto di monotonia, Lettura di grafici di funzioni da cui dedurre le proprietà sopra indicate.

Statistica: gli elementi caratterizzanti di un'indagine statistica, le tabelle delle frequenze, gli indici di variabilità: media, media ponderata, moda e mediana.

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: CINZIA PAOLA GRAFONE**

**Libro di testo:** TUTTO COMPRESO VOL.3– Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Autori F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Ed. Scuola & Azienda

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **CONOSCENZE**

Il livello di conoscenze raggiunte dalla classe non è omogeneo: la maggior parte degli alunni ha raggiunto un livello di conoscenze adeguato per ciò che concerne: la definizione, le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico e per gli aspetti relativi al Marketing (con specifico riguardo soprattutto al marketing mix), il marketing turistico territoriale, la normativa nazionale ed europea. Per ciò che concerne invece le fasi e le procedure di elaborazione del business plan ed il lessico di settore, si rileva la presenza di tre gruppi di alunni: il primo gruppo (il più numeroso) conosce in maniera appena sufficiente tutti i contenuti; il secondo gruppo (il meno numeroso) ha raggiunto un livello di conoscenze discreto degli argomenti in oggetto; l'ultimo ha padronanza di tutti gli argomenti e conosce e utilizza correttamente il linguaggio giuridico economico relativo.

#### **ABILITÀ**

Per ciò che concerne le abilità conseguite, si segnalano livelli differenti.

La maggioranza degli alunni ha conseguito una sufficiente preparazione nell'analizzare il mercato turistico, comprendere l'importanza della sostenibilità nel turismo. Un ridotto numero

riesce solo se guidato dal docente.

Solo pochi alunni hanno conseguito una discreta capacità di individuare le tecniche di marketing, di comprendere ed effettuare la segmentazione del mercato, il targeting ed il posizionamento, di redigere un piano di marketing, individuare fasi e procedure per redigere un business plan, riconoscere gli ambiti di applicazione della normativa di settore. La restante parte riesce a individuarle e riconoscerle in maniera semplice effettuando collegamenti definiti in contesti noti.

## COMPETENZE

Una piccola parte della classe ha fatto rilevare qualche difficoltà nel: rielaborare criticamente e in maniera personale un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una nuova impresa, cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni, redigere relazioni tecniche e documentare le attività relative a situazioni professionali, utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle varie attività, individuare ed applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali.

Gli obiettivi in merito alle competenze prevedevano, infine, il saper organizzare un discorso coerente, in forma corretta e con l'utilizzo di un linguaggio adeguato. Questo obiettivo è stato osservato attraverso l'esposizione orale dei contenuti (che ha consentito la verifica della padronanza del linguaggio tecnico economico specifico e delle capacità critiche personali): in riferimento a questo obiettivo una parte di alunni ha dimostrato buona padronanza del linguaggio tecnico specifico e buone capacità critiche personali, molti hanno dimostrato un livello comunque adeguato, una piccola parte ha fatto rilevare un livello appena sufficiente, sia per il corretto utilizzo di un linguaggio tecnico economico specifico, che per capacità critiche personali.

## CONTENUTI

**UNITA' 1- DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO:** Turismo e mercato turistico

La domanda turistica -L'offerta turistica -Le attuali tendenze del mercato turistico -Internet e gli strumenti telematici -La sostenibilità del turismo.

**UNITA' 2- IL MARKETING:** Le funzioni di marketing. -L'analisi di mercato - Le ricerche di mercato - La segmentazione del mercato – Il Targeting e posizionamento -Il Marketing mix- Il prodotto- Il prezzo - La politica di distribuzione - La politica di promozione – Il processo di web marketing– Il piano di marketing: gli obiettivi e la struttura del marketing plan- L'analisi SWOT.

**UNITA' 3 – IL MARKETING TERRITORIALE:** Il marketing turistico territoriale. – Cenni sui prodotti a Kilometro 0. – Cenni sul piano di marketing territoriale

**UNITA' 4 GESTIONE STRATEGICA, BUDGET e il BUSINESS PLAN:** La pianificazione strategica e la programmazione -il budget- Cenni sul business plan

**UNITA' 5 – LA NORMATIVA DI SETTORE:** La normativa Nazionale. – La normativa europea

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCENTE: FAUSTA IANNIRUBERTO**

*Libro di testo:* “ *SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE* “. Autore : A. Machado  
Ed. Poseidonia Scuola

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **CONOSCENZE**

Gli allievi, nel complesso, hanno acquisito i saperi relativi ai nuclei fondanti della disciplina. Dal punto di vista didattico, la classe presenta livelli eterogenei di acquisizione delle conoscenze. Alcuni studenti hanno raggiunto risultati più che sufficienti e si sono mostrati interessati alle proposte didattiche programmate partecipando al dialogo scolastico. La maggior parte degli alunni conosce i contenuti essenziali della Scienza dell’Alimentazione, evidenzia conoscenze frammentarie a causa dell’inadeguato metodo di studio e scarsa partecipazione durante le lezioni. Le conoscenze raggiunte possono essere così sintetizzate:

- i fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta e terza età, gravidanza e allattamento);
- le più comuni tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, dello sportivo e sostenibile;
- la dieta nelle principali patologie.

#### **ABILITÀ**

Le capacità di valutazione critica, di analisi, sintesi e di rielaborazione personale si attesta su livelli eterogenei. Solo alcuni studenti sono in grado di riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nelle diverse età e nelle specifiche necessità dietetiche e patologiche mentre, la maggior parte degli studenti necessita della guida del docente per raggiungere tali abilità.

#### **COMPETENZE**

La maggior parte degli alunni possiede le competenze necessarie per interpretare e valutare le problematiche riguardanti la Scienza dell’Alimentazione; sono in grado di utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento responsabile di fronte alla realtà e ai suoi fenomeni; infine, sono in grado di operare collegamenti con i diversi ambiti disciplinari grazie all’acquisizione di diverse competenze trasversali.

In particolare, sono in grado di:

- valutare le problematiche relative all’elaborazione di strategie alimentari che tengano conto dei nuovi prodotti di mercato e della loro filiera legata in particolare al proprio territorio, oltre ai reali fabbisogni nutrizionali in funzione dell’età e delle patologie.
- Saper adottare comportamenti igienici corretti per evitare le contaminazioni degli alimenti.
- sono in grado di utilizzare correttamente gli alimenti e le tecniche di conservazione tenendo in considerazione anche gli eventuali effetti sul valore nutritivo degli alimenti.

La maggior parte degli studenti necessita invece di una guida continua nell’affrontare le varie situazioni in contesti semplici, nel controllo e utilizzo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico e utilizza un linguaggio specifico semplice.

Di seguito sono elencati i contenuti specifici svolti durante l’anno scolastico.

#### **MODULO 1: LA FILIERA ALIMENTARE**

- La filiera agroalimentare. Impatto ambientale della filiera agroalimentare. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva. La qualità della filiera agroalimentare. Le certificazioni di

qualità.

## **MODULO 2 : IL SISTEMA HACCP**

Igiene dei prodotti alimentari. Il sistema HACCP. La valutazione della gravità del rischio. Le contaminazioni degli alimenti.

## **MODULO 3: LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA). I prioni. I virus. I batteri. I fattori di crescita microbica. Le tossinfezioni alimentari. I principali batteri responsabili di MTA

## **MODULO 4: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- Tecnologie alimentari. Alterazioni degli alimenti. Classificazione dei metodi di conservazione. Conservazione con basse temperature. Conservazione con alte temperature. Conservazione per sottrazione di acqua. Conservazione in ambienti modificati. Metodi chimici di conservazione. L'affumicamento. Le fermentazioni.

## **MODULO 5: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

- Prodotti alimentari innovativi. Alimenti salutistici. Gli alimenti funzionali. I nuovi alimenti. Gli alimenti geneticamente modificati.

## **MODULO 6: L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA**

### **6.1. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

- La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. L'alimentazione complementare. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La dieta in gravidanza. La dieta della nutrice. La dieta nella terza età.

### **6.2. Diete e stili alimentari**

- Diete e benessere. Stili alimentari. La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta sostenibile. La dieta dello sportivo.

## **MODULO 7: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

### **7.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari**

- Le malattie cardiovascolari. L'ipertensione arteriosa. Iperlipidemie e aterosclerosi.

### **7.2 La dieta nelle malattie metaboliche**

- Le malattie del metabolismo. Il diabete mellito. L'obesità.

### **7.3. Allergie e intolleranze alimentari**

- Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche. Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio. Celiachia. Diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

### **7.3 Alimentazione e tumori.**

## LABORATORIO SALA-BAR E VENDITA

**DOCENTE: DI TULLIO RAFFAELLA**

**Libro di testo: *MAITRE,SOMMELIER,BARTENDER . ALMA EDIZIONE PLAN.***

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### CONOSCENZE

La classe ha raggiunto, in generale, un buon livello di conoscenze degli argomenti trattati; conoscono in modo buono l'organizzazione ristorativa, hanno approfondito la disciplina raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e delle modalità di organizzazione e gestione di un 'attività ristorativa.

#### ABILITÀ

Il gruppo classe ha acquisito le corrette procedure dell'organizzazione ristorativa, sapendo coordinare le strategie di marketing proprie dell'attività ristorativa e del processo produttivo, hanno raggiunto buone capacità di coordinamento delle strategie di marketing di base, e dell'applicazione operativa.

#### COMPETENZE

La classe ha raggiunto una buona comprensione nella gestione dei costi di cibi e Bevande, nel processo produttivo, nell'organizzazione e coordinamento e nella programmazione e gestione del settore ristorativo, capacità nelle competenze della gestione operativa di base del settore ristorativo.

#### CONTENUTI

**Di seguito, i contenuti specifici del V anno.**

La gestione delle aziende ristorative (bar e cantina). Drink cost di alcuni cocktail internazionali, realizzati durante le esercitazioni in laboratorio di bar.

Enogastronomia regionale e nazionale, realizzazione di alcuni piatti regionali: Molise (Crioli con baccalà e noci, Fusilli alla ventricina), Sicilia (Rigatoni alla Norma), Campania (Scialatielli alla Nerano), Lazio (Fettuccine alla Papalina, Bucatini all'amatriciana), Abruzzo (Spaghetti cacio e ova), Umbria (Strozzapreti alla norcina).

Pianificare e comunicare l'offerta gastronomica. Comunicare la qualità e il territorio. Liste di bevande (la lista dei vini e del bar) e cibi (formaggi, insalate e prima colazione).

Produzione vitivinicola delle regioni italiane.

Analisi sensoriale e degustazione con scheda AIS.

L'abbinamento tra cibo e vino. L'abbinamento di concordanza, di contrapposizione e di tradizione.

Operare davanti al cliente (Servizio dei formaggi, servizio delle insalate, filettatura orata, servizio delle ostriche e caviale, servizio della fonduta Bourguignonne e fonduta

Savoiarda ).

La cucina di sala. Preparazione di alcuni piatti alla lampada della cucina regionale, nazionale e internazionale. Crioli con baccalà e noci, Fusilli alla ventricina, Rigatoni alla Norma, Scialatielli alla Nerano, Fettuccine alla Papalina, Bucatini all'amatriciana, Spaghetti cacio e ova (uova), Strozzapreti alla norcina. Filetto di manzo Voronoff, Filetto di manzo Strogonoff, Steak Tartare e crepes Suzette

Gli snack. Preparazione e servizio di alcuni toast e tramezzini e canape.

I salumi delle regioni italiane e il loro servizio.

L'evoluzione del bere miscelato i Cocktail Affumicati e Molecolari.

Le abitudini alimentari, I fattori che influenzano le scelte gastronomiche, Programmare l'offerta gastronomica, Comunicare l'offerta gastronomica.

Eventi speciali, il Banqueting, il Catering, la Preparazione di un evento la Chek List.

Produzione vitivinicola europea (Champagne, Porto, Sherry), i vitigni internazionali (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, Pinot grigio e bianco, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Beaujolais, ect.

L'evoluzione del bere miscelato i Cocktail Molecolari.

### **ABILITÀ**

Individuare la produzione enologica internazionale .

Definire menù e carte che corrispondano alle esigenze di una specifica clientela.

### **CONOSCENZE**

Conoscere le caratteristiche dell'enografia estera.

Principi che riguardano la definizione dell'offerta gastronomica.

## **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE : OCCHIONERO ANNA MARIA**

**Libro di testo: Energia pura Fit for school di A. Rampa, M.C. Salvetti, Juvenilia Scuola**

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **CONOSCENZE**

**Gli alunni conoscono** i contenuti delle discipline sportive trattate e ne comprendono il linguaggio prettamente tecnico e motorio in modo soddisfacente. Gli studenti sono consapevoli dell'importanza di uno stile di vita corretto per il raggiungimento del benessere psicofisico anche grazie alla pratica dell'attività motoria. Buona la conoscenza sull'alimentazione dello sportivo e sui principi di prevenzione e comportamenti da assumere nei traumi di natura sportiva e negli interventi di primo soccorso .

#### **ABILITA'**

Gli alunni sanno orientarsi sugli argomenti trattati sia in forma teorica che pratica. La classe dimostra interesse verso la disciplina ,sanno eseguire esercizi a corpo libero e riprodurre con fluidità i gesti delle varie attività. Dimostrano, inoltre , di possedere buoncapacità di organizzazione e di gestione delle attività suggerite nel rispetto delle regole della propria

persona e degli altri e dell'ambiente circostante. Sanno riconoscere ed intervenire in caso di piccoli traumi.

### **COMPETENZE**

Quasi tutti gli allievi sono in grado di utilizzare le proprie conoscenze applicandole alle attività didattiche proposte nel corso dell'anno scolastico. Gli studenti sanno esprimere emozioni e stati d'animo attraverso la comunicazione non verbale, sanno relazionarsi con il gruppo classe e comprendere il linguaggio tecnico delle varie attività proposte. Sanno assumere comportamenti responsabili in relazione alla sicurezza propria e quella altrui. Sanno assumere stili di vita e comportamenti corretti nei confronti della propria salute, conferendo il giusto valore all'attività sportiva.

### **CONTENUTI**

Attività sportive di squadra (calcio a cinque, pallavolo, pallacanestro, badminton, tennis-tavolo).

Attività a corpo libero e di stretching.

Conoscenza del regolamento sportivo delle discipline svolte.

Conoscenza dei principi igienici e scientifici per il mantenimento dello stato di salute e per il miglioramento dell'efficienza fisica.

Principali norme sui traumi e infortuni di natura sportiva.

Primo soccorso.

## **RELIGIONE**

### **DOCENTE: LUCIA OCCHIONERO**

**Libro di testo:** SOLINAS L., *La Vita Davanti A Noi. Percorso Irc per Ist. Prof. Ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera*, Vol Unico, SEI Editrice, Torino 2018

### **CONTENUTI / CONOSCENZE:**

Gli alunni conoscono a grandi linee: I concetti fondamentali di antropologia cristiana alla luce della cultura contemporanea; la concezione cattolica e quella laica dei vari significati dell'amore; l'attenzione particolare che la Chiesa rivolge alla difesa della vita dal suo concepimento al termine naturale; i principi della bioetica e le varie correnti di pensiero in ambito bioetico; i diritti umani e i principi della Dottrina sociale della Chiesa; la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso e nella prospettiva di un dialogo costruttivo; la differenza tra le varie religioni.

### **ABILITÀ**

La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti abilità:

Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogando in modo aperto, libero e costruttivo con altri sistemi di significato.

Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità delle scelte morali.

riflettere sul rapporto tra libertà e responsabilità, coscienza e legge alla luce della riflessione cristiana.

Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza dell'agire etico.

Riuscire a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita, argomentare in modo sufficiente le scelte etico-religiose proprie e altrui.

Conoscere la concezione cristiana-cattolica del matrimonio e della famiglia e confrontarsi con altri tipi di unioni riconosciuti dalle leggi statali.

Saper discriminare il fine vita cristiano con le altre religioni e filosofie religiose.

### **COMPETENZE**

La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti competenze:

- sviluppare un 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;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità e promuovere nel proprio quotidiano i valori della libertà, uguaglianza e dignità per ogni uomo;
- utilizzare le conoscenze per definire il concetto di persona come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro secolo e confrontarlo con altre correnti di pensiero;
- elencare e valutare i vari modelli della società contemporanea;
- motivare l'atteggiamento della Chiesa nei confronti della contraccezione, della fecondazione in vitro e dell'aborto;
- avere consapevolezza del valore della sessualità e del matrimonio alla luce della Bibbia e del Magistero della Chiesa.

**ALLEGATO A**

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO  
TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano  
PARTE GENERALE – max 60 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>- Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata</li> <li>- Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente</li> <li>- Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro</li> <li>- Testo carente di pianificazione e privo di conclusione</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo coerente e coeso con connettivi curati</li> <li>- Testo coerente e coeso con connettivi necessari</li> <li>- Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati</li> <li>- Testo con scarsa coerenza e coesione</li> <li>- Testo privo di coerenza e coesione</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padronanza di linguaggio e del lessico</li> <li>- Proprietà di linguaggio, lessico adeguato</li> <li>- Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato</li> <li>- Improprietà di linguaggio, lessico limitato</li> <li>- Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo corretto, punteggiatura appropriata</li> <li>- Testo corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>- Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura</li> <li>- Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici</li> <li>- Testo scorretto, gravi errori morfosintattici</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali</li> <li>- Buona preparazione e buoni riferimenti culturali</li> <li>- Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti</li> <li>- Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi</li> <li>- Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giudizi critici appropriati</li> <li>- Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato</li> <li>- Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali</li> <li>- Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali</li> <li>- Assenza di spunti critici e valutazioni personali</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE</b>			Punti _____

**PARTE SPECIFICA – max 40 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispetta i vincoli della consegna</li> <li>- Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>- Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommarîo</li> <li>- Lo svolgimento rispetta in modo parziale i vincoli della consegna</li> <li>- Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici</li> <li>- Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>- Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva</li> <li>- Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo</li> <li>- Non ha compreso il senso del testo</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi è puntuale e pertinente</li> <li>- L'analisi è puntuale e adeguata</li> <li>- L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa</li> <li>- L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti</li> <li>- L'analisi è scarsa e inadeguata</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 4	Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'interpretazione del testo è corretta e articolata</li> <li>- L'interpretazione del testo è nel complesso corretta e adeguata</li> <li>- L'interpretazione è sufficiente, corretta ma non approfondita</li> <li>- Il testo è stato interpretato in maniera insufficiente</li> <li>- L'interpretazione del testo è del tutto assente</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA</b>			Punti _____

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

TOTALE	/ 100
TOTALE	/ 20

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO  
 TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo  
**PARTE GENERALE – max 60 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>- Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata</li> <li>- Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente</li> <li>- Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro</li> <li>- Testo carente di pianificazione e privo di conclusione</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo coerente e coeso con connettivi curati</li> <li>- Testo coerente e coeso con connettivi necessari</li> <li>- Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati</li> <li>- Testo con scarsa coerenza e coesione</li> <li>- Testo privo di coerenza e coesione</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padronanza di linguaggio e del lessico</li> <li>- Proprietà di linguaggio, lessico adeguato</li> <li>- Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato</li> <li>- Improprietà di linguaggio, lessico limitato</li> <li>- Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo corretto, punteggiatura appropriata</li> <li>- Testo corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>- Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura</li> <li>- Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici</li> <li>- Testo scorretto, gravi errori morfosintattici</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali</li> <li>- Buona preparazione e buoni riferimenti culturali</li> <li>- Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti</li> <li>- Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi</li> <li>- Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giudizi critici appropriati</li> <li>- Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato</li> <li>- Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali</li> <li>- Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali</li> <li>- Assenza di spunti critici e valutazioni personali</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE</b>			Punti _____

**PARTE SPECIFICA – max 40 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo</li> <li>- Individua nell'insieme le tesi e le argomentazioni del testo</li> <li>- Individua le tesi e le argomentazioni del testo sufficientemente</li> <li>- Individua parzialmente le tesi e le argomentazioni del testo</li> <li>- Non riesce a cogliere il senso del testo</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo, adoperando connettivi pertinenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argomenta in modo efficace e usa connettivi appropriati</li> <li>- Riesce ad argomentare adeguatamente, anche mediante connettivi</li> <li>- Argomenta in modo sufficientemente coerente</li> <li>- L'argomentazione è a tratti incoerente e presenta alcuni connettivi inappropriati</li> <li>- L'argomentazione è incoerente e presenta connettivi inappropriati</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I riferimenti denotano una buona preparazione culturale</li> <li>- I riferimenti culturali sono complessivamente congruenti</li> <li>- L'argomentazione denota sufficienti conoscenze culturali</li> <li>- Argomentazione priva di sufficienti conoscenze culturali</li> <li>- Argomentazione povera e incongruente</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA</b>			Punti _____

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO**  
**TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**  
**PARTE GENERALE – max 60 punti**

	<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	- Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	- Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	- Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	- Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE</b>			Punti _____

**PARTE SPECIFICA – max 40 punti**

	<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
Indicatore 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	- Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi puntuali - Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi adeguate - Il testo è accettabile come il titolo e la parafrasi - Il testo è sommariamente pertinente alla traccia - Il testo non è pertinente alla traccia	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	- Esposizione ordinata, coerente e coesa - Esposizione ordinata e lineare - Esposizione sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare e coesa - Esposizione disordinata e incoerente - Esposizione frammentaria e del tutto incoerente	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- I riferimenti culturali denotano una buona preparazione - I riferimenti culturali denotano una discreta preparazione - I riferimenti culturali denotano una sufficiente preparazione - Preparazione culturale e capacità argomentativa carenti - Preparazione culturale e capacità argomentativa assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA</b>			Punti _____

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

TOTALE \_\_\_\_\_ / 100  
 TOTALE \_\_\_\_\_ / 20

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO B****SIMULAZIONE SECONDA PROVA****ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (sala-bar-vendita)

**NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE N°1****TIPOLOGIA A**

**Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.**

**Tematiche****PROFILI DIETETICI DEL CLIENTE****IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE****DOCUMENTO n.1****Stili alimentari degli adolescenti**

Le abitudini alimentari, che influiscono sull'assunzione di nutrienti e sulle preferenze alimentari, si sviluppano generalmente nella prima infanzia, ma si rafforzano nell'adolescenza, durante la quale entrano in gioco peculiarità fisiche, psicologiche e sociologiche. Innanzitutto, è questo il periodo della vita in cui vi sono numerosi cambiamenti della composizione corporea che devono essere supportati da una dieta sana ed equilibrata che soddisfi gli aumentati fabbisogni. Inoltre, in adolescenza, dove il corpo è strumento primario di comunicazione e conflitti, l'alimentazione riveste un significato ulteriore, che può sfociare nel seguire diete sbilanciate o nello sviluppo di disturbi del comportamento alimentare. Infine, l'adolescenza è un'età in cui i giovani tendono a sperimentare comportamenti e schemi alternativi o addirittura in opposizione netta a quelli familiari, a sfuggire a ogni forma di controllo e tutela, a gestirsi da soli grazie alla crescente autonomia, a dare più spazio a cibi etnici come kebab e sushi, agli "influencer" sociali; a pasti come l'apericena che esulano dai tre momenti tradizionali come: colazione, pranzo e cena. Sul piano alimentare ciò si traduce in facilità a modificare eventuali buone abitudini acquisite nel corso dell'infanzia e a cadere in scelte alimentari errate, condizionate da consigli pubblicitari e dalla necessità di omologarsi al gruppo, con conseguenti rischi di squilibri alimentari e/o carenza o eccesso di peso, così come nell'adozione di comportamenti a rischio, quali consumo di alcol e abitudine al fumo. Se prima l'ambiente familiare svolgeva un ruolo essenziale nella definizione del rapporto con il cibo, del consumo dei singoli alimenti e della qualità della dieta, ora il gruppo di amici diventa sempre più importante, e sempre maggiori diventano i timori di non essere accettato, adeguato a ciò che il contesto sembra richiedere. Si inizia ad avere una autonomia decisionale e comportamentale nei confronti del cibo, che assume anche nuove valenze simboliche, si diventa "consumatori" nel senso adulto del termine. Studi recenti hanno dimostrato che in Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare un basso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la Dieta Mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce. Gli errori alimentari più comuni tra gli adolescenti sono: una diffusa abitudine a saltare la prima colazione, consumo frequente di snack o comunque di alimenti ultraprocesati, un consumo quotidiano di bevande zuccherate.

*Fonte:ALIMA Alimentazione Multiculturale negli Adolescenti –CREA 2018*

**DOCUMENTO N.2****Dieta e patologie**

Le malattie cardiovascolari rappresentano una delle principali cause di morte nel nostro paese. Inoltre, sono patologie spesso invalidanti che comportano modifiche della qualità della vita. In particolare, la cardiopatia ischemica (alterazione delle arterie coronarie, i vasi sanguigni che portano sangue al cuore) è la prima causa di

morte in Italia. Nella maggior parte dei casi (più del 90%) l'infarto miocardico rappresenta la manifestazione più grave della cardiopatia ischemica ed è causato dall'occlusione totale di una arteria coronaria, con conseguente necrosi miocardica.

Le malattie cardiovascolari riconoscono un'eziologia multifattoriale, cioè più fattori di rischio (età, sesso, pressione arteriosa, abitudine al fumo di sigaretta, diabete, colesterolemia) contribuiscono contemporaneamente al loro sviluppo.

L'ipertensione arteriosa è una patologia caratterizzata da un aumento della pressione sanguigna con valori oltre la norma. La classificazione suggerita dall'OMS/ISH per individui adulti o di età uguale o superiore a 18 anni inizia con la categoria "Ipertensione Grado 1 borderline", che comprende soggetti con valori di sistolica (pressione massima) maggiori di 140 mmHg e di diastolica (pressione minima) maggiori di 90 mmHg (...). Nei bambini, nelle donne gravide, nei diabetici e in presenza di patologie specifiche i valori di riferimento sono più bassi.

(Fonte: <https://www.educazionenutrizionale.granapadano.it/it/dieta-patologie>)

---

### DOCUMENTO N.3

#### Le origini storiche della dieta mediterranea: il Seven Countries Study of cardiovascular diseases

Al Seven Countries Study of cardiovascular diseases viene riconosciuto il merito di aver identificato per la prima volta la cosiddetta dieta mediterranea e averne documentato il ruolo protettivo nei riguardi della cardiopatia coronarica e di altre condizioni morbose. A distanza di oltre 50 anni dall'inizio dello studio, che per alcuni aspetti è ancora in corso, riteniamo utile presentare una revisione meditata delle tappe che hanno portato a tale risultato. L'iniziativa di studiare lo stile di vita, in particolare le abitudini alimentari, in campioni di popolazione di Paesi e culture diversi è stata di Ancel Keys, professore alla University of Minnesota, che ha lanciato lo studio nel 1957. L'idea è maturata sulla base di vecchie osservazioni di patologia geografica, di studi metabolici sul ruolo dei vari acidi grassi nel modulare i livelli di colesterolemia, quindi sulla semplice equazione (sequenza) grassi saturi-colesterolemia-cardiopatia coronarica e, infine, sulla base di una serie di studi pilota e di fattibilità condotti in vari Paesi. Lo studio come tale è stato preceduto da lunghe operazioni per la messa a punto e la standardizzazione delle tecniche di misura, dei questionari, degli strumenti, dei criteri diagnostici e di un addestramento sistematico di molti collaboratori nei vari Paesi coinvolti. Quando possibile, misure e codifiche sono state eseguite centralmente.

*Fonte rivista epidemiologia e prevenzione ottobre 2022*

---

### RICHIESTE

**A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli di riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:**

1. Quali sono le abitudini alimentari poco salutari diffuse tra gli adolescenti?
2. Che cos'è l'ipertensione arteriosa e quali sono i valori oltre i quali si evidenzia un fattore di rischio?
3. Quali sono i risultati più importanti raggiunti dallo studio epidemiologico delle "Sette Nazioni" di Ancel Keys?

**B) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, al candidato si richiede di predisporre una relazione avente come tema "I PROFILI DIETETICI DEL CLIENTE" attenendosi alle seguenti indicazioni:**

1. Concetto di dieta sana ed equilibrata;
2. La dieta nell'età evolutiva con particolare riferimento alla dieta dell'adolescente;

3. Le malattie cardiovascolari: indicazioni dietetiche e stile di vita nella prevenzione delle malattie cardiovascolari;
4. La dieta Mediterranea, Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, stile alimentare di riferimento nella prevenzione delle malattie del benessere.

**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze, abilità e delle competenze tecnico-professionali acquisite, il candidato ipotizzi in qualità di banqueting manager:**

1. Predisporre una lista di almeno tre cocktail aperitivi, comprensivi della ricetta che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda almeno un cocktail IBA.
2. Selezionare un menù vegetariano da inserire nella carta delle vivande, illustrando brevemente la ricetta.
3. Selezionare almeno cinque vini DOCG o DOC che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata. Illustrare, inoltre, quali sono le regole di compilazione della carta dei vini.

*È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.*



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**  
(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

<b>A</b> <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione completa e approfondita	3
	Comprensione completa	2,5
	<b>Comprensione sufficiente</b>	<b>2</b>
	Comprensione parziale	1
	Comprensione confusa o assente	0,5
<b>B</b> <b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE</b> relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione	Mostra conoscenze ampie e approfondite, argomentate in maniera valida ed efficace	6
	Mostra conoscenze complete, approfondite e ben argomentate	5
	Mostra conoscenze complete e discretamente argomentate	4
	Mostra conoscenze argomentate in maniera sufficiente	<b>3</b>
	Mostra conoscenze frammentarie non sempre argomentate	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
<b>C</b> <b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b> espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Rileva in modo sempre corretto ed esauriente le problematiche; elabora soluzioni con ottimi collegamenti	8
	Rileva in modo corretto le problematiche; elabora soluzioni con opportuni collegamenti	7
	Rileva in modo sostanzialmente corretto le problematiche; elabora soluzioni con discreti collegamenti	6
	<b>Rileva in modo sufficientemente corretto le problematiche; elabora soluzioni con semplici collegamenti</b>	<b>5</b>
	Rileva in modo poco corretto le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	4
	Non sempre rileva le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	3
	Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette ed emergono criticità nei collegamenti	2
	Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette e non crea alcun collegamento	1
<b>D</b> <b>CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA</b> del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata; utilizza in maniera pertinente il linguaggio specifico con rielaborazione personale.	3
	Correttezza morfosintattica buona; utilizza in maniera adeguata il linguaggio specifico.	2,5
	<b>Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata; utilizza in maniera sufficiente il linguaggio specifico.</b>	<b>2</b>
	Correttezza morfosintattica inadeguata; utilizza in maniera poco appropriata il linguaggio specifico.	1
	Correttezza morfosintattica inadeguata, utilizza in maniera totalmente scorretta il linguaggio specifico.	0,5

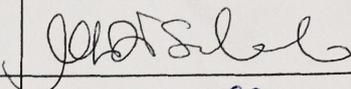
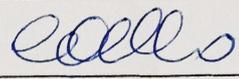
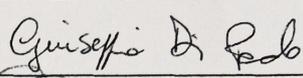
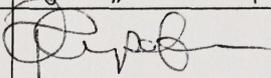
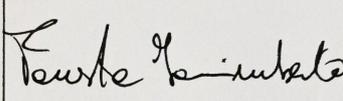
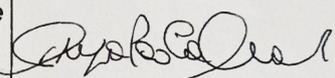
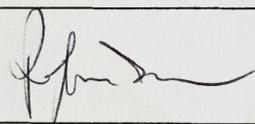
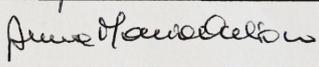
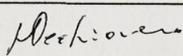
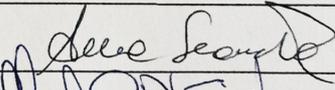
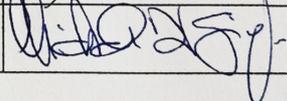
INDICATORI

DESCRITTORI

PUNTEGGIO

Punteggio: \_\_\_\_/10

## Il Consiglio di Classe

	Docente	Discipline	Firma del docente
1	DI SABATO M. LIDIA	Italiano e Storia	
2	PIRCHIO Carmelina	Matematica	
3	DI PAOLO Giuseppina	Lingua inglese	
4	CAMPOFREDANO Pinuccia	Lingua francese	
5	IANNIRUBERTO Fausta	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
6	GRAFONE Cinzia Paola	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
7	DI TULLIO Raffaella	Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e vendita	
8	OCCHIONERO Anna Maria	Scienze Motorie e Sportive	
9	OCCHIONERO Lucia	Religione	
11	SCIARRETTA Anna	Inclusione	
12	D GIGLIO Michele	Inclusione	

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1 del Decreto legislativo 62/2017, come indicato nell'art.10 dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, è stato approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del 13 maggio 2024.

## IL DOCENTE COORDINATORE DELLA CLASSE

Prof.ssa Carmelina PIRCHIO



## IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Etorina Tribò