



***Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera***

con Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole
"FEDERICO DI SVEVIA"
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.edu.it
C.F. 91019170702

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO di CLASSE

VB

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Indirizzo – Enogastronomia

A.S. 2023 - 2024



SOMMARIO

1. PREMESSA	2
2. PROFILO IN USCITA: ENOGASTRONOMIA	2
3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
4. OBIETTIVI RAGGIUNTI	3
5. QUADRO ORARIO	4
6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E STABILITA'	5
7. CREDITO SCOLASTICO	5
8. INDICAZIONE SUGLI ESAMI.....	5
9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	7
10. EDUCAZIONE CIVICA.....	8
11. CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI	9
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	9
DISCIPLINA: STORIA	10
DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE.....	11
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	13
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	15
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	16
DISCIPLINA: MATEMATICA.....	18
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	19
DISCIPLINA: RELIGIONE	20
ALLEGATI	21
ALLEGATO 1 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO	22
ALLEGATO 2 – SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA	25
ALLEGATO 3- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA.....	31
ALLEGATO 4 – ESEMPIO DI MATERIALE PER IL COLLOQUIO (art.22 comma 3 dell'O.M. 55 del 22/03/2024.....	32
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	33

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 22/03/2024, riporta informazioni mirate sulla classe VB di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera – Profilo “Enogastronomia”. Esso è di orientamento per la definizione dei materiali e dei criteri per la conduzione del colloquio.

2. PROFILO IN USCITA: ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi¹, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo che fa riferimento al Codice Ateco2 I-56 ed è declinato secondo la Classificazione delle Professioni che riporta i seguenti codici NUP3: 5.2.2.1 - 5.2.2.1.0 - 5.2.2.2 - 5.2.2.2.1 – 5.2.2.2.2 - 5.2.2.2.3

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) del d.lgs. 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

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

¹ I risultati di apprendimento sono elencati al punto 1.1 dell'allegato A) alle Linee guida (decreto direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019) di cui al D.I. n.92 del 24 maggio 2018.

² Codici con cui l'Istat classifica le diverse attività economiche del nostro Paese.

³ Nomenclatura delle Unità Professionali

- 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. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. B è composta da 11 alunni, 4 ragazze e 7 ragazzi provenienti dalla quarta classe dello scorso anno scolastico, tranne uno che proviene dalla classe V sez. G dello scorso anno scolastico.

Dal mese di novembre un alunno segue il percorso formativo dell'apprendistato di primo livello presso la Caritas di Termoli, alternando periodi di formazione in azienda con la frequenza delle lezioni a scuola.

La composizione della classe ha avuto un'evoluzione significativa nel corso del triennio, infatti in quarta sono stati aggregati agli studenti proveniente dalla 3^a B alunni ripetenti e altri provenienti da altre terze. Ciò ha determinato un forte cambiamento sia nel comportamento sia nel rendimento che si sono rivelati non sempre positivi.

La provenienza degli studenti è eterogenea, essi sono quasi tutti pendolari e originari delle regioni limitrofe.

Nel corso del triennio la classe non ha avuto continuità didattica per alcune discipline come si evince dalla tabella inserita al punto 6 del presente documento. Tuttavia il Consiglio di Classe ha attivato strategie adeguate al fine di agevolare il percorso educativo-didattico della classe.

Dal punto di vista comportamentale gli alunni hanno avuto una condotta generalmente corretta. Alcuni si sono mostrati a volte vivaci ed esuberanti e hanno presentato atteggiamenti poco responsabili e una propensione al lavoro scolastico non sempre adeguata.

Dal punto di vista della partecipazione e dell'impegno, gli allievi hanno partecipato in modo diversificato alle attività didattiche, in base alle proprie attitudini e ai propri livelli di interesse ed attenzione. L'impegno è risultato piuttosto adeguato per una piccola parte della classe, che si è applicata nelle attività proposte in classe e nello studio a casa con una certa autonomia e ha raggiunto risultati discreti. Il resto degli alunni non è stato sempre in grado di organizzare le informazioni in modo corretto o ordinato, a causa di difficoltà di apprendimento, per lo studio approssimativo e frettoloso e la scarsa riflessione sulle problematiche trattate. I risultati raggiunti sono globalmente sufficienti.

La frequenza scolastica è risultata abbastanza regolare per la maggior parte degli alunni, con alcune eccezioni. In questi casi, la presenza discontinua ha causato lacune e rallentamenti nel processo educativo e formativo.

La documentazione relativa agli eventuali alunni con BES è presente in protocollo riservato agli atti della scuola.

4. OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le conoscenze sono state assimilate dagli alunni a livelli differenti, in base al coinvolgimento personale, alla partecipazione e all'impegno nelle attività didattiche. Un certo numero di alunni possiede in maniera discreta i contenuti di tutte le discipline; l'acquisizione degli argomenti trattati è adeguata; la restante parte conosce i contenuti essenziali, spesso in maniera mnemonica, presenta alcune lacune legate alle carenze pregresse, all'inadeguatezza del metodo di studio e all'applicazione

discontinua. In particolare, per l'area linguistica, un gruppo di allievi presenta ancora carenze a livello grammaticale, lessicale ed espressivo. Per la rimanente parte dei discenti, il livello è da considerarsi piuttosto soddisfacente. Per l'area logico-matematica gli allievi possiedono conoscenze di base diversificate. Solo una parte della classe conosce in modo appropriato gli elementi fondanti della disciplina, la restante parte possiede conoscenze mnemoniche e superficiali. Per l'area tecnico-professionale e giuridico-economica, la classe ha raggiunto, in generale, un discreto livello di apprendimento. Alcuni studenti si sono distinti per l'acquisizione di una soddisfacente conoscenza degli argomenti trattati, mentre nella restante parte della classe sono state rilevate alcune difficoltà nell'utilizzo del linguaggio specifico e nell'acquisizione delle conoscenze.

ABILITÀ

Gli allievi comprendono semplici messaggi espressi attraverso i principali canali comunicativi. Un piccolo gruppo è in grado rielaborare e creare collegamenti autonomamente, interagisce in lingua straniera anche in contesti professionali e utilizza i linguaggi specifici delle singole discipline. Il resto della classe rileva incertezze, ha bisogno di essere guidato nella scelta di strategie comunicative adeguate e sa riportare le conoscenze acquisite in contesti semplici e se guidati. In ambito linguistico e storico letterario la maggior parte dei discenti è in grado di analizzare e produrre testi di diversa tipologia, ma necessita di essere guidata nel fare confronti e collegamenti e nel rielaborare i contenuti. L'acquisizione delle abilità tecnico-pratiche, specifiche delle discipline tecnico-professionali, risulta sufficiente o discreta.

COMPETENZE

Un piccolo gruppo di allievi è in grado di considerare in modo critico fatti ed eventi e ha maturato capacità logico – deduttive, il resto della classe necessita di essere guidato nella scelta delle strategie più appropriate. Pochi alunni integrano le competenze professionali con quelle linguistiche e comunicative. Per le discipline scientifico – professionali, alcuni allievi sono in grado di lavorare in *team* in maniera differenziata e secondo le personali predisposizioni; gli altri rielaborano in modo meccanico i principi e i concetti delle discipline, hanno difficoltà ad individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi e risultano essere poco autonomi nell'orientarsi nelle varie situazioni e nell'uso del linguaggio specifico.

5. QUADRO ORARIO

DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO	NUMERO ORE	SCRITTO/ORALE/PRATICO
AREA COMUNE		
LINGUA ITALIANA	4	S. O.
STORIA	2	O.
MATEMATICA	3	S. O.
1ª LINGUA- INGLESE	2	S. O.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	P.
RELIGIONE	1	
AREA DI INDIRIZZO		
2ª LINGUA- FRANCESE	3	S. O.
MICROLINGUA – INGLESE	1	O.
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4	S. O.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	S. O.
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE ENOGASTRONOMIA	8*	P.
ORE COMPLESSIVE	32	

* di cui n. 2 in presenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.

6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E CONTINUITÀ

DOCENTE	DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
SIRENO ISABELLA MARIA	Italiano e Storia	No	Sì	Sì
FAZZANO MARIA ASSUNTA	Matematica	No	No	Sì
AMORUSO NUNZIA	Lingua Inglese/ Microlingua inglese	Sì	Sì	Sì
SCALERA DANIELA	Lingua Francese	Sì	Sì	Sì
LAPORTA GAETANA	Scienza e cultura dell'Alimentazione	Sì	Sì	Sì
D'AMICANTONIO ANGELO	Diritto e Tecniche Amministrative	Sì	Sì	Sì
MAFFETTONI CARMINE	Laboratorio di Enogastronomia	No	No	Sì
LAMANDA GABRIELE	Scienze motorie e sportive	Sì	Sì	Sì
OCCHIONERO LUCIA	Religione	Sì	Sì	Sì
LOMBARDI MARISA	Inclusione	Sì	No	Sì
CONFORTO GIOVANNI	Attività alternative alla religione cattolica	No	No	Sì

7. CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 11 dell'O.M. n°55 del 22/03/2024:

1. il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per la classe terza, tredici per la classe quarta e quindici per la classe quinta;
2. il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico, sulla base della tabella di cui all'allegato A del d. lgs. 62/2017.

8. INDICAZIONE SUGLI ESAMI

Ai sensi degli articoli 19, 20, 22 dell'O.M. n°55 del 22/03/2024 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d.lgs. 62/2017 sono costituite da:

- Una prima prova scritta nazionale che accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato.
- Una seconda prova scritta che, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, verte sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Si tratta di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. n°164 del 15/05/2022);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i di indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'Istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, con le specificità del PTOF e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale dell'Istituto, costituendo tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai commi 5, 6 dell'art. 20 dell'O.M. n.55 del 22/03/2024.

- Un colloquio disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e che ha finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento di esso si tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

In seguito alla pubblicazione dell'O.M. n°55 del 22/03/2024, gli studenti sono stati informati sulle modalità di svolgimento delle prove d'esame. Sono state effettuate simulazioni scritte e orali conformi alle indicazioni ministeriali secondo il seguente calendario:

- simulazione della prima prova scritta di lingua italiana in data 01/03/2024 e in data 19/04/2024, di cui si allegano griglie di valutazione (Allegato 1);
- simulazione della seconda prova scritta in data 15/04/2024, di cui si allegano copia e griglia di valutazione (Allegato 2, 3);
- simulazione del colloquio d'esame in data 10/04/2024, di cui si allega un esempio di materiale (Allegato 4). Nella simulazione di esso ci si è attenuti all'art.22 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024 ed è stata così scandita:
 - a) analisi di un documento (*immagine*) scelto dalla commissione e tratto dai seguenti Nodi Concettuali:
 - **La Tipologie dietetiche, alimentazione equilibrata ed indagini statistiche collegate**
 - **Promozione del territorio: il Made in Italy, le certificazioni di qualità e il marketing turistico**
 - **Storia e cultura italiana tra il XIX e XX secolo**
 - **sicurezza del cliente, il protocollo HACCP, la tracciabilità e la rintracciabilità**
 - **L'evoluzione culturale dell'alimentazione nell'ultimo secolo**
 - **Tipologie di ristorazione: catering, banqueting e ristorazione commerciale**
 - b) esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei PCTO;
 - c) 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.

9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E 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. 55 del 22/03/2024. 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, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Nel corso del triennio 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 le 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. Tali attività sono state svolte, oltre che in ambito regionale, anche a livello nazionale, con stage professionali in regioni italiane come la Valle d'Aosta, durante il periodo invernale.

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.

L'analisi del PCTO, compito del Consiglio di classe, contribuisce alla valutazione delle discipline specifiche e delle competenze trasversali, all'attribuzione del voto di comportamento, nonché del credito scolastico.

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" confluiranno 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.
- Partecipazione alla rappresentazione del recital "Non uccidermi", organizzato dalla scuola in occasione della Giornata internazionale della violenza contro le donne.
- Visione del film "Io capitano", di M. Garrone.
- Visione del film "C'è ancora domani", di P. Cortellesi.
- Visione del film "Wonder: white bird", di M. Forster.
- Attività "Gruppo sportivo": partecipazione al Torneo di calcetto organizzato dalla scuola.
- 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.
- Incontro con i rappresentanti della Caritas

Attività di orientamento in uscita

- Incontro con lo chef Provenzano sul “Dessert di facile esecuzione”.
- Incontro con lo chef Bernard Fournier
- Incontro con la FIC
- Partecipazione evento enogastronomico all’IPSEOA di Villa Santa Maria
- Laboratorio di cucina per il ristorante didattico
- 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/Testimoniaza “Diabete e Sport. Amici o nemici?”.
- Incontro con l’Esercito.
- Incontro con ITS Academy.
- Incontro informativo con l’Agenzia “Lavoropiù” - Italian job.
- Incontro con rappresentanti Alma – Scuola internazionale di cucina italiana.
- Incontro con rappresentanti In Cibus – scuola di alta formazione

10. EDUCAZIONE CIVICA

L’insegnamento dell’Educazione Civica è stato affidato ai docenti delle discipline di seguito indicate dai coordinatori dei dipartimenti.

TEMA	CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO
Ambito	Legalità e Costituzione
Discipline coinvolte	Diritto e Tec. Amm,ve, Storia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio di Enogastronomia.
Abilità	Capacità di leggere e interpretare le fonti (video, tabelle, immagini ecc.); argomentare le proprie opinioni; lavorare in gruppo.
TRAGUARDI di Educazione civica	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano Comunicare, individuare collegamenti e relazioni. Acquisire le informazioni ricevute
Competenze chiave di cittadinanza (Soft skills)	Comunicazione nella madrelingua Comunicazione nelle lingue straniere Competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare Competenze sociali e civiche Consapevolezza ed espressione culturale

Quadro orario

DISCIPLINA	1 QUADRIMESTRE	2 QUADRIMESTRE	TOTALE
Diritto e tecniche amm.ve	6	6	12
Storia	4	4	8
Lingua Inglese	4	-	4
Lingua Francese	4	-	4
Laboratorio di Enogastronomia	-	6	6
Tot.	18	16	34

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.

Per le Conoscenze, Abilità e Competenze specifiche si rimanda alle singole discipline.

11. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE: ISABELLA MARIA SIRENO

Libri di testo: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia nuova letteratura 3. Dall'Unità d'Italia a oggi*, Milano, C. Signorelli Scuola, 2020 (I ediz.);
- AA. VV. *Tutta la letteratura che serve 3. Dall'Unità d'Italia a oggi*, Milano, C. Signorelli Scuola, 2021 (I ediz.)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico in maniera differente, sia nell'ambito linguistico che in quello storico-letterario: molti di loro hanno recepito gli aspetti essenziali della letteratura italiana in modo sufficiente, cogliendo i concetti fondamentali della disciplina, un esiguo numero di alunni li ha appresi in maniera superficiale, mentre pochi allievi hanno evidenziato un buon livello di apprendimento in relazione ai contenuti sia storico-letterari che linguistici.

ABILITÀ

Per quanto riguarda le competenze storico-letterarie alcuni allievi sono in grado di analizzare testi di diversa tipologia, ma hanno bisogno di essere guidati nell'effettuare confronti e collegamenti tra scrittori e poeti e nel rielaborare i contenuti in maniera autonoma e personale. Un gruppo di allievi, avendo difficoltà a problematizzare, rivela incertezze nella rielaborazione autonoma dei contenuti e nell'effettuare collegamenti e confronti tra gli autori. Un gruppo ristretto di studenti compie queste attività in maniera autonoma.

COMPETENZE

Diversi alunni riescono ad analizzare testi letterari e non letterari in maniera sufficiente, a contestualizzarli in riferimento al periodo storico-letterario e all'ambito economico-sociale, anche se non sempre sono in grado di avere una visione adeguatamente critica e problematica dei temi affrontati. Qualcuno, pur riuscendo ad analizzare i testi in modo accettabile, trova difficoltà nel cogliere gli aspetti critici e problematici delle tematiche trattate, avendo bisogno, per farlo, di essere guidato. Soltanto un gruppo ristretto di studenti svolge queste attività in maniera adeguata.

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Verismo - G. Verga – Il Simbolismo francese - Il Decadentismo – G. D'Annunzio – G. Pascoli – Le Avanguardie e il Futurismo - F. T. Marinetti – Il romanzo europeo del primo Novecento (cenni) – I. Svevo – L'Ermetismo - G. Ungaretti – E. Montale – Il Neorealismo - P. Levi – Itinerari narrativi del secondo novecento (cenni) - U. Eco – Itinerari poetici del secondo Novecento (cenni) - A. Merini.

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: ISABELLA MARIA SIRENO

Libri di testo: V. Calvani, *La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi*, Milano, A. Mondadori Scuola, 2020 (I ediz.);

V. Calvani, *La storia intorno a noi. Percorsi facilitati di storia*, Milano, A. Mondadori Scuola, 2020 (I ediz.).

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Un ristretto gruppo di alunni evidenzia una conoscenza completa degli argomenti: oltre a riconoscere i fenomeni storico-sociali, riesce anche a porli in una prospettiva diacronica e sincronica e ad esporli con sicurezza e proprietà di linguaggio. La maggior parte degli alunni, invece, coglie in maniera semplice e sufficiente gli eventi, manifestando talvolta incertezze nei collegamenti diacronici e sincronici.

ABILITÀ

Un esiguo numero di alunni è in grado di rielaborare autonomamente i fenomeni storici studiati e di operare collegamenti interdisciplinari. Pochi alunni si attestano su un livello discreto e/o buono, raggiungendo gli obiettivi prefissati e manifestando capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi eventi storici. Diversi alunni rivelano incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti, limitandosi ad un'esposizione semplice degli eventi e, per argomentare, hanno bisogno di essere guidati.

COMPETENZE

Un numero ristretto di alunni sa analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico, utilizzando un lessico disciplinare appropriato; è in grado inoltre di rielaborare autonomamente i fenomeni storici studiati e di operare collegamenti interdisciplinari sia dal punto di vista sincronico che diacronico. Diversi alunni, invece, riescono a riferire solo i contenuti essenziali della disciplina, sanno applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici e le sanno sintetizzare solo se opportunamente sollecitati e guidati.

CONTENUTI

La Belle Époque - L'Italia industrializzata e imperialista – L'Europa dei nazionalismi - La Grande Guerra – Il dopoguerra e la crisi del 1929 – Il totalitarismo in URSS – L'Italia fascista - La Germania nazista - La Seconda guerra mondiale – Il mondo diviso in due Blocchi – L'Italia repubblicana.

EDUCAZIONE CIVICA

Conoscenze: Gli alunni evidenziano una conoscenza discreta degli argomenti svolti, riuscendo ad esporli con sicurezza e proprietà di linguaggio. Soltanto alcuni alunni, mostrano una conoscenza parziale degli argomenti, manifestando talvolta incertezze nell'esposizione.

Abilità: Pochi alunni sono in grado di rielaborare autonomamente i temi affrontati e di operare collegamenti interdisciplinari, manifestando capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi argomenti. Alcuni alunni rivelano incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti, limitandosi ad un'esposizione semplice e avendo bisogno, per argomentare, di essere guidati.

Competenze: Pochi alunni sanno analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno sociale, cogliendo la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, socio-economici, scientifici, argomentando le loro riflessioni in modo appropriato; sono in grado inoltre di rielaborare autonomamente gli argomenti trattati e di operare collegamenti interdisciplinari anche in riferimento all'attualità. La maggior parte degli alunni, invece, riesce a riferire solo i contenuti essenziali, argomentando le proprie riflessioni solo se opportunamente sollecitata e guidata.

Contenuti: La nascita della Repubblica – La Costituzione – L'Ordinamento dello Stato – L'Unione Europea – Regolamenti e direttive dell'UE - L'euro e l'eurozona.

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: NUNZIA AMORUSO

Libro di testo: G. Morris, A. Smith, Mastering Cooking and Service, Ed. Eli La Spiga.

Materiale fotocopiato e mappe concettuali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Nel complesso gli studenti conoscono le strutture morfo-sintattiche di base della lingua, il lessico professionale e i contenuti della micro-lingua e dimostrano di aver sufficientemente acquisito i nuclei fondanti della disciplina. Tuttavia le conoscenze sono state assimilate dagli stessi a livelli diversi, in base al grado di interesse, di attenzione, di partecipazione e di impegno. Si distinguono pochi allievi con un buon grado di completezza, qualcuno con conoscenze più che sufficienti.

I più hanno conoscenze sufficienti o quasi e l'approccio è di tipo mnemonico.

ABILITÀ

Pochissimi alunni sono in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni nell'interazione su argomenti generali e professionali, altri necessitano di essere guidati nell'uso di strategie per l'esposizione orale. La maggior parte di essi è in grado di comprendere in modo sufficiente testi orali e scritti in lingua standard, cogliendone le idee principali, altri, se guidati, sanno cogliere i dettagli, sforzandosi di esprimere il proprio punto di vista.

COMPETENZE

Pochi allievi sono in grado di comprendere in modo autonomo un testo in lingua sia orale che scritto; alcuni riescono ad esprimersi con un linguaggio mediamente appropriato, anche se non del tutto

corretto dal punto di vista formale, altri sanno esprimersi in modo preciso e adeguato al contesto ed alla situazione e sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sanno lavorare in team, redigere in modo semplice e sintetico schede tecniche e mappe, documentare le attività individuali; la maggior parte applica le conoscenze acquisite in modo semplice e non sempre autonomo.

CONTENUTI

HACCP system / Bacteria / Contaminations / Food preservation systems: cook and chill-cook and freeze-vacuum cooking system / Ancient preservation methods: salting-sugaring-fermentation-smoking-drying / Modern preservation methods: canning-pasteurization-chemical preservation / Nutrition and Nutrients / Nutrients: carbohydrates-proteins-lipids-water-vitamins-mineral salts / Mediterranean Diet and Food Pyramid / Slow Food / Fast Food/ Wine / Cellar / Buffet and Banqueting.

EDUCAZIONE CIVICA

Conoscenze: 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

Abilità: Utilizzare in modo corretto e appropriate, le strutture lessicali e sintattiche, Sapere riconoscere i diritti garantiti dalla Normativa UE a tutela della persona e dei diritti della collettività e dell'ambiente.

Competenze: 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.

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE
DOCENTE: SCALERA DANIELA

Libro di testo: C. Duvallier – SUBLIME GÉNOGASTRONOMIE – Pierre Bordas et Fils/ Eli Éditions

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha acquisito le conoscenze in maniera differenziata, pochi alunni hanno una conoscenza sufficiente delle strutture linguistiche, del lessico generale e professionale e dei temi trattati e sanno operare raccordi interdisciplinari. Il resto della classe non ha conseguito le conoscenze di base necessarie per operare in maniera autonoma e interdisciplinare.

ABILITÀ

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. Solo alcuni comprendono adeguatamente testi di cultura generale ed enogastronomici. La presentazione orale di menu, piatti, prodotti e l'interazione simulata con la clientela risultano essere globalmente sufficiente per una parte degli alunni, non adeguata per gli altri. La produzione scritta invece rivela ancora lacune nella struttura del testo e nel rispetto delle regole morfosintattiche per quasi tutta la 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 con difficoltà individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati.

CONTENUTI

Les œufs et leur utilisation en cuisine

Les corps gras

Les beurres composés, préparation et utilisation

Le fromage : les phases de production, les types de lait, la classification, quelques recettes

Les sauces : classification : les sauces blanches et brunes, les émulsions

Les fonds et le fumet

Les groupes d'aliments et leurs principes nutritifs

Les aliments biologiques

Le régime méditerranéen : les caractéristiques, la pyramide, les plats

Menus du régime méditerranéen

EDUCAZIONE CIVICA

Conoscenze: Les institutions de l'U.E., La citoyenneté européenne, Les institutions de la France.

Abilità: 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.

Competenze: Essere consapevoli del valore della cittadinanza e del coinvolgimento sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria.

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

DOCENTE: ANGELO D'AMICANTONIO

Libro di testo: TUTTO COMPRESO, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
(Volume 3 per il 5° anno) - Casa Editrice: Scuola & Azienda (hub la scuola digitale)

Riviste e dispense su marketing e contenuti telematici.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Gli alunni hanno partecipato in maniera non sempre positiva al dialogo scolastico, una parte di loro si è applicata nello studio con la dovuta diligenza, i rimanenti hanno acquisito una conoscenza sufficiente su argomenti semplici, superficiale su argomenti più difficili riguardanti le dinamiche del mercato turistico, la normativa e i contratti di settore, e le fonti del diritto italiano ed europeo, questi ultimi argomenti oggetto di trattazione anche per l'Educazione Civica. Solo alcuni allievi hanno appreso in modo soddisfacente le tecniche di marketing turistico e della destinazione turistica. L'argomento del business plan programmato inizialmente è stato solo accennato e si è ridotto il programma di Pianificazione strategica e Budget. Quasi tutti hanno piena consapevolezza dei prodotti

a chilometri zero, della filiera agroalimentare e i suoi canali di distribuzione e delle diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche, tracciabilità e rintracciabilità, e protocollo HACCP.

ABILITÀ

Solo una piccola parte della scolaresca è in grado di individuare le caratteristiche del mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, distinguere gli aspetti economici del turismo, saper interpretare gli indicatori macroeconomici, saper calcolare gli indici di turisticità e di ricettività, distinguere le nuove tendenze del turismo saper interpretare il potere del consumatore, individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato, individuare le tecniche di marketing e individuare i prodotti a chilometro/zero come strumento di marketing. Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore turistico-ristorativo. Individuare diritti, obblighi e responsabilità delle parti nel contratto di ristorazione.

COMPETENZE

Solo tre studenti sono in grado di riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità. Un piccolo numero è in grado di rielaborare dati di report, e di programmare al fine di individuare azioni operative e correttive nel controllo aziendale, ma la gran parte degli alunni non è completamente in grado in maniera agile di individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. È stata effettuata una simulazione individuale di apertura attività ristorativa con indicazione delle procedure di programmazione e di pratiche di marketing e di web marketing ristorativo. I risultati della simulazione sono stati abbastanza buoni.

CONTENUTI

LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO: Aspetti economici del turismo. Gli indicatori macroeconomici. L'indotto. Gli indici di turisticità e di ricettività. Alcuni cambiamenti sociali. Le nuove tendenze del turismo. Il potere del consumatore. L'industria alimentare in Italia. Le tendenze attuali in campo alimentare. La ristorazione moderna

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING: Il marketing. Il processo operativo del marketing management. I contenuti di una ricerca di marketing. La segmentazione del mercato. Il targeting e il posizionamento di un prodotto. Il marketing mix. La pianificazione del web marketing. Il marketing turistico pubblico e integrato. Il marketing della destinazione turistica. Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero. I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio. L'analisi SWOT di un territorio.

LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E TATTICA: Il processo decisionale. Pianificazione e controllo. La pianificazione strategica. La programmazione operativa e il controllo di gestione. Indicatori di performance, di efficienza e di efficacia

IL BUSINESS PLAN (CENNI) da svolgere

LA NORMATIVA DI SETTORE: Le filiere agroalimentari. La classificazione delle filiere. Caratteristiche della filiera lunga
Caratteristica della filiera corta. Forme di commercializzazione della filiera corta. I prodotti a chilometro zero. Tracciabilità e rintracciabilità, protocollo HACCP.

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI: Contratto di somministrazione. Contratti di ristorazione, di catering e di banqueting. Franchising e altre formule commerciali (cenni)

EDUCAZIONE CIVICA:

Argomenti trattati: L'Unione Europea: Nascita ed evoluzione -La CECA, la CEE, l'EURATOM e l'UE-La moneta unica europea-I principali organi dell'Unione Europea-Le fonti del Diritto Europeo-La direttiva 2032/2015 in merito al turismo. La Costituzione Italiana: La nascita della Costituzione-Le caratteristiche e articoli principali

Conoscenze: Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Competenze: Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali, economici e sociali, degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, saper scegliere comportamenti e decisioni in linea con la Costituzione, per partecipare al cambiamento e miglioramento delle società.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: CARMINE MAFFETTONE

Libro di testo: Alma, Chef e pastry chef - Tecniche di cucina e pasticceria, Plan edizioni

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe, nel corso dell'anno, è riuscita a raggiungere un buon livello sia dal punto di vista del profitto sia da quello degli obiettivi raggiunti. Considerate l'eterogeneità degli studenti presenti nella classe, con le ovvie problematiche che questo ha creato, i risultati ottenuti sono da considerarsi nel complesso soddisfacenti. I ragazzi alla fine dell'anno hanno mostrato capacità organizzative individuali buone, mentre le capacità di lavoro in gruppo risultano essere sufficienti. Sono in grado di analizzare con sufficiente indipendenza le mansioni e le dinamiche relative alla conoscenza e produzione della cucina. Nelle valutazioni sono sempre state tenute in debito conto le capacità iniziali di ciascun studente e i progressi mostrati. Grande valore ha avuto nella mia valutazione oltre la didattica, la crescita umana e professionale dei ragazzi, seguendo il progresso umano, culturale e psicologico di ogni alunno. È infatti intrinseco della professionalità alberghiera, un valore aggiunto dell'aspetto umano.

ABILITÀ

In base a quanto detto in merito alle conoscenze didattico disciplinari, il quadro generale delle abilità di enogastronomia raggiunto dalla classe ne rispecchia il contenuto delle conoscenze acquisite: pertanto il livello di capacità e di abilità nello svolgere il servizio di cucina risulta nel complesso sufficiente, essendo esso stesso un lavoro principalmente di gruppo.

COMPETENZE

A seguito del livello buono in merito alle conoscenze, e del livello sufficiente in merito alle abilità di enogastronomia conseguite dalla classe nel corso dell'anno, si evince che la stessa classe ha sviluppato una buona padronanza d'uso delle tecniche di cucina, delle metodologie di cottura e conservazione e sulla sicurezza igiene-alimentare (HACCP).

CONTENUTI

- La Carta ed il menu, classificazione ed organizzazione di studio e struttura

- Il Banqueting: organizzazione e gestione
- Il Catering: organizzazione e gestione
- Il Processo Produttivo Di Cucina (scelta e acquisto delle materie prime, conservazione e stoccaggio alimenti, preparazione preliminare e linea di lavoro, cottura degli alimenti, confezionamento, servizio e gestione di sanificazione attrezzature e ambienti).
- I Prodotti A Marchio (Igp, Dop, Stg, Pat).
- L'Evolutione Della Ristorazione
- La NEO ristorazione
- I Prodotti Enogastronomici Italiani
- I Prodotti Enogastronomici Regionali
- Il Km 0 Sostenibilità e Nutrizione
- Il Km 0 Stagionalità e Rapporto con il Territorio
- La Filiera Corta e La Filiera Lunga
- La Tracciabilità dei Prodotti a Marchio
- La Sicurezza e Tutela Della Salute
- Il Sistema HACCP
- L'Igiene nella ristorazione
- Le Carni
- Tecniche di Confezionamento dei piatti
- La Cucina Internazionale
- La Cucina Creativa
- I Sistemi di Cottura e Confezionamento Innovativi

EDUCAZIONE CIVICA

Contenuti: La costituzione (il diritto al lavoro), legalità e solidarietà. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale e alimentare, conoscenza e tutela de patrimonio e del territorio.

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GAETANA LAPORTA

Libro di testo: SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE Autore A. MACHADO, Ed. Poseidonia Scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Pochi allievi hanno acquisito una discreta conoscenza degli argomenti fondamentali della disciplina, la maggior parte della classe dimostra di conoscenze solo i contenuti essenziali della Scienza dell'Alimentazione, a causa di un inadeguato metodo di studio e scarso impegno nello studio domestico.

ABILITÀ

Pochi allievi hanno acquisito la capacità di trasferire principi e concetti teorici della disciplina sul piano concreto e sono in grado di individuare gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasce di età, nelle particolari condizioni fisiologiche e patologiche e le possibili cause di alterazione degli alimenti. La restante parte della classe avendo difficoltà ad utilizzare le conoscenze acquisite, a causa

di uno studio poco costante e di lacune non colmate, rivela incertezze inerenti alla rielaborazione dei contenuti.

COMPETENZE

Riguardo alle competenze acquisite, va rilevato che alcuni allievi sanno valutare autonomamente, le problematiche inerenti l'igiene e la sicurezza alimentare, sono in grado di utilizzare correttamente gli alimenti e le tecniche conservative, considerando anche gli eventuali effetti sul valore nutritivo degli alimenti. Predispongono menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, nella consapevolezza che dieta e stile di vita possono condizionare lo stato di salute dell'individuo. La restante parte della classe necessita di essere guidata nell'affrontare le varie situazioni, ha difficoltà nell'individuare le strategie più idonee nella risoluzione di problemi ed è in grado di applicare le conoscenze acquisite in semplici contesti.

CONTENUTI

La sicurezza alimentare: la filiera agroalimentare alimentare, tipologie di filiera, la tracciabilità e rintracciabilità, la qualità totale di un alimento, le certificazioni di qualità, le frodi alimentari.

Il sistema HACCP: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, il sistema di autocontrollo HACCP, "le fasi e i principi, norme legislative.

La contaminazione degli alimenti: contaminazioni chimiche, contaminazioni fisiche, contaminazioni biologiche. Le principali tossinfezioni alimentari. Cenni di parassitosi.

I metodi di conservazione degli alimenti e principali additivi alimentari: le cause di alterazione degli alimenti; i metodi fisici, i metodi chimici, i metodi chimico-fisici e biologici. I prodotti di gamma. La conservazione con i metodi chimici artificiali: gli additivi alimentari, le funzioni degli additivi, la classificazione, il rischio per la salute: il test della DGA, gli additivi si leggono in etichetta.

La cottura degli alimenti: effetti positivi, effetti negativi, la modificazione dei nutrienti in seguito alla cottura.

I nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, funzionali, i novel food, gli OGM e le biotecnologie, i rischi degli alimenti OGM, i prodotti di gamma, alimenti biologici. Gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (ADAP o FSG), gli integratori alimentari.

La dietetica : alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali: la dieta nell'età evolutiva, dell'adolescente, dell'adulto secondo le indicazioni L.A.R.N. e le linee guida (CREA) per una sana e corretta alimentazione

Le tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, la piramide della dieta mediterranea, la dieta sostenibile, la doppia piramide alimentare e ambientale, le tipologie di diete vegetariane.

L'alimentazione in situazioni patologiche: i fattori di rischio, la prevenzione e la dietoterapia nelle malattie cardiovascolari (MCV): l'aterosclerosi, l'ipertensione;

Le allergie alimentari e le intolleranze alimentari: le differenze, l'intolleranza al lattosio, la celiachia, la diagnosi e la dietoterapia. Gli allergeni nell'etichetta alimentare. Procedure da attivare.

Contenuti da svolgere dal 15 maggio al termine delle lezioni:

Gli elementi di dietoterapia: obesità, diabete mellito

L'alimentazione e i tumori: lo stile di vita e il rischio tumorale; la prevenzione, le sostanze protettive presenti negli alimenti, i fitocomposti.

DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: MARIA ASSUNTA FAZZANO

Libro di testo: M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone, *Matematica in cucina, in sala, in albergo*, vol. per il secondo biennio e quinto anno, Zanichelli Editore.

Oltre al libro di testo sono stati utilizzati i seguenti strumenti di lavoro: testo on line Pantieri L. *Matematica per le quinte degli Istituti Professionali*, mappe, schemi, software Geogebra, fonti statistiche online

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha dimostrato nel corso dell'anno scolastico interesse sufficiente verso la disciplina. Gli alunni hanno partecipato, tra alti e bassi, in maniera attiva e proficua alle lezioni, e ognuno ha dato il proprio contributo. In aula si è attivato il peer to peer, che ha portato ad una buona condivisione delle conoscenze. Ciononostante, solo una parte della classe ha ottenuto risultati adeguati; nella restante permangono difficoltà logico – deduttive.

ABILITÀ

In relazione al grafico di una funzione, gli alunni sanno identificarne il dominio, l'insieme delle immagini, le intersezioni con gli assi, il segno, la simmetria.

Lo studio di funzione a partire dalla sua espressione analitica, utilizzando gli strumenti di calcolo risulta essenziale. Per quanto concerne statistica, gli studenti sanno calcolare indicatori di posizione centrale e variabilità, leggere grafici ed interpretare tabelle

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di analizzare semplici situazioni reali e tradurle in modelli matematici. Non tutti gli studenti è in grado di analizzare e sintetizzare le problematiche affrontate.

CONTENUTI

Disequazioni di secondo grado fratte.

Definizione di funzione, funzioni reali e loro classificazione, dominio di funzioni algebriche, codominio, individuazione del dominio dal grafico.

Intersezione della funzione con gli assi cartesiani (funzioni intere e razionali fratte di grado non superiore al secondo), individuazione dal grafico dei punti di intersezione.

Positività di una funzione, studio del segno di una funzione (intere e razionali fratte), rappresentazione sul piano degli intervalli di positività e negatività.

Simmetria di una funzione.

Rappresentazione del grafico di una funzione dati: il dominio, il segno, le intersezioni con gli assi cartesiani, la simmetria

Lettura del grafico di una funzione: dominio, intervalli di positività e negatività, intersezioni con gli assi, simmetrie.

Statistica: il linguaggio della statistica, le fonti, rilevazioni totali e campionarie, distribuzioni di frequenze assolute, relative e percentuali, rappresentazioni grafiche, indici di posizione centrale (media, moda e mediana), indici di variabilità (varianza, deviazione standard, campo di variazione).

Approfondimenti su indagini campionarie tratte dal sito <https://www.epicentro.iss.it/passi/>

(Progressi sulle Aziende Sanitarie per la salute in Italia: la sorveglianza PASSI) sui seguenti punti: attività fisica, eccesso ponderale, consumo di frutta e verdura, consumo di alcool, abitudine al fumo

di sigaretta, alcool e guida, con particolare riferimento alla sorveglianza sul territorio della Regione Molise

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: GABRIELE LAMANDA

Libro di testo: A. Rampa, M. C. Salvetti - *Energia Pura - Fit For School* -VOLUME UNICO+DVD
Juvenilia editore

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le conoscenze teoriche sugli argomenti sotto elencati risultano essere discrete: il tipo di abbigliamento da utilizzare durante l'attività motoria, i principi fondamentali della sicurezza in palestra, le finalità delle esercitazioni svolte in particolare relativamente ad una fase di avviamento motorio, le fondamentali nozioni di una sana alimentazione, la terminologia specifica di base della disciplina, la finalità degli esercizi svolti, il riconoscere le difficoltà e accettare le indicazioni dell'insegnante, le regole principali di diversi giochi sportivi, il rispetto dell'avversario.

Apprezzabile è la conoscenza che dimostrano di avere sulle principali regole delle discipline trattate, elementi tecnici essenziali, il codice del fair play.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni sono in grado di discutere ordinatamente gli argomenti trattati, di applicare i comportamenti base per la gestione di emergenze e di pericolo, di collaborare durante le prove simulate di evacuazione, di mantenere in sicurezza gli ambienti utilizzati assumendo comportamenti responsabili, Di sapersi muovere avendo percezione dei propri limiti mantenendo un comportamento equilibrato dal punto di vista fisico ed emotivo. Di sperimentare risposte motorie adeguate alle richieste e gestendo i segmenti corporei in modo indipendente e combinato organizzando i propri movimenti nello spazio e nel tempo e lavorando in gruppo, eseguendo in modo adeguato alle proprie capacità i principali fondamentali del gioco.

COMPETENZE

A seguito del lavoro svolto la maggior parte degli alunni sono in grado di utilizzare le proprie conoscenze per: gestire con efficacia gli schemi motori del correre, saltare, lanciare, misurare le diverse prestazioni, interagire correttamente con l'ambiente attraverso la pratica motoria, autogestire una fase di riscaldamento generale, adattandola ai diversi contesti ambientali, utilizzare le tecniche sportive acquisite, riconoscere i propri limiti e potenzialità, mettere in atto comportamenti equilibrati e rispettosi.

CONTENUTI

Norme di sicurezza generali e relative all'ambiente palestra, norme igieniche in relazione alla pratica sportiva, principi di una corretta alimentazione.

Attività motorie individuale

Esercizi a carico naturale

Esercizi di opposizione e resistenza a coppie

Esercizi attivi e passivi per la mobilità, Stretching

Esercizi e giochi di velocità

Esercizi con piccoli attrezzi

Percorsi

Esercizi e andature per l'indipendenza segmentaria

Esercizi di equilibrio dinamico
Giochi di situazione
Esercizi di pre-acrobatica
Giochi sportivi.

DISCIPLINA: 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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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 rivolta 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; conosce il significato della sessualità e del matrimonio alla luce della Bibbia e del Magistero della Chiesa.



ALLEGATI

ALLEGATO 1 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 2 – SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 3 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 4 – ESEMPIO DI MATERIALE PER IL COLLOQUIO

ALLEGATO 1 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - 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"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

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

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

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"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommi 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			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"> - Individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo - Individua nell'insieme le tesi e le argomentazioni del testo - Individua le tesi e le argomentazioni del testo sufficientemente - Individua parzialmente le tesi e le argomentazioni del testo - Non riesce a cogliere il senso del testo 	<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"> - Argomenta in modo efficace e usa connettivi appropriati - Riesce ad argomentare adeguatamente, anche mediante connettivi - Argomenta in modo sufficientemente coerente - L'argomentazione è a tratti incoerente e presenta alcuni connettivi inappropriati - L'argomentazione è incoerente e presenta connettivi inappropriati 	<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"> - I riferimenti denotano una buona preparazione culturale - I riferimenti culturali sono complessivamente congruenti - L'argomentazione denota sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione priva di sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione povera e incongruente 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

ALLEGATO 2 – SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA



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. e Fax. 0875 706582
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.edu.it C.F. 91019170702



IP17 ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA (cucina)

SIMULAZIONE SECONDA PROVA a.s. 2023/24

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

Dieta sostenibile

Seguire una dieta significa avere benefici sul nostro corpo ma anche sulla nostra mente. Adottando invece una dieta sostenibile si possono avere miglioramenti più ad ampio respiro, per noi e tutto il Pianeta. Per farlo, è necessario ragionare sulle abitudini alimentari di singoli e delle comunità, migliorare i metodi di produzione e ridurre gli sprechi alimentari. I ricercatori indicano come dieta sostenibile un modello alimentare a basso impatto ambientale, basato prevalentemente su alimenti di origine vegetale e povera di quelli di origine animale. Per definizione della FAO, la dieta sostenibile è a basso impatto ambientale e contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale, nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane.

La dieta sostenibile, definita dagli esperti anche *Planetary health diet*, deve evidenziare il ruolo fondamentale che svolge l'alimentazione come collegamento tra lo stato di salute e la sostenibilità ambientale, due concetti che si devono integrare per trasformare il sistema agroalimentare. A prescindere dal tipo di approccio scelto verso un'alimentazione sostenibile, i cambiamenti devono essere realistici. Anche i piccoli passi, se considerati su scala globale, possono avere un enorme effetto sulla riduzione dell'impatto ambientale causato dal consumo alimentare. Ad esempio, un'alimentazione vegetariana o flessibile (che preveda la riduzione di prodotti di origine animale sostituiti con alternative di origine vegetale), optare per la carne di maiale, pollame o insetti anziché la carne rossa per ottenere un minore impatto ambientale e scegliere pesce e frutti di mare pescati in modo sostenibile significa adottare semplici misure nelle nostre abitudini alimentari che fanno però la differenza sull'impatto ambientale di tutto il pianeta.

(<https://www.gruppoiren.it/it/everyday/sfide-di-innovazione>)

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'etiologia 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. Che cos'è l'alimentazione sostenibile? Come si può ottenere un'alimentazione più sostenibile

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. Le diete vegetariane possono essere considerate delle diete a basso impatto ambientale ma dal punto di vista nutrizionale possono presentare dei vantaggi ma anche dei rischi
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 di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

-predisporre, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato, con la corretta sequenza delle portate, per un evento di catering, tenendo conto delle esigenze alimentari dei clienti vegetariani.

-il candidato dovrà a sua scelta ,su una delle portate indicate nel menù ,compilare la scheda tecnica della ricetta(allegata), utilizzando il linguaggio professionale e riportando la corretta esecuzione.

-Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti a km zero. IL candidato illustri anche con qualche esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo

Durata massima della prova: 6 ore 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.

ALLEGATO 3- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione completa e approfondita	3
	Comprensione completa	2,5
	Comprensione sufficiente	2
	Comprensione parziale	1
	Comprensione confusa o assente	0,5
B PADRONANZA DELLE CONOSCENZE 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	3
	Mostra conoscenze frammentarie non sempre argomentate	2
Mostra conoscenze lacunose o nulle	1	
C PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI 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
	Rileva in modo sufficientemente corretto le problematiche; elabora soluzioni con semplici collegamenti	5
	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	
D CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA 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
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata; utilizza in maniera sufficiente il linguaggio specifico.	2
	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

Punteggio: ____ /20



ALLEGATO 4 – ESEMPIO DI MATERIALE PER IL COLLOQUIO (art.22 comma 3 dell’O.M. 55 del 22/03/2024



IL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA del Docente
1	SIRENO ISABELLA MARIA	Italiano e Storia	<i>J.M. Sireno</i>
2	FAZZANO MARIA ASSUNTA	Matematica	<i>Maria Fazzano</i>
3	AMORUSO NUNZIA	Lingua Inglese	<i>Nunzia Amoroso</i>
4	SCALERA DANIELA	Lingua Francese	<i>Daniela Scalera</i>
5	LAPORTA GAETANA	Scienza e cultura dell'Alimentazione	<i>Gaetana Laporta</i>
6	D'AMICANTONIO ANGELO	Diritto e Tecniche Amministrative	<i>Angelo D'Amicantonio</i>
7	MAFFETTONE CARMINE	Laboratorio di Enogastronomia	<i>Carmine Maffettone</i>
8	LAMANDA GABRIELE	Scienze motorie e sportive	<i>Gabriele Lamanda</i>
9	OCCHIONERO LUCIA	Religione	<i>Lucia Occhionero</i>
10	LOMBARDI MARISA	Inclusione	<i>Marisa Lombardi</i>
11	CONFORTO GIOVANNI	Attività alternative alla religione cattolica	<i>Giovanni Conforto</i>

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.17, comma 1 del Decreto legislativo 62/2017, come indicato nell'art.10 dell'O.M. 55 del 22/03/2024, è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 13 maggio 2024.

LA DOCENTE COORDINATRICE DELLA CLASSE

Prof.ssa Daniela SCALERA



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Etorina TRIBÒ

