



*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

CLASSE VD

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Indirizzo – Bar, Sala e Vendita

A.S. 2023 - 2024

Codice ATECO I – 56





SOMMARIO

1. PREMESSA	2
2. PECUP: DIPLOMATO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE NELL'INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"	2
3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
4. OBIETTIVI RAGGIUNTI	4
5. QUADRO ORARIO FORMATIVO TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA" SETTORE SALA E VENDITA"	5
6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E STABILITÀ	5
7. CREDITO SCOLASTICO	6
8. INDICAZIONI SUGLI ESAMI.....	6
9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO – PCTO.....	7
10. ATTIVITA' INTEGRATIVE NELL'AMBITO DEI PCTO	7
11. EDUCAZIONE CIVICA.....	8
12. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI.....	10
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	10
DISCIPLINA: STORIA	11
DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE.....	13
DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE.....	14
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	15
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA.....	16
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	18
DISCIPLINA: MATEMATICA.....	20
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	21
DISCIPLINA: RELIGIONE	22
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	24
ALLEGATI	25
ALLEGATO A – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO	26
ALLEGATO B – SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	29
ALLEGATO C - GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	31

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 VD Enogastronomia – indirizzo Bar, Sala e Vendita. Esso è di orientamento per la definizione dei materiali e dei criteri per la conduzione del colloquio.

2. PECUP: DIPLOMATO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE NELL'INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

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

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

- 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. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. D è composta da 12 alunni, 4 ragazze e 8 ragazzi, in gran parte provenienti dalla quarta classe dello scorso anno scolastico. La provenienza degli studenti è eterogenea: essi sono quasi tutti pendolari e originari delle province di Campobasso, Chieti e Foggia.

Dal punto di vista comportamentale, si può notare che la maggioranza degli alunni ha tenuto durante l'anno scolastico una condotta corretta sia nei confronti degli insegnanti sia dei propri compagni. Pochi si sono mostrati a volte vivaci ed esuberanti e hanno presentato atteggiamenti poco responsabili e poca propensione al lavoro scolastico.

Dal punto di vista della partecipazione e dell'impegno, gli allievi hanno preso parte alle attività didattiche in modo diversificato, in base alle proprie attitudini e ai propri livelli di interesse ed attenzione. L'impegno è risultato piuttosto costante solo per una piccola parte della classe, che si è applicata adeguatamente nelle attività proposte in classe e nello studio a casa: il lavoro diligente e assiduo ha permesso loro di raggiungere risultati buoni in quasi tutte le discipline. Il resto degli alunni, invece, 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. Per alcuni di essi, sono ancora evidenti difficoltà dovute a pregresse e diffuse lacune, a cui suppliscono con l'impegno, ognuno secondo le proprie capacità ed i propri tempi. Occorre sottolineare, infine, che la quasi totalità degli alunni svolge o ha svolto durante i mesi scolastici, nei fine settimana o durante le diverse festività, attività lavorative nel settore ricettivo. Questo, se da una parte ha sottratto loro tempo ed energie per lo studio domestico, ha permesso loro di fare esperienza sul campo e di mettere in pratica quanto appreso nell'ambiente scolastico.

La documentazione inerente 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 e, in particolare, alcuni allievi si sono distinti per l'acquisizione di una buona conoscenza degli argomenti trattati; 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 abbastanza 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 buona 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 solo 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 in maniera autonoma e personale. L'acquisizione delle abilità tecnico-pratiche, specifiche delle discipline tecnico-professionali, risulta sufficiente o discreta da parte di quasi tutti gli alunni.

COMPETENZE

Un piccolo gruppo di allievi è in grado di considerare in modo critico fatti ed eventi e ha maturato capacità logico-deduttive, mentre 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 base 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 FORMATIVO TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA" SETTORE SALA E VENDITA”

DISCIPLINA D'INSEGNAMENTO	5 ^A	SC./OR./PRAT.
AREA COMUNE		
ITALIANO	4	S. O.
STORIA	2	O.
MATEMATICA	3	S. O.
1 ^A LINGUA STRANIERA – INGLESE	2	S. O.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	P.
RELIGIONE	1	
AREA DI INDIRIZZO		
2 ^A LINGUA STRANIERA – FRANCESE	2	S. O.
2 ^A LINGUA STRANIERA – FRANCESE (MICROLINGUA)	1	S. O.
1 ^A LINGUA STRANIERA – INGLESE (MICROLINGUA)	1*	S. O.
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4	S. O.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	S. O.
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	7	P.
ORE COMPLESSIVE	32	

* L'ora di lezione avviene in Laboratorio in presenza con il docente di Sala e Vendita

6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E CONTINUITÀ

DOCENTE	DISCIPLINA	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
MORLACCHETTI ERICA	Italiano e Storia	Si	Si	Si
FAZZANO MARIA ASSUNTA	Matematica	No	Si	Si
DEL RUSSO GIOVANNA	Lingua Inglese e Microlingua	Si	Si	Si
SCALERA DANIELA	Lingua Francese e Microlingua	Si	Si	Si
IANNIRUBERTO FAUSTA	Scienza e cultura dell'alimentazione	No	No	Si
CORDISCO PAOLO	Diritto e Tecniche Amministrative	Si	Si	Si
AZZARONE ANTONIO	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	No	Si	Si
FUCCI NICOLA	Scienze motorie e sportive	Si	Si	Si
OCCHIONERO LUCIA	Religione	Si	Si	Si
COLAVITA MIRELLA	Inclusione	No	Si	Si
DI GIACOMO GIUSEPPINA	Inclusione	Si	Si	Si

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.

Tabella di attribuzione del credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito Vanno
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

8. INDICAZIONI SUGLI ESAMI

A seguito della pubblicazione dell'O.M. n°55 del 22/03/2024, gli studenti sono stati informati sulle modalità di svolgimento delle prove d'esame.

Nel corso del corrente anno scolastico, sono state inoltre effettuate le seguenti simulazioni relative alle prove di Esame:

- ✓ simulazione della prima prova scritta di Italiano, effettuata in data 12/04/2024;
- ✓ simulazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'Alimentazione, effettuata in data 19/04/2024;
- ✓ simulazione del colloquio orale interdisciplinare, effettuata in data 9/05/2024.

Per l'avvio del colloquio interdisciplinare, si è scelto di utilizzare documenti riconducibili ai seguenti nodi concettuali:

- tipologie dietetiche e alimentazione equilibrata;
- promozione del territorio, il *Made in Italy* e le certificazioni di qualità;
- storia e letteratura in Italia e in Europa tra XIX e XX secolo;
- qualità e sicurezza alimentare.

Si allegano anche i testi della simulazione della seconda prova scritta e le griglie di valutazione di entrambe le prove scritte.

9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO – PCTO

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. 10 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.

A tal fine l'Istituto ha previsto e realizzato percorsi con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie a 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. I percorsi sono stati 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. La valutazione 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.

Nel corso del terzo e quarto anno alcuni studenti hanno partecipato al Progetto "Valle d'Aosta".

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, che è messo a disposizione degli studenti all'interno della Piattaforma "Unica", un'innovazione unica per rafforzare in chiave orientativa il "Curriculum dello studente", in cui andranno a confluire tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite.

10. ATTIVITA' INTEGRATIVE NELL' AMBITO DEI PCTO

Attività a carattere formativo e culturale:

- incontro con rappresentanti dell'Avis;
- 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;
- partecipazione all'evento "Testimoniare per non dimenticare" - Incontro con Ugo Foà, testimone diretto delle leggi razziali: incontro organizzato dalla scuola in occasione della Giornata della memoria;
- visione del film *Wonder: white bird* di M. Forster;
- visita alle Fosse ardeatine ed alla sinagoga di Roma

Attività in uscita:

- partecipazione al progetto "Festa della Repubblica";

- partecipazione all'incontro con ALMA – Scuola internazionale di Cucina italiana;
- incontro con i rappresentanti dell'Unimol – Facoltà di Scienze e tecnologie alimentari;
- incontro con i rappresentanti dell'Unimol – Facoltà di Scienze motorie e sportive;
- Italian job – incontro informativo con l'agenzia “Lavoro più”;
- partecipazione al Forum giovanile del Turismo a Campobasso;
- webinar organizzato dall'AIBES, “Meets our future”;
- concorso interno A.I.B.E.S. - Associazione italiana barman e sostenitori - “Aspiranti barman”;

11. EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'Educazione civica, sviluppato attorno al tema “Cittadini consapevoli nel mondo” per 34 ore annuali, è stato affidato alle discipline individuate dai coordinatori dei dipartimenti come risulta dalla seguente tabella:

DISCIPLINA	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE	TOTALE
Diritto e tecniche amm.ve	6	6	12
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	-	6	6
Storia	4	4	8
Inglese	4	-	4
Francese	4	-	4
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. Esso ha contribuito all'acquisizione delle competenze come di seguito riportato:

TEMATICHE	ABILITÀ	COMPETENZE
COSTITUZIONE; UNIONE EUROPEA	Alcuni allievi sanno riconoscere adeguatamente le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale e dei principali organismi dell'Unione europea e sono in grado di collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione; alcuni rielaborano autonomamente le tematiche affrontate e sanno operare i	Gli studenti e le studentesse evidenziano in modo sufficiente la necessità dell'importanza di agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e dei regolamenti comunitari, dimostrano un adeguato grado di consapevolezza del valore della cittadinanza e del coinvolgimento individuale e sociale attraverso la partecipazione attiva alla

	giusti collegamenti interdisciplinari; la maggior parte di essi, invece, necessita della guida del docente per argomentare, fare confronti ed esprimere un proprio punto di vista.	vita comunitaria, ma per valutare in modo autonomo e consapevole gli scenari attuali al fine di orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali, necessitano di essere guidati dai docenti.
--	--	---

Nella seguente tabella, vengono riportati i contenuti specifici per ciascuna disciplina e le relative abilità sviluppate.

DISCIPLINE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Diritto e tecniche amm.ve	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 l'Agenda 2030.	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 gli organismi sovranazionali.
Storia	Storia della Costituzione, principi e caratteristiche. Storia dell'Unione Europea	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione dello Stato e all'evoluzione della società. Acquisire la consapevolezza dell'essere cittadini del mondo
Materia di indirizzo: "Sala e Vendita":	Il valore del lavoro come contributo alla cittadinanza.	Saper individuare il ruolo del lavoro nell'essere cittadino.
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 appropriato le strutture lessicali e sintattiche; sapere riconoscere i diritti garantiti dalla Normativa UE a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

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.
----------	---	---

12. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE: ERICA MORLACCHETTI

Libro di testo: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, E. Sada, *La mia nuova letteratura vol. 3. Dall'Unità d'Italia a oggi*, Milano, C. Signorelli Scuola.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni sanno utilizzare gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterali e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; conoscono il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, selezionando autori e testi significativi; conoscono testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.

ABILITÀ

Gli alunni riescono, seppur con evidenti e generalizzate difficoltà, ad utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo ai diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico-letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Allo stesso modo, sanno analizzare e interpretare testi letterari di vario tipo, sia in prosa che in poesia. Riescono infine a produrre testi di vario tipo, seppur semplici, in relazione ai diversi scopi comunicativi.

COMPETENZE

Sebbene ad un livello base, gli alunni riescono ad utilizzare le informazioni e i documenti in funzione della produzione di testi scritti, a prendere appunti e a redigere sintesi, a produrre testi di adeguata complessità in relazione ai contesti. Inoltre, sanno contestualizzare l'evoluzione della civiltà storico-letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali e culturali di riferimento.

CONTENUTI

Uda 1: la Letteratura europea ed italiana nella seconda metà dell'Ottocento.

- Naturalismo e Verismo: affinità e differenze.

- Émile Zola e l'*Assommoir*, con lettura di brani estratti dall'opera.
- Giovanni Verga: vita, opere e pensiero.
 - I Malavoglia*: struttura e contenuto dell'opera, con lettura e commento di alcuni brani.
 - Mastro-don Gesualdo*: struttura e contenuto dell'opera.
 - Vita dei campi*: lettura e commento della novella *La lupa*.

Uda 2: il Decadentismo in Europa e in Italia.

- Il Decadentismo.
- Giovanni Pascoli: vita, opere e pensiero.
 - Myricae* e *Canti di Castelvecchio*: tematiche e stile delle due raccolte.
 - Lettura, analisi e commento delle poesie *Novembre* e *Il gelsomino notturno*.
- Gabriele d'Annunzio: vita, opere e pensiero.
 - Il piacere*: struttura, stile e contenuto dell'opera con lettura di brani estratti.
 - Alcyone*: struttura, stile e contenuto dell'opera.
 - Lettura, analisi e commento della poesia *La pioggia nel pineto*.

Uda 3: la letteratura europea e italiana tra Ottocento e Novecento.

- Il futurismo.
 - Lettura, analisi e commento del *Manifesto della cucina futurista*.
- Italo Svevo: vita, opere e pensiero.
 - La coscienza di Zeno*: struttura e contenuto dell'opera, con lettura, analisi e commento di alcuni brani.
- Luigi Pirandello: vita, opere e pensiero.
 - Il fu Mattia Pascal*: contenuto dell'opera, con lettura, analisi e commento di brani tratti dal romanzo.
 - Uno, nessuno e centomila*: contenuto dell'opera, con lettura, analisi e commento di brani tratti dal romanzo.

Uda 4: la letteratura italiana fra le due guerre mondiali (da completare dopo il 15 maggio):

- accenni alla poetica di G. Ungaretti, S. Quasimodo e l'Ermetismo ed E. Montale, con lettura di alcune poesie dei suddetti autori.

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: ERICA MORLACCHETTI

Libro di testo: V. Calvani, *La Storia intorno a noi. Il Novecento e oggi*, A. Mondadori Scuola.

OBIETTIVI RAGGIUNTI CONOSCENZE

Gli alunni conoscono i principali eventi e fenomeni storici avvenuti nel mondo e in Italia dalla fine del XIX secolo fino alla Guerra fredda e al boom economico degli anni '50 e '60.

ABILITÀ

Gli alunni riescono a discutere sui principali fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea e sanno collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Sanno inoltre analizzare e interpretare i principali processi storici nel proprio Paese e nel mondo e assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.

COMPETENZE

Gli alunni riescono a stabilire collegamenti tra le tradizioni dell'Ottocento/Novecento sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Sanno inoltre, sulla base dello studio dei sistemi politici e amministrativi (in particolare dei regimi totalitari), agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

CONTENUTI

Uda 1: Il mondo tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento.

- La seconda rivoluzione industriale e le grandi innovazioni tra XIX e XX secolo.
- La *belle époque*.
- L'età giolittiana in Italia.
- Le motivazioni del Primo conflitto mondiale.
- Approfondimento sull'enogastronomia: "Le novità della belle époque".

Uda 2: L'Europa e l'Italia dalla Prima guerra mondiale al Primo Dopoguerra.

- La grande guerra.
- Gli accordi di pace e i 14 punti di Wilson.
- Le problematiche del Primo Dopoguerra.

Uda 3: I totalitarismi e la crisi del 1929.

- Il fascismo in Italia.
- Il nazismo in Germania.
- Il comunismo in U.R.S.S.
- Il Proibizionismo negli USA e la crisi economica del 1929

Uda 4: Dalla Seconda guerra mondiale al boom economico degli anni '50 e '60 (da completare dopo il 15 maggio).

- La Seconda guerra mondiale.
- Guerra e Resistenza in Italia.
- Il secondo Dopoguerra e la guerra fredda.
- Il boom economico e l'Italia repubblicana.

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE
DOCENTE: GIOVANNA DEL RUSSO

Libro di testo: *Mastering - Cooking and Service* di Catrin Elen Morris with Alison Smith, ELI Publishing.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI
CONOSCENZE**

La classe si presenta eterogenea: la maggior parte degli studenti ha una preparazione superficiale ed una conoscenza piuttosto mnemonica degli argomenti trattati, dovuta sia ad una scarsa partecipazione e ad un impegno inadeguato nei confronti del lavoro domestico che a lacune pregresse; qualcun altro mostra difficoltà nell'uso delle strutture morfo-sintattiche della disciplina e nell'esposizione delle conoscenze acquisite; solo qualcuno possiede una discreta conoscenza delle strutture morfo-sintattiche di base della lingua straniera così come dei contenuti trattati, riuscendo a rielaborare in maniera personale le informazioni relative ai diversi argomenti e a fare dei raccordi interdisciplinari.

ABILITÀ

La maggior parte degli allievi riesce a comprendere il significato globale di testi scritti sia di carattere generale che di natura professionale. Per la comprensione di testi orali in lingua standard, la maggior parte riesce a cogliere solo alcune delle idee principali, mentre qualcun altro riesce a individuare anche le informazioni specifiche. In generale, gli alunni riescono ad utilizzare le principali funzioni linguistico-comunicative e il linguaggio tecnico-professionale nella produzione di brevi testi scritti e nella stesura di mappe e riassunti. Nell'esposizione orale tendono ad esprimersi in maniera semplice e aderente al modello dato; alcuni necessitano di essere guidati nell'utilizzo di strutture linguistiche adeguate allo scopo o di essere supportati con domande guida relative ai contenuti; solo qualcuno riesce ad esprimere le proprie opinioni in maniera più articolata e ad interagire su argomenti noti.

COMPETENZE

La maggior parte della classe possiede competenze di base nella comprensione scritta; rielabora in maniera sufficientemente corretta i testi scritti, mostrando invece qualche difficoltà nella comprensione e nell'interazione orale: spesso le conoscenze linguistiche non sono sufficientemente adeguate ad esprimere in maniera chiara ed approfondita i contenuti oggetto di studio. Nell'esposizione orale di argomenti noti si esprimono in generale in maniera semplice, ad eccezione di qualche alunno che utilizza strutture più complesse e articola il discorso in maniera più strutturata; qualcun altro invece espone quanto appreso in maniera non del tutto corretta ed esaustiva.

CONTENUTI

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha lavorato sullo sviluppo delle competenze di comprensione scritta e orale in preparazione alle prove INVALSI, trattando argomenti di diversa natura. In relazione ai contenuti specifici dell'indirizzo di studi, vengono di seguito elencati gli argomenti svolti:

- Tea: processing and preparation; the benefits of tea
- Coffee: production, main varieties (Arabica and Robusta), positive and negative effects
- Hot chocolate
- Spirits
- Cocktails: techniques, classification, garnishes and decorations

- Cocktails: focus on Limoncello mojito, Moscow mule, Americano
- Mocktails: Virgin cocktails
- HACCP
- Food hazards and food contamination
- Food and nutrients
- Healthy eating style
- Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Wines

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

DOCENTE: SCALERA DANIELA

Libro di testo: C. Duvallier, *Sublime service*, 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 eaux-de-vie : types et production

Les eaux-de-vie françaises : Cognac et Armagnac

Les liqueurs et les crèmes, à base de fruits et à base de plantes
 Les liqueurs françaises : Cointreau, Grand Marnier, Bénédictine
 Les apéritifs traditionnels français
 Les cocktails : définition. Classification, recettes.
 Les cocktails sans alcool, les cocktails alcoolisés
 Le vin : histoire, régions viticoles françaises, le Terroir, les cépages, les types de vins et leurs caractéristiques
 Les étapes de vinification
 La classification des vins
 La dégustation
 Expressions et structures linguistiques pour l'interaction avec la clientèle.

CONTENUTI DA SVOLGERE DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO:

Le Champagne, l'accord vins et mets, la carte des vins.

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
 DOCENTE: PAOLO CORDISCO

Libro di testo: *Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva- C Enogastronomia- Servizi di Sala e vendita*. Autori: F. Cammisa, P. Matrisciano., G. Pietroni, Ed. Scuola & Azienda.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gran parte degli alunni della classe V Sez. D nell'A.S. 2023-2024 ha raggiunto un sufficiente livello di conoscenze adeguato per ciò che concerne gli aspetti del Marketing (l'analisi del mercato, del settore, della domanda, della concorrenza) e delle Filiere agroalimentari (differenza tra filiere lunghe e corte e caratteristiche distintive, prodotti a km 0). Per ciò che concerne, invece, la definizione, caratteristiche e dinamiche del mercato turistico, le fasi e le procedure di elaborazione del business plan, le normative di settore relative alla rintracciabilità e la "qualità" dei prodotti alimentari ed il lessico di settore, si rileva la presenza di due gruppi di alunni: il primo gruppo (il meno numeroso) conosce in maniera discreta tutti i contenuti ed ha una buona padronanza di tutto il programma svolto. Utilizza correttamente il linguaggio giuridico economico relativo. Il secondo gruppo (il più numeroso) ha raggiunto un livello di conoscenze sufficiente delle varie unità didattiche e una padronanza appena sufficiente di tutto il programma svolto.

ABILITÀ

La classe ha conseguito una sufficiente capacità di distinguere gli elementi caratterizzanti le filiere lunghe e corte ed è in grado di distinguere le diverse forme di commercializzazione della filiera corta. È in genere capace di individuare i prodotti a chilometro zero e sa analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Pochi alunni hanno conseguito piena ed elevata capacità di: individuare le risorse per promuovere il mercato turistico, utilizzare le più importanti

strategie di marketing e realizzare sufficientemente un business plan. Nessuno ha fatto registrare livelli insoddisfacenti.

COMPETENZE

Quasi tutti gli alunni della classe riescono a cogliere i mutamenti culturali, sociali ed economici che influiscono sui prodotti e sui processi aziendali. Sono in grado di utilizzare le reti e gli strumenti informatici per lo studio e per l'approfondimento disciplinare. Solo un piccolo gruppo di studenti è in grado, in piena autonomia e con risultati ampiamente soddisfacenti, di: rielaborare criticamente e in maniera personale un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una nuova impresa (business plan); leggere eventuali indicatori di redditività aziendali; riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; rielaborare dati di report. Per questi ultimi, la guida e l'accompagnamento del docente con un lavoro tra pari, ha consentito il raggiungimento di un livello sufficiente di competenze. Pochi alunni si sono distinti per una buona padronanza del linguaggio tecnico specifico utilizzando anche capacità critiche personali.

CONTENUTI

1. LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO
2. TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING
3. BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA
4. LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRI ZERO
5. ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO
6. TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA

DOCENTE: ANTONIO AZZARONE

Libro di testo: *Maître, Sommelier, Bartender. Tecniche di Sala-bar e vendita*, Alma Plan.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

1. Conoscere il valore culturale del cibo e il suo rapporto con la società.
2. Conoscere le possibilità offerte dalle moderne tecnologie per ottimizzare la gestione delle attività turistico-ristorative. Formule di gestione dei bar.
3. Conoscere le caratteristiche dell'enografia nazionale e estera. I vini nazionali (D.O.C e D.O.C.G) e Internazionali (Champagne, Beaujolais).
4. Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino e cibo e bevande in relazione al tipo di menu.
5. Conoscere le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
6. Conoscere le fasi e la tecnica di degustazione dei vini bianchi, rossi, rosati e spumanti. Principi di analisi sensoriale dei vini.
7. Conoscere le tecniche di preparazione di alcuni piatti alla lampada. Ricette di piatti nazionali e internazionali. Food cost di alcuni piatti al flambé.

ABILITÀ

1. Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale.
2. Eseguire analisi sensoriale del vino.
3. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio
4. Simulare la gestione di un'azienda turistica-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
5. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Valorizzare prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
6. Costruire il costo piatto e il costo menù in rapporto agli alimenti usati e ad altri fattori che intervengono a determinare il prezzo praticato al cliente.

COMPETENZE

1. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
2. Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
3. Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
4. Saper gestire le principali voci costi nella produzione ristorativa.
5. Saper gestire gli alimenti e le bevande dal momento dell'acquisto fino alla vendita.

CONTENUTI

Di seguito, i contenuti specifici del V anno 2023/24.

- I cocktail IBA 2020. La preparazione di alcuni cocktail internazionali (Moscow Mule, Hugo, Sweet Martini, Mojito anche in versione sferificato, Spritz versione 2020 anche in versione solidificato. I cocktail Tiki e preparazione del Mai Taicocktail.
- La mixology: L'arte del bere miscelato (cocktail e attrezzature, realizzazione di bevande miscelate.
- Il servizio di banqueting e catering. La check list di un banchetto. La tipologia dei banchetti. Il servizio dei banchetti.
- Il cocktail e il drink cost.
- Aspetti particolari del lavoro di bar. I nuovi trend della caffetteria e del beverage. Gli snack

COMPETENZE TRASVERSALI

Imparare ad imparare:

- saper organizzare il proprio apprendimento anche in funzione dei tempi disponibili e del proprio metodo di lavoro.
- Digitali: utilizzare con dimestichezza le più comuni tecnologie dell'informazione e della comunicazione, in contesti comunicativi concreti per ricercare dati e informazioni e per interagire con soggetti diversi.
- utilizzare strumenti informatici e di comunicazione per elaborare dati, testi e immagini e produrre documenti in diverse situazioni.

ABILITÀ

(QUELLE INDICATE NELLA SCHEDE DELLA RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE CONSEGNAZIONE).

CONOSCENZE

(QUELLE INDICATE NELLA SCHEDE DELLA RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE CONSEGNAZIONE).

DISCIPLINA: 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 attestano 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.

CONTENUTI

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.

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 ufficiali statistiche on line.

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 allievi 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 sono 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: NICOLA FUCCI

Libro di testo: *Energia Pura*, di Alberto Rampa e Maria Cristina Salvetti, Juvenilia Scuola.

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono i contenuti delle discipline sportive svolte, comprendono il linguaggio tecnico e gli argomenti trattati. Conoscono le funzioni e le potenzialità fisiologiche del corpo umano collegate al movimento. Conoscono le nozioni fondamentali di igiene personale da seguire durante le attività in palestra e nella vita quotidiana. L'importanza del movimento come prevenzione e cura del benessere psicofisico.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di discutere ordinatamente degli argomenti trattati; quasi tutta la classe ha dimostrato di possedere buone capacità nell'organizzazione e nella gestione delle discipline sportive, tutelando il rispetto delle regole e degli altri. Inoltre, riconosce e distingue le varie parti del corpo e le utilizza secondo un fine prestabilito. Presta una responsabile assistenza al lavoro dei compagni.

COMPETENZE

A seguito del lavoro svolto gli alunni sono in grado di utilizzare le proprie conoscenze per stabilire relazioni. La disciplina rappresenta un efficace mezzo per esprimere le potenzialità comunicative di ognuno. La maggior parte degli allievi sa comunicare attraverso l'attività motoria e comprende le varie tecniche, applicandole sia autonomamente che in gruppo. È in grado di utilizzare correttamente il corpo in situazioni che prevedano schemi motori, abilità motorie e sportive.

CONTENUTI

Le attività sono state svolte prevalentemente all'aperto che in palestra. Le attività sono state molteplici e suddivise in discipline individuali come: il trekking, il tennis, il tennis tavolo e la ginnastica a corpo libero; attività a squadre come: la pallavolo, il basket e il calcio a 5. Le lezioni hanno interessato diversi argomenti come: la conoscenza dei regolamenti sportivi degli sport praticati. La classe ha trattato i principi fondamentali dell'alimentazione dello sportivo, il corpo umano, il benessere psicofisico, i paramorfismi, l'alcol, il fumo e il doping.

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

CONTENUTI

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.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA del Docente
1	MORLACCHETTI ERICA	Italiano e Storia	<i>Erica Morlacchetti</i>
2	FAZZANO MARIA ASSUNTA	Matematica	<i>Maria Assunta Fazzano</i>
3	DEL RUSSO GIOVANNA	Lingua Inglese	<i>Giovanna Del Russo</i>
4	SCALERA DANIELA	Lingua Francese	<i>Daniela Scalerà</i>
5	IANNIRUBERTO FAUSTA	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Fausta Ianniruberto</i>
6	CORDISCO PAOLO	Diritto e Tecniche Amministrative	<i>Paolo Cordisco</i>
7	AZZARONE ANTONIO	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	<i>Antonio Azzarone</i>
8	FUCCI NICOLA	Scienze motorie e sportive	<i>Nicola Fucci</i>
9	OCCHIONERO LUCIA	Religione	<i>Lucia Occhionero</i>
10	COLAVITA MIRELLA	Inclusione	<i>Mirella Colavita</i>
11	DI GIACOMO GIUSEPPINA	Inclusione	<i>Giuseppina Di Giacomo</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.

IL DOCENTE COORDINATORE DELLA CLASSE

Prof.ssa Erica MORLACCHETTI

Erica Morlacchetti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Ettore TRIBÒ

Ettore Tribò



ALLEGATI

ALLEGATO A – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ALLEGATO B – SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO C – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO A – 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	- 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	- 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	- 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	- 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	- 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 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	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 ragionativo, 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 paragrafazione	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinenza alla traccia, titolazione e paragrafazione puntuali - Pertinenza alla traccia, titolazione e paragrafazione adeguate - Il testo è accettabile come il titolo e la paragrafazione - 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 B – GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



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



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 ultra processati, 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'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. 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.

ALLEGATO C- 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

