



***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

VA

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



A.S. 2023 – 2024



Sommario

1. PREMESSA	3
2. PROFILO IN USCITA: ENOGASTRONOMIA	3
3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
4. OBIETTIVI RAGGIUNTI.....	5
5. QUADRO ORARIO	6
6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E STABILITÀ.....	6
7. CREDITO SCOLASTICO.....	7
8. INDICAZIONI SUGLI ESAMI E SIMULAZIONI.....	7
9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO – PCTO	8
10. EDUCAZIONE CIVICA	10
11. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI	13
LINGUA ITALIANA	13
STORIA	13
MATEMATICA	15
LINGUA INGLESE.....	16
SCIENZE MOTORIE.....	16
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA.....	17
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	20
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	21
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	23
LINGUA FRANCESE	25
ALLEGATO 1	26
ALLEGATO 2	29
ALLEGATO 3	32
ALLEGATO 4.....	33
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	34

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 VAdiEnogastronomia e Ospitalità alberghiera – Profilo “Enogastronomia” ed è di orientamento per la definizione del materiale e dei criteri per la conduzione delle prove d'esame.

2. PROFILO IN USCITA: ENOGASTRONOMIA

IL PROFILO IN USCITA

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.

¹ I risultati di apprendimento 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

- 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. A è composta da n. 20 alunni di cui 5 studentesse e 15 studenti. Quasi tutti sono pendolari, residenti in regioni e città limitrofe. Durante lo scorso anno scolastico, hanno frequentato tutti la classe IVA dell'Istituto.

Come si evince dalla tabella relativa alla stabilità e alla composizione del Consiglio di classe (punto 6 del presente documento), anche se la classe non ha avuto la continuità didattica per alcune discipline, ha comunque continuato piuttosto agevolmente il percorso didattico-educativo intrapreso sin dall'inizio.

Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe risulta essere sostanzialmente corretto. Si rileva un clima positivo tra tutti i componenti della classe, pur segnalandosi aggregazioni per simpatia e affinità, che hanno generato dei sottogruppi all'interno del più ampio gruppo classe. Nonostante ciò l'atteggiamento in aula si è rivelato essere, in alcuni casi, vivace e non sempre propositivo: alcuni hanno mostrato impegno e interesse nei confronti delle discipline e delle attività proposte con autonomia e metodo di studio, raggiungendo risultati più che soddisfacenti; altri hanno presentato, durante il corso dell'anno scolastico, un atteggiamento affaticato e apatico, con evidenti difficoltà sia relative ad un metodo di studio non strutturato che dovute ad un impegno nel lavoro domestico quasi sempre non adeguato, per cui non è risultato semplice raggiungere un'interazione produttiva, nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti per il raggiungimento delle relative competenze. In particolare questi ultimi sono stati richiamati e sollecitati dai docenti ad un comportamento più responsabile, anche in vista dell'Esame di Stato. La frequenza scolastica è risultata abbastanza regolare per la maggior parte degli alunni, con alcune eccezioni. In questi casi, la presenza discontinua ha causato alcune lacune e rallentamenti nel processo educativo e formativo.

Alcuni allievi sono in possesso dell'attestato di qualifica di "Operatore preparazione pasti" conseguito alla fine del quarto anno del corso di studi. Una buona parte degli alunni ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, unitamente agli stage proposti dalla scuola, possono essere considerati come valore aggiunto alle competenze scolastiche, utili a favorirne il processo complessivo di maturazione.

Il comportamento della classe nei confronti dei docenti è stato generalmente educato e corretto.

Si ritiene necessario evidenziare la permanenza di differenze relative alle attitudini degli studenti, ai loro interessi e alla loro preparazione generale.

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

4. OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE.

CONOSCENZE

Le conoscenze sono state acquisite dagli studenti in modo diversificato, in base alla partecipazione e all'interesse nei confronti delle attività didattiche, alla predisposizione personale, all'impegno domestico e al metodo di studio posseduto. La maggior parte degli allievi ha raggiunto una conoscenza sufficiente dei contenuti fondamentali delle varie discipline. Alcuni si sono distinti per una conoscenza completa e approfondita degli argomenti trattati. Altri conoscono solo i contenuti essenziali e, a causa di lacune relative a carenze pregresse e di un impegno poco costante, sono in grado di riferirli in maniera mnemonica e solo se opportunamente guidati.

In merito all'area linguistica, la preparazione si attesta su un livello mediamente sufficiente, con qualche elemento che emerge in positivo. Un piccolo gruppo di allievi mostra ancora alcune lacune in ambito espositivo e grammaticale.

Per quanto riguarda l'area logico-matematica, la maggior parte degli allievi possiede conoscenze essenziali e superficiali. Pochi di essi mostrano un buon livello di apprendimento.

In ambito professionale, gli alunni hanno conseguito nel complesso una soddisfacente conoscenza degli argomenti affrontati e un'adeguata preparazione di base.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni possiede capacità espressive e dimostra di saper formulare valutazioni personali, seppure in modo semplice, e di essere in grado di rielaborare i contenuti delle discipline. Un altro gruppo mostra qualche incertezza nell'argomentare i contenuti affrontati e riesce a farlo solo se adeguatamente guidato. Solo alcuni studenti riescono a operare collegamenti interdisciplinari con consapevolezza e autonomia.

L'acquisizione delle abilità tecnico-pratiche risulta nel complesso soddisfacente: la maggior parte degli alunni possiede, nel settore professionale, buone capacità nell'organizzazione del lavoro individuale e di gruppo; utilizza inoltre le conoscenze acquisite nei diversi ambiti per risolvere problemi relativi all'area di indirizzo.

COMPETENZE

Un gruppo di studenti riesce ad analizzare in maniera critica fatti ed eventi. Il resto del gruppo classe ha invece bisogno di essere affiancato per trasferire adeguatamente sul piano operativo gli argomenti appresi.

Per quanto riguarda l'ambito linguistico-letterario, solo pochi allievi hanno mostrato un buon livello nella comunicazione, integrando le competenze linguistiche con quelle professionali. Un buon gruppo di essi ha invece bisogno di essere guidato per compiere tali attività.

In ambito professionale, una buona parte del gruppo classe mostra di aver acquisito un discreto livello di autonomia nel riconoscere, applicare, interpretare, gestire e valutare le diverse problematiche afferenti alle varie discipline; possiede, nella maggior parte dei casi, una corretta padronanza del linguaggio specifico. Qualche alunno mostra ancora poca autonomia nell'individuare le strategie ottimali per gestire le diverse situazioni e rielabora in maniera meccanica i principali concetti delle discipline.

5. QUADRO ORARIO

MATERIA DI INSEGNAMENTO	Numero ore	Scritto/Orale/Pratico
AREA COMUNE		
Lingua italiana	4	S.O.
Storia	2	O.
Matematica	3	S.O.
Lingua inglese	2	S.O.
Scienze motorie e sportive	2	P.
IRC	1	-
AREA DI INDIRIZZO		
Laboratorio di enogastronomia	8*	P.
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	S.O.
Diritto e tecniche amministrative	4	S.O.
Microlingua inglese	1	O.
Lingua francese	3	S.O.
Ore complessive:	32	

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

6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E STABILITÀ

DOCENTE	DISCIPLINA	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Di Candilo Franco Camillo	Lingua italiana	Si	Si	Si
	Storia	Si	Si	Si
D'Agostino Mariantonietta	Matematica	No	Si	Si
Ianiri Pasqualina	Lingua inglese/Microlingua	Si	Si	Si
Lamanda Gabriele	Scienze motorie e sportive	Si	Si	Si
Occhionero Lucia	Religione cattolica	Si	Si	Si

Colantonio Francesco	Laboratorio di enogastronomia	No	No	Sì
Laporta Gaetana	Scienza e cultura dell'alimentazione	Sì	Sì	Sì
Grafone Cinzia Paola	Diritto e tecniche amministrative	Sì	Sì	Sì
Di Leonardo Franca	Lingua francese	Sì	Sì	Sì
Martucci Maria Luisa	Inclusione	No	Sì	Sì
Ianiri Pasqualina	Potenziamento	No	No	Sì

7. CREDITO SCOLASTICO

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

1. il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno;
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. INDICAZIONI SUGLI ESAMI E SIMULAZIONI

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. E' 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. 15/05/2022 n°164);
 - 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 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 merito a ciò, 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 11/04/2024 di cui si allega griglia 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 di Stato in data 18/04/2024 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:
 - Tipologie dietetiche, alimentazione equilibrata ed indagini statistiche;
 - Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità,
 - Storia e cultura italiana nel periodo delle guerre mondiali,
 - La sicurezza del cliente e la filiera agroalimentare,
 - 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 PER L'ORIENTAMENTO

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, previsti dal D.lgs. n. 77 del 2005 e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della L. n. 145 del 2018, pur non essendo richiesti per l'ammissione all'esame del corrente anno scolastico, sono oggetto di discussione durante il colloquio ai sensi dell'art. 22 dell'O.M. 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 finale, l'Istituto prevede e realizza percorsi con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, avvicinando le ore di studio e formazione in aula, con ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola.

Oltre che in ambito regionale, le attività sono state svolte a livello nazionale, con stage professionali in regioni italiane come la Valle d'Aosta, durante il periodo invernale. A livello internazionale, gli alunni hanno avuto modo di partecipare al programma di mobilità europea e di svolgere stage in Spagna.

I percorsi sono progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni e protocolli d'intesa con le imprese, con le associazioni di rappresentanza, con le Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con gli enti pubblici e privati, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

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", andranno a confluire tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite, nonché il "Capolavoro" e le competenze acquisite.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE NELL'AMBITO DEL PCTO

Attività a Carattere Formativo

- Progetto AVIS: incontri con i rappresentanti dell'associazione e relative attività di volontariato.
- Visione del film "Io capitano", di M. Garrone.
- Partecipazione alla rappresentazione del recital "Non uccidermi", organizzato dalla scuola in occasione della Giornata internazionale della violenza contro le donne.
- Visione del film "C'è ancora domani", di P. Cortellesi.
- Visione del film "Wonder: white bird", di M. Forster.
- 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.
- Convegno su Inclusione e Innovazione "Dalle buone pratiche alle autonomie".

Attività di orientamento in uscita

- Incontro con lo chef Provenzano "Dessert di facile esecuzione".
- 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/Testimonianza "Diabete e Sport. Amici o nemici?".
- Incontro con l'Esercito.

- Incontro con ITS Academy.
- Italian job – Incontro informativo con l’Agenzia “ Lavoropiù “.
- Incontro con rappresentanti Alma – Scuola internazionale di cucina italiana.
- Incontro con rappresentanti In cibum – 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, Inglese, Francese, Materia Professionale (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	<ul style="list-style-type: none"> – 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)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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
Inglese	4	-	4
Francese	4	-	4
Materia prof. di indirizzo	-	6	6
Tot.	18	16	34

Quadro discipline coinvolte I QUADRIMESTRE

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	Inquadramento storico della Carta Costituzionale Caratteri della Costituzione Principi fondamentali della Carta	Saper riconoscere le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale Saper collocare l’esperienza individuale	Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri

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

Quadro discipline coinvolte II QUADRIMESTRE

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	L'UE: storia, paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni L'ONU e l'Agenda 2030	Conoscere gli organismi sovranazionali	Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema più ampio che includa gli organismi sovranazionali
Storia	Storia dell'Unione Europea	Acquisire la consapevolezza dell'essere cittadini del mondo	Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Laboratorio di Enogastronomia	Il valore del lavoro come contributo alla cittadinanza.	Saper individuare il ruolo del lavoro nell'essere cittadino.	Essere consapevoli del valore del lavoro e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento delle norme che la regolano
-------------------------------	---	--	---

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

Contenuti svolti

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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

STORIA

- Dallo Statuto Albertino alla Costituzione.
- La Repubblica e i lavori della Costituente.
- Principi e caratteristiche.
- Storia e tappe fondamentali dell'UE.

INGLESE

- The European Union and UNO.

FRANCESE

- Les Institutions européennes.
- Etre citoyen français.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

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

11. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

LINGUA ITALIANA

Docente: Franco Di Candilo

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati all’inizio dell’anno scolastico a livelli differenti sia nell’ambito linguistico che in quello storico-letterario: la maggior parte della classe ha conseguito le conoscenze in maniera basilare riuscendo a cogliere le nozioni essenziali della letteratura italiana della fine dell’Ottocento e del primo Novecento; un piccolo gruppo di allievi possiede tali conoscenze in maniera discreta, mentre solo un numero ristretto di essi ha evidenziato un buon livello di apprendimento in relazione sia ai contenuti linguistici che ai collegamenti storico-letterari.

ABILITÀ

In merito alle abilità in ambito linguistico e storico-letterario acquisite al termine del percorso di studi si evidenzia che alcuni allievi ha difficoltà nell’esaminare testi in maniera articolata e approfondita e mostrano incertezze riguardo alla rielaborazione autonoma dei contenuti; un gruppo di allievi abbastanza consistente è in grado di analizzare testi di diversa tipologia solo se sollecitati e guidati sia nel fare confronti e collegamenti tra autori e contesto storico che nel rielaborare i contenuti in maniera autonoma e personale; solo un gruppo modesto è in grado di compiere queste attività in modo approfondito e articolato.

COMPETENZE

Un gruppo di allievi presenta qualche difficoltà nell’analisi e nella contestualizzazione di testi poetici, narrativi e non letterari e non sempre è in grado di avere una visione adeguatamente critica dei temi affrontati senza essere adeguatamente guidati. Un altro gruppo riesce ad analizzare i testi e a contestualizzarli in maniera adeguata nel periodo storico di appartenenza e nell’ambito economico-sociale in cui si inseriscono pur non avendo una visione adeguatamente critica e problematica dei temi affrontati. Solo alcuni alunni compiono queste attività in maniera appropriata.

CONTENUTI (per il programma dettagliato si veda il “Programma svolto”):

L’età postunitaria – Il Naturalismo francese – Il Verismo e Giovanni Verga – Il Simbolismo: Charles Baudelaire e i poeti maledetti – Il Decadentismo – Gabriele D’Annunzio – Giovanni Pascoli – Le avanguardie del primo Novecento: il Futurismo –Filippo Tommaso Marinetti- Le caratteristiche del romanzo e della poesia del primo Novecento – Luigi Pirandello–Italo Svevo –Giuseppe Ungaretti–Eugenio Montale

STORIA

Docente: Franco Di Candilo

Libro di testo: V. Calvani, *“La storia intorno a noi” (vol. 5)*, A. Mondadori Scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La maggior parte della classe ha acquisito in maniera semplice ed elementare i contenuti relativi ai principali eventi storici della fine dell'Ottocento e della prima metà del Novecento manifestando qualche incertezza nei collegamenti diacronici e sincronici. Solo un piccolo gruppo di allievi evidenzia una conoscenza completa e approfondita degli argomenti trattati che oltre a riconoscere i fenomeni storico-sociali riesce anche a porli in una prospettiva diacronica e sincronica.

ABILITÀ

Alcuni studenti rivelano incertezze nella rielaborare criticamente i fatti storici, limitandosi ad un'esposizione essenziale degli eventi; per argomentare hanno bisogno di essere guidati. Altri attestano su un livello sufficiente nel raggiungimento degli obiettivi prefissati: sono in grado di applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici e sanno sintetizzare solo se opportunamente sollecitati e guidati. Un gruppo esiguo di alunni presenta invece discrete capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi eventi storici.

COMPETENZE

Una parte della classe riesce soltanto a riferire i contenuti essenziali della disciplina. Un altro gruppo di studenti riesce a rielaborare i fenomeni storici studiati ed operare collegamenti interdisciplinari, sia dal punto di vista sincronico che diacronico, ma solo se adeguatamente guidato. Solo pochi allievi sono in grado di analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico, utilizzando anche un lessico appropriato.

CONTENUTI (per il programma dettagliato si veda il “Programma svolto”):

L' Italia industrializzata e imperialista – La Prima guerra mondiale – Una pace instabile – La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin – Mussolini “inventore” del fascismo – 1929: la prima crisi globale – Il Nazismo – La Seconda guerra mondiale – La “guerra” parallela dell'Italia – La nascita della Repubblica

MATEMATICA

Docente: Mariantonietta D'agostino

Libro di testo: "Matematica in cucina, in sala, in albergo" di Bergamini, Barozzi, Trifone.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha dimostrato un impegno discontinuo; gli elementi essenziali della disciplina ed i concetti matematici di base sono stati appresi ad un livello appena sufficiente. Le conoscenze risultano acquisite in modo sufficiente solo per una parte degli alunni, così come la padronanza del linguaggio specifico. Solo pochi alunni si sono distinti per impegno e merito.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni partendo dal grafico di una funzione sa identificarne il dominio, l'insieme delle immagini, le intersezioni con gli assi, il segno, la monotonia, gli asintoti, il valore dei limiti agli estremi del dominio.

Lo studio di funzione a partire dalla sua espressione analitica, utilizzando gli strumenti di calcolo risulta essenziale e meccanico.

Un esiguo numero di allievi sa classificare la funzione, individuarne il dominio, gli intervalli di positività e di negatività, le intersezioni con gli assi cartesiani, il valore dei limiti agli estremi del dominio, gli asintoti orizzontali e verticali.

Il processo di deduzione ed astrazione risulta parzialmente avviato per tutta la classe.

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di analizzare semplici situazioni reali e tradurle in modelli matematici.

Un esiguo numero di studenti è in grado di analizzare e sintetizzare le problematiche affrontate.

CONTENUTI

- Definizione di funzione
- Definizione di dominio e di insieme delle immagini
- Classificazione delle funzioni analitiche
- Dominio delle funzioni analitiche, definite a tratti, composte
- Funzioni algebriche razionali di grado non superiore al secondo
- Funzioni trascendenti: classificazione della funzione esponenziale e logaritmica
- Per le funzioni algebriche razionali (di grado non superiore al secondo) calcolo di: dominio, segno, intersezione con gli assi cartesiani, limiti, individuazione degli asintoti
- Calcolo dei limiti
- Cenni al calcolo della derivata e della monotonia
- Forme indeterminate del limite ($+\infty - \infty$, ∞/∞ , $0/0$)
- Analisi di grafici di funzioni da cui dedurre: dominio, insieme delle immagini, intersezione con gli assi, monotonia, punti di massimo e minimo, limiti, asintoti, punti di discontinuità.

LINGUA INGLESE

Docente: Pasqualina Ianiri

Libro di testo: "Mastering Cooking and Service"; Autore: G. Morris, A. Smith, Ed. Eli La Spiga; materiale ciclostilato e mappe concettuali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Nel complesso i discenti 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 quindi pochissimi allievi con un buon grado di completezza, pochi con conoscenze più che sufficienti. I più hanno conoscenze sufficientemente raggiunte e l'approccio è di tipo mnemonico.

ABILITÀ

Pochissimi discenti sono in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con spontaneità e fluency nell'interazione su argomenti generali e professionali, altri necessitano di essere guidati nell'uso di strategie nell'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, alcuni, se guidati, sanno cogliere i dettagli, sforzandosi di esprimere il proprio punto di vista.

COMPETENZE

Pochi allievi sono in grado di comprendere in modo pienamente 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, Solo pochissimi allievi sanno esprimersi in modo preciso e adeguato al contesto ed alla situazione e sanno integrare in adeguatamente 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, ma la maggior parte di essi applica le conoscenze acquisite e le abilità in modo semplice.

CONTENUTI

Nutrients: macronutrients and micronutrients, HACCP, HACCP Principles, Foodcontamination, Risks and preventive measures, Foodpreservation,Healthyeating, The Mediterraneandiet and the foodpyramid, Alternative diets - vegetariandiet: lacto-ovo, vegan, fruitarian and rawfooddiets, Tipsabout kosher and Halaldiets, Foodallergies and intolerances, Wine: general information, Banqueting and buffet. Marketing: the Business image, customer profiling.

Da completare: marketing strategies, the effects of the internet on the catering industry, Promotingyour business, creating a website and a social media page.

SCIENZE MOTORIE

Docente:Lamanda Gabriele

Libro di testo: ENERGIA PURA - FIT FOR SCHOOL / VOLUME UNICO + DVD JUVENILIA

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 gran 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 gran 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.

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Lucia Occhionero

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE/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.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Docente: Colantonio Francesco

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La 5 A nel corso dell'anno è riuscita a raggiungere un discreto 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 e di gruppo. Sono in grado di analizzare con discreta indipendenza le mansioni e le dinamiche relative alla conoscenza e produzione della cucina. Durante le periodiche verifiche orali e scritte, gli studenti si sono dimostrati pronti e attenti. 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.

ABILITA'

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 discreto.

COMPETENZE

A seguito del discreto livello in merito alle conoscenze e del buon livello 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

LE CULTURE ALIMENTARI: Il cibo come esperienza culturale; Il territorio. LA QUALITÀ ALIMENTARE: Gli alimenti; La qualità alimentare; IL TERRITORIO: Il valore della diversità; L'italianità come eccellenza; LA SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE: La sicurezza; Il sistema HACCP; L'igiene nella ristorazione; IL CATERING E IL BANQUETING: Il catering; Il banqueting; METODI DI COTTURA: Metodi di cottura tradizionali; Metodi di cottura innovativi; MENU: Menu fissi; Menu per intolleranze e allergie alimentari; Menu mediterranei; Menu a tema; Menu stagionali.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Laporta Gaetana

Libro di testo: A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione*, vol. 5, Poseidonia Scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi hanno acquisito le conoscenze in modo diversificato, in base alla partecipazione, all'interesse, alla predisposizione, all'impegno e al metodo di studio. La maggior parte della classe dimostra di conoscere i contenuti essenziali della Scienza dell'Alimentazione con un grado di completezza sufficiente, nonostante manifesti incertezze nel creare collegamenti. Alcuni si sono distinti per una conoscenza completa e approfondita mentre altri evidenziano conoscenze superficiali e frammentarie, a causa della poca assiduità nella frequenza, scarsa applicazione allo studio e lacune pregresse.

ABILITA'

Solo una parte della classe è in grado di utilizzare in ambiti diversi le conoscenze acquisite, mentre la restante parte si attesta su un livello sufficiente e per alcuni studenti su livelli essenziali. In generale, la maggior parte dei discenti è in grado di individuare gli accorgimenti da adottare nelle diverse fasce di età, nelle particolari condizioni fisiologiche e patologiche e le possibili cause di contaminazione 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 nell'esposizione dei contenuti.

COMPETENZE

Riguardo alle competenze acquisite, va rilevato che una parte del gruppo classe ha acquisito le competenze programmate e sufficiente padronanza del linguaggio specifico, è in grado di applicare abbastanza autonomamente le conoscenze acquisite, individuare le problematiche inerenti l'igiene e la sicurezza alimentare, le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari, predisporre menu in relazione a specifiche necessità fisiologiche e patologiche. La restante parte della classe è in grado di applicare le conoscenze acquisite in contesti semplici, meno autonoma nell'orientarsi nelle varie situazioni e nell'utilizzo del linguaggio specifico, necessita di essere supportata nelle varie situazioni.

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: gli effetti positivi, gli 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, gli 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, la dieta macrobiotica.

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.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Cinzia Paola Grafone

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

La maggioranza degli alunni ha conseguito un'insufficiente preparazione nell'analizzare il mercato turistico, comprendere l'importanza della sostenibilità nel turismo. Un ridotto numero riesce solo se guidato dal docente.

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

COMPETENZE

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



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

CONTENUTI

Unità' 1- Dinamiche Del Mercato Turistico: Turismo e mercato turistico; La domanda turistica -L'offerta turistica -Le attuali tendenze del mercato turistico -Internet e gli strumenti telematici -La sostenibilità del turismo.

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

Unità' 3 – Il Marketing Territoriale: Il marketing turistico territoriale. – Cenni sui prodotti a Kilometro 0. – Cenni sul piano di marketing territoriale

Unità' 4 Gestione Strategica, Budget E Il Business Plan: La pianificazione strategica e la programmazione -il budget- Cenni sul business plan

Unità' 5 – La Normativa Di Settore: La normativa Nazionale. – La normativa europea

LINGUA FRANCESE

Docente: Franca Di Leonardo

Libro di testo: «Passion Restauration, Le français professionnel pour la gastronomie et l'enologie.»
Editrice San Marco Marina Zanotti · Marie-Blanche Paour.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Il livello di acquisizione delle conoscenze è poco omogeneo. La maggior parte degli alunni ha un sufficiente bagaglio lessicale e incontra ancora difficoltà nella comprensione dei testi e nell'esposizione orale degli argomenti; inoltre, presenta diverse lacune nella conoscenza delle strutture grammaticali, ad eccezione di un piccolo gruppo, il quale ha mostrato impegno e interesse sia in classe che a casa. Le linee programmatiche sono state svolte adattando il piano di lavoro previsto dall'insegnante, ma comunque discusso e rivisto insieme alla classe.

Durante le ultime settimane di lezione sono state previste attività di revisione dei contenuti culturali e delle strutture linguistiche per aiutare gli alunni ad organizzare i loro percorsi tematici e ad esercitarsi nell'esposizione degli argomenti.

ABILITÀ

Un gruppo di alunni interagisce con grandi difficoltà in situazioni sia di carattere generale che relative al proprio ambito professionale, utilizzando un linguaggio tecnico piuttosto mediocre nell'esposizione e descrizione degli argomenti e pertanto ha bisogno della guida dell'insegnante. Un altro gruppo, meno numeroso, lavora autonomamente e prepara gli argomenti che l'insegnante propone in classe.

COMPETENZE

Un piccolo gruppo di alunni è in grado di trasferire adeguatamente quanto appreso; gli altri hanno bisogno di essere guidati, in quanto la capacità comunicativa non è tale da permettere loro di raggiungere la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell'ambito professionale e quotidiano.

CONTENUTI

La cuisine française; La France en cuisine; Histoire de la gastronomie française; La France gastronomique; Écrire une recette; Les intolérances et les allergies; L'Haccp; La santé dans l'assiette; La carte des desserts; La restauration rapide/commerciale; Le marketing; La conservation des aliments.

GRAMMAIRE: Le passé composé; La phrase négative; L'imparfait; Les pronoms relatifs; QUI et QUE

ALLEGATO 1

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
 TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- 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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
 TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- 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 sommari 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	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	- 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	- 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	- 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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
 TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

PARTE GENERALE – max 60 punti

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

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

ALLEGATO 2



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



ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA a.s. 2023/24

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (cucina)

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

(ai sensi dell'art. 22 comma 3 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024)



IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
DI CANDILO Franco Camillo	Lingua italiana Storia	
D'AGOSTINO Mariantonietta	Matematica	
IANIRI Pasqualina	Lingua inglese/Microlingua/Potenziamento	
LAMANDA Gabriele	Scienze motorie e sportive	
OCCHIONERO Lucia	Religione cattolica	
COLANTONIO Francesco	Laboratorio di enogastronomia	
LAPORTA Gaetana	Scienza e cultura dell'alimentazione	
GRAFONE Cinzia Paola	Diritto e tecniche amministrative	
DI LEONARDO Franca	Lingua francese	
MARTUCCI Maria Luisa	Inclusione	

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.17, comma 1 del Decreto legislativo 62/2017, come indicato nell'art.10 dell'O.M. 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 Maria Luisa Martucci

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Etorina TRIBO'