



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
 LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva
 ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Esami di Stato 2020/21

Classe 5[^] sez. C

INDIRIZZO:Enogastronomia

Il Consiglio di Classe

| DOCENTI | DISCIPLINA |
|----------------------------------|---|
| Giannelli Maria Teresa | Italiano e Storia |
| Campanella Crescenziana | Lingua e Cultura Inglese |
| Colabello Lucia | II[^] Lingua Straniera - Spagnolo |
| Carnimeo Andrea | Scienze motorie e sportive |
| Gaudio Cosimo | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| Mariano Claudio | Laboratorio di cucina |
| Martinelli Luciana Pasqua | Matematica |
| Sacco Alberto | Laboratorio di sala e vendita |
| D'Ambrosio Massimiliano | Religione cattolica |
| Debenedictis Salvatore | Diritto e tecnica amministrativa |
| Lombardi Michele | Educazione Civica |
| Liuzzi Rosanna | Sostegno |
| Varvara Giuseppina | Sostegno |

La coordinatrice
Prof.ssa Crescenziana Campanella

Il Dirigente Scolastico
Prof. Francesco Scaramuzzi

| CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE | |
|---|----------------|
| PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO | Pag. 3 |
| PRESENTAZIONE DELLA CLASSE | Pag. 6 |
| PROFILO INDIRIZZO PROFESSIONALE | Pag. 8 |
| QUADRO ORARIO DELLA CLASSE | Pag. 12 |
| DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE | Pag. 13 |
| VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti) | Pag. 16 |
| ARGOMENTI DEGLI ELABORATI (O.M. 53/2021, art.18, lett.a) | Pag. 21 |
| TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (O.M. 53/2021, art.18, lett.b) | Pag. 22 |
| PERCORSI INTERDISCIPLINARI | Pag. 23 |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) | Pag. 30 |
| ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER L'AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA | Pag. 32 |
| CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE | Pag. 33 |
| SIMULAZIONE COLLOQUIO | Pag. 53 |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE | Pag. 54 |
| ALLEGATI RISERVATI | Pag. 55 |

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

Le origini del nostro risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo** formativo.*

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno. Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca-emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma in vigore a partire dall'a.s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato autorizzato l'avvio dell'Istituto *Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria*, una nuova opportunità di formazione e di istruzione, che si aggiunge ai nostri tradizionali e avviati settori di lavoro.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio-sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Da questo anno scolastico abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- ✓ Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- ✓ Il Professionale per Servizi socio–sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- ✓ Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria (percorso a conclusione)
- ✓ Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- ✓ Il Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria
- ✓ Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- ✓ Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- ✓ Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di animazione, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica*

per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori”.

In questo passaggio dall’Integrazione all’Inclusione consisterà, a nostro avviso, l’opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un’educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L’atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all’Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a C ENO è composta da 18 alunni, ovvero 11 maschi e 7 femmine, provenienti da Casamassima e da altre realtà territoriali. Non ci sono ripetenti. Tutti gli alunni della classe studiano, come seconda lingua straniera, lo Spagnolo.

Vi sono tre alunni con disabilità di cui due seguono una programmazione paritaria riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti e l'altro, invece, una programmazione differenziata per aree disciplinari (vedi allegati riservati). L'inclusione di questi alunni è perfettamente riuscita, in quanto sono ben integrati nel gruppo classe.

Per lo svolgimento degli Esami di Stato il consiglio di classe ritiene che venga garantita per gli alunni con disabilità la presenza del docente di sostegno per rassicurarli e orientarli nel colloquio orale.

Il profilo della classe presenta una fisionomia eterogenea in quanto si ravvisano tre livelli di profitto: alcune punte di eccellenza si distinguono dagli altri per la diligenza e la serietà con cui hanno seguito il percorso formativo e per le buone capacità di esposizione verbale e di rielaborazione critica dei contenuti; un secondo gruppo dimostra di possedere discrete capacità di indagine, analisi e sintesi e un terzo gruppo presenta una preparazione sufficiente per l'acquisizione di conoscenze e abilità essenziali.

A livello comportamentale e relazionale, la classe si è dimostrata aperta e disponibile al dialogo educativo assumendo un atteggiamento partecipativo e costruttivo nelle attività di gruppo e nella costruzione di reti di relazioni positive e solidali con i compagni diversamente abili verso cui hanno manifestato empatia e sensibilità, favorendo così un'integrazione di qualità e l'accettazione dell'altro da sé.

Nel percorso formativo la maggior parte della classe ha manifestato collaborazione e inclinazione al lavoro durante le attività laboratoriali di cucina e forte motivazione alla partecipazione agli eventi, alle iniziative culturali e ai progetti enogastronomici organizzati dalla scuola in cui hanno messo alla prova le loro competenze tecnico-pratiche palesando professionalità e affidabilità.

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica per le materie di Spagnolo, Matematica, Laboratorio di cucina e Religione, mentre per le altre discipline la classe si è relazionata con docenti nuovi.

Dal punto di vista didattico, a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, è

stata erogata nel corrente anno scolastico la didattica a distanza che ha previsto non solo il trasferimento di contenuti didattici, ma anche l'utilizzo di video lezioni per "la costruzione ragionata e guidata del sapere attraverso un'interazione tra docenti e alunni".

Sono state attivate, dunque, modalità interattive di insegnamento per mantenere vivo il contatto con gli alunni, per rendere più avvincente ed efficace la proposta didattica e per esaltare la motivazione all'apprendimento. Le lezioni strutturate in attività sincrone e asincrone, l'insegnamento multisensoriale, la cooperazione di azioni e le discussioni collettive hanno favorito il transfer delle conoscenze e l'acquisizione dei nuclei fondanti di ogni disciplina.

La didattica a distanza ha avuto una ricaduta positiva sul processo di apprendimento, in quanto la maggior parte degli alunni ha mostrato una partecipazione interessata e fattiva alle video lezioni, capacità di argomentazione nello specifico contesto comunicativo e capacità di produrre contenuti digitali di differente formato nell'ambito di un project work.

Soltanto un ristretto gruppo di alunni non ha avuto una presenza regolare e puntuale nelle attività on line e, di conseguenza, l'andamento del rendimento è risultato altalenante e discontinuo.

Alla fine di questo percorso scolastico si può affermare che il livello medio di preparazione in ogni disciplina è sufficiente, fatta eccezione per alcuni alunni che hanno saputo raggiungere una preparazione più che buona per le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.

PROFILO DELL' INDIRIZZO PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- 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;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti

di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

SETTORE “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

| Discipline | OREANNUE | | | | |
|---|---------------|-------------|-----------------|-------------|-------------|
| | Primo biennio | | Secondo biennio | | 5°anno |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Storia | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Inglese | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Matematica | 132 | 132 | 99 | 99 | 99 |
| Diritto e economia | 66 | 66 | | | |
| Scienze degli alimenti | 66 | 66 | | | |
| Scienze Motorie E Sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione Cattolica o attività alternativa | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| Scienze integrate (Fisica) | 66 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 66 | | | |
| Scienza degli alimenti | 66 | 66 | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina | 66**(*) | 66**(*) | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita | 66**(*) | 66**(*) | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 66** | 66** | | | |
| Seconda lingua straniera | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 132 | 99 | 99 |
| <i>Di cui in compresenza</i> | | | 66* | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina | | | 198** | 132** | 132** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita | | | | 66** | 66** |
| TOTALI | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

CLASSE: 5 ^ SEZ. C INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

Docente Coordinatore: Prof. ssa Campanella Crescenziana

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente ha elaborato il proprio Piano di lavoro annuale nel quale sono state indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune è stato comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione che presta al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti hanno orientato, inoltre, il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale e si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva; lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata;
- *problem solving*;
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Il ricorso alla DDI, resosi necessario sulla base delle valutazioni delle autorità competenti a causa dell'acuirsi dell'emergenza sanitaria legata al SARS COV 2, ha fatto riferimento alle linee guida al piano approvato nel regolamento per la didattica digitale integrata.

È stata utilizzata la piattaforma Google Classroom per gestire le lezioni sincrone e asincrone, avvalendosi anche di altre risorse digitali gratuite, e sono state anche svolte verifiche online che all'interrogazione tradizionale hanno alternato test strutturati e semistrutturati, testi di vario tipo realizzati secondo la modalità "compito" della piattaforma e prodotti multimediali realizzati dagli studenti attraverso l'utilizzo di open source di carattere didattico.

ATTIVITA' di SOSTEGNO e RECUPERO, COMPLEMENTARI ed INTEGRATIVE

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali è stato possibile individuare il livello di

preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti hanno adottato le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- 1) informare con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali sono risultati carenti;
- 2) operare una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- 3) predisporre esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- 4) segnalare per la frequenza di eventuali corsi integrativi organizzati dalla scuola gli alunni che evidenziano lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno.

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inserimento degli allievi in difficoltà a scuola e nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

Interventi per gli alunni con disabilità

- Flessibilità organizzativa e didattica;
- Iniziative di recupero e sostegno;
- Orientamento scolastico e professionale;
- Presenza del GLH operativo sul singolo allievo (GLHO) e del GLHI sostituito dal GLI (D.L.gs 66/2017) composto dai rappresentanti degli insegnanti di sostegno e curricolari ed eventualmente personale Ata , nonché specialisti della ASL;
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione);
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni diversamente abili al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

La Valutazione degli alunni certificati ai sensi della L. 104/1992

La valutazione è una questione molto delicata per tutti gli studenti, a maggior ragione per quelli con disabilità. Occorre, quindi, creare le condizioni perché essa potenzi e non limiti i loro percorsi di studio. L'oggetto della valutazione degli alunni certificati in base alla L. 104/92, sempre, ma soprattutto in questo particolare momento di sostegno a distanza, deve essere tutto il processo di apprendimento.

Si deve considerare il profitto ma anche e soprattutto:

- il comportamento;

- la disponibilità nei confronti dell'esperienza scolastica (partecipazione, impegno, responsabilità, ecc.);
- i progressi maturati rispetto ai livelli di partenza.

In ogni caso tutte le modalità di valutazione saranno concordate tra i docenti di sostegno e i docenti delle singole materie.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo delle alunne. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuna alunna, ai processi di autovalutazione delle alunne medesime, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. valutazione diagnostica, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
2. valutazione formativa, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;
3. valutazione sommativa, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola nel corso del quinquennio hanno promosso nelle alunne lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommativa a conclusione di ogni percorso didattico realizzate anche in modalità DAD attraverso video- conferenze sulla piattaforma Meet di G-Suite e consegna dei lavori su Classroom o via mail.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...
- prove orali: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di attività svolte, presentazioni PowerPoint.

L'attribuzione del voto nella prima parte dell'anno è stata formulata sulla base di indicatori relativi agli obiettivi prefissati nelle programmazioni disciplinari per classi parallele dei Consigli di classe, attraverso criteri di valutazione condivisi e approvati dal Collegio dei docenti.

Dal mese di marzo, con l'adozione della nuova metodologia DAD la valutazione sommativa è stata corretta attraverso la valutazione del processo formativo.

Criteri per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
2. correzione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso l'analisi dei processi formativi attraverso cui lo studente ha posto in atto la sua propria partecipazione alla didattica a distanza:
 - a. Il processo (come lavora, come si relaziona, la diligenza, la puntualità, la capacità di far fronte alle crisi, ecc.) mediante griglia per l'osservazione del processo formativo dell'alunno in relazione con gli aspetti valutativi sommativi;
 - b. Il prodotto (mediante la valutazione degli elementi importanti propri del prodotto)
 - c. La riflessione ricostruzione mediante la relazione scritta e orale individuale sul lavoro svolto

I materiali relativi alle griglie di valutazione delle prove scritte e orali e la griglia di osservazione/valutazione delle competenze delle attività didattiche a distanza (sincrone e/o asincrone) sono presenti sul sito dell'Istituto.

Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una *valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite*, il MIUR ha creato delle tabelle di conversione dei crediti già acquisiti fino a quest'anno 2020/21 al fine di raggiungere i 60 punti da aggiungere ai 40 punti derivanti dalla valutazione del

colloquio.

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017 | Nuovo credito assegnato per la classe terza |
|-----------------|--|---|
| $M = 6$ | 7-8 | 11-12 |
| $6 < M \leq 7$ | 8-9 | 13-14 |
| $7 < M \leq 8$ | 9-10 | 15-16 |
| $8 < M \leq 9$ | 10-11 | 16-17 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 17-18 |

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020 | Nuovo credito assegnato per la classe quarta |
|-----------------|--|--|
| $M < 6 *$ | 6-7 | 10-11 |
| $M = 6$ | 8-9 | 12-13 |
| $6 < M \leq 7$ | 9-10 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 10-11 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 11-12 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 12-13 | 19-20 |

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

**ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto*

Allegato A

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

| Media dei voti | Fasce di credito classe quinta |
|-----------------|--------------------------------|
| $M < 6$ | 11-12 |
| $M = 6$ | 13-14 |
| $6 < M \leq 7$ | 15-16 |
| $7 < M \leq 8$ | 17-18 |
| $8 < M \leq 9$ | 19-20 |
| $9 < M \leq 10$ | 21-22 |

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

| Media dei voti | Fasce di credito classe terza | Fasce di credito classe quarta |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| $M = 6$ | 11-12 | 12-13 |
| $6 < M \leq 7$ | 13-14 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 15-16 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 16-17 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 17-18 | 19-20 |

Il Collegio dei Docenti in data 10/09/20 ha deciso di assegnare il massimo della banda di oscillazione in presenza di:

almeno due dei seguenti criteri:

- a) frequenza scolastica, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni
- b) unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati
 - voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);
 - media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;
 - partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;
 - valutazione estremamente positiva nell'ambito delle attività di PCTO

- l'integrazione di n. 1 punto di credito scolastico, in sede di scrutinio finale, a favore degli studenti frequentanti la classe quinta per i quali fossero presenti contemporaneamente i 5 criteri individuati per la determinazione del credito stesso.

ARGOMENTI DEGLI ELABORATI (O.M. n.53/2021, art. 18, comma 1, lettera a)

| NUM | ARGOMENTO DELL' ELABORATO | DOCENTE DI RIFERIMENTO |
|------------|--|----------------------------------|
| 1 | DIABETE E SALUTE | Prof.ssa Campanella Crescenziana |
| 2 | ALIMENTAZIONE NELLO SPORT | Prof.ssa Campanella Crescenziana |
| 3 | LA CARTA DI MILANO | Prof.ssa Liuzzi Rosanna |
| 4 | CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI | Prof.ssa Campanella Crescenziana |
| 5 | IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP | Prof.ssa Liuzzi Rosanna |
| 6 | ALIMENTAZIONE PER SOGGETTI CON OBESITÀ | Prof. Carnimeo Andrea |
| 7 | LA FILIERA ALIMENTARE E I MARCHI DI QUALITÀ | Prof. Varvara Giuseppina |
| 8 | LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI | Prof. Carnimeo Andrea |
| 9 | ALIMENTAZIONE E SPORT | Prof. Carnimeo Andrea |
| 10 | INTOLLERANZA AL LATTOSIO E ALLERGIE ALIMENTARI | Prof.ssa Colabello Lucia |
| 11 | ALLERGIE ALIMENTARI | Prof.ssa Colabello Lucia |
| 12 | ALIMENTAZIONE NELLA PRIMA INFANZIA (0-2 ANNI) | Prof.ssa Colabello Lucia |
| 13 | ALIMENTAZIONE NELLA TERZA ETÀ | Prof. Gaudiano Cosimo |
| 14 | ALIMENTAZIONE NELL' ADOLESCENZA | Prof. Gaudiano Cosimo |
| 15 | DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE | Prof. Gaudiano Cosimo |
| 16 | NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI E NOVEL FOOD | Prof. Mariano Claudio |
| 17 | DIETA MEDITERRANEA | Prof. Mariano Claudio |
| 18 | ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN | Prof. Mariano Claudio |

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

(O.M. n.53 del 3 marzo 2021 art.18, comma 1, lettera b)

- Analisi della novella: "Nedda e Janu" di Verga (da Nedda)
- Analisi della novella: "Rosso Malpelo" di Verga (da Vita dei Campi)
- Analisi della novella: "La Lupa" di Verga (da Vita dei Campi)
- Analisi del testo: "Il progetto dei Vinti" di Verga (da I Malavoglia Prefazione)
- Analisi del testo: "La Famiglia Toscano" di Verga (da I Malavoglia cap. I)
- Analisi del testo: "Il conte Andrea Sperelli" di D'Annunzio (da "Il piacere")
- Analisi del testo: "La pioggia nel pineto" di D'Annunzio (da "Alcyone")
- Analisi del testo: "Il lampo" di Pascoli (da Myricae)
- Analisi del testo: "I tre grappoli" di Pascoli (da Myricae)
- Analisi del testo: "Manifesto del Futurismo" di Marinetti
- Analisi del testo: "Prefazione e Preambolo di Svevo (da "La Coscienza di Zeno")
- Analisi del testo: "Il potere psicoanalitico del vino" di Svevo (da "La Coscienza di Zeno" cap. VI)
- Analisi della novella: "Un invito a tavola" di Pirandello
- Analisi del testo: "Io mi chiamo Mattia Pascal" di Pirandello (da "Il fu Mattia Pascal" cap. I)
- Analisi del testo: "Il naso di Moscarda" (da "Uno, Nessuno e Centomila")
- Analisi del testo poesie di guerra di Ungaretti: "Veglia" (da l'Allegria), "Fratelli" (da l'Allegria), "Sono una creatura" (da l'Allegria) e "Soldati" (da l'Allegria)
- Analisi del testo: "La capra" di Saba (da "Il Canzoniere")
- Analisi del testo "Goal" di Saba (da "Il Canzoniere")
- Analisi del testo: "Mostrami la tua cucina e ti dirò chi sei" di Calvino (da "Se una notte d'inverno un viaggiatore" cap. VII).

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del dell'O.M. n°53 del 3 marzo 2021 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione nel corso del colloquio proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze e immagini per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale.

La scelta di questi spunti deve quindi, in coerenza con il documento:

- “favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline”
- tenere conto del percorso didattico svolto, in coerenza con il documento di classe.

In considerazione del carattere pluridisciplinare del colloquio dell'Esame di Stato, per consentire agli alunni di cogliere l'intima connessione dei saperi e di elaborare percorsi didattici trasversali, il Consiglio di classe ha individuato e proposto alla classe i seguenti nuclei tematici pluridisciplinari:

1. *Qualità alimentare*
2. *Igiene e sicurezza alimentare*
3. *Dieta e stili alimentari*
4. *Alimentazione e salute*

In merito all'insegnamento di Educazione Civica, il Consiglio di classe ha implementato il seguente progetto interdisciplinare:

PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA 5^ C Eno

| | | |
|---|---|---|
| Denominazione | La diplomazia a tavola | |
| Consegna al termine del percorso | Prodotto finale: produzione di un PowerPoint relativo al tema con l'inserimento di elementi testuali, grafici e multimediali. Prova interdisciplinare comune | |
| Destinatari | Studenti della 5C ENOGASTRONOMIA | |
| Bisogni | Educativi e formativi | |
| Competenze | Asse | Discipline coinvolte |
| | Asse dei linguaggi: <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo attinenti anche alle aree di interesse dell'indirizzo di studi specifico. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni | ITALIANO LINGUE SC. MOTORIE |

| | | |
|--|---|--|
| | dell'identità personale, sociale e culturale. | |
| | Asse storico-sociale: <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. | STORIA DTAR RELIGIONE |
| | Asse matematico: <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. | MATEMATICA |
| | Asse scientifico-tecnologico-professionale: <ul style="list-style-type: none"> Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |
| Competenze chiave di cittadinanza | Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida del Ministero dell'istruzione con particolare riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. | |

| | | |
|------------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. • Partecipare al dibattito culturale. • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. | |
| Piano di lavoro | EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina) | DISCIPLINE COINVOLTE |
| | La letteratura in "tavola" | ITALIANO (4 ore) |
| | Identità nazionale e cosmopolitismo | STORIA (4 ore) |
| | Ideazione di un menù "dell'amicizia e del dialogo" | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (6 ore) |
| | LINGUA INGLESE: Aspetti della cultura enogastronomica sia dei Paesi anglofoni che delle regioni italiane. Ricette tipiche e lessico specialistico. LINGUA FRANCESE: I formaggi francesi e quelli italiani a confronto. LINGUA SPAGNOLO: La cucina italiana e la cucina spagnolo a confronto. LINGUA TEDESCO: Ricette e cultura in Italia e nei paesi di lingua tedesca: il confronto. | LINGUE (2 ore 1^ lingua, 2 ore 2^ lingua) |

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| | N.B. = In tutti i casi evidenziare anche le varie “contaminazioni” tra le diverse culture culinarie | |
| | Le olimpiadi e i principi della fratellanza e del dialogo. | SCIENZE MOTORIE (2 ore) |
| | Il marketing sul web e la sua efficacia nella valorizzazione del “local” e del confronto/dialogo internazionale | DTAR (3 ore) |
| | Produzione enoica italiana, analisi sensoriale e abbinamento in una prospettiva “internazionale” e di “amicizia tra Paesi”. Eventuale allestimento della “tavola dell’amicizia e del dialogo” | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (3 ore) |
| | Analogie e differenze tra i principali piatti tipici del nostro territorio e quelli di altre cucine tradizionali estere, in particolare come occasione di convivialità, di conoscenza reciproca e di occasione di confronto/dialogo | SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE (3 ore) |
| | Il ruolo della statistica e della misurazione dei fenomeni nella ricerca scientifica e nella diffusione di modelli | MATEMATICA (2 ore) |
| | L’ecumenismo “a tavola” | RELIGIONE (2 ore) |
| Cronologia delle attività | <p>Presentazione del macroargomento di Educazione civica per il V anno, temi introduttivi e trasversali su Costituzione, cittadinanza digitale e sviluppo sostenibile; lavoro individuale e/o di gruppo per apprendimento, raccolta di documentazione e produzione di esercizi individuali e/o di gruppo per la realizzazione del prodotto finale scelto, anche con l’elaborazione di contenuti testuali, grafici e multimediali da inserire in una presentazione “contenitore”. Realizzazione di piatti/menù con relativa documentazione anche filmata ed eventuale degustazione.</p> <p>Spazi: aula-aula virtuale-laboratori Periodo: trimestre e pentamestre distribuito su un minimo di 33 ore complessive.</p> <p>Le compresenze riguarderanno i temi delle tre direttrici fondamentali, con particolare riferimento alle istituzioni nazionali e internazionali, ai temi dell’informazione e della partecipazione al dibattito pubblico, alle questioni inerenti la cittadinanza</p> | SECONDO CALEDARIO PREDISPOSTO DA CDC |

| | | |
|------------------------|--|--|
| | digitale. | |
| Metodologia | Problem solving; learning by doing; cooperative learning. | |
| Valutazione | <p>La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione di processo con griglia di osservazione (competenze chiave di cittadinanza) ✓ Valutazione del lavoro individuale ✓ Valutazione prodotto finale | |
| Autovalutazione | Compilazione relazione individuale | |

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda

La diplomazia a tavola

Cosa si chiede di fare

Sviluppare un discorso sulla “tavola” come occasione di dialogo e confronto tra identità, culture e relazioni tra i Paesi, ideando un menù e un allestimento per una “tavola dell’amicizia e del dialogo internazionale”, anche con eventuale degustazione.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavori individuale e/odi gruppo e collettivo in relazione alle varie fasi di sviluppo del prodotto finale.

Quali prodotti

Prodotto finale della classe e relazioni individuali.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Conoscere ed apprezzare il valore conviviale della “tavola” per rafforzare il senso del dialogo tra identità nazionali e del confronto e della collaborazione internazionale.

Tempi

Trimestre e pentamestre secondo calendario deliberato in CdC.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Testi, risorse multimediali, dibattiti, lezioni ad hoc, lavoro creativo.

Criteri di valutazione

Vedi griglia di valutazione.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline :

Ciascun docente potrà utilizzare le proprie verifiche intermedie relative all' Uda come ulteriore valutazione dello studente, e in sede di Consiglio di classe la valutazione dell'Uda sarà la base per la valutazione delle competenze trasversali acquisite di Educazione civica

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

Titolo del percorso: “Il Majorana al lavoro”

Il progetto PCTO “Il Majorana al lavoro” realizzato nel triennio 2018 -2021, rientra nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento, ex Alternanza Scuola Lavoro (L.107/2015).

Per lo sviluppo delle competenze professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo, anche se l’ultimo anno di corso ha visto i discenti partecipare solo a lezioni d’aula a causa dell’emergenza sanitaria Covid-19 che li ha privati della possibilità di continuare, presso le aziende di settore, i percorsi intrapresi negli anni passati.

Il progetto intende integrare il sistema dell’istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra diversi ambiti. La collaborazione tra aziende e scuole permette un inserimento graduale degli alunni nel mondo del lavoro.

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI

L’intervento formativo si pone l’obiettivo di rispondere alle esigenze di un mercato del lavoro in continua evoluzione e che vede l’azienda come modello di scambio di finalità di obiettivi e dei risultati formativi.

Il progetto si prefigge una serie di valenze formative:

- Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare
- Avvicinare l’alunno al mondo del lavoro attraverso l’inserimento in un contesto lavorativo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi
- Acquisire competenze specifiche spendibili nel mondo del lavoro
- Rendere consapevole l’alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze della realtà scolastica e realtà operativa.

OBIETTIVI SPECIFICI

A conclusione del triennio gli alunni dovranno raggiungere quelle competenze attinenti lo specifico settore di indirizzo enogastronomia settore cucina:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù
- Conoscere la ricetta dei piatti presenti in un menù, indicando i prodotti, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali
- Realizzare con professionalità i ruoli previsti all’interno di una brigata di cucina e i vari tipi di servizi
- Sapersi collocare all’interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore

- Sviluppare capacità di organizzazione nelle varie fasi di lavoro
- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico sanitario

Quasi tutti gli alunni sono riusciti ad avere delle esperienze di alternanza scuola-lavoro presso aziende alberghiere e ristorative (tranne un alunno che comunque ha svolto delle attività a scuola) e manifestazioni organizzate dalla scuola, si sono distinti per interesse, puntualità e impegno. Una buona parte degli alunni, tuttavia, sono riusciti a svolgere un numero di ore (il loro percorso previsto era di 210 ore) congruo, ma a causa dell'interruzione forzata durante il quarto anno e l'impossibilità di svolgere attività di stage in azienda dei loro percorsi di alternanza a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19 non hanno potuto svolgerli in toto durante l'ultimo anno di studi.

Le attività svolte nel triennio sono state le seguenti:

| Titolo progetto | Anno scolastico | Partecipazione |
|---|------------------------|-----------------------|
| Corso sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore) e corso HACCP(4 ore) | 2018-19 | Tutta la classe |
| Open days scolastici | 2018-19/2019-20 | Parte della classe |
| Progetto di Pasticceria "I Venerdì speciali" | 2019-20 | Parte della classe |
| | | |
| | | |
| | | |
| Stage in azienda | | |
| | | |
| Jfk Caffè | 2019-20 | Uno studente |
| Zucchero Srl | 2019-20 | Quattro studenti |
| Il Casolare Di Puglia | 2019-20 | Uno studente |
| Agricola Pontrelli | 2019-20 | Uno studente |
| Mary Coffee | 2019-20 | Uno studente |
| Nonna Maria | 2019-20 | Uno studente |
| Bar Centrale | 2019-20 | Due studentesse |
| Il Caminetto Srl | 2019-20 | Uno studente |
| Il Veliero | 2019-20 | Una studentessa |
| Chez Nous | 2019-20 | Uno studente |
| Focacceria "La Focaccia" SAS | 2019-20 | Una studentessa |
| I Due Ghiottoni | 2019-20 | Uno studente |
| Al Tempo Giusto | 2019-20 | Uno studente |
| Formazione teorica curricolare | 2020-21 | Tutta la classe |

Al termine dell'esperienza gli allievi sono stati chiamati a produrre una relazione dove riportare l'esperienza pratica condotta in azienda ed a riflettere sulla stessa attività di formazione in maniera critica e costruttiva. Questa attività è stata seguita dai docenti interni delle materie professionali e dal tutor della classe.

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

| | | |
|---|---|--|
| Attività di orientamento 'Open Day' dell'I.I.S.S. "E. Majorana" | Partecipazione alle attività destinate agli alunni delle scuole medie | Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'Istituto. |
| Progetto "A tavola con l'Europa" | Preparazione e presentazione ai visitatori dell'istituto di piatti tipici delle tradizioni culinarie francesi, britanniche, iberiche e tedesche | Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell'istituto |
| Orientamento in uscita presso dipartimenti universitari | Partecipazione ad incontri per la scelta tra un variegato panorama di corsi di laurea e indirizzi didattici | Maturare una scelta consapevole degli studi e del lavoro post-diploma. |
| Certificazioni linguistiche | Trinity B1 | Certificare le competenze linguistiche di inglese acquisite durante il percorso curriculare e attraverso corsi di approfondimento |
| "La Giornata della Memoria 2021-da Fossoli" | Partecipazione all'evento on line organizzato e promosso da Sale Scuola Viaggi con la collaborazione della Fondazione Fossoli | Approfondire la storia della Shoah attraverso la ricerca storico-documentaria sul Campo di Fossoli nelle sue diverse fasi di occupazione |
| Orientamento in uscita con gli ITS di Puglia | Partecipazione all'incontro da remoto con gli Istituti tecnici Superiori di Puglia | Conoscere i percorsi post-diploma delle scuole di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica |

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

ITALIANO

Docente: Prof.ssa Maria Teresa Giannelli

Libro di testo: “La Scoperta della Letteratura 3” con Percorsi di Alimentazione e Ospitalità di Paolo Di Sacco.

PROGRAMMA:

I movimenti culturali della 2° metà dell'800: le poetiche del Positivismo, della Scapigliatura e del Naturalismo.

Il naturalismo francese: caratteri generali della corrente letteraria.

Il verismo italiano: caratteri generali; le tecniche narrative e l'ideologia verista.

G. Verga: vita, opere, pensiero, poetica; dal preverismo al verismo vero e proprio.

Analisi delle novelle: “Nedda e Janu” “Rosso Malpelo” “La Lupa”; Analisi dei testi: “Il progetto dei Vinti” (I Malavoglia), “La Famiglia Toscano” (I Malavoglia); I Malavoglia e la questione meridionale (approfondimento).

Il decadentismo: quadro storico, sociale e politico del tempo; la crisi di fine secolo; temi e miti della nuova cultura decadente.

G. D'Annunzio: vita, opere, pensiero, poetica.

Analisi del testo: “Il conte Andrea Sperelli” (da “Il piacere”)

Analisi del testo: “La pioggia nel pineto” (da “Alcyone”).

G. Pascoli: vita, opere, pensiero, poetica; i temi della poesia pascoliana e il contenuto “Il fanciullino”.

Analisi dei testi: “Il lampo”, “I tre grappoli” (da Myricae).

Le Avanguardie: Il Futurismo e Marinetti; contenuto del Manifesto della cucina futurista.

Analisi del testo: “Manifesto del Futurismo”.

I. Svevo: vita, opere, pensiero, poetica; trama dei romanzi “Una Vita”, “Senilità” e “La Coscienza di Zeno”.

Analisi dei testi: “Prefazione e Preambolo (da “La Coscienza di Zeno”); “Il potere psicoanalitico del vino” (da “La Coscienza di Zeno” cap. VI).

L. Pirandello: vita, opere, pensiero, poetica; trama dei romanzi “Il fu Mattia Pascal” e “Uno, Nessuno, Centomila”.

Analisi della novella: “Un invito a tavola”.

Analisi del testo: “Io mi chiamo Mattia Pascal” (da “Il fu Mattia Pascal”).

Analisi del testo: “Il naso di Moscarda” (da “Uno, Nessuno e Centomila”).

I poeti tra le due guerre: la realtà politica, economica e sociale del tempo.

U. Saba: vita, pensiero e poetica.

Analisi dei testi: “La capra” (da “Il Canzoniere”); “Goal” (da “Il Canzoniere”).

G. Ungaretti: vita, pensiero e poetica.

Analisi delle poesie di guerra: “Veglia” (da l’Allegria), “Fratelli” (da l’Allegria), “Sono una creatura” (da l’Allegria) e “Soldati” (da l’Allegria).

Resistenza - Neorealismo

I. Calvino: vita, pensiero e poetica.

Analisi del testo: “Mostrami la tua cucina e ti dirò chi sei” (da “Se una notte d’inverno un viaggiatore” cap. VII).

Il cibo di strada nell’alimentazione del Novecento: la pizza da cibo povero a regina della tavola; l’hamburger da cibo spazzatura a piatto gourmet.

Analisi dei testi: “La pizza più buona del mondo” di E. Gilbert (autobiografia); “Il re del fast food: l’hamburger” (da America. Storie e culture degli USA dalla A alla Z).

Tra gusto e benessere: il cibo come elemento identitario; il contraddittorio rapporto con il cibo nelle società consumistiche.

Analisi del testo: “Esiste la dieta ideale” di G. Calabrese (da L’inganno delle diete).

Approfondimento “Educare alla salute”.

STORIA

Docente: Prof.ssa Maria Teresa Giannelli

Libro di testo: “Storia e Progetto - Il Novecento e oggi” di Vittoria Calvani.

PROGRAMMA:

L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

1) L'Italia industrializzata e imperialista:

- Giolitti presidente del Consiglio
- Due forze escluse dal potere: i cattolici e lavoratori
- Il progetto politico di Giolitti
- Le grandi riforme sociali e politiche
- Nascono le Ferrovie dello Stato
- Il protezionismo fa decollare il triangolo industriale del Nord
- Il sud non riesce a risollevarsi
- La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale
- L'Italia conquista la Libia

2) L'Europa verso la guerra:

- Le ambizioni imperialistiche della Germania
- Il revanscismo francese
- L'Inghilterra in allarme
- L'arretratezza dell'Impero russo
- La rivoluzione russa del 1905
- L'Impero austro-ungarico
- La questione balcanica
- L'irredentismo in Italia
- La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza

3) La Prima guerra mondiale:

- L'inizio della prima guerra mondiale
- Dalla guerra lampo alla guerra di trincea (approfondimento Vita in Trincea)
- L'entrata in guerra dell'Italia
- L'uscita della Russia dal conflitto
- L'entrata in guerra degli Usa e la controffensiva degli Alleati
- La sconfitta della Germania e dell'Austria

4) Una pace instabile:

- Guerra, morte, fame e poi...la peste (approfondimento la diffusione dell'influenza spagnola)
- I 14 punti del presidente Wilson alla Conferenza di Parigi
- Il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti
- La fine dell'Impero austro-ungarico e la nascita della Jugoslavia
- Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata
- Il crollo dell'Impero ottomano e la nascita della Turchia
- Il genocidio degli Armeni
- Il fallimento della Conferenza di Parigi

L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

5) La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin:

- La doppia rivoluzione russa
- La guerra civile
- La dittatura di Stalin
- Prime le "purghe" poi il terrore
- Lo Stato totalitario

6) Mussolini, "inventore" del fascismo:

- I partiti di massa vincono le elezioni. Esplode il biennio rosso
- Dal partito socialista si scinde il partito comunista
- D'Annunzio e la conquista di Fiume
- Mussolini fonda i fasci di combattimento
- Una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo
- L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine
- La marcia su Roma
- Lo Stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario
- l'Assassinio Matteotti
- L'Italia prima si indigna, poi si adegua; la posizione del duce si rafforza
- Le leggi fasciatissime e la nascita del regime
- I patti lateranensi
- La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero
- Approfondimento "Come si manipolano le masse"

7) 1929: la prima crisi globale:

- La crescita economica degli Stati Uniti

- Il crollo di Wall Street e la grande depressione
- Roosevelt e il New Deal

8) Il Nazismo:

- Le condizioni del Trattato di Versailles
- La Germania precipita nella miseria
- Hitler espone la sua teoria razzista "La mia battaglia"
- Hitler vince le elezioni
- Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere
- Le leggi eccezionali
- Nasce il Terzo Reich
- Hitler vara le leggi di Norimberga
- La notte dei cristalli: inizia la seconda fase delle persecuzioni
- Hitler instaura il Terrore
- Hitler si allea con Mussolini
- Germania e Italia appoggiano Franco nella guerra di Spagna
- Mussolini, vassallo di Hitler, emana le leggi razziali
- Comincia la vendetta: la Grande Germania, la Cecoslovacchia e il corridoio di Danzica

IL CROLLO DELL'EUROPA

9) La seconda guerra mondiale:

- La Germania e l'Unione Sovietica invadono la Polonia
- La battaglia d'Inghilterra
- L'invasione della Russia e la Carta Atlantica
- L'attacco del Giappone agli USA
- L'olocausto
- 1943, l'anno della svolta
- La fine della guerra

10) La guerra parallela dell'Italia:

- L'Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani
- Gli alleati sbarcano in Sicilia, cade il Fascismo
- 8 settembre 1943: l'Italia si arrende
- L'Italia si divide in Regno del Sud e Repubblica di Salò
- Si formano i gruppi partigiani coordinati dal CLN
- La guerra civile e la liberazione

- Le Foibe e la tragedia dei profughi

11) Il quadro internazionale del dopoguerra:

- La nascita delle due superpotenze: USA e URSS
- La conferenza di Jalta
- La divisione dell'Europa in: blocco comunista e blocco capitalista
- La crisi di Berlino e l'atomica sovietica

IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI

12) La guerra fredda:

- Con la guerra fredda si instaura l'equilibrio del terrore
- Muore Stalin ed emerge Krusciov
- 1961: nasce il Muro di Berlino
- 1989: cade il Muro di Berlino

13) L'Italia repubblicana:

- La formazione dei nuovi partiti
- Il referendum e l'assemblea costituente
- Nasce la repubblica italiana
- La ricostruzione ed il miracolo economico

LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: Prof.ssa Campanella Crescenziata

Libro di testo: “Well Done! Cooking & Service”, Autori: C. E. Morris, Ed. Eli
Ulteriore materiale fornito dal docente

PROGRAMMA:

- Designing menu
- Menu formats
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Afternoon tea menu
- Victoria sponge cake recipe
- Haccp
- Food infections and food poisoning
- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean food
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan
- Slow food vs fast food
- Street food
- Pairing food and wine
- Wine appellation
- Culinary geography: Food in the UK
- Traditional Northern food UK
- Gastronomic tour of Wales
- Apulian specialities
- Food in literature: Virginia Woolf at the table

Grammar: time sequencers, comparatives and superlatives, formal linkers, word order, the imperative

Language functions: talking about habits and routine, sequencing events or actions, ordering food and drink.

II^ LINGUA STRANIERA - SPAGNOLO

Docente: Prof.ssa Colabello Lucia

Libro di testo: "AL GUSTO" Autori: Cervi M. e Montagna S., Ed. Loescher,2017

- Repaso y refuerzo gramatical y del programa del IV anno
- Recetas de Hispanoamérica (Gastronomía de Hispanoamérica -En México ; -En Centroamérica ; -En Suramérica.)
- Los platos fríos y calientes típicos hispanoamericanos ;
- La Navidad en la mesa de los hispanoamericanos: tradiciones y platos
- Los tipos de menús y su composición:el origen,técnicas para crear un menú perfecto;
- Las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos;
- Menú del día; menú infantil; menú a la carta; platos combinados;
- Tapas, pinchos y raciones;
- Cocina vegetariana y vegana ;
- Cocina sin gluten ;
- La restauración en los cruceros;
- Trastornos alimenticios y enfermedades relacionadas con la alimentación
- Alergias e intolerancias alimentarias
- Los hábitos alimenticios de los españoles en comparación con los italianos;
- Las bebidas: beber en España;
- Las bebidas tradicionales
- Los vinos.
- El cava
- La cata de vinos;
- La sangría, el mate, la queimada;
- Buscar trabajo:el anuncio de trabajo -el currículum vitae -la carta de respuesta a un anuncio - la carta de presentación -autocandidarse -los tipos de contrato
- El cine: cine para comer: la gastronomía en las películas, los premios Goya
- Francisco Goya y la Guerra Civil: reseña histórica

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof. Gaudiano Cosimo

Libro di testo: "Alimentazione Oggi", Autore: Rodato Silvano, Casa Editrice Clitt.

PROGRAMMA:

1. Innovazioni di Filiera e Nuovi Alimenti

- Introduzione e la Carta di Milano;
- Evoluzione dei consumi alimentari in Italia (*consumi alimentari in Italia, identificazione delle tendenze di consumo*);
- Filiera Agroalimentare (*Sicurezza Alimentare, Tracciabilità e Rintracciabilità, Innovazioni Di Filiera, Filiera corta, Sviluppo sostenibile, Doppia piramide alimentare*);
- Nuovi prodotti alimentari (*Legislazione sui novel food, Light, Fortificati, Arricchiti, Supplementati, Functional foods, Novel foods, Convenience foods, Alimenti di gamma, Integrali, Biologici e naturali, Nutraceutici*).

2. Sicurezza Alimentare e Malattie Alimentari Trasmesse con gli Alimenti

- La Sicurezza nella Filiera Alimentare (*Tipi di Contaminazioni, Contaminazioni Fisiche, Chimiche e Biologiche*);
- Gli Agenti Patogeni (*Modalità di trasmissione, classificazione e fattori per la crescita di Prioni, Virus, Batteri*);
- Principali Malattie da Contaminazioni Biologiche (*Principali tossinfezioni alimentari (salmonellosi, tifo, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da Cl. Perfringens, tossinfezione da Bacillus cereus, dissenteria bacillare, listeriosi, Campilobatteriosi, Yersiniosi e Colera)*);
- Micotossine, Parassitosi da Protozoi e Metazoi (*Teniasi, Trichinosi, Anisakidosi*);

3. Sistema HACCP e Qualità degli Alimenti

- Requisiti generali d'igiene (*Le norme del "pacchetto igiene", l'igiene dei locali e del personale*);
- Il sistema HACCP (*Introduzione, i cinque passaggi preliminari e i sette principi; determinazione del pericolo, l'albero delle decisioni e il diagramma di flusso, l'albero delle decisioni su CCP*);
- Qualità alimentare (*Norme e certificazione di qualità, Qualità di origine, Frodi alimentari*);

4. Alimentazione Equilibrata e i LARN

- Bioenergetica (*misura dell'energia, calorimetria diretta e indiretta, fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, livello attività fisica*)
- Valutazione dello stato nutrizionale (*composizione corporea, peso teorico, indice di massa corporea IMC*)
- LARN e dieta equilibrata (*fabbisogni per i diversi macro e micronutrienti, Metabolismo e dieta equilibrata*);
- Linee guida per una sana alimentazione (*CREA-NUT 2016*), i modelli alimentari italiani e la dieta mediterranea;

5. Alimentazione nelle Diverse Condizioni Fisiologiche e Tipologie Dietetiche

- Alimentazione in gravidanza e Alimentazione della nutrice;
- Alimentazione nell'età evolutiva (*prima infanzia, seconda infanzia ed età scolare, adolescenza*)
- Alimentazione nell'età Adulta e nella Terza età;
- Alimentazione nello sport e Attività motoria;
- Alimentazione nelle ristorazioni collettive (*pianificazione alimentare, criteri per la composizione di un menù, Fast food e slow food*);
- Tipologie dietetiche (*dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dietamacrobiotica, cronodieta, dieta a zona, Paleodieta*);

PROGRAMMA DA SVOLGERE DAL 15 MAGGIO FINO AL TERMINE DELLE LEZIONI:

6. Dieta in Particolari Condizioni Patologiche

- Obesità e indicazioni dietetiche;
- Aterosclerosi e indicazioni dietetiche;
- Ipertensione e indicazioni dietetiche;
- Diabete e indicazioni dietetiche (*indice glicemico e carico glicemico*);
- Alimentazione e cancro;
- Disturbi del comportamento alimentare (*anoressia e bulimia*);
- Malnutrizioni da carenza di nutrienti;
- Allergie ed intolleranze alimentari;

7. Cenni alle Consuetudini Alimentari nelle Grandi Religioni e Cultura del Cibo

- Prescrizioni Alimentari nelle Grandi Religioni (*Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo*);

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Docente: Prof. Mariano Claudio

Libro di testo: Tecniche di Cucina e Pasticceria – Autore: Alma, Edizioni Plan

PROGRAMMA:

1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro

- Quadro normativo
- La Gestione della Sicurezza

2. La Sicurezza Alimentare

- Quadro normativo
- Il Regolamento n. 178/2002
- IL Pacchetto Igiene
- La Rintracciabilità

3. Il Sistema HACCP

- L'Autocontrollo e il Sistema HACCP
- Le Cinque Fasi preliminari
- I Sette Principi dell'HACCP
- Schede riassuntive per fasi di lavoro generiche
- La Gestione dei Prodotti non Idonei
- L'Igiene nella Ristorazione

4. Il Menu e la Degustazione del Cibo

- Le Principali Tipologie di Menu
- I Momenti Ristorativi
- La Successione delle Portate
- L'Analisi Sensoriale
- La Degustazione
- La presentazione del piatto

5. La Qualità Alimentare

- La Qualità Totale
- Le Componenti della Qualità Totale
- La certificazione ISO 9001
- La Lotta Integrata
- I Prodotti Biologici
- La Filiera Corta e il Chilometro Zero
- I Prodotti Tipici e i Marchi di Tutela dei Prodotti Agroalimentari
- Gli OGM

6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari

- Le Reazioni avverse
- Le Intolleranze Farmacologiche
- Le Intolleranze Enzimatiche
- Le Allergie Alimentari

7. Il Catering e il Banqueting

- Il catering
- Il Contratto di Catering

- Forme di Catering
- Il Trasporto dei Pasti
- Il Banqueting
- Forme di Banqueting
- Il Banqueting Manager
- L'Organizzazione di un Banchetto
- Il Contratto di Banqueting
- La Scheda Evento
- L'Organizzazione della Logistica
- La Preparazione delle Pietanze
- L'Organizzazione della Sala

8. Il Servizio a Buffet

- Il Buffet
- La Classificazione
- Come Organizzare il Buffet
- Accorgimenti Operativi

9. Il Food and Beverage Manager

- Una Figura Professionale molto Qualificata
- L'Organizzazione di un evento
- La Gestione degli Acquisti
- La Definizione del Prezzo di Vendita
- La Gestione del Personale
- Il Marketing

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Prof. Sacco Alberto

Libro di testo: Sala e Vendita per Cucina Alma PLAN

PROGRAMMA:

1) Ripetizione argomenti anno scolastico 2019/20

- La vite e il vino
- La fermentazione alcolica
- La vinificazione
- Principali pratiche di cantina
- Spumante-metodo classico, metodo Charmat
- Distillazione acquaviti e liquori
- La distillazione
 - I principali distillati: Whisky, Cognac, Brandy, Armagnac, Grappa, Vodka, Rum, Gin, Tequila, Calvados, Acquaviti di frutta, Acquaviti d'uva
- Liquori
- La birra

2) Degustazione e Abbinamento del vino

- Esame visivo
- Esame Olfattivo
- Esame gusto-olfattivo
- Considerazioni finali
- Temperature del vino
- Abbinamento cibo-vino

3) Prodotti tipici, cucina regionale e vini

4) Il mondo del bar

- Le attrezzature
- Classificazione cocktails

5) La Banchettistica

- Servizio e Organizzazione dei Banchetti

MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Martinelli Luciana Pasqua

Libro di testo: "ELEMENTI DI MATEMATICA" – Bergamini, Trifone, Barozzi - Zanichelli

PROGRAMMA:

RECUPERO PREREQUISITI

- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado (metodo grafico della parabola)
- Disequazioni fratte
- Sistemi lineari

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Intervalli e intorno di un punto
- Dominio, punti di intersezione con gli assi, segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta

LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI

- Calcolo dei limiti per lo studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio
- Regola per risolvere l'indeterminazione $\frac{\infty}{\infty}$ di una funzione algebrica razionale fratta
- Determinazione di asintoti verticali e orizzontali
- Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta

DERIVATA DI FUNZIONI

- Concetto di derivata prima di una funzione
- Derivate fondamentali e derivata di una potenza
- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi
- Calcolo della derivata prima di una funzione algebrica razionale intera
- Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera

LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof. Debenedictis Salvatore

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive", Autori: S.Rascioni F.Ferriello, Ed. Tramontana

PROGRAMMA:

MODULO A: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli organismi internazionali
- Gli organi dell'UE
- Le fonti normative internazionali e comunitarie

GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

- Gli organismi interni
- Fonti normative interne

MODULO B: IL MARKETING

• **UD. 1: MARKETING E ASPETTI GENERALI**

- Il marketing turistico integrato
- Il marketing della destinazione turistica
- **UD. 2: IL MARKETING STRATEGICO**
- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- Le analisi: interna e della concorrenza
- La segmentazione; il targeting, il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

• **UD. 3: IL MARKETING OPERATIVO**

- Marketing mix
- La politica del prodotto
- La politica di prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di promozione
- **UD. 4: IL WEB MARKETING E IL MARKETING PLAN**
- Il marketing plan di un'azienda di piccole e medio dimensioni

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

• **UD. 1: PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**

- I fattori della scelta strategica
- La vision e la mission aziendale
- Rapporto tra pianificazione e programmazione
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo aziendale
- **UD. 2: IL BUDGET**
- Il bilancio d'esercizio e il budget: differenze
- Il budget degli investimenti e il budget economico
- Il controllo budgetario
- **UD. 3: IL BUSINESS PLAN**

- Business idea e progetto imprenditoriale
- Il Business Plan e i suoi contenuti

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- **UD. 1: LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA**
- **UD. 2: LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO**
- **UD. 3: LE NORME DI IGIENE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE**
- **UD. 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE**
- Il contratto: gli elementi essenziali
- Il contratto di ristorazione
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Il contratto d'albergo

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- **UD. 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI**
- **UD. 2: I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARI**

EDUCAZIONE CIVICA

Docente: Prof. Lombardi Michele

Materiale fornito dal docente

PROGRAMMA:

- Storia costituzionale italiana: dallo Statuto monarchico alla Costituzione Repubblicana
- Il concetto di sovranità nazionale e le sue limitazioni
- Le istruzioni repubblicane italiane:
 - corpo elettorale
 - Parlamento
 - Presidente della Repubblica
 - Governo
 - Magistratura
 - Corte Costituzionale.
- La formazione delle leggi e le modifiche alla Costituzione. Istituzioni sovranazionali e cooperazione:
 - ONU e sue agenzie
 - Dalla CE alla UE
 - Altre organizzazioni anche non governative
- Il dibattito pubblico e la cittadinanza attiva digitale:
 - I new media
 - La globalizzazione dei diritti
 - L'Agenda 2030
 - L'educazione finanziaria e d'impresa per una cittadinanza consapevole
- La centralità della cooperazione internazionale per il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030
- Il nuovo ruolo della protezione civile in campo nazionale e internazionale
- Il rispetto degli animali come parte dello sviluppo sostenibile

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof. Carnimeo Andrea

Materiale fornito dal docente

PROGRAMMA:

PRATICA:

- miglioramento delle capacità condizionali e coordinative
- esercizi con piccoli e grandi attrezzi
- esercizi a corpo libero di mobilità articolare e di equilibrio
- conoscenza dei fondamentali individuali e di squadra dei giochi sportivi svolti
- sport di squadra
- sport individuali

TEORIA:

- salute e benessere
- rischi della sedentarietà
- i fabbisogni dell'organismo
- i nutrienti
- la piramide alimentare
- i meccanismi energetici
- le capacità coordinative
- le capacità condizionali
- il doping
- olimpiadi
- sport di squadra
- sport individuali

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof. D'Ambrosio Massimiliano

Libro di testo: Itinerari di IRC., Autore: M. Contadini, Edizioni: Elle Di Ci

PROGRAMMA:

- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà storico-sociale dal 1981 al 1939
- La Shoah
- Il volontariato
- Esegesei dei seguenti brani: Lc 2,1-18 (Dies Natalis); Mt 2,1-12 (Epifania)
- La verità della scienza, della filosofia e della fede
- Linee fondamentali della riflessione sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale
- I racconti della creazione: Significato e funzione del mito; Esegesei in funzione del rapporto scienza-fede; Ambientazione storico-geografica.
- La Pasqua e la cena pasquale ebraica: il Seder.
- Introduzione al dialogo interreligioso: a tavola con le religioni. Le religioni del mondo d'oggi e il dialogo interreligioso. Aspetti religioso antropologici legati al cibo nella tradizione induista buddhista ed ebraica. (Educazione Civica)

SIMULAZIONE COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, dell'O.M. n°53 del 3 marzo 2021 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione nell'ambito del colloquio, proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale.

Il documento proposto per la simulazione, afferente all'area pluridisciplinare "Dieta e stili alimentari" è stato quello qui sotto riportato:

The philosophy of Slow Food



Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|-------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 1-2 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzando in modo non sempre appropriato. | 3-5 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 6-7 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 8-9 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 10 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 1-2 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 3-5 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 6-7 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 8-9 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 10 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico | 1-2 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 3-5 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 6-7 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 8-9 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 10 | |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scemmo o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 1 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 2 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 3 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 4 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 5 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 1 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 2 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 3 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 4 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 5 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

N. 4
ALLEGATI RISERVATI