

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Esami di Stato 2020/21**

**Classe V sez A**

**INDIRIZZO: Enogastronomia**

**Il Consiglio di Classe**

<b>DOCENTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Accettura Rosa	Sostegno
Campanella Crescenziana	Lingua e cultura inglese
Campanella Santa	Scienze Motorie
Carbonara Stefania	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Chisena Teresa	Lingua e letteratura italiana- Storia
D'Ambrosio Massimiliano	Religione
D'Aversa Donato	Laboratorio di enogastronomia settore cucina
Liuzzi Valentina	Matematica
Lombardi Michele	Educazione Civica
Rella Francesca	Diritto e tecniche amministrative
Savino Saverio	Laboratorio di enogastronomia settore Sala e vendita
Saracino Pasqualina	Seconda lingua straniera-Tedesco
Spadavecchia Daniela	Sostegno

<b>CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag. 3</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>Pag. 6</b>
<b>PROFILO DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE</b>	<b>Pag. 7</b>
<b>QUADRO ORARIO DELLA CLASSE</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZA</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b> (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	<b>Pag. 16</b>
<b>TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (O.M. 10/2020 ART. 9 LETT. B)</b>	<b>Pag. 19</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag. 20</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO</b>	<b>Pag. 21</b>
<b>ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>Pag. 23</b>
<b>ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRA CURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>Pag. 25</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE</b>	<b>Pag. 26</b>
<b>SIMULAZIONE COLLOQUIO</b>	<b>Pag. 47</b>
<b>ALLEGATO 1</b>	<b>Pag. 49</b>

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Le origini del nostro Istituto 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, inseguito 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**

**COORDINATRICE: prof.ssa Chisena Teresa**

La classe è composta da 14 alunni, 6 femmine e 8 maschi. All'interno della classe si segnalano due alunni H e un altro con Bisogni Educativi Speciali, individuato quest'anno su segnalazione del C.d.c., ai sensi del D.M. 27/12/2012 e alle successive indicazioni operative (C.M. n. 8 del 06/08/2013), per i quali sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e/o dispensativi previsti dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati).

Come noto, l'emergenza sanitaria causata dalla pandemia da Covid 19 ha imposto la modalità di una "didattica a distanza" (DaD) nella quale ogni docente ha continuato a perseguire il proprio compito sociale e formativo di "fare scuola" nonostante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile. In seguito alla chiusura delle scuole, pertanto, ogni docente, al fine di tutelare il diritto costituzionalmente garantito all'istruzione ma anche, e soprattutto, per contrastare l'isolamento e la possibile demotivazione degli studenti ha operato ri-progettando l'attività didattica con i suoi obiettivi, i suoi contenuti e la sua valutazione. Le forme, le metodologie e gli strumenti nel periodo di sospensione delle lezioni in presenza hanno consentito ai docenti di informare lo studente su "cosa ha sbagliato e perché", al fine di valorizzare le sue competenze, rimandando anche ad approfondimenti, recuperi e consolidamenti. Gli studenti, dal canto loro e per la maggior parte, si sono impegnati a condurre a termine il percorso di crescita umana e culturale ciascuno con i propri mezzi e risorse ma sempre continuando a sentirsi parte integrante di un gruppo classe che, anche nelle evidenti difficoltà, ha mantenuto e, anzi, consolidato la fiducia verso i docenti con spirito di collaborazione e capacità di adattamento.

Grazie a questo clima di disponibilità e di fiducia reciproca è stato possibile pervenire ad una serena valutazione del conseguimento degli obiettivi stabiliti in merito ai processi di acquisizione delle conoscenze e delle competenze disciplinari, delle capacità espositive e delle integrazioni dei saperi, pur nel riconoscimento dei diversi livelli di partecipazione e di profitto. Sul piano del profitto, infatti, la classe presenta una situazione piuttosto variegata: alcuni studenti, dotati di ottime capacità e grazie ad un impegno appassionato e costante, si sono distinti brillantemente in tutte le materie raggiungendo livelli di eccellenza; altri hanno acquisito un adeguato metodo di studio e lo hanno applicato con costanza raggiungendo risultati discreti e talvolta buoni; vi sono, infine, pochi casi di studenti che, con un comportamento più maturo e consapevole ed una applicazione allo studio meno incostante, avrebbero potuto sfruttare meglio le proprie potenzialità.

## **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"**

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	ORE ANNUE				
	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** <sup>(°)</sup>	66** <sup>(°)</sup>			
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	66** <sup>(°)</sup>	66** <sup>(°)</sup>			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
<b>ARTICOLAZIONE:“ENOGASTRONOMIA”</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>Di cui in compresenza</i>			<i>66*</i>		
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**
<b>TOTALI</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

\* 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**

### **ATTIVITA' DEL C.D.C.**

In linea con le direttive ministeriali, per le quinte classi sono stati individuati gli argomenti delle **Macroaree** che saranno sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline: **“Qualità alimentare”, “Igiene e sicurezza alimentare”, “Dieta e stili alimentari” e “Alimentazione e salute”** le cui **competenze interdisciplinari** saranno:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali
- Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni 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.
- 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.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 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.

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

### **METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITA' E STRUMENTI DI LAVORO**

Ciascun docente elaborerà il proprio Piano di lavoro annuale nel quale verranno 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 sarà 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 orienteranno inoltre il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale e si darà 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 dagli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

### **ATTIVITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE**

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali sarà possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti adotteranno le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- 1) informeranno con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali risulteranno carenti;
- 2) opereranno una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere

problemi di assimilazione;

- 3) predisporranno esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- 4) segnaleranno 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.

## **COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' DI VERIFICA**

Gli insegnanti del Consiglio di classe ritengono opportuno adottare omogeneità nei comportamenti, negli interventi educativi e nei criteri di valutazione. A tal proposito essi concorderanno preventivamente i tempi delle prove scritte in modo da evitarne l'accumulo nell'arco della medesima settimana.

Per quanto riguarda le verifiche scritte da effettuare si stabilisce di realizzare, ove possibile, n° 2 verifiche per il trimestre e n° 3 verifiche per il pentamestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne ravvisi la necessità, in schede, questionari, prove grafiche, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse saranno, ove possibile, n° 2 verifiche per il trimestre e n° 3 verifiche per il pentamestre; la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline.

Si cercherà infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni dovranno svolgere individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica e non più di tre compiti (validi per lo scritto) alla settimana.

## **CRITERI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITA'- CAPACITA'**

Il giudizio globale su ciascun alunno sarà ricavato in relazione all'applicazione, all'impegno, all'attenzione, al metodo di lavoro, e sarà dato da una valutazione formativa e sommativa che si baserà sulle seguenti voci:

- **Conoscenze = sapere;** indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento; sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche relative a un settore di studio o di lavoro.
- **Abilità = saper fare;** indicano la capacità di applicare conoscenze e di usare *know-how* per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono di tipo sia cognitivo che pratico.
- **Competenze = saper fare consolidato;** indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro/studio e nello sviluppo

personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

### **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei criteri approvati dal Collegio docenti.

## **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 degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, 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;
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 hanno promosso negli alunni 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.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: domande a risposta aperta, prove strutturate e semi-strutturate (vero/falso, a scelta multipla, a completamento...), relazioni, testi argomentativi, esercizi di varia tipologia, soluzione di problemi,...

- prove orali: colloqui orali, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di attività svolte, presentazioni ...

L'attribuzione del voto 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.

I materiali relativi alle Griglie di valutazione delle prove scritte e orali e alla valutazione delle Competenze sono presenti sul sito dell'Istituto.

Con la circolare del 4 ottobre 2018, il MIUR ha illustrato alcune delle novità dell'Esame di Stato relativamente al Credito Scolastico, rispondente ad una valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite.

Le ordinanze del 16 maggio 2020 su esami di stato e valutazione, tengono conto di quanto previsto dal decreto scuola, approvato in Consiglio dei Ministri ad aprile, e dell'emergenza coronavirus.

Le suddette ordinanze definiscono specifiche misure sulla valutazione degli esiti finali di apprendimento degli alunni frequentanti le classi del primo e secondo ciclo di istruzione; riportano in allegato le seguenti tabelle di conversione dei crediti maturati alla fine del terzo e del quarto anno e la griglia di valutazione della prova orale.

**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

Il Collegio dei Docenti ha deciso di assegnare il massimo della banda di oscillazione in presenza di almeno due tra i seguenti criteri:

- Frequenza: meno di 15 giorni di assenza nel primo trimestre
- Voto di condotta superiore a 8
- Media dei voti pari o superiore alla media della fascia
- Partecipazione costruttiva all'attività DAD
- Partecipazione ad attività dell'Istituto
- Valutazione estremamente positiva nell'ambito delle attività di PCTO (solo per le quinte classi).

Nello scrutinio dell'ultimo anno di corso, qualora per gli alunni per i quali fossero presenti contemporaneamente 5 tra i criteri individuati per la determinazione del credito stesso, il Consiglio di classe può deliberare l'aggiunta di un punto di credito.

Nella valutazione finale di ciascuna disciplina sono stati considerati, per il periodo di normale svolgimento dell'anno scolastico, sia i risultati raggiunti in base all'impegno, alla partecipazione, all'interesse dimostrato, ai progressi ottenuti nell'apprendimento, all'apporto individuale e critico delle alunne e al comportamento nei confronti della scuola nel suo insieme (compagni, docenti, personale non docente), sia l'acquisizione di competenze riferibili al piano di studi; mentre, per il periodo in cui si è fatto ricorso alla Didattica a Distanza, sono stati considerati anche i seguenti aspetti:

- presenza alle attività sincrone e asincrone proposte;
- puntualità nella consegna dei lavori assegnati;
- partecipazione attiva e produttiva;
- competenze digitali (corretto utilizzo dei diversi strumenti di comunicazione, capacità di produrre contenuti digitali di differente formato).

Il Consiglio di classe ha fatto riferimento alle griglie di valutazione approvate dal Collegio dei Docenti

## **TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (O.M. ART. 9 LETT. B)**

1. NATURALISMO, Emile Zolà, GERMINALE: La miniera.
2. VERISMO, Giovanni Verga, VITA DEI CAMPI: Nedda, Rosso Malpelo; I MALAVOGLIA: La famiglia Toscano
3. LE AVANGUARDIE: IL FUTURISMO, Filippo Tommaso Marinetti, Manifesto del Futurismo
4. DECADENTISMO (ESTETISMO-PANISMO) Gabriele D'Annunzio, IL PIACERE: Il conte Andrea Sperelli; ALCYONE: La pioggia nel pineto
5. DECADENTISMO (SIMBOLISMO) Giovanni Pascoli, MYRICAE: Novembre, X Agosto
6. DECADENTISMO (I GRANDI ROMANZIERI DEL NOVECENTO) Italo Svevo, LA COSCIENZA DI ZENO: L'ultima sigaretta, Il potere psicoanalitico del vino. Luigi Pirandello, NOVELLE PER UN ANNO: Il treno ha fischiato; I QUADERNI DI SERAFINO GUBBIO OPERATORE: Viva la macchina che meccanizza la vita, IL FU MATTIA PASCAL: Io mi chiamo Mattia Pascal , L'amara conclusione: io sono il fu Mattia Pascal; UNO, NESSUNO, CENTOMILA: Il naso di Moscarda.
7. LA POESIA DEL NOVECENTO: Giuseppe Ungaretti, L'ALLEGRIA: San Martino del Carso , Veglia, Fratelli, Sono una creatura. Umberto Saba, IL CANZONIERE: Città vecchia, Goal. Eugenio Montale, OSSI DI SEPPIA: I limoni, Non chiederci la parola che squadri da ogni lato.
8. IL ROMANZO DEL NEOREALISMO: Italo Calvino, IL SENTIERO DEI NIDI DI RAGNO: La pistola di Pin; PALOMAR: Il museo dei formaggi; SE UNA NOTTE D'INVERNO UN VIAGGIATORE: Mostrami la tua cucina e ti dirò chi sei.

## **PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo 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 ai sensi dell'articolo 16, comma 3, nel corso 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.

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 alle alunne 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:

**“Qualità alimentare”, “Igiene e sicurezza alimentare”, “Dieta e stili alimentari”, “Alimentazione e salute”.**

## **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO**

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto. Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato al fine da assicurare ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di corsi in tal senso è stata convalidata da un attestato, che rientra nelle certificazioni del percorso.

Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a tutte le manifestazioni, seminari, gare, eventi, mostre, fiere, conferenze di settore, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, percorsi di orientamento universitario, enti pubblici e privati e terzo settore presenti sul territorio.

Alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso a causa della sospensione di tutte le attività esterne agli edifici scolastici organizzate per la realizzazione dei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento a seguito del DPCM 4 marzo 2020 e successivi. Per tali studenti si è provveduto mediante una certificazione delle competenze.

### **Temi di interesse generale del progetto PCTO**

- aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro, corso in igiene alimentare HACCP;
- organizzazione aziendale, sistemi di qualità, attività di orientamento professionale e al lavoro;
- progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- elementi di base di diritto del lavoro;
- elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni; giovani ed impresa; incontri di orientamento per il lavoro.

### **Temi dedicati per le singole aree di competenza**

- Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale;
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;
- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO;
- Visite aziendali;

- Rielaborazione attività del progetto PCTO.

### **Profilo professionale raggiunto**

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di cucina riassumibili nelle seguenti linee:

- Predisporre menù 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.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Valorizzare e promuovere la cucina nazionale e internazionale individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- Predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività;
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio;
- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

**ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI  
PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

Progetto Erasmus	Partecipazione alla manifestazione con alunni di nazionalità europea con preparazione condivisa di alcune ricette.	Condivisione nello sviluppo di ricette in laboratorio con alunni esteri.
Attività di orientamento 'Open Day' dell'I.I.S.S. "E. Majorana"	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata	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.

**ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

<b>Sagra della zampina Sammichele di Bari</b>	Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di zampina e vini del territorio	Migliorare le proprie conoscenze sulla "zampina" ed i suoi accostamenti
<b>Sagra del cece nero</b>	Servizio durante durante la sagra del cece nero	Esperire le proprie competenze professionali
<b>Per vivere l'Europa</b>	Partecipazione di alcuni studenti ad un progetto di intercultura europeo	Sapersi esprimere in lingua inglese interagendo con persone del luogo.

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

<p><b>ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE (UNIFO)</b></p> <p><b>Percorso di Orientamento Universitario</b></p>	<p><u>Le certificazioni alimentari</u></p>  <p><u>Le scelte imprenditoriali</u></p>  <p><u>Strategie e strumenti di marketing per l'agroalimentare</u></p>  <p><u>Le multinazionali alimentari</u></p>	<p><u>Conoscenze:</u> Le strategie di valorizzazione delle produzioni.</p> <p><u>Competenze:</u> Comprensione del mercato agro-alimentare.</p> <p><u>Conoscenze:</u> Principi economici alla base delle scelte imprenditoriali.</p> <p><u>Competenze:</u> Capacità di analizzare alternative produttive nel contesto agroalimentare su una base razionale.</p> <p><u>Competenze:</u> Identificazione delle strategie e azioni di marketing per aziende alimentari.</p> <p><u>Conoscenze:</u> Funzionamento del Sistema agro-alimentare moderno.</p> <p><u>Competenze:</u> Identificazione delle strategie aziendali.</p>
---	--	---

CLASSE 5A-ENO	ANNO SCOLASTICO 2018/19					ANNO SCOLASTICO 2019/20						ANNO SCOLASTICO 2020/21		
	Alunno	C.Sicurezza	HACCP	Erasmus	Open Day	TOT AL 30/06/19	Alternanza	Orient. c/o Major	Evento pubblico	Perc. Potenz	Esp. Studio	TOT AL 30/06/20	UNIFO	Cert. Comp.
Ardito Francesca					<b>0</b>						<b>0</b>			<b>0</b>
Bradascio Daniela	4	4			<b>8</b>	172	4		60	60	<b>304</b>		48	<b>352</b>
Brescia Claudio	4	4		5	<b>13</b>						<b>13</b>	25	48	<b>86</b>
Costanza Francesca					<b>0</b>						<b>0</b>			
Creatore Gaetano	4	4	5	4	<b>17</b>	120	4	6			<b>147</b>	25	48	<b>220</b>
Cristiantelli Maria	4	4		5	<b>13</b>	162	4				<b>179</b>	25	48	<b>252</b>
Dalfino Luca	4	4			<b>8</b>	78	8				<b>94</b>	25	48	<b>167</b>
De cosmis Silvestro	4	4			<b>8</b>	114	4				<b>126</b>	25	48	<b>208</b>
De Tomaso Katia	4	4			<b>8</b>						<b>8</b>	25	48	<b>81</b>
Febbraio Alessio	4	4			<b>8</b>	172	4	6			<b>190</b>	25	48	<b>263</b>
FiermonteLoryta	4	4	5		<b>13</b>	90	4				<b>107</b>	25	48	<b>180</b>
Franco Andrea	4	4			<b>8</b>		8				<b>16</b>	25	48	<b>89</b>
Lasorella Stefano	4	4			<b>8</b>									
Lavermicocca Letizia	4	4			<b>8</b>		8				<b>16</b>	25	48	<b>89</b>
Mancini Rosalia	4	4	5		<b>13</b>	192	8				<b>213</b>	25	48	<b>286</b>
Passerotti Andrea	4	4		5	<b>13</b>	78	12				<b>103</b>	25	48	<b>176</b>
Sanna Leonardo	4	4			<b>8</b>			8			<b>16</b>	25	48	<b>89</b>

## ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRA CURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- Partecipazione alla giornata della memoria in collegamento dal Campo di Fossoli

**CONTENUTI DISCIPLINARI**  
**SINGOLE MATERIE**

## INGLESE

**LIBRO DI TESTO: “WELL DONE! COOKING& SERVICE”, Autori: C. E. Morris, Ed. Eli**

Ulteriore materiale fornito dal docente

- 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

# **SCIENZE MOTORIE**

**Libro di testo: Materiale fornito dal docente**

## **U.D.A 1**

### **FISIOLOGIA DELLO SPORT**

- Le capacità condizionali nei vari contesti motori
- Le capacità coordinative nelle situazioni complesse
- Apparato locomotore: sistema scheletrico e apparato muscolare.
- La contrazione muscolare: muscoli agonisti e antagonisti. Esercizi specifici
- La postura: cause e rimedi del mal di schiena
- Paramorfismi e dismorfismi
- Metabolismo energetico: Le riserve energetiche, meccanismi di risintesi dell'ATP

## **U.D.A 2**

### **FAIR PLAY**

- Principi e pratiche del Fair Play
- Stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro

## **U.D.A 3**

### **I GRANDI EVENTI SPORTIVI**

- La storia delle olimpiadi antiche e moderne

## **U.D.A 4**

### **I GIOCHI SPORTIVI**

- Teoria e pratica di due sport di squadra: volley e basket

## **U.D.A 5**

### **COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE**

- Programma di allenamento a casa durante la pandemia

# SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

**LIBRO DI TESTO: Rodato S., Alimentazione Oggi, CLITT**

UDA 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

UNITÀ 1: INNOVAZIONI DI FILIERA

- Filiera agroalimentare
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare
- La doppia piramide alimentare e ambientale
- La “qualità totale dell'alimento” e le certificazioni di qualità
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa delle frodi

UNITÀ 2: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Alimenti arricchiti
- Alimenti alleggeriti
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel food
- Gli alimenti geneticamente modificati

UDA 2: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

UNITÀ 1: CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- Le principali micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- La contaminazione da metalli pesanti
- La contaminazione da radionuclidi

## UNITÀ 2: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- Infezione da virus
- I batteri: riproduzione, spore, tossine
- I fattori che influenzano la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- Parassitosi

## UNITÀ3: IL SISTEMA HACCP

- Igiene degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP

## UDA3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

### UNITÀ1: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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

## UNITÀ 2: DIETA E STILI ALIMENTARI

- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta iperproteica
- La dieta e lo sport

### UNITÀ 3: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- La ristorazione e la ristorazione di servizio
- Fast food e slow food
- Il catering e il banqueting

### UDA5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

#### UNITÀ 1: LE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Obesità
- Le diete nelle malattie cardiovascolari
- Diabete

#### UNITÀ 2: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

#### UNITÀ 3: ALIMENTAZIONE E TUMORI

- I tumori
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti

#### UNITÀ 4: DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa

## ITALIANO

**Libro di testo: Paolo Di Sacco, La scoperta della letteratura-Dal secondo Ottocento ad oggi-con  
Percorsi di alimentazione e ospitalità, Pearson-Mondadori**

### MODULO I : IL CONTESTO STORICO-LETTERARIO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

La nuova filosofia: Comte, Darwin e il Positivismo.

Il Naturalismo e il metodo scientifico.

Emile Zola: Il ciclo dei Rougon-Macquart

### MODULO II: IL VERISMO

Giovanni Verga: la vita e la poetica. Le novelle e il Ciclo dei vinti

Vita dei campi I Malavoglia

### MODULO III: IL DECADENTISMO

Giovanni Pascoli: la vita e la poetica del fanciullino. *Myricae*

Gabriele D'Annunzio: la vita e l'estetismo.

Il piacere, Alcyone

### MODULO IV: IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE

Marinetti e Il manifesto del Futurismo

La cucina futurista e la Taverna del Santopalato.

### MODULO V: LA GRANDE STAGIONE DEL ROMANZO

Luigi Pirandello: la vita, il relativismo e la poetica dell'umorismo.

Novelle per un anno, I quaderni di Serafino Gubbio operatore, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila.

Italo SVEVO: la vita, la scoperta della psicoanalisi. Il caso Svevo.

La coscienza di Zeno

### MODULO VI: LA LIRICA NOVECENTESCA

Giuseppe Ungaretti: la vita e la poetica.

Allegria di naufragi

Umberto Saba: la vita e la poetica.

Canzoniere

Eugenio Montale: la vita e la poetica.

Ossi di seppia

## MODULO VII: IL ROMANZO DEL NEOREALISMO

Italo Calvino: la vita e la poetica della leggerezza.

Il sentiero dei nidi di ragno, Palomar, Se una notte d'inverno un viaggiatore

Carlo Levi. La tregua

### **PERCORSI DI ALIMENTAZIONE:**

“Siamo ciò che mangiamo: tra gusto e benessere”

- Il cibo come elemento identitario
- Religione e comportamenti alimentari
- Il contraddittorio rapporto nelle società consumistiche
- Cibo e ambiente

“L'avventura del vino dal grappolo al calice

- Usi e abusi del vino

# STORIA

**Libro di testo: Vittoria Calvani, Storia e progetto. Il Novecento e oggi, vol 5, Mondadori**

## MOD. 1 : L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

L'Italia industrializzata e imperialista. L'Europa verso la guerra. La prima guerra mondiale. Una pace instabile.

## MOD. 2 : L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin. Mussolini, inventore del fascismo. 1929: la prima crisi globale. Il nazismo.

## MOD. 3: IL CROLLO DELL'EUROPA

La seconda guerra mondiale. La guerra parallela dell'Italia. Il quadro internazionale del dopoguerra.

## MOD. 4 : IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E L'EPOCA MULTIPOLARE

USA e URSS padroni del mondo, la nascita dell'ONU, la guerra fredda.

L'Italia ricostruita: il boom economico. Dalla monarchia alla Repubblica.

## RELIGIONE

### Libro di testo: materiale fornito dal docente

- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà storico-sociale dal 1981 al 1939
- La Shoah
- Il volontariato
- Egesi 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; Egesi 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. (Educazione Civica)

# CUCINA

**Libro di testo: Materiale fornito dal docente**

## **UDA 1: LE TECNICHE DI COTTURA**

- **Vantaggi e svantaggi della cottura**
- **Le trasmissioni di calore**
- **Classificazione dei metodi di cottura**
- **Cotture per conduzione:** le cotture al salto, glassate, brasate e stufate, alla piastra.
- **Cotture per convezione:** cotture per ebollizione (bollitura e sbianchitura), le frittiture, le cotture affogate, le cotture nel forno a convezione, le cotture al vapore.
- **Cotture per irraggiamento:** le cotture in forno statico, allo spiedo, alla griglia, gratinate e la cottura al microonde.
- **Nuovi trend:** cottura sottovuoto

## **UDA 2: NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI E LE CUCINE ALTERNATIVE:**

- **Le future tendenze del gusto;**
- **L'uomo onnivoro ed erbivoro;**
- **Tipologie di cucine alternative;**
- **Tabella delle associazioni alimentari.**

## **UDA 3: LA SICUREZZA ALIMENTARE**

- **Le contaminazioni alimentari;**
- **Il sistema H.A.C.C.P.;**
- **Igiene personale;**
- **Comportamenti corretti nella cucina;**
- **Decalogo delle più importanti norme igieniche da rispettare durante il lavoro, norme igieniche per l'ambiente di lavoro.**
- **La sanificazione;**
- **La disinfestazione.**

## **UDA 4: LA FILIERA ALIMENTARE**

- **Definizione e classificazione;**

- **La filiera lunga: vantaggi e svantaggi;**
- **Definizione della filiera corta;**
- **Tipologie di filiera corta;**
- **Vantaggi e svantaggi della filiera corta;**
- **Promozione prodotti agroalimentari: prodotti tipici e km.0;**
- **Definizione e classificazione marchi agroalimentari di qualità;**
- **Slow food.**

#### **UDA 5: LE GAMME ALIMENTARI:**

- **La classificazione degli alimenti in GAMME:** le cinque gamme alimentari

#### **UDA 6: LA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO:**

- **La sicurezza operativa;**
- **Il Decreto Legislativo n.81/2008;**
- **Obblighi del datore di lavoro;**
- **Applicazione del decreto alle aziende di ristorazione;**
- **Obblighi dei lavoratori;**
- **Alcuni esempi nell'applicazione del piano sicurezza nelle aziende ristorative.**

#### **UDA 7: INTOLLERANZE E ALLERGIE:**

- **Differenza tra Intolleranze e allergie;**
- **L'intolleranza al glutine - "Celiachia": ristorazione e celiachia, obiettivi generali e campo di applicazione, organi di controllo, approvvigionamento di materie prime, stoccaggio, somministrazione e vendita, norme per il personale, piano di autocontrollo;**
- **L'intolleranza al lattosio:** la dieta per soggetti intolleranti al lattosio, la dieta per soggetti intolleranti al lattosio, come vedere se si è intolleranti al lattosio;
- **Allergeni:** cosa è l'allergia alimentare, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, allergie al nichel, nichel negli Alimenti;

#### **UDA 8: IL MENÙ, L'ECONOMATO ED IL FOOD COST:**

- **Il termine "menu";**
- **Tipologie di menu:** il menu senza scelta, i menu con scelta;
- **Il menu come espressione del modello di ristorazione:** la forma e lo stile,
- **L'economato e il capo economo;**

- **I costi di cucina "food cost".**

#### **UDA 9: LE CATEGORIE DELLA RISTORAZIONE**

- **Le tipologie di ristorazione;**
- **Nascita della ristorazione collettiva:** le “Cucine economiche”, aziendali, la ristorazione scolastica, la ristorazione collettiva del comparto sociale, la ristorazione ospedaliera o sociosanitaria;
- **Ristorazione commerciale e neo-ristorazione**
- **Classificazione della ristorazione commerciale:** ristorazione Turistica e Congressuale, le problematiche della ristorazione dell'albergo, l'agriturismo, la ristorazione tradizionale e la neoristorazione.

#### **UDA 10: IL CATERING**

- **Definizione di catering;**
- **Il contratto di catering;**
- **Forme di catering:** i buoni pasto, la ristorazione viaggiante, il catering aziendale, il catering a domicilio e il catering industriale.
- **I buoni pasto;**

#### **UDA 11: IL BANQUETING**

- **Definizione di banqueting**
- **Forme di banqueting:** il banqueting congressuale e aziendale, il banqueting cerimoniale e il private banqueting;
- **Il banqueting manager;**
- **L'organizzazione di un banchetto;**
- **Il contratto di banqueting;**

#### **UDA 12: LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE**

- **Alterazione che subiscono gli alimenti;**
- **Come si classificano le tecniche di conservazione: metodi fisici, metodi chimici, metodi chimico-fisico, metodi biologici;**

#### **UDA 13: LA DIETA MEDITERRANEA**

- **Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;**
- **Che cosa si intende per dieta mediterranea;**

- **La dieta mediterranea come stile alimentare;**
- **I colori degli alimenti;**
- **Dieta mediterranea come dieta sostenibile;**
- **Stagionalità degli alimenti;**
- **La piramide alimentare;**
- **Dieta mediterranea e sport**
- **Dieta equilibrata**

### **PROGRAMMA PRATICO**

- **Cavatelli con farina di ceci con ragout bianco di baccalà, pomodoro infornato e croccante di pane in olio al rosmarino;**
- **Tortello integrale con ricotta e pomodorino;**
- **Fragola ai frutti di mare con brunoise di verdure;**
- **Risotto con asparagi, broccoli, pancetta e granella;**
- **Rollè di coniglio con noisette di verdure;**
- **Tortino di salmone con cuore morbido di patate e olive termite di Bitetto, clorofilla di spinaci;**
- **Filetto di maiale in crosta;**
- **Bavarese al caffè.**

# MATEMATICA

**Libro di testo: Bergamini, Trifone, Barozzi, Elementi di matematica, Zanichelli**

## ARGOMENTI SVOLTI

Ripasso dei seguenti argomenti:

- **Le equazioni lineari:** il concetto di equazione, la nozione di soluzione, i principi di equivalenza; i casi particolari: equazioni impossibili ed indeterminate; il calcolo delle equazioni di primo grado, equazioni intere, con frazioni e frazionarie; le condizioni di esistenza di un'equazione frazionaria; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni lineari.
- **I sistemi lineari:** sistemi di due equazioni in due incognite e di tre equazioni in tre incognite; Il metodo di sostituzione; i sistemi determinati, impossibili ed indeterminati; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo dei sistemi lineari.
- **Le disequazioni lineari:** disequazioni intere e disequazioni fratte; i sistemi di disequazioni.
- **Le equazioni di secondo grado:** equazioni complete ed incomplete; la risoluzione di un'equazione di secondo grado con la formula risolutiva; le equazioni di secondo grado fratte; le condizioni di esistenza; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni di secondo grado.
- **Le disequazioni di secondo grado:** la risoluzione delle disequazioni intere.

Argomenti nuovi:

- **Studio di funzione:**
  - Funzioni reali di una variabile reale
  - Dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte
  - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
  - Studio del segno di una funzione
  - Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio
  - Calcolo dei limiti per la ricerca degli asintoti
  - Derivata prima di funzioni algebriche razionali intere e fratte
  - Studio degli intervalli di crescita/ decrescenza di una funzione
  - Massimi e minimi relativi
  - Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta
  - Interpretazione del grafico di una funzione
- **Analisi di grafici attinenti argomenti e situazioni reali delle aree professionalizzanti**

# EDUCAZIONE CIVICA

## **Libro di testo: Materiale fornito dal docente**

Storia costituzionale italiana: dallo Statuto monarchico alla Costituzione Repubblicana

Il concetto di sovranità nazionale e le sue limitazioni

Le istituzioni 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 CEE alla UE
- Altre organizzazioni anche non governative
- Il nuovo ruolo della protezione civile in campo nazionale e internazionale

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 rispetto degli animali come parte dello sviluppo sostenibile

## **DTAR**

**Libro di testo: Rascioni, Ferriello, Gestire le imprese ricettive up-Enogastronomia, sala e vendita-  
vol 3, Tramontana**

### **MOD A: IL MERCATO TURISTICO**

- Il mercato turistico nazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia

### **MOD B : IL MARKETING - ASPETTI GENERALI**

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

### **IL MARKETING STRATEGICO**

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico
- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
- Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

### **IL MARKET OPERATIVO**

- Quali sono le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- Quali sono i canali di distribuzione e cos'è la comunicazione

### **IL WEB MARKETING**

- Che cos'è il web marketing e quali sono i suoi strumenti

### **IL MARKETING PLAN**

- Che cos'è il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa e di un'impresa medio/grande

### **MOD C :PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

#### **LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE**

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa e cosa sono la vision e la mission dell'impresa
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Che cos'è il vantaggio competitivo
- Quali sono le funzioni le funzioni del controllo di gestioni

## IL BUDGET

- Che cos'è il budget
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget e come si articola il budget
- Come viene redatto il budget dagli investimenti e come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo e cos'è il controllo budgetari

## IL BUSSINESS PLAN

- Che cos'è il business plan e qual è il suo contenuto

## LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE

- Il bilancio d'esercizio
- Le voci del bilancio
- L'analisi di bilancio

## LE VOCI DEL BILANCIO

### L'ANALISI DI BILANCIO

- Cosa s'intende per interpretazione del bilancio
- Come si articola l'analisi di bilancio
- Quali sono gli indici di redditività
- A cosa serve la rielaborazione dello Stato Patrimoniale?
- Quali sono gli indici patrimoniali?
- Quando c'è equilibrio tra fonti di finanziamento e impieghi?
- Come si valuta la struttura finanziaria dell'impresa?
- Quando la struttura finanziaria dell'impresa è equilibrata?

## MOD D : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

## LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

- Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa
- Quali forme d'impresa possono assumere le imprese turistico-ristorative.

## I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Quali sono gli elementi di un contratto sotto l'aspetto giuridico che cos s'intende per responsabilità
- Quali sono le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo.

## LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- Di cosa si occupa la normativa alimentare
- Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Cosa s'intende per tutela della privacy
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

## MOD E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

### LE ABITUDINI ALIMENTARI

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

### I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a km zero

## **SALA**

**Libro di testo: Sala e vendita per cucina, Alma Plan edizioni**

- La vite, il vino
- L'analisi sensoriale, il servizio e l'abbinamento cibo-vino
- L'enogastronomia -
- La vite e il ciclo riproduttivo
- Le tipologie di vinificazione
- Il vino riposa: la cantina
- Le tecniche di spumantizzazione
- Il servizio del vino
- L'analisi sensoriale del vino
- Il servizio e l'abbinamento cibo-vino
- Le diverse tipologie di menu e struttura
- Alla fine grande ubriacata generale

## TEDESCO

**Libro di testo: Kochkunst neu-Deutsch für Gastronomie und Patisserie, Loescher**

**Conoscenze generali: Die Landeskunde: geografia, storia, politica e civiltà della Germania.**

- August 1961: Der Bau und Fall der Berliner Mauer (1989)
- Die Geschichte der Wiedervereinigung Deutschlands
- **3. Oktober 1990:** Die deutsche Einheit;

**Le abitudini alimentari in Italia e in Germania: Italienische und Deutsche Lebensart**

- Die Essgewohnheiten in Deutschland und in Italien
- Der Unterschied zwischen Menü und Speisekarte;

**Nozioni di scienze degli alimenti: Ernährungswissenschaft**

- Die Grundlinien für eine korrekte Ernährung;
- Die Ernährungspyramide;
- Die Mittelmeerdät;
- Produkte aus den Mittelmeerländern: Das reine Olivenöl; Die Zitronen; die Blaufische; Gewürze und Kräuter.

**Lebensmittelsicherheit und Risikofaktoren - Sicurezza alimentare e fattori di rischio**

- Die Nachhaltige Ernährung;
- Die Vegetarische Ernährung;
- Die Hygiene;
- Die Lebensmittelkontaminationen;
- Allergien und Unverträglichkeiten;
- Das HACCP-Kontrollsystem: Das Überprüfen der Lebensmittel während der wichtigsten Arbeitsphasen;
- Die Essstörungen (Magersucht, Bulimie und Fressattacken);
- Die Fettleibigkeit;
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen;
- Slowfood VS Fastfood;

## SIMULAZIONE COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, dell'O.M. n°10/20 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.

### 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, utilizzandoli 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 approfondita 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	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	

acquisiti	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 scorretto 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 e 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## **ALLEGATO 1**

### **ELENCO ARGOMENTI ELABORATO**

1. “Diabete e salute”.
2. “Alimentazione e tumori”.
3. “La sicurezza nella filiera alimentare”
4. “Obesità e salute”.
5. “La qualità degli alimenti”.
6. “La celiachia”.
7. “Dieta mediterranea”.
8. “Intolleranze e allergie alimentari”.
9. “Dieta vegetariana”.
10. “Alimentazione e sport”.
11. “Alimentazione sostenibile”.
12. “Le malattie cardiovascolari”.
13. “Il sistema HACCP”.
14. “Fast food e slow food”.