

Prot. _____

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

approvato nella seduta del 12 maggio 2022

Classe QUINTA Sez.5 IC

Coordinatore Prof.ssa DE PAOLA GEMMA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VALENTINO DI STOLFO

INDICE

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza..... Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 1.2. Presentazione dell'istituto..... Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo.. Errore. Il segnalibro non è definito.
2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 2.2. Profilo della classe Errore. Il segnalibro non è definito.
3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 3.1. Contenuti e competenze disciplinari (SCHEDE DOCENTI) Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 3.2. Nodi interdisciplinari Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 3.3. Insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera attivato con la metodologia CLIL Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 3.4. PCTO Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI Errore. Il segnalibro non è definito.
4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione..... Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 4.2. I criteri di valutazione del profitto..... Errore. Il segnalibro non è definito.
5. VERSO L'ESAME Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 5.1. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove. Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 5.2. Il curriculum dello studente Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 5.3. Seconda prova scritta Errore. Il segnalibro non è definito.
6. ALLEGATI..... Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 6.1. Schede docenti..... Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta Errore. Il segnalibro non è definito.
 - 6.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio Errore. Il segnalibro non è definito.

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza

La Scuola opera in un territorio la cui economia è prevalentemente agricola, ma che ha da tempo scoperto nuove fonti di attività quali l'imprenditoria del turismo. Il territorio, pertanto, è caratterizzato da un discreto sviluppo sociale ed economico e da una sicurezza civile di medio livello. Le buone potenzialità turistiche dovute alle risorse naturalistiche, archeologiche e artistiche, le molteplici strutture ricettivo-turistiche consentono agevolmente agli studenti di fruire delle occasioni formative presenti nel territorio, orientate a realizzare stati occupazionali di lungo periodo. Gli studenti provengono da un vasto territorio circostante e da più province, da contesti economici diversi, proiettati, però, verso il miglioramento sociale-economico e professionale. Alla scuola si chiede, pertanto, di fornire agli studenti una adeguata preparazione culturale, la capacità di abituarli alle professioni, di favorire l'acquisizione di comportamenti corretti, sia dal punto di vista dei rapporti interpersonali che sociali, nonché la capacità di effettuare scelte adeguate alle proprie attitudini.

1.2. Presentazione dell'istituto

L' I.I.S.S. Moro nasce nel 2019 con l'unione degli istituti di istruzione secondaria superiore – Licei e Alberghiero – con un'unica autonomia. Con la delibera della Giunta Regionale pugliese n. 2468 del 21.12.2018 (“Piano regionale di dimensionamento della rete scolastica e programmazione dell'offerta formativa per l'anno scolastico 2019/20”), la Regione Puglia ha adottato il provvedimento di unione delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a Margherita di Savoia. L' Istituto presenta i segmenti liceali: Scientifico, Scientifico OSA e Linguistico, e il segmento Professionale Alberghiero con gli indirizzi: Sala e vendita, Enogastronomia e Accoglienza turistica.

1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo

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 favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Nell'indirizzo *"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"*, il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, alla accoglienza turistica, all'"arte bianca".

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in quattro distinte articolazioni:

- Enogastronomia – cucina
- Sala e vendita
- Produzioni dolciarie
- Accoglienza turistica

ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Nell'articolazione "Enogastronomia", 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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

Nell'articolazione "Enogastronomia- cucina" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

| DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO | DOCENTE | CONTINUITA' | | |
|--------------------------------------|---|-------------|-----------|----------|
| | | CLASSE III | CLASSE IV | CLASSE V |
| ITALIANO ED. CIVICA | LACERENZA MICHELE | | | X |
| INGLESE ED.CIVICA | DE PAOLA GEMMA | | X | X |
| TEDESCO | D'ARGENIO ALESSANDRA | | | X |
| FRANCESE | VENTIMIGLIA MARIA ANTONIETTA | | | X |
| DIR.TEC./ED. CIVICA | OLIVETO GIOVANNI | | X | X |
| STORIA ED. CIVICA | FRANCAVILLA TOMMASA M. | | X | X |
| MATEMATICA | DE PAULIS ROBERTO | | | X |
| LAB.SERV.RISTORAT. CUCINA | FOSCARINI ANTONIO | | | X |
| LAB.SERV.RISTORAT. SALA /BAR | LEGGIERI MARIA Supplente MITOLI STELLA | | X | X |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | NUNNO MARIA GRAZIA | | X | X |
| SCIENZE MOTORIE | NATOLA LUCIA | | X | X |
| RELIGIONE | TATTOLI MARIA SANTA | | | |
| INCLUSIONE | NATOLA VANESSA | | | X |
| INCLUSIONE | MEMOLI ANGELICA | | | X |
| INCLUSIONE | CHIARAZZO MARIA GRAZIA | | | X |

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 17 studenti, di cui 4 ragazze e 13 ragazzi, (tra loro 4 studenti DA con programmazione ad obiettivi minimi o differenziata; ____ studenti con DSA per cui sono stati predisposti dei PDP; ____ studenti ripetenti, ecc.). Durante il quinquennio è stata affidata a docenti diversi in numerose discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento. La **frequenza** è risultata generalmente regolare per la maggior parte degli alunni, ma non mancano casi che hanno fatto registrare un numero più rilevante di assenze.

Gli studenti sono nel complesso educati e corretti e talvolta vivaci, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una basilare disponibilità alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro in buona parte sereno. Gli studenti si sono dimostrati non sempre partecipi a costruire un clima coerente alle regole di convivenza democratica e alla esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa **l'impegno**, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente positiva di alcuni degli studenti che hanno partecipato alle attività didattiche costantemente, altri in maniera più discontinua.

Al termine del primo quadrimestre si sono registrate carenze formative, che il Consiglio di Classe ha ritenuto di voler colmare attivando un lavoro di recupero 'in itinere', oppure, nei casi meno problematici, attraverso lo studio individuale.

La classe risulta essere eterogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio. Si possono pertanto distinguere due livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze discrete che sono in grado di eseguire i compiti in modo autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Nel livello base confluiscono gli alunni che hanno acquisito competenze in modo essenziale, talvolta anche leggermente al di sotto della sufficienza e che quindi eseguono i compiti in forma guidata e dimostrano una basilare, ma non sempre sicura consapevolezza delle conoscenze.

In classe sono presenti 4 studenti con certificazione di disabilità ai sensi della L. 104/92 che segue una programmazione per obiettivi minimi. Tre studenti sono seguiti da docenti di sostegno per 9 ore ed 1 studente per 18 ore. Si rimanda al P.E.I. allegato in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate.

Tali studenti nonostante l'impegno profuso e grazie al supporto dell'insegnante per l'inclusione, del Consiglio di classe e della famiglia, non hanno conseguito piena autonomia nell'esecuzione delle consegne assegnate. A causa di ciò e delle difficoltà espressive che i candidati manifestano, **il Consiglio di Classe richiede la presenza degli insegnanti di sostegno nelle giornate della esecuzione della prova scritta ed orale .**

3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1. Contenuti e competenze disciplinari (SCHEDE DOCENTI)

In allegato le schede dei docenti del consiglio di classe

3.2. Nodi interdisciplinari

Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal consiglio di classe

| ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO | DISCIPLINE IMPLICATE |
|--|---|
| CORRETTA ALIMENTAZIONE | Sc. E Cult. Dell'Alimentazione Cucina Inglese Francese |
| ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI E UNIONE EUROPEA | DTA Storia Inglese |
| DIRITTI UMANI | DTA Italiano Storia |
| SICUREZZA DEL LAVORO | Sc. E Cult. Dell'Alimentazione Cucina Inglese Francese |
| SICUREZZA ALIMENTARE | Sc. E Cult. Dell'Alimentazione Cucina Inglese Francese |
| MARKETING | DTA Sala e Vendita |
| PRINCIPALI MOVIMENTI E AUTORI DELLA LETTERATURA ITALIANA ED EVENTI DELLA STORIA NEL PERIODO TRA FINE OTTOCENTO E PRIMA METÀ DEL NOVECENTO | Letteratura Italiana Storia |

3.3. Insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera attivato con la metodologia CLIL

Nel corrente anno scolastico, la classe non ha svolto unità didattiche CLIL (Content and Language Integrated Learning) per mancanza dei requisiti tra i docenti del consiglio di classe.

3.4. PCTO

| DENOMINAZIONE PROGETTI | <i>Riportare l'elenco delle attività svolte dagli studenti</i> |
|--|---|
| Competenze mirate Assi culturali Professionali Cittadinanza | Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nelle lingue straniere Spirito di iniziativa e intraprendenza Consapevolezza ed espressione culturale Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili ma soggetti a cambiamenti. Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa |

| | |
|---|--|
| | responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative e/o di studio. Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Imparare ad imparare |
| CONOSCENZE | ABILITA' |
| Linguaggio tecnico professionale nella lingua italiana | Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnica e professionale in modo pertinente |
| Linguaggio tecnico professionale nella lingua straniera | Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnica e professionale in modo pertinente |
| Regole e tempi in azienda/Ente | Assumere comportamenti e linguaggi che esprimano rilevanza circa il rispetto delle regole e i tempi della giornata in azienda |
| ATTIVITA' SVOLTE | |
| A.S. 2019/2020 III ANNO | ATTIVITA' SOSPESSE A CAUSA DELLA PANDEMIA SARS – COVID 19 |
| A.S. 2020/2021 IV ANNO | PARTECIPAZIONE ALL 59 FIERA NAZIONALE CORSO SULLA SICUREZZA PARTECIPAZIONE ALLA 14^ SAGRA DEL CARCIOFO PROGETTO GUSTO DELL'INCLUSIONE STAGE PERIODO ESTIVO – P.C.T.O. CONSEGNA REGISTRI DI STAGE PERIODO ESTIVO ISCRIZIONI CORSI SULLA PIATTAFORMA GSUITE |
| A.S. 2021/2022 V ANNO | PROGETTO MORO'S 'WEB RADIO' INCONTRO DI FORMAZIONE "A LEZION CON..." ORIENTAMENTO ALMA LABORATORI POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO CERIMONIA DEDICA AI LABORATORI VIAGGIO D'ISTRUZIONE ORIENTA GIOVANI ISCRIZIONI AL CPI BAT CONFERENZA STAMPA PROGETTO SOMMELIER |

3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento

Alcuni studenti hanno partecipato alle attività di arricchimento dell'offerta formativa organizzate dall'Istituto quali *PON, Progetti di Istituto, Visite guidate, Viaggi di Istruzione.*

- PRATICAMENTE SPORT
- ENGLISH CONVERSATION
- CONFETTURE MORO
- PROGETTO SALA E GOURMET

3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI

La modalità generale dei processi di insegnamento – apprendimento si è sviluppata secondo le seguenti metodologie:

- ✓ lezioni frontali;
- ✓ conversazioni guidate;
- ✓ lezioni interattive con utilizzo di documenti, audiovisivi, sussidi multimediali e/o utilizzo della LIM
- ✓ flipped classroom
- ✓ analisi di casi
- ✓ problem solving
- ✓ lezioni articolate in lavoro di gruppo;
- ✓ progetti pluridisciplinari;
- ✓ lezioni con il metodo induttivo – deduttivo utilizzando anche il laboratorio;
- ✓ lezioni modulari;
- ✓ didattica laboratoriale;
- ✓ esercitazioni pratiche

Ad esse sono stati associate situazioni di apprendimento non strettamente curricolari riferite anche ad eventi esterni come incontri del PCTO.

| Strumenti | Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni | Tempi/Frequenza | Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di Testo ✓ Libro digitale ✓ Schede ✓ Materiali prodotti dall'insegnante ✓ Materiali digitali interattivi ✓ Presentazioni ✓ Visione di filmati ✓ Lezioni registrate ✓ Documentari | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Video lezioni ✓ Video registrazioni ✓ Lezioni digitali ✓ Tutorial ✓ Somministrazione e restituzione degli elaborati con successiva correzione ✓ Messaggistica istantanea mediante registro, whatsapp, g-suite ✓ Attività di ricerca | <p>Secondo l'orario delle lezioni in modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ sincrona ✓ asincrona ✓ mista in DDI, DaD o in presenza | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bacheca del Registro elettronico Axios ✓ Piattaforma Collabora ✓ Google for Education ✓ E-mail |

In tutti i casi particolare attenzione è stata posta alla problematizzazione di alcuni argomenti di particolare rilievo al fine di stimolare lo spirito critico e rilevare tramite gli interventi degli studenti la loro crescita culturale, il livello di comprensione, di elaborazione delle informazioni onde evitare una somministrazione passiva dei contenuti.

Sono state adottate opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze e recupero delle carenze. I docenti hanno coinvolto e stimolato gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- ✓ Strumentazione didattica tradizionale e non (libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM)
- ✓ Attività integrative (visite guidate, partecipazione a olimpiadi e gare, seminari, progetti, etc..).

4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Gli strumenti di valutazione utilizzati sono stati: prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte. Nel corso dell’anno scolastico, i docenti hanno somministrato un numero congruo di prove utili alla valutazione.

4.2. I criteri di valutazione del profitto

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo;
- ✓ i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- ✓ i risultati delle prove di verifica;
- ✓ il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo;
- ✓ le conoscenze, le abilità e le competenze disciplinari riportate nelle programmazioni disciplinari, nei P.E.I./PdV, nei P.D.P. e nella programmazione di classe.

VERSO L’ESAME

4.3. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all’Allegato A del d.lgs. 62/2017 e procede a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella sottostante di conversione dei crediti ai sensi dell’art. 11 comma 1 O.M. 65 del 14.03.2022.

Mentre valuta le prove scritte in ventesimi e le converte rispettivamente in quindicesimi la prima prova e in decimi la seconda.

Conversione del credito scolastico complessivo

| PUNTEGGIO IN BASE 40 | PUNTEGGIO IN BASE 50 |
|----------------------|----------------------|
| 21 | 26 |
| 22 | 28 |

Conversione del punteggio della prima prova scritta

| PUNTEGGIO IN BASE 20 | PUNTEGGIO IN BASE 15 |
|----------------------|----------------------|
| 1 | 1 |
| 2 | 1.5 |

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

| PUNTEGGIO IN BASE 20 | PUNTEGGIO IN BASE 10 |
|----------------------|----------------------|
| 1 | 0.5 |
| 2 | 1 |

| | | | | | |
|----|----|----|------|----|-----|
| 23 | 29 | 3 | 2 | 3 | 1.5 |
| 24 | 30 | 4 | 3 | 4 | 2 |
| 25 | 31 | 5 | 4 | 5 | 2.5 |
| 26 | 33 | 6 | 4.5 | 6 | 3 |
| 27 | 34 | 7 | 5 | 7 | 3.5 |
| 28 | 35 | 8 | 6 | 8 | 4 |
| 29 | 36 | 9 | 7 | 9 | 4.5 |
| 30 | 38 | 10 | 7.5 | 10 | 5 |
| 31 | 39 | 11 | 8 | 11 | 5.5 |
| 32 | 40 | 12 | 9 | 12 | 6 |
| 33 | 41 | 13 | 10 | 13 | 6.5 |
| 34 | 43 | 14 | 10.5 | 14 | 7 |
| 35 | 44 | 15 | 11 | 15 | 7.5 |
| 36 | 45 | 16 | 12 | 16 | 8 |
| 37 | 46 | 17 | 13 | 17 | 8.5 |
| 38 | 48 | 18 | 13.5 | 18 | 9 |
| 39 | 49 | 19 | 14 | 19 | 9.5 |
| 40 | 50 | 20 | 15 | 20 | 10 |

4.4. Il curriculum dello studente

Il curriculum dello studente fornisce informazioni sul percorso personale dello studente relativo all'ambito scolastico ed extrascolastico.

4.5. Seconda prova scritta

La seconda prova scritta ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio. È predisposta da tutti i docenti delle sottocommissioni operanti nella scuola, titolari della disciplina della prova medesima.

ENOGASTRONOMIA-CUCINA: Scienze degli alimenti

Saranno svolte prove di simulazione in data: _____

5. ALLEGATI

5.1. Schede docenti

5.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta

5.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta

5.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: Michele Lacerenza

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|---|---|
| Saper padroneggiare la lingua in rapporto alle varie situazioni comunicative; Acquisire solide competenze nella produzione scritta, riuscendo a operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo Esame di Stato; Saper leggere e interpretare un testo, cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico-stilistici; | Produrre sia oralmente che per iscritto, testi coerenti, coesi e di tipo personale; Leggere e interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame; Comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con destinatari del servizio del settore di riferimento; Capacità di esprimere giudizi autonomi e di riflettere criticamente sulla realtà, sulle forme del sapere e sulle reciproche relazioni tra saperi. |

CONTENUTI DISCIPLINARI

Libro di testo: G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria, *Le occasioni della letteratura, vol. 3: dall'età postunitaria ai giorni nostri*, Milano-Torino 2018.

UDA n.1: Poesia e prosa nella prima metà Dell'Ottocento: Neoclassicismo e Romanticismo

- La prima metà dell'Ottocento: contesto storico-letterario;
- Giacomo Leopardi: vita, pensiero e opere;
- Alessandro Manzoni: vita, pensiero e opere.

UDA n.2: La narrativa nella seconda metà Dell'Ottocento: Realismo, Naturalismo e Verismo

- L'età postunitaria: contesto storico-letterario;
- La Scapigliatura;
- Naturalismo e Verismo;
- Giovanni Verga: vita, pensiero e opere
 - Analisi e commento dei seguenti testi:
 - T1 "Rosso Malpelo", da *Vita dei Campi* (pp. 101-111);
 - T3 "Il mondo arcaico e l'irruzione della storia", da *I Malavoglia*, cap. I (pp. 124-128).

UDA n.3: Poesia e prosa tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento: Decadentismo e Simbolismo

- Il Decadentismo e il Simbolismo;
- Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero e opere
 - Analisi e commento dei seguenti testi:
 - T1 "Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti", da *Il Piacere*, libro III, cap. II (pp. 238-240);
 - T4 "La pioggia nel pineto", da *Alcyone* (pp. 261-265);
- Giovanni Pascoli: vita, pensiero e opere

- Analisi e commento dei seguenti testi:
- T3 “X Agosto”, da *Myricae* (pp. 304-306);
- T5 “Temporale”, da *Myricae* (pp. 311-312);
- T7 “Il lampo”, da *Myricae* (pp. 315-316);
- T9 “Il gelsomino notturno”, da *Canti di Castelvecchio* (pp. 324-326).

UDA n.4: Poesia e prosa della prima metà del Novecento: Avanguardie e crisi del soggetto

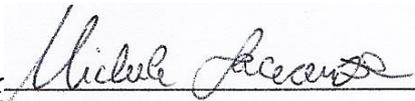
- Le Avanguardie e il Futurismo;
- La narrativa della crisi;
- Italo Svevo: vita, pensiero e opere
 - Analisi e commento dei seguenti testi:
 - T2 “Il fumo”, da *La coscienza di Zeno*, cap. III (pp. 436-441);
- Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere
 - Analisi e commento dei seguenti testi:
 - T4 “La costruzione della nuova identità e la sua crisi”, da *Il fu Mattia Pascal*, cap. VIII e IX (pp. 511-519);

UDA n.5: Poesia tra le due guerre mondiali

- Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero e opere
 - Analisi e commento dei seguenti testi:
 - T2 “Il porto sepolto”, da *L'allegria* (pp. 692-693);
 - T3 “Veglia”, da *L'allegria* (pp. 695-696);
 - T6 “San Martino del Carso”, da *L'allegria* (pp. 700-701);
 - T7 “Mattina”, da *L'allegria* (pp. 703);
 - T8 “Soldati”, da *L'allegria* (pp. 703);

UDA n.6: Diritti umani nella letteratura: la narrativa del secondo dopoguerra in Italia (Educazione civica)

- I diritti umani: l'articolo 2 della Costituzione italiana e la Dichiarazione Universale dei diritti umani;
- Primo Levi: vita, pensiero e opere
 - Analisi e commento dei seguenti testi:
 - T5 “L'arrivo nel Lager”, da *Se questo è un uomo* (pp. 868-671).

Prof. 

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA – INGLESE 5 IC

DOCENTE – DE PAOLA GEMMA

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|--|---|
| Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi a livello soglia A2/B1 del QCER, saper produrre testi semplici di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e legati alla sfera enogastronomica | Saper utilizzare la lingua in modo semplice utilizzando strutture di base, comprendere e produrre testi semplici scritti ed orali inerenti la sfera personale, il quotidiano e il settore di indirizzo, avvalendosi anche delle tecnologie multimediali, saper utilizzare la microlingua per descrivere fenomeni legati ai prodotti regionale e ai prodotti di qualità legati alla tradizione |

CONTENUTI DISCIPLINARI

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

- **DIET AND NUTRITION**
 - Mediterranean Diet
 - The Food Pyramid - Mediterranean Pyramid
 - Alternative Diets:
 - The Vegetarian Diet
 - Vegan Diet
 - Fruitarian diet,
 - Dissociated Diet
 - Paleo Diet (Cenni)
- **HEALTHY LIFESTYLE**
 - Healthy eating
 - Healthing food
 - Food Health and Fitness
- **SPECIAL DIETS**
 - Food Intollerances and Allergies
 - Lifestyle diets and Food Risk
- **SLOW FOOD MOVEMENT**
 - World Food Organisation (WFO)
 - Slow food movement

- 0 km food
- Slow Food vs Fast Food
- Fast Food or Junk Food
- SAFETY PROCEDURES
 - Food Safety
 - Food Quality
 - HACCP- the main steps
 - Food Contamination
 - Risks and Preventive measures
 - Food Preservation
 - Food preservation: physical – chemical - physico-chemical and biological methods
- THE ITALIAN TOUR
 - Discovering Italy and Italian wines
- ITALIAN REGION and REGIONAL MENU
 - The South of Italy: Apulia
- APPLYING FOR A JOB
 - Formal letter and Curriculum Vitae

EDUCAZIONE CIVICA

- ✓ European Union Institution

Techniques of Reading: Intonations, pauses, reflection

Watching Videos –

- Italy : sightseeing tour video
- Day in the life of chef Andy Fawcett

Listening Activity - Alternative Diet - Fruitarian diet, Dissociated Diet, Paleo Diet

Materiali didattici utilizzati

Libro di testo, tecnologie informatiche, fotocopie per approfondimento, schede, mappe concettuali e materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, YouTube videos.

Libro di testo: *Mastering Cooking & Mastering* di C E Morris with A. Smith – Eli Publishing – Recanati, 2019

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : TEDESCO

DOCENTE: ALESSANDRA DARGENIO

CLASSE : V IC

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|--|---|
| <p>Interagire in maniera autonoma nei contesti professionali e di vita quotidiana, fornire giudizi sintetici su argomenti noti, comunicare in modo efficace. Competenza multilinguistica e digitale.</p> | <p>Confrontare il Kaffeehaus tedesco con il classico bar italiano, comprendere ed elaborare depliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative. Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative Comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito ristorativo Rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae</p> |
| CONTENUTI DISCIPLINARI | |
| <p>I Quadrimestre</p> <p>KAPITEL 5 Für das Gaumenvergnügen Lektion 1 Berühmte Kuchenchefs und Patissiers Grammatik: il passivo, il preterito, la frase relativa Lektion 2 Kaffeetrinken Lektion 3 Werbung</p> <p>II Quadrimestre Kapitel 6 Rund um die Arbeitswelt Lektion 1 Erste Kontakte mit der Arbeitswelt Grammatik: le frasi infinitive, le frasi finali con um...zu Lektion 2 Auf der Suche nach Personal Grammatik: i verbi a reggenza fissa, il Konjunktiv II, l'apposizione, il doppio infinito Lektion 3 Berufliche Kontakte</p> | |

Prof. Alessandra Dargenio

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA : Lingua e cultura francese

DOCENTE : Maria Antonietta Ventimiglia

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|---|---|
| Interagire in maniera autonomo nei contesti professionali e di vita quotidiana, fornire giudizi sintetici su argomenti noti, comunicare in modo efficace adoperando collegamenti pluridisciplinari, consapevolezza ed espressione culturale, competenza in materia di cittadinanza, competenza multilinguistica e digitale. | Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione; contestualizzare le nuove tendenze enogastronomiche nelle regioni francesi; valorizzare gli aspetti culturali dei prodotti enogastronomici; descrivere in lingua straniera le caratteristiche basilari delle regioni e dei prodotti tipici; attivare il servizio di qualità in riferimento alla tipologia di clientela; leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico ed eventuali criticità del prodotto. |

CONTENUTI DISCIPLINARI

- UDA n. 1 : - La Bretagne et la Normandie
- Aspects historiques et géographiques
 - L'économie régionale
- UDA n. 2 : - Les produits du terroir : le cidre et le calvados
- Les huitres
 - La coquille Saint-Jacques
- UDA n. 3 : - Ouvrir un restaurant en France
- La franchise
 - La réglementation sur l'hygiène et la sécurité
- UDA n. 4 : - L'Alsace et la Lorraine
- Le foie gras
 - Le nectar des Gaulois
 - Le Winstub
 - La cuisson
 - La conservation et les modes de conservation
 - Santé et nutrition
 - La pyramide alimentaire

Prof. Maria A. Ventimiglia

| CONOSCENZE - COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei contenuti fondamentali degli istituti giuridici e dei processi economici oggetto di studio; ● Cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-interpretative ● Saper leggere e decodificare i testi d'uso; ● Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati per utilizzarli nella soluzione di problemi; ● Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici; ● Saper collegare e selezionare i vari argomenti; | <ul style="list-style-type: none"> ● Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi; ● Documentare il proprio lavoro; ● Comunicare utilizzando un lessico appropriato; ● Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento. |

CONTENUTI DISCIPLINARI

Turismo e mercato turistico

- *Il mercato turistico internazionale*
- *Gli organismi e le fonti normative internazionali*

- *Il mercato turistico nazionale*
- *Gli organismi e le fonti normative interne*
- *Le nuove tendenze del turismo*

Il Marketing aspetti generali

- *L'importanza del marketing*

- *Il marketing strategico ed operativo (differenze)*
- *Il marketing turistico*

Il Marketing strategico

- *Le fonti informative*
- *L'analisi interna*
- *L'analisi dell'ambiente esterno*
- *L'analisi della concorrenza*
- *L'analisi della domanda*
- *La segmentazione*
- *Criteri di scelta del target e strategie di targeting*
- *Strategie di posizionamento*
- *Gli obiettivi strategici*

Marketing Operativo / Mix:

- *La politica del prodotto*
- *Come si può utilizzare la leva del prezzo*
- *Distribuzione*
- *Comunicazione, pubblicità e pubbliche relazioni*

Il Web Marketing

- *Vendita e acquisto on line*

Il Marketing Plan

- *La pianificazione e programmazione*

Il Budget

- *Cosa è il Budget*

- *Come si articola il budget*
- *Il budget degli investimenti*
- *Il budget economico*
- *Il controllo budgettario*

Business Idea e progetto imprenditoriale

- *Le attitudini dell'imprenditore*
- *Il progetto imprenditoriale*

Il Business Plan

- *Gli elementi del business plan*
- *I destinatari del business plan*
- *Il contenuto del Business Plan*
- *Redazione del Business Plan*

DIPARTIMENTO RISTORAZIONE:

La normativa del settore turistico ristorativo:

- *Le norme sulla sicurezza del lavoro e luoghi di lavoro*
- *Le norme di igiene alimentare*
- *Le norme di protezione dei dati personali*

I contratti delle imprese ristorative:

- *Il contratto: aspetti giuridici generali*
- *I contratti del settore ristorativo (ristorazione, banqueting, catering)*
- *Il codice del consumo*
- *Le responsabilità dei ristoratori e albergatori nei riguardi dei clienti*
- *La normativa in materia di divieto di fumo nei locali, vendita alcolici ai minori,*

protezione dei diritti intellettuali, imposta di soggiorno

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:

- *Le abitudini alimentari*
- *I marchi di qualità alimentare*

Barletta, 30/04/2022

Prof. Giovanni Oliveto

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giovanni Oliveto', written in a cursive style.

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA: ED. CIVICA

DOCENTE: GIOVANNI OLIVETO

| TEMATICHE | COMPETENZE /ABILITA'/CAPACITA' |
|---|---|
| <p><u>TEMATICHE PRIMO QUADRIMESTRE:</u></p> <p>ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA</p> <p>STORIA DELLA BANDIERA E DELL'INNO NAZIONALE E ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA</p> <p><u>TEMATICHE SECONDO QUADRIMESTRE:</u></p> <p>UMANITA' ED UMANESIMO, DIGNITA' E DIRITTI UMANI</p> | <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Conoscere l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, delle Province, delle Città metropolitane e dei Comuni.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</p> |

CONTENUTI DISCIPLINARI

| TEMATICHE PRIMO QUADRIMESTRE | | TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE | |
|--|---|---|---------------------------------|
| <p>Organizzazioni internazionali ed Unione Europea</p> <p>Storia della bandiera e dell'inno nazionale e ordinamento della Repubblica</p> | | <p>Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani</p> | |
| DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA | N. ORE PER DISCIPLINA | DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA | N. ORE PER DISCIPLINA |
| <p><u>TEMATICA 1</u> Docente di D.T.A.: Gli organismi internazionali L'Unione europea</p> <p>Docente di Storia: La storia dell'Unione europea</p> <p>Docente di Inglese: Le istituzioni dell'Unione europea</p> <p><u>TEMATICA 2</u></p> | <p>5</p> <p>2</p> <p>2</p> | <p>Docente di D.T.A.: Dallo Statuto albertino alla Costituzione I diritti inviolabili dell'uomo Art. 3 Cost.: il principio di eguaglianza formale e sostanziale.</p> <p>Diritti delle donne e dei bambini Convenzione europea dei diritti dell'uomo</p> <p>Docente di Storia: Come è cambiato nella storia il concetto di diritto Umano</p> <p>Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano</p> | <p>5</p> <p>5</p> |

| | | | |
|--|----------|--|-------------------|
| <p>Docente di Storia: Storia della bandiera e dell'inno nazionale (art. 12 Cost.) Il ripudio della guerra (art. 11 Cost.) I caschi blu dell'ONU I conflitti in corso L'importanza dei poteri degli organi dello Stato</p> | <p>3</p> | <p>(schiavitù, apartheid, colonialismo)</p> <p>Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni...)</p> | |
| <p>Docente di D.T.A.: La Costituzione PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica</p> | <p>4</p> | <p>Docente di Italiano: I diritti umani nella letteratura</p> <p>Docente di Religione: L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo</p> <p>Cosa possiamo fare noi per i diritti umani Educazione alla fratellanza e alla solidarietà</p> | <p>4</p> <p>3</p> |

Barletta, 30/04/2022

Prof. Giovanni Oliveto



Disciplina Storia 5IC

Docente Francavilla Tommasa Maria

Competenze

-Competenza personale, sociale capacità di imparare a imparare

-Competenza in materia di cittadinanza

-Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Abilità

-Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità

-Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche , sociali e culturali

-Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche

-Individuare l'evoluzione sociale , culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali

-Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale

-Utilizzare il lessico di base delle scienze storico - sociali

-Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici

-Utilizzare ed applicare categorie , strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche

-Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente

Contenuti

-Le grandi potenze all'inizio del Novecento

-La prima guerra mondiale

-La Rivoluzione russa

-Il fascismo

-La crisi del 29

-Il regime nazista

-La seconda guerra mondiale

-La guerra fredda

-L'Italia repubblicana

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Roberto De Paulis

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|--|--|
| <p>Comunicare con linguaggio specifico conoscenze correlandole con informazioni critiche e riflessioni personali</p> <p>Svolgere compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.</p> <p>Proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</p> <p>Adottare le strategie di problem solving più adeguate allo scopo.</p> <p>Analizzare dati espliciti e impliciti ed interpretarli con l'ausilio delle rappresentazioni grafiche più appropriate.</p> <p>Utilizzare in maniera consapevole gli strumenti di calcolo o gli ausili informatici e sviluppando deduzioni e predizioni.</p> | <p>Utilizzare in modo appropriato e specifico le varie enciclopedie lessicali delle discipline scientifiche.</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico, algebrico e stechiometrico rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Confrontare ed analizzare elementi geometrici e matematici, fenomeni fisici, biologici, chimici e di Scienze della Terra individuando similitudini e differenze, invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p> <p>Correlare i vari aspetti di un fenomeno inquadrandolo in un contesto storico, filosofico, scientifico evidenziandone gli aspetti culturali significativi.</p> |

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA n. 1

LE EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI 1° e 2° SECONDO GRADO

- Equazioni di primo e secondo grado numeriche intere e fratte
- Le relazioni fra coefficienti e radici
- Sistemi di secondo grado
- Disequazioni di primo e secondo grado
- Disequazioni di grado superiore al secondo e disequazioni fratte
- Sistemi di disequazioni
- Equazioni e disequazioni con valore assoluto e irrazionali

UDA n. 2

LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETÀ

- Dominio, segno, iniettività, suriettività, biiettività, (dis) parità, (de) crescita, periodicità, funzione inversa di una funzione
- Funzione composta di due o più funzioni
- Grafico di funzioni polinomiali.

UDA n. 3

STUDIO DI FUNZIONE

- Funzioni Polinomiali
- Funzioni Fratte
- Massimo e minimo di una funzione
- Tracciamento del grafico di una funzione

IL DOCENTE
Prof. DE PAULIS Roberto

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: Enogastronomia-Cucina

DOCENTE: Foscarini Antonio

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali 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 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. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le componenti culturali della gastronomia. • Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. • Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. • Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. • Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. • Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. • Calcolare i costi di produzione specifici del settore. • Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. • Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). • Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. • Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. • Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali. |
| CONTENUTI DISCIPLINARI | |
| <p>Il territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cultura alimentare italiana (la cucina delle regioni italiane) - Tradizioni e piatti tipici delle venti regioni <p>La qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - La filiera corta e il chilometro zero - Che cosa si intende per tipicità (i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari) - La dieta mediterranea | |

Gli alimenti

- Definizione e caratteristiche
- Criteri di classificazione
- Le 5 gamme alimentari
- I nuovi prodotti alimentari

La sicurezza

- La sicurezza sul lavoro: quadro normativo
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- Il regolamento (CE) n. 178/2002
- Il pacchetto igiene
- La rintracciabilità

Il sistema HACCP

- L'auto controllo e il sistema HACCP
- Le cinque fasi preliminari
- I sette principi dell'HACCP

L'igiene nella ristorazione

- L'igiene professionale
- La cura e l'igiene della persona
- Gli ambienti: igiene e sicurezza
- Attrezzature igiene e sicurezza
- I prodotti alimentari: igiene e sicurezza

Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

- La reazione avversa agli alimenti
- Le intolleranze alimentari

La ristorazione

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione alberghiera e veloce
- La ristorazione collettiva (ristorazione aziendale, in comunità, scolastica e universitaria, ospedaliera, assistenziale)

L'elaborazione di menu e carte

- Tipologie di menu
- La redazione del menu

Catering, banqueting

- Il catering: che cosa si intende per catering
- Il contratto di catering
- Forme di catering
- Trasporto dei pasti
- Il banqueting: che cosa si intende per banqueting
- Forme di banqueting
- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- Il contratto di banqueting

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA Lab. Sala e vendita

DOCENTE Mitoli Stella

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|---|---|
| <p>Saper classificare le bevande superalcoliche. Conoscere la produzione, le tipologie e la modalità di servizio delle birre. Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Identificare gli strumenti utili per studiare il mercato di riferimento, i mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Utilizzare gli strumenti utili per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. Organizzare e programmare la produzione dell'offerta enogastronomica.</p> | <p>Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche: distillati, liquori e creme liqueure. Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le tecniche corrette di miscelazione. Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo della promozione del territorio. Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela. Definire menu e carte sulla base dei criteri di economicità della gestione.</p> |
| CONTENUTI DISCIPLINARI | |
| <p>UDA n. 1: L'arte della distillazione</p> <ul style="list-style-type: none">• La distillazione;• La produzione : l'alambicco continuo e discontinuo;• Classificazione e servizio;• I liquori e le creme liqueure. <p>UDA n. 2: La birra</p> <ul style="list-style-type: none">• Gli ingredienti;• La produzione;• La classificazione;• La degustazione, il servizio e l'abbinamento. <p>UDA n. 3: Enogastronomia e società</p> <ul style="list-style-type: none">• Le abitudini alimentari: cibo e cultura, diete alimentari;• I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche. <p>UDA n. 4: L'arte di fare i cocktail</p> <ul style="list-style-type: none">• La classificazione delle bevande miscelate;• Le linee guida per la creazione di un cocktail;• Calcolare l'alcol in un cocktail. <p>UDA n. 5: Marketing, qualità e territorio</p> <ul style="list-style-type: none">• Principi di marketing;• Comunicare la qualità;• Il briefing. | |

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE : Maria Grazia Nunno

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|---|---|
| <p>- utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed eno-grastronomiche.</p> <p>- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita nell'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> | <p>- diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>- utilizzare tecniche e strumenti di presentazione/promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>- utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>- applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di Haccp.</p> |

CONTENUTI DISCIPLINARI

Uda 1 : Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- I prodotti per un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel Foods

Uda 2 : La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutive
- La dieta del neonato e del lattante

- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La piramide alimentare transculturale
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

Uda 3 : Diete e stili alimentari

- Dieta e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobotica
- La dieta eubiotica
- La dieta nordica
- La dieta sostenibile
- La dieta e lo sport

La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale

Uda 4 : L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- La contaminazione nella filiera alimentare
- La mensa scolastica
- La frequenza dei consumi nella mensa scolastica
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

Uda 5 : La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Le iperlipidemie e l'ateriosclerosi

Uda 6 : La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- L'obesità
- L'iperurecemia e gotta
- L'osteoporosi

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

- I disturbi gastrointestinali
- Le malattie epatiche

Uda 7 : Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- L'intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La fenilchetonuria
- La celiachia
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Uda 8 : Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- I tumori
- I disturbi alimentari

Uda 9 : Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- La contaminazione degli alimenti
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

Uda 10: Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari

Uda 11 : Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

- Gli additivi alimentari
- I conservanti antimicrobici
- Gli antiossidanti

- Gli additivi ad azione fisica
- Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali
- Gli enzimi alimentari
- i coadiuvanti tecnologici

Uda 12 : Sistema Haccp e certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti
- LA salute del personale nel comparto dell'arte bianca
- I manuali di buona prassi igienica
- Il sistema haccp
- Il controllo degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Le certificazioni di qualità
- Il piano di autocontrollo
- Come redigere un piano di autocontrollo haccp
- I Larn 2014

Prof.

Anna Graziella Nunno

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le capacità condizionali e i loro metodi di allenamento • Classificare e confrontare gli adattamenti e gli aggiustamenti fisiologici legati all'allenamento • Comprendere ed elencare le differenze fisiologiche tra uomo e donna in relazione all'allenamento • Riconoscere i ruoli nel gioco praticato e le caratteristiche necessarie a coprire ogni ruolo • Acquisire informazioni autorevoli, dal web o da libri di testo, per una corretta alimentazione adatta alla propria età in relazione all'attività fisica o sportiva | <ul style="list-style-type: none"> • Mettersi alla prova in attività fisiche di velocità, forza, resistenza e mobilità articolare calibrando l'impegno fisico e muscolare e valutandone l'efficacia • Utilizzare esercizi con carico adeguato al fine di allenare una capacità condizionale specifica • Riconoscere le potenzialità del proprio organismo, eseguendo esercizi e sequenze motorie a corpo libero e con piccoli e grandi attrezzi • Adattare la propria forza, rapidità, resistenza e mobilità articolare ai vari compiti motori proposti • Aver coscienza della propria corporeità sapendosi adattare alle variabili motorie e sportive |

| CONTENUTI DISCIPLINARI |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • LE CAPACITÀ MOTORIE E L'ALLENAMENTO SPORTIVO: <ul style="list-style-type: none"> - Capacità condizionali e coordinative - I test motori: velocità 30mt, lancio della palla medica, salto in lungo da fermo, test di Cooper, salto della corda • IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ: <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema muscolare: i muscoli del corpo umano, i muscoli agonisti e antagonisti - Come si allena un muscolo e/o un gruppo muscolare • ALLENAMENTO, SPORT, REGOLE E FAIRPLAY: <ul style="list-style-type: none"> - Sport di squadra: la pallavolo, la pallamano, la pallacanestro, il calcio e il pingpong - Sport individuali: il workout • EDUCAZIONE ALLA SALUTE: <ul style="list-style-type: none"> - Il doping - Una sana alimentazione: i nutrienti, il fabbisogno, il metabolismo energetico, l'alimentazione dello sportivo |

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA RELIGIONE CLASSE 5[^] IC

DOCENTE TATTOLI MARIA SANTA

| COMPETENZE | ABILITA'/CAPACITA' |
|---|---|
| <p>Lo studente al termine del corso di studi ha maturato le seguenti competenze specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ha sviluppato un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;- Ha colto la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;- Ha utilizzato consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. | <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none">-Ha motivato in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;-Ha individuato la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;- È in grado di riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;-Sa riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;- Sa usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica. |

CONTENUTI DISCIPLINARI

Il lavoro e l'uomo
I diritti degli uomini del lavoro
Il rapporto scuola/lavoro
Lavoro e società: famiglia, nazione (L. E. N° 10)
Il lavoro e il problema dell'emigrazione
Il problema dell'occupazione
La bioetica: presentazione del tema

- Quanto vale la vita umana?
- Valutazione etica
- La fecondazione assistita
- Le tecniche di fecondazione artificiale
- Le considerazioni etiche circa la fecondazione assistita
- L'eutanasia: considerazioni etiche

Prof.ssa Maria Santa Tattoli

| Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i> | Punteggio max per ogni indicatore (totale 20) |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline. | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> • CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | 3 |

| 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. | 0.5 – 1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.5 – 3.5 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 4 – 4.5 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 5 – 6 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 6.5 – 7 | |
| 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 | 0.5 – 1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1.5 – 3.5 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 4 – 4.5 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 5 – 5.5 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 6 | |
| 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 | 0.5 – 1 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1.5 – 3.5 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 4 – 4.5 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 5 – 5.5 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 6 | |
| 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 | 0.5 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 1.5 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 – 2.5 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 3 | |
| 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 | 0.5 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.5 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 – 2.5 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 3 | |
| Punteggio totale della prova | | | | /25 |

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO | DOCENTE | FIRMA |
|---|---|-------------------------------|
| ITALIANO / ED. CIVICA | LACERENZA MICHELE | <i>Michele Lacerenza</i> |
| INGLESE / ED. CIVICA | DE PAOLA GEMMA | <i>Gemma De Paola</i> |
| TEDESCO | DARGENIO ALLESSANDRA | <i>Alessandra Dargenio</i> |
| FRANCESE | VENTIMIGLIA MARIA ANTONIETTA | <i>Maria A. Ventimiglia</i> |
| DIR. TEC./ED. CIVICA | OLIVETO GIOVANNI | <i>Giovanni Oliveto</i> |
| STORIA / ED. CIVICA | FRANCAVILLA TOMMASA M. | <i>Tommasa Francavilla</i> |
| MATEMATICA | DE PAULIS ROBERTO | <i>Roberto De Paulis</i> |
| LAB.SERV.RISTORAT. CUCINA | FOSCARINI ANTONIO | <i>Antonio Foscarini</i> |
| LAB.SERV.RISTORAT. SALA / BAR | LEGGIERI MARIA Supplente MITOLI STELLA | <i>Stella Mitoli</i> |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | NUNNO MARIA GRAZIA | <i>Maria Grazia Nunno</i> |
| SCIENZE MOTORIE | NATOLA LUCIA | <i>Lucia Natola</i> |
| RELIGIONE | TATTOLI MARIA SANTA | <i>Maria Santa Tattoli</i> |
| INCLUSIONE | NATOLA VANESSA | <i>Vanessa Natola</i> |
| INCLUSIONE | MEMOLI ANGELICA | <i>Angelica Memoli</i> |
| INCLUSIONE | CHIARAZZO MARIA GRAZIA | <i>Maria Grazia Chiarazzo</i> |
| | | |

IL/LA COORDINATORE
Prof. *Gemma De Paola*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Valentino DI STOLFO