



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

"PRESTA - COLUMELLA"

73100 LECCE - Via S. Pietro in Lama - Tel. 0832.35.98.12 - Fax: 0832.35.96.42

Succursali: Via Vecchia Copertino: Tel. 0832.07.27.78 - Via Nicola Cataldi: Tel. 0832.07.27.73

Internet:www.istitutocolumella.gov.it - **E-mail:**segreteria@istitutocolumella.it

I.I.S.S. "PRESTA COLUMELLA" LECCE
Prot. 0005343 del 15/05/2018
(Entrata)

ESAME DI STATO
Anno scolastico 2017/2018

*TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

Classe V Sezione D

Articolazione: Enogastronomia

Documento del Consiglio di Classe
(Art. 5 comma 2 D.P.R. 323/98) (Art.6 O.M.252/2016)

Deliberato il 09 maggio 2018
Affisso all'albo il 15 maggio 2018

Coordinatrice della classe Prof.ssa Anna Rita Gemma

FIRME DEI DOCENTI E DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	FIRMA
Italiano e storia	Romano Maria Gabriella	
Inglese	Giaccari Nicoletta	
Francese	Borgia Loredana	
Matematica	Giustizieri Claudia Barbara	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Gemma Anna Rita Coordinatrice	
Diritto e tecnica amministrativa	Arnesano Massimo	
Laboratorio sala e vendita	Chirivi Rocco Tutor scolastico ASL	
Laboratorio servizi enogastronomici	Rizzo Luigi	
Scienze motorie	Peretti Adele	
Religione cattolica	Mazzotta Carlo	
Sostegno	Borgia Donatella	
Sostegno	Palumbo Ottavia	

Lecce, 09/05/2018

Il Dirigente Scolastico
Ing. Prof. Salvatore FASANO

Sommario

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA.....	5
ELENCO ALUNNI CON INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA E CREDITI SCOLASTICI.....	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	6
MISSIONE E VISIONE DELL'ISTITUTO (ESTRATTO DAL POF)	8
PECUP	8
PROFILO DEL DIPLOMATO	9
Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi	9
Profilo culturale e risultati di apprendimento indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera"	10
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA.....	11
COMPETENZE DEGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE E MATRICE DELLE COMPETENZE.....	12
COMPETENZE DEGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO E MATRICE DELLE COMPETENZE.....	12
METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI.....	13
STRUMENTI DI VERIFICA.....	14
VALUTAZIONE	14
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	17
UNITÀ DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARI REALIZZATE	18
ITALIANO.....	18
STORIA	24
MATEMATICA	28
INGLESE.....	31
FRANCESE	33
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	35
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	37
LABORATORIO SALA-VENDITA.....	40
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	45
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	47
RELIGIONE CATTOLICA.....	48
ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO	50
Progetto di alternanza scuola/lavoro	50
Prospetto riepilogativo ASL	53
Valutazione finale ASL	53

ALLEGATI.....	54
SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO.....	55
Griglie di valutazione della prima prova scritta.....	62
SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA ESAME DI STATO.....	65
Griglia di valutazione della seconda prova scritta.....	67
PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO.....	69
Criteri di valutazione e griglia di misurazione.....	71
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO.....	78
Criteri di valutazione e griglia di misurazione.....	80
IPOSTESI DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO.....	88

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

Materia	Docente	3° anno	4° anno	5°anno
ARNESANO MASSIMO	TECNICHE AMM. STRUTT.	SI	SI	SI
BORGIA DONATELLA	DOCENTE DI SOSTEGNO	SI	SI	SI
BORGIA LOREDANA	LINGUA FRANCESE	SI	SI	SI
CHIRIVI' ROCCO	LAB. SERVIZI DI SALA E VENDITA	non previsto	SI	SI
GEMMA ANNA RITA	SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE	SI	SI	SI
GIACCARI NICOLETTA	LINGUA INGLESE	SI	SI	SI
GIUSTIZIERI CLAUDIA BARBARA	MATEMATICA	SI	SI	SI
MAZZOTTA CARLO	RELIGIONE CATTOLICA	NO	SI	SI
PALUMBO OTTAVIA	DOCENTE DI SOSTEGNO	NO	SI	SI
PERETTI ADELE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SI	SI	SI
RIZZO LUIGI	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI	SI	SI	SI
ROMANO MARIA GABRIELLA	LINGUA ITALIANA e STORIA	NO	SI	SI

ELENCO ALUNNI CON INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA E CREDITI SCOLASTICI

ELENCO ALUNNI E CREDITO SCOLASTICO

COGNOME E NOME	Provenienza <i>(indicare se provengono dalla classe precedente, da altri indirizzi, da altro istituto)</i>	3° ANNO	4° ANNO
BRUNO ANDREA	4^ D	4	4
CODAZZO SOFIA	4^ D	4	4
COLONNA GIORGIA	4^ D	6	6
CORSI MICHELE	4^ D	5	6
DE DOMINICIS ANNA LETIZIA	4^ D	5	5
DE LUCA CHIARA	4^ D	5	5
DORIA FRANCESCO	4^ D	5	4
GRECO MIRKO	4^ D	3	4
GRECO VANESSA	4^ D	5	5
PALADINI MARIKA	4^ D	6	4
RUBINO RICCARDO	4^ D	4	4
TARDIO FRANCESCA	4^ D	6	6
TAURINO PAOLO	4^ D	5	6
ZAPPATORE ELEONORA	4^ D	7	4

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha iniziato la frequenza del triennio con 20 studenti provenienti da classi seconde di sezione diverse. L'anno scolastico successivo, ai 15 promossi si è aggiunto un gruppo di cinque allievi ripetenti provenienti da altre sezioni. Attualmente si compone di 14 elementi (8 alunne e 6 alunni) tutti appartenenti al gruppo iniziale formatosi al terzo anno, fatta eccezione per 2 alunne inserite al quarto anno: Codazzo Sofia e Colonna Giorgia.

Tutti i componenti della classe hanno seguito lo stesso percorso educativo-didattico durante il triennio. Tale percorso ha consentito loro di raggiungere, seppure a diversi livelli, gli obiettivi educativi e didattici del profilo professionale.

Relativamente all'anno in corso si rileva che da un punto di vista disciplinare l'intera classe ha mostrato un comportamento corretto ed educato; dal punto di vista didattico, invece, si sono distinti due gruppi: uno ha dimostrato un impegno costante nello studio delle varie discipline rispondendo alle sollecitazioni dei docenti e raggiungendo autonome capacità di lavoro, l'altro ha avuto un atteggiamento superficiale e discontinuo, mostrando moderato interesse solo nei confronti di alcune discipline, per lo più quelle professionalizzanti, e scarso nei confronti delle altre. Questo secondo gruppo ha necessitato di sollecitazioni costanti per il

raggiungimento di un livello accettabile degli obiettivi, compreso lo specifico intervento didattico, effettuato nel mese di gennaio, mirato al recupero delle carenze.

Mediamente gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni, fatta eccezione per alcuni casi per i quali la frequenza risulta saltuaria.

Nel gruppo classe sono inseriti due allievi con programmazione ai sensi dell'O.M. n° 90 del 21/05/2001, art. 15 comma 4, seguiti dalle docenti specializzate: Prof.ssa Donatella Borgia per 12 ore settimanali e Prof.ssa Ottavia Palumbo per 18 ore settimanali. I due alunni hanno vissuto la loro esperienza scolastica in modo sereno, raggiungendo gli obiettivi didattico-educativi definiti nella loro specifica programmazione. Gli interventi didattici a loro destinati sono riportati nella documentazione personale e descritti nel P.E.I..

Per garantire ai suddetti alunni la possibilità di esprimere al meglio le competenze e le conoscenze acquisite, in un clima di tranquillità emotiva, è auspicabile la presenza delle docenti specializzate durante le prove d'esame.

Il percorso formativo è stato integrato da numerose esperienze di alternanza scuola-lavoro coerenti con il profilo in uscita.

Per verificare l'acquisizione delle competenze e per la preparazione all'esame di stato sono state proposte nel corso dell'anno varie tipologie di prove. Inoltre il Consiglio di classe ha programmato le seguenti simulazioni:

n.1 simulazione della prima prova scritta svolta il 08/05/2018

n.1 simulazione della seconda prova scritta svolta il 04/05/2018

n.2 simulazioni di terza prova svolte rispettivamente il 16/03/2018 e il 26/04/2018

Relativamente alla terza prova, è stata somministrata la tipologia B + C della durata di 90 minuti.

Inoltre, si prevede una simulazione del colloquio nella prima settimana di giugno.

Di seguito si riportano le proposte degli alunni in ordine alle tematiche riguardante i percorsi pluridisciplinari oggetto della prima parte del Colloquio:

ALUNNI	DIMENSIONE DELL'ARGOMENTO
BRUNO ANDREA	LA GUERRA IN SCATOLA
CODAZZO SOFIA	GLI EFFETTI CATASTROFICI, L'ENERGIA NUCLEARE
COLONNA GIORGIA	SALUTE E SICUREZZA CON LA DIETA MEDITERRANEA
CORSI MICHELE	L'ALIMENTAZIONE NELLA SECONDA GUERRA MONDIALE
DE DOMINICIS ANNA LETIZIA	"AMORE, CIBO E PSICHE"
DE LUCA CHIARA	CARTOONS E CIBO
DORIA FRANCESCO	LA MIA ESPERIENZA AL "BROS": L'INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA SALENTINA
GRECO MIRKO	UNA POVERA MA RICCA ALIMENTAZIONE
GRECO VANESSA	"IL MIO SOGNO"
PALADINI MARIKA	
RUBINO RICCARDO	LE SFUMATURE DELLA CUCINA GIAPPONESE
TARDIO FRANCESCA	I 7 VIZI CAPITALI
TAURINO PAOLO	LA DIETA MEDITERRANEA
ZAPPATORE ELEONORA	CHOCOLAT

MISSIONE E VISIONE DELL'ISTITUTO (ESTRATTO DAL POF)

Missione dell'Istituto è offrire un'opportunità e una prospettiva di formazione, educazione e istruzione di piena cittadinanza a tutti gli allievi, anche a coloro che si iscrivono senza fiducia, in attesa solo di superare l'età dell'obbligo.

Questo Istituto combatte la dispersione scolastica, piaga del nostro Paese, e crea le migliori condizioni per far continuare gli studi, anche a ragazzi che, pur in condizioni di disagio, nutrono passioni e speranze, a ragazzi più problematici e oppositivi, che più insistentemente e duramente interpellano l'istituzione scolastica, inducendola a riconoscere l'urgenza dei loro bisogni.

In questo quadro, l'Istituto risponde alle esigenze e alle vocazioni del territorio per l'agricoltura di qualità, la difesa delle tipicità e biodiversità, l'accoglienza enogastronomica e turistica in tutta la profondità di una cultura millenaria.

Tutto questo si traduce in opportunità che la scuola permette di cogliere, formando figure tecniche e professionali in grado di:

- operare in un'ottica di business-oriented, di marketing, di managerialità per affrontare le sfide dello sviluppo locale basandosi sulla valorizzazione di ciò che questo territorio può esprimere.
- affinare le tecniche di produzione agricola orientando i processi produttivi in maniera da tutelare la biodiversità e valorizzare l'originalità dei prodotti tipici locali.
- interpretare stili e tradizioni gastronomiche nazionali ed internazionali, sapendo altresì proporre e rivisitare piatti tipici locali, assicurando il rispetto della sicurezza alimentare ed in un'ottica di "Healtnutrition".
- gestire tecniche e processi di controllo della produzione e trasformazione dei prodotti in un'ottica di salvaguardia della sicurezza alimentare, del rispetto dell'ambiente per uno sviluppo sostenibile.
- gestire le attività di accoglienza e promuovere il territorio valorizzandone le bellezze artistiche e paesaggistiche.

Visione L' Istituto è impegnato nella costruzione continua di un percorso formativo in cui lo studio e le esperienze di lavoro si alternano nel corso di tutto l'anno scolastico, integrandosi e sostenendo la motivazione degli studenti. Questa scuola aspira all' inclusività, nell'organizzazione di tutti i supporti interni ed esterni per fronteggiare le difficoltà oggettive che si trovano nella gestione delle classi, specialmente quelle iniziali. In tale visione di scuola, determinante è la consapevolezza che il raggiungimento degli obiettivi formativi richiede: • empatia verso il discente, inteso non come oggetto da cui ottenere prestazioni ma come soggetto inedito; • creatività didattica nella costruzione delle attività del curriculum e metodo dell'insegnamento in grado di rinnovarsi e adattarsi agli allievi e alle classi; • amore per ciò che si insegna (studium= conoscenza e passione).

PECUP

(profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del percorso di studi, così come definito dal D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, all. A, che richiama quanto stabilito dal D.P.R. 17 ottobre 2005, n. 226 all. A)

“Dopo aver frequentato il secondo ciclo, grazie anche alle specifiche sollecitazioni educative recepite lungo tutto il percorso d’istruzione e formazione professionale, gli studenti sono posti nella condizione di:

- Conoscere se stessi, le proprie possibilità e i propri limiti, le proprie inclinazioni, attitudini, capacità;
- Risolvere con responsabilità, indipendenza e costruttività i normali problemi della vita quotidiana personale;

- Possedere un sistema di valori, coerenti con i principi e le regole della Convivenza civile, in base ai quali valutare i fatti ed ispirare i comportamenti individuali e sociali;
- Concepire progetti di vario ordine, dall'esistenziale al pratico;
- Decidere in maniera razionale tra progetti alternativi e attuarli al meglio, coscienti dello scarto possibile tra intenti e risultati e della responsabilità che comporta ogni azione o scelta individuale;
- Utilizzare tutti gli aspetti positivi che vengono da un corretto lavoro di gruppo;
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, a livello locale, nazionale, comunitario e internazionale;
- Esprimersi in italiano, oralmente e per iscritto, con proprietà e attraverso schemi sintattici argomentativi, logici, espressivi;
- Leggere e individuare nei testi i dati principali e le argomentazioni addotte;
- Coltivare sensibilità estetiche ed espressive di tipo artistico, musicale, letterario;
- Possedere un adeguato numero di strumenti formali, matematici o comunque logici, e saperli applicare a diversi ambiti di problemi generali e specifici;
- Individuare nei problemi la natura, gli aspetti fondamentali e gli ambiti;
- Riflettere sulla natura e sulla portata di affermazioni, giudizi, opinioni;
- Avere memoria del passato e riconoscerne nel presente gli elementi di continuità e discontinuità nella soluzione di problemi attuali e per la progettazione del futuro.”

PROFILO DEL DIPLOMATO

(definito dall' Istituto in relazione al PECUP, alle peculiarità territoriali e al curriculum della scuola)

Il percorso formativo si propone le seguenti finalità:

- 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.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del 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.

Profilo culturale e risultati di apprendimento indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera”

(dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del percorso di studi, così come definito dal D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, all. B)

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. In particolare è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, e i 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.

L’indirizzo presenta tre articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”.

Il diplomato in Enogastronomia è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nei diversi contesti lavorativi promuovendo le produzioni locali e nazionali; di controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Nell’articolazione “Servizi di Enogastronomia” il diplomato, inoltre, è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione alla preparazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato nella relativa articolazione “Enogastronomia” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di 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

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

<p>Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p>
<p>Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>
<p>Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d’animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p>
<p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all’apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>
<p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>
<p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>
<p>Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p>
<p>Acquisire ed interpretare l’informazione: acquisire ed interpretare criticamente l’informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l’attendibilità e l’utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>

COMPETENZE DEGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE E MATRICE DELLE COMPETENZE

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici	Tutte le discipline
Stabilire i collegamenti tra le tradizioni storiche e culturali delle realtà locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Italiano Storia Religione
Utilizzare la lingua inglese e la lingua francese per scopi comunicativi, utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	Inglese Francese Italiano
Utilizzare il linguaggio e i modi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Matematica T.A.S.R. S.C.A. Storia
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni	Matematica T.A.S.R. Scienza e cult. alim.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Tutte le discipline
Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	T.A.S.R. Scienza e cult. alim. Lab. Sala-vendita Lab. Enogastronomia Scienze Motorie
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	T.A.S.R.
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo	Tutte le discipline

COMPETENZE DEGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO E MATRICE DELLE COMPETENZE

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Conoscere i prodotti agroalimentari e saper utilizzare le materie prime che il mercato locale e nazionale offre.	Lab. Enogastronomia Lab. Sala-vendita T.A.S.R. Scienza e cult. alim.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.	Lab. Enogastronomia Lab. Sala-vendita T.A.S.R.

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.	Lab. Enogastronomia Lab. Sala-vendita Italiano Inglese Francese
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Lab. Enogastronomia Lab. Sala-vendita Scienza e cult. alim. Italiano e Storia
Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative vigenti sulla tutela della salute e della sicurezza degli addetti alle lavorazioni e dei consumatori finali.	Lab. Enogastronomia Lab. Sala-vendita T.A.S.R. Scienza e cult. alim.
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	T.A.S.R. Lab. Enogastronomia Lab. Sala-vendita

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

METODOLOGIA

Lezione frontale
Lezione dialogata
Elaborazione di schemi/mappe concettuali
Relazioni su ricerche individuali e collettive
Problem-solving
Brainstorming

STRUMENTI

Libri di testo, riviste specifiche di settore
Software didattici
Registratore audio
Dispense ed appunti integrativi preparati dal docente
Videoproiettore
Attività di laboratorio

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Incontri collegiali scuola-famiglia, due volte nell'anno scolastico

Registro elettronico con portale genitori per visione voti, assenze, situazione didattico-disciplinare degli alunni.

Incontri collegiali scuola-famiglia, due volte nell'anno scolastico

Ora mensile di ricevimento dei docenti

Convocazione in casi particolari, mediante telefonata o lettera degli uffici di segreteria o del docente coordinatore di classe.

MODALITÀ DI RECUPERO

In applicazione con quanto deliberato dal Collegio dei docenti, e nell'ottica di rispondere in modo efficace ed efficiente ai bisogni degli studenti, il recupero, dopo la conclusione del 1° trimestre è stato effettuato in itinere, soprattutto con azioni di recupero individuali. Le attività di recupero si sono concluse con le verifiche finali entro la metà del mese di febbraio. Ogni docente ha adottato gli strumenti che, nell'ambito della sua autonomia, ha ritenuto più efficaci ed idonei allo scopo.

STRUMENTI DI VERIFICA

Strumenti per le verifiche scritte	Strumenti per le verifiche orali
produzione di testi questionari relazioni prove strutturate esercitazioni pratico-professionali in laboratorio	colloqui su argomenti disciplinari esercizi alla lavagna relazioni orali verifiche orali durante l'attività di laboratorio

VALUTAZIONE

Criteri di valutazione:

- Rispetto dei tempi
- Impegno
- Capacità di collaborazione con gli altri
- Chiarezza espositiva
- Capacità organizzativa
- Efficacia del prodotto

Apprendimenti:

- verifiche individuali con prove pratiche e/o scritte e verifiche orali

Competenze:

- Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.
- Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione)
- Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive)
- Motivazione e impegno
- Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto.

Le prove orali, scritte e pratiche/grafiche, sono state valutate secondo gli indicatori della tabella A, utilizzati anche per la formulazione dei livelli (tabella B)

Tabella A

PROVE	INDICATORI DI VALUTAZIONE
-------	---------------------------

ORALI	<ul style="list-style-type: none"> ◆ conoscenza dell'argomento; ◆ comprensione; ◆ applicazione; ◆ analisi; ◆ sintesi; ◆ correttezza e precisione linguistica; ◆ elaborazione e/o rielaborazione.
SCRITTE	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rispondenza tra indicazioni fornite ed effettivo svolgimento ◆ comprensione dell'argomento; ◆ capacità di sviluppo e di approfondimento; ◆ chiarezza espositiva; ◆ coerenza argomentativa; ◆ correttezza formale e/o precisione linguistica; ◆ originalità nella rielaborazione.
PRATICHE	<ul style="list-style-type: none"> ◆ conoscenza degli strumenti di uso corrente ◆ individuazione e utilizzo corretto degli strumenti in relazione alla specificità della prova ◆ capacità e/o abilità nell'esecuzione ◆ individuazione, rilevazione e registrazione dei risultati ◆ interpretazione, valutazione e rielaborazione dei dati

Tabella B

LIVELLO	VALUTAZIONE NUMERICA	GIUDIZIO SINTETICO
I° LIVELLO	10	ECCELLENTE
	9	OTTIMO
II° LIVELLO	8	BUONO
	7	DISCRETO
III° LIVELLO	6	SUFFICIENTE
IV° LIVELLO	5	MEDIOCRE
	4	INSUFFICIENTE
V° LIVELLO	3	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE
	2	
	1	

La valutazione finale da parte del Consiglio di classe terrà conto del grado:

A) di preparazione in ciascuna disciplina (obiettivi didattici) in relazione:

- metodo di studio
- conoscenza disciplinare
- uso e applicazione di tecniche e strumenti
- analisi, sintesi, rielaborazione delle conoscenze disciplinari

B) di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:

- senso di responsabilità
- capacità di relazione
- regolarità della frequenza
- comportamento
- impegno

- partecipazione
- interesse

C) del voto di condotta secondo quanto dettato dalla seguente tabella (Estratto POF):

VOTO	COMPORTAMENTO
10	<ul style="list-style-type: none"> • Assiduo nella frequenza, con rari ritardi o uscite anticipate • Puntuale nella presentazione delle giustificazioni • Partecipa alle attività didattiche in modo collaborativo e costruttivo, dotato di materiale scolastico • Rispetta le persone e le opinioni degli altri • Assume un ruolo propositivo nella classe e realizza un'interazione equilibrata con i compagni e i docenti • Denota un impegno notevole; completezza e autonomia nei lavori assegnati • Rispetta le strutture e le attrezzature e le usa con le dovute cautele • È attento alle norme di sicurezza • Ha partecipato con successo a concorsi, progetti conseguendo anche borse di studio • Si è distinto nelle attività curriculari ed extracurriculari, • Nessuna sanzione disciplinare
9	<ul style="list-style-type: none"> • Assiduo nella frequenza, con rari ritardi o uscite anticipate • Puntuale nella presentazione delle giustificazioni • Partecipa alle attività didattiche in modo collaborativo e costruttivo, dotato di materiale scolastico • Rispetta le persone e le opinioni degli altri • Assume un ruolo propositivo nella classe e realizza un'interazione equilibrata con i compagni e i docenti • Denota un impegno notevole; completezza e autonomia nei lavori assegnati • Rispetta le strutture e le attrezzature e le usa con le dovute cautele • È attento alle norme di sicurezza • Ha partecipato con successo a concorsi, progetti conseguendo anche borse di studio • Si è distinto nelle attività curriculari ed extracurriculari, • Nessuna sanzione disciplinare
8	<ul style="list-style-type: none"> • E' di norma, regolare nella frequenza • Puntuale nell'orario e nella presentazione delle giustificazioni • La partecipazione alle attività didattiche e il rispetto delle consegne è buono • Rispetta le persone e le opinioni degli altri • Realizza un'interazione corretta con i compagni e i docenti • Denota un impegno diligente; correttezza e pertinenza nei lavori assegnati • Rispetta le strutture e le attrezzature e le usa con le dovute cautele • E' attento alle norme di sicurezza • Ha partecipato a concorsi, progetti • Ha partecipato alle attività curriculari ed extracurriculari • Una nota disciplinare • Non sempre regolare nella frequenza, né puntuale nell'orario e nella presentazione delle giustificazioni • Partecipa alle attività didattiche in modo più che sufficiente
7	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetta le persone e le opinioni degli altri • Realizza nella classe un'interazione abbastanza corretta con i compagni e i docenti • Esegue i lavori in modo essenziale • Rispetta abbastanza le strutture e le attrezzature • E' abbastanza attento alle norme di sicurezza • Episodi di mancato rispetto del regolamento d'Istituto • Alcune note disciplinari
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenti e numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate • Non sempre rispetta l'orario né i tempi di presentazione delle giustificazioni • Il comportamento è talvolta poco controllato con azioni in parte scorrette nel rapporto con insegnanti e compagni • A volte non rispetta le persone e le opinioni degli altri • Assume talvolta un ruolo negativo con seguito nella classe • La partecipazione è selettiva, dispersiva e talvolta di disturbo • Episodi di violazione del Regolamento disciplinare sul registro di classe, anche se successivamente ha partecipato ad un percorso di recupero
5	<ul style="list-style-type: none"> • Non è regolare nella frequenza, né puntuale nell'orario con ritardi e/o uscite anticipate molteplici • Non puntuale nella presentazione delle giustificazioni

	<ul style="list-style-type: none"> • La partecipazione alle attività didattiche e il rispetto delle consegne è inesistente • Non rispetta le persone e le opinioni degli altri, compie gravi episodi di bullismo • Non rispetta le strutture e le attrezzature, compie gravi atti di vandalismo • La sua non attenzione alle norme di sicurezza può portare a conseguenze gravi per l'incolumità delle persone e della scuola • Ha avuto provvedimenti disciplinari con allontanamento dalle lezioni per periodi inferiori ai 15 giorni
4	<ul style="list-style-type: none"> • Non è regolare nella frequenza, né puntuale nell'orario con ritardi e/o uscite anticipate molteplici • Non puntuale nella presentazione delle giustificazioni • La partecipazione alle attività didattiche e il rispetto delle consegne è inesistente • Non rispetta le persone e le opinioni degli altri, compie gravi episodi di bullismo • Non rispetta le strutture e le attrezzature, compie gravi atti di vandalismo • La sua non attenzione alle norme di sicurezza può portare a conseguenze gravi per l'incolumità delle persone e della scuola • Ha avuto provvedimenti disciplinari con allontanamento dalle lezioni per periodi superiori ai 15 giorni per atti penalmente perseguibili e sanzionabili
1-2-3	Ha avuto provvedimenti disciplinari con allontanamento dalle lezioni per atti penalmente perseguibili e sanzionabili con allontanamento dello studente dalla comunità scolastica fino al termine dell'anno scolastico o con l'esclusione dallo scrutinio finale o la non ammissione all'esame di stato

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	3 ^a classe	4 ^a classe	5 ^a classe
Non valutato			Non ammesso
M = 6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M < 10	7-8	7-8	8-9

In presenza di una delle seguenti voci:

- media superiore allo 0,50;
- partecipazione documentata ad attività integrative;
- crediti formativi idonei (**);
- giudizio di moltissimo in religione;
- giudizio di buono/ottimo nell'area di professionalizzazione

allo studente è assegnato il punteggio più alto della rispettiva banda di oscillazione.

(**)I crediti formativi: attività didattico culturali conseguite all'esterno coerenti con il corso di studi, attività socio-assistenziali, attività sportive ed altro, che siano state debitamente documentate o autocertificate, ritenute utili e previste dalle norme vigenti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARI REALIZZATE

ITALIANO

Classe 5D/ENO

Prof.ssa Maria Gabriella Romano

Libro di testo

Marta Sambugar - Gabriella Salà, Laboratorio di Letteratura, vol. 3°, *Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea*, La Nuova Italia, edizione mista

Ore del curriculum: 4 settimanali

UDA ITALIANO

COMPETENZA N. 1 - Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di settore

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico Riconoscere i diversi stili comunicativi in rapporto ai periodi e alle culture di riferimento e all'evoluzione della scienza e della tecnologia	Diverse tipologie di testi Caratteri specifici essenziali dei diversi stili comunicativi in relazione ai vari contesti di riferimento

COMPETENZA N. 2 - Produrre testi di vario tipo

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e diretti a diversi destinatari Prendere appunti e redigere sintesi	Modalità di organizzazione complessiva di un testo, tecniche delle diverse forme di produzione scritta di vario tipo: lettere, articoli, saggi, ricerche, relazioni, sintesi, commenti Fasi della produzione scritta Struttura di un testo scritto e analisi stilistica

COMPETENZA N. 3 - Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria e artistica nazionale dallaseconda metà dell' Ottocento ad oggi , anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica, sapendo operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'unità d'Italia ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e di testi emblematici.</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Significative produzioni letterarie e scientifiche anche di autori internazionali.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi con riferimento al periodo studiato.</p>

UDA 1	Discipline concorrenti
TIPOLOGIE TESTUALI	Tutte
Competenze n.1 e n.2	
Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali	
Produrre testi di vario tipo	
Contenuti	
Analisi del testo	
Saggio breve	
Tema di argomento storico	
Tema di ordine generale	
UDA 2	Discipline concorrenti
L'ETA' DEL POSITIVISMO	Storia
Competenza n.3	
Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria europea della seconda metà dell' Ottocento, anche con riferimento all' evoluzione sociale, scientifica e tecnologica	

Contenuti

L'Età Positivismo

Il Positivismo e la sua diffusione

Naturalismo e Verismo

Testi letti ed analizzati:

E. Zola, Osservazione e sperimentazione, da *“Il Romanzo sperimentale”*,

Giovanni Verga

Vita e opere

I principi della poetica verista

Le tecniche narrative

La visione della vita nella narrativa di Verga

Testi letti ed analizzati:

La Lupa da *“Vita dei Campi”*

La famiglia Malavoglia da *“I Malavoglia”*

L'arrivo e l'addio di 'Ntoni da *“I Malavoglia”*

UDA 3

IL DECADENTISMO NELLA POESIA ITALIANA ED EUROPEA

Discipline concorrenti

Storia

Competenza n.3

Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria europea dell' Ottocento e Novecento, anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica

Contenuti

Il Decadentismo nella poesia italiana ed europea

La cultura di massa e la crisi delle certezze

Il simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico

letti ed analizzati:

C. Baudelaire, Corrispondenze

Gabriele D'Annunzio

Vita e opere

La poetica di D'Annunzio

<p>La pioggia nel pineto da <i>“Laudi”</i>.</p> <p>Giovanni Pascoli</p> <p>Vita e opere</p> <p>La poetica del fanciullino e la visione del mondo</p> <p>La novità della poesia pascoliana</p> <p>Il simbolismo pascoliano e il “nido”</p> <p>Testi letti ed analizzati:</p> <p>E’ dentro noi un fanciullino...., da <i>“Il fanciullino”</i></p> <p>Il tuono, da <i>Myricae</i></p> <p>X Agosto, da <i>Myricae</i></p> <p>Il lampo, da <i>Myricae</i></p> <p>La cavalla storna, da <i>Canti di Castelvecchio</i></p>	
<p>UDA 4</p> <p>IL DECADENTISMO NELLA NARRATIVA ITALIANA ED EUROPEA</p>	<p>Discipline concorrenti</p> <p>Storia</p>
<p>Competenza n.3</p> <p>Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria europea dell’ Ottocento e del Novecento, anche con riferimento all’evoluzione sociale, scientifica e tecnologica</p>	
<p>Contenuti</p> <p>Il Decadentismo nella narrativa italiana ed europea</p> <p>Gabriele D’Annunzio</p> <p>La narrativa decadente: i romanzi dell’estetismo e il romanzo del ‘900</p> <p>Il programma del superuomo da <i>“ Le vergini delle rocce”</i></p> <p>Il ritratto di un esteta da <i>“Il Piacere”</i></p> <p>O.Wilde, Il vero volto di D.Gray, da <i>“ Il ritratto di D. Gray”</i></p> <p>F. Kafka, Il risveglio di Gregor da <i>“La metamorfosi”</i></p> <p>Il Futurismo</p> <p>La nascita del Futurismo e i principi dell’ideologia futurista .</p> <p>Testi letti ed analizzati:</p>	

<p>Il Manifesto del Futurismo: lettura e commento di alcuni articoli</p> <p>F. T. Marinetti Il Bombardamento di Adrianopoli da <i>Zang TumbTumb</i></p> <p>Luigi Pirandello</p> <p>Vita e opere</p> <p>La visione del mondo: il relativismo pirandelliano</p> <p>La poetica dell'umorismo</p> <p>Il contrasto tra Vita e Forma, tra Uomo e Maschera</p> <p>Testi letti ed analizzati:</p> <p>Il sentimento del contrario, da <i>“L'umorismo”</i></p> <p>Cambio treno, da <i>“Il fu Mattia Pascal”</i></p> <p>Il treno ha fischiato, da <i>“Novelle per un anno”</i></p> <p>Italo Svevo</p> <p>Vita e opere</p> <p>La formazione culturale e le idee</p> <p>Una poetica di “riduzione” della letteratura</p> <p>“La coscienza di Zeno”: contenuto e tecniche narrative</p> <p>Testi letti ed analizzati:</p> <p><i>L'ultima sigaretta</i>, da <i>“La coscienza di Zeno”</i></p> <p>Un rapporto conflittuale, da <i>“La coscienza di Zeno”</i></p> <p>Una catastrofe inaudita, da <i>“La coscienza di Zeno”</i></p>	
<p>UDA 5</p> <p>LA POESIA DEL NOVECENTO</p>	<p>Discipline concorrenti</p> <p>Storia</p>
<p>Competenza n.3</p> <p>Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria europea dell' Ottocento e del Novecento, anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica</p>	
<p>Contenuti</p> <p>La poesia del Novecento</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Vita e opere</p> <p>La formazione, l'idea di poesia, i temi caratteristici</p>	

Vita di un uomo attraverso le sue opere

Testi letti ed analizzati:

Veglia, “*L’Allegria*”

Soldati, “*L’Allegria*”

San Martino del Carso, “*L’Allegria*”

Sono una creatura, “*L’Allegria*”

Fratelli, “*L’Allegria*”

La madre, da “*Sentimento del tempo*”

MATERIALI DIDATTICI

- Libro di testo
- Materiale fornito dall'insegnante

TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

- Formative in itinere (interrogazioni, prove semistrutturate)
- Una verifica a conclusione di ogni modulo
- Interrogazioni, prove semistrutturate, trattazione sintetica, risposte singole
- Redazione di saggi, analisi del testo, tema storico, tema di attualità

ATTIVITÀ DI RECUPERO E SOSTEGNO

Il Consiglio di Classe, riunito per le valutazioni dello scrutinio del I trimestre, nel rispetto dei criteri adottati dal Collegio dei docenti, preso atto dei risultati scolastici ottenuti dagli Studenti, ha deciso di promuovere attività di recupero e sostegno, secondo le modalità previste dagli artt. 4,5,6 dell’O.M. 92/07, nelle materie in cui risultavano evidenti carenze.

Le attività di recupero si sono svolte in itinere nel mese di gennaio.

Le verifiche scritte sommative (prove semistrutturate, trattazione sintetica, risposte singole) sono state effettuate al termine del periodo di recupero.

STORIA

CLASSE 5D/ENO

Prof.ssa Maria Gabriella Romano

Libro di testo

Massimo Montanari, **La storia è servita PLUS**, Editori Laterza, Bari, Volume 3

Dal Novecento ad oggi

Ore del curricolo: 2 settimanali

UDA STORIA

COMPETENZA N.1 - Saper utilizzare gli strumenti concettuali per analizzare e comprendere le società complesse, anche con riferimento all'interculturalità

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del sec. XIX e il sec. XXI, in Italia, in Europa e nel mondo
Analizzare problematiche significative del periodo considerato	Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale, quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; stato sociale e sua crisi, globalizzazione
Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro	Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale
Effettuare confronti tra diversi modelli/ tradizioni culturali in un'ottica interculturale	Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente, internazionalizzazione dei mercati
	Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es. analisi delle fonti)

COMPETENZA N.2 - Collocare in modo organico e sistematico l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei diritti umani.

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali</p> <p>Saper valutare fatti ed eventi personali e sociali alla luce di un sistema di valori coerente con i principi della Costituzione italiana ed europea e delle dichiarazioni universali dei diritti umani.</p> <p>Saper individuare le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di riferimento dalle istituzioni europee e dagli organismi internazionali.</p>	<p>I valori fondativi della Costituzione italiana e il rapporto con quella europea</p> <p>Elementi di analisi sociale ed organizzativa</p> <p>Il tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali</p>

UDA 1	Discipline concorrenti
L'EUROPA FRA L'OTTO E IL NOVECENTO	Italiano
Competenza/e	
Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto di dinamiche di vario genere (economiche, culturali, sociali, politiche, etc.)	
Contenuti	
L'Età giolittiana	
I nazionalismi	
Il riarmo delle nazioni europee	
UDA 2	Discipline concorrenti
LA GRANDE GUERRA E IL MONDO DOPO IL CONFLITTO	Italiano
Competenza/e	
Comprendere:	
l'importanza della propaganda sull'opinione pubblica	
le conseguenze del conflitto sulla società	
l'importanza della Società delle Nazioni	
Contenuti	
Il primo conflitto	

<p>La Rivoluzione russa</p> <p>La crisi del dopoguerra</p> <p>L'importanza della società di massa</p>	
<p>UDA 3</p> <p>L'ETA' DEI TOTALITARISMI</p>	<p>Discipline concorrenti</p> <p>Italiano</p>
<p>Competenza/e</p> <p>Comprendere:</p> <p>le conseguenze dei regimi totalitari sulla società</p> <p>la stretta relazione tra fenomeni storici e situazioni sociali, economiche, culturali e politiche, analizzata in senso sincronico e diacronico.</p>	
<p>Contenuti</p> <p>La crisi del 1929 in Usa e in Europa</p> <p>Il Nazismo</p> <p>Il Fascismo</p> <p>Lo Stalinismo</p>	
<p>UDA 4</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SCONFITTA DEL NAZI-FASCISMO</p>	<p>Discipline concorrenti</p> <p>Italiano</p>
<p>Competenza/e</p> <p>Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto di cause economiche, sociali, culturali e politiche;</p> <p>Comprendere mediante strumenti concettuali e di sintesi le società complesse, anche con riferimento all'interculturalità e ai diritti garantiti dalla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani</p>	
<p>Contenuti</p> <p>Cause, andamento, epilogo del secondo conflitto mondiale</p> <p>L'opposizione al nazi-fascismo</p> <p>L'olocausto</p> <p>La Resistenza</p> <p>La guerra fredda</p>	

MATERIALI DIDATTICI

- Libro di testo

- Materiale fornito dall'insegnante

TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

- Verifiche orali individuali
- Prove semistrutturate collettive

ATTIVITÀ DI RECUPERO E SOSTEGNO

Il Consiglio di Classe, riunito per le valutazioni dello scrutinio del I trimestre, nel rispetto dei criteri adottati dal Collegio dei docenti, preso atto dei risultati scolastici ottenuti dagli Studenti, ha deciso di promuovere attività di recupero e sostegno, secondo le modalità previste dagli artt. 4,5,6 dell'O.M. 92/07, nelle materie in cui risultavano evidenti carenze.

Le attività di recupero si sono svolte in itinere nel mese di gennaio.

Le verifiche scritte sommative (prove semistrutturate, trattazione sintetica, risposte singole) sono state effettuate al termine del periodo di recupero.

MATEMATICA

Prof.ssa Claudia Barbara Giustizieri

Libro di testo: La matematica a colori (edizione gialla del quarto e quinto anno) **di Leonardo Sasso, ed. PETRINI**

Ore del curricolo: 3 settimanali Monte ore annuale: 96

COMPETENZE DI ASSE

1. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
2. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
3. Sviluppare le capacità di logica, astrazione e sintesi
4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio

COMPETENZE

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

Sviluppare le capacità di logica, astrazione e sintesi.

UDA 1: richiami di analisi, funzioni e limiti

Discipline concorrenti:

Tecniche amministrative

Scienza e cultura dell'alimentazione

Lab. Serv. Enogastr.

Lab. Serv. Sala Vend. Accoglienza turistica

ABILITA'/CAPACITA'

- Calcolare limiti di funzioni
- Analizzare esempi di funzioni discontinue

CONOSCENZE

- Continuità e limiti di una funzione
- Limiti notevoli
- Il numero "e"
- Proprietà locali e globali delle funzioni

COMPETENZE

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

Sviluppare le capacità di logica, astrazione e sintesi.

UDA 2 : DERIVATE

Discipline concorrenti:

Tecniche amministrative

Scienza e cultura dell'alimentazione

Lab. Serv. Enogastr.

Lab. Serv. Sala Vend. Accoglienza turistica

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire i concetti essenziali sulle derivate. - Utilizzare le derivate nello studio delle funzioni. - Calcolare derivate di funzioni. - Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di derivata di una funzione. - Conoscere il significato geometrico della derivata prima. - Conoscere le informazioni originate dallo studio della derivata prima di una funzione.

COMPETENZE	
<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Sviluppare le capacità di logica, astrazione e sintesi.</p>	
UDA 3: INTEGRALI	Discipline concorrenti Tecniche amministrative Scienza e cultura dell'alimentazione Lab. Serv. Enogastr. Lab. Serv. Sala Vend.Accoglienza turistica

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Calcolare l'integrale di funzioni elementari. - Calcolare aree e volumi- 	<ul style="list-style-type: none"> - Integrale indefinito e definito.

COMPETENZE	
<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Sviluppare le capacità di logica, astrazione e sintesi.</p>	
UDA 4 : geometria nello spazio	Discipline concorrenti Tecniche amministrative Scienza e cultura dell'alimentazione Lab. Serv. Enogastr. Lab. Serv. Sala Vend.Accoglienza turistica

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Calcolare aree e volumi di solidi. 	<ul style="list-style-type: none"> - I solidi notevoli. - Sezioni di un solido. - Formule di aree e volumi.

CRITERI di VALUTAZIONE

LIVELLO	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
C Livello base	L'alunno ha una conoscenza superficiale e mnemonica.	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici; in quelli più complessi necessita di guida.	E' in grado di riconoscere i collegamenti ma li organizza in modo impreciso.
	Conoscenze e abilità essenziali.	Esprime i concetti con un minimo di sicurezza; applica le regole con qualche incertezza.	Riconosce e collega ma necessita ancora di qualche aiuto.
B Livello intermedio	Conoscenze e abilità complete.	L'alunno possiede autonomia nelle applicazioni.	Riconosce e collega in maniera autonoma.
	Conoscenza completa, approfondita ed articolata.	Sa applicare con disinvoltura le conoscenze acquisite.	E' in grado di individuare i concetti chiave; utilizza correttamente il linguaggio specifico della disciplina.
A Livello avanzato	L'alunno possiede una conoscenza completa sorretta da validi arricchimenti personali.	Sa applicare le conoscenze in modo ottimale con piena autonomia nelle applicazioni.	E' in grado di effettuare sintesi, di analizzare problemi, di operare collegamenti con altri elementi della stessa disciplina.
	Conoscenza completa ed approfondita, coordinata ed ampia, sorretta da notevoli approfondimenti personali	Riconosce ed applica autonomamente e correttamente le conoscenze acquisite in problematiche diverse.	E' in grado di effettuare sintesi, di analizzare problemi, di operare collegamenti con elementi di altre discipline

INGLESE

Lingua e Civiltà Inglese

Prof. Nicoletta Giaccari

Libri di testo adottati: Excellent, DEA; MICHAEL VINCE - GRAZIA CERULLI- GIORGIA PIGATO – JANE BOWIE

Fonte per le reading (fotocopie): WellDone, guida per l'insegnante

Ore del curricolo: 3 settimanali

	CONTENUTI	OBIETTIVI	
		Conoscenze	Competenze
UDA: N. 1 MENU PLANNING			
UDA: N.2 HEALTH AND SAFETY			
	Revision: What's a menu Types of menus HACCP HACCP principles Critical control points and critical limits Food transmitted infections and food poisoning Risk and preventive measures to combat food contamination Present perfect Focus on grammar; Uso di for e since past perfect tempi passati a confronto	Il menu HACCP Le contaminazioni Le misure preventive	-Comprendere le idee principali di brani inerenti i servizi professionali - Saper leggere, parlare e scrivere del menu, del rispetto delle norme di igiene e sicurezza sul posto di lavoro e sulle contaminazioni alimentari -Produrre brevi relazioni e sintesi sugli argomenti oggetto di studio -Identificare vari tipi di strutture morfo-sintattiche
Materie concorrenti: <ul style="list-style-type: none"> • Lingua Italiana • Lab. Enogastronomia • S. C. A. 			

ORE	CONTENUTI	OBIETTIVI	
		Conoscenze	Competenze
UDA: N. 3 DIET AND NUTRITION			
	The eatwell plate Organic food and GMOs The Mediterranean diet	Gli elementi nutrizionali	- Comprendere le idee principali e specifici dettagli di testi inerenti il settore di indirizzo e i profili professionali

	<p>Teenagers And diet Intollerances and allergies Eating disorders Alternative diets: macrobiotics, vegetarianism, rawfood, fruitarian and dissociated diets</p> <p>Reading comprehension:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The best foods you aren't eating • Italy, territory of taste • A special bread <p>Focus on grammar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • connettivi logici <p>Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi professionali</p>	<p>OGMs</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Diete alternative</p>	<p>-Produrre brevi relazioni e sintesi sugli argomenti oggetto di studio -Parlare di alimentazione e dei diversi tipi di diete alimentari -Identificare vari tipi di strutture morfo-sintattiche morfo-sintattiche</p>
--	--	---	--

Materie concorrenti:

- Lab. Sala/Bar e Vendita
- Lab. Enogastronomia
- S. C. A.

UDA INTERDISCIPLINARE: N.4 THE MARKETING MIX

	<p>Lessico relativo al tema economico del marketing mix</p> <p>Definizioni dei lessemi</p>	<p>Le 4Ps</p>	<p>Ascoltare e completare questionario con l'uso di questbase</p> <p>Esporre i contenuti relativi</p>
--	--	---------------	---

UDA N. 5: IL CURRICULUM VITAE/OFF TO WORK

	<p>Gli annunci di lavoro</p> <p>Format di una lettera formale</p> <p>Caratteristiche CV: stili e parti</p> <p>Espressioni utili per parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze e per compilare un Curriculum Vitae</p> <p>Focus on grammar:</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi professionali</p>	<p>La lettera</p> <p>IL CV</p>	<p>Comprendere un annuncio di lavoro Compilare un CV e una lettera formale Rispondere ad un annuncio di lavoro Sostenere un colloquio di lavoro</p>
--	--	--------------------------------	---

Materie concorrenti:

- Lingua Italiana
- Lingua Francese

FRANCESE

Docente: prof. ssa Maria Loredana BORGIA

Programma svolto

UDA N 1 : CUISINER	Discipline concorrenti ipotizzabili: Inglese, Italiano, Enogastronomia, Scienze degli alimenti.
---------------------------	---

Competenze	Contenuti	Attività	Metodi/Strumenti	Tipologia prova	Tempo
Comprendere le idee principali e, in alcuni casi, i dettagli di testi orali e scritti inerenti alla conservazione degli alimenti, le tecniche di cottura, le ricette. Produrre sintesi sugli argomenti oggetto di studio. Esporre sugli argomenti oggetto di studio. Identificare strutture morfo-sintattiche.	Tecniche di conservazione degli alimenti, tipi di cottura, ricette. Lessico relativo agli argomenti trattati. Grammatica: Participio presente. Comparativo	Ascolto, lettura e comprensione orale e scritta di dialoghi e testi inerenti alle modalità di conservazione dei cibi, le tecniche di cottura, ricette varie. Lezione frontale. Lezione partecipata. Jeux de rôle. Discussione guidata	Approccio funzionale-comunicativo per l'acquisizione delle funzioni linguistiche, induttivo-situazionale per l'acquisizione delle strutture grammaticali. Analisi contrastiva. Libri di testo e strumenti della comunicazione multimediale e digitale laddove fossero disponibili.	Prove strutturate e/o semi strutturate: compréhension, questionnaire, choix multiple, vrai/faux	15 -20 ore

UDA N 2 : La sécurité et l'alimentation	Discipline concorrenti ipotizzabili: Inglese, Italiano, Enogastronomia, Scienze degli alimenti
--	--

Competenze	Contenuti	Attività	Metodi/Strumenti	Tipologia prova	Tempo
Comprendere le idee principali e, in alcuni casi, i dettagli di testi orali e scritti inerenti alla sicurezza nei processi alimentari, le intossicazioni alimentari e le	HACCP, Intossicazioni alimentari, Misure di prevenzione contro le contaminazioni. La dieta mediterranea. Il regime vegetariano	Ascolto, lettura e comprensione orale e scritta di dialoghi e testi inerenti alla salute, la sicurezza, i regimi alimentari. Lezione frontale.	Approccio funzionale-comunicativo per l'acquisizione delle funzioni linguistiche, induttivo-situazionale per l'acquisizione delle strutture grammaticali. Analisi contrastiva.	Prove strutturate e/o semi strutturate: compréhension, questionnaire, choix multiple, vrai/faux	15 -20 ore

<p>misure di prevenzione contro le contaminazioni. I regimi alimentari. La dieta mediterranea. Produrre sintesi sugli argomenti oggetto di studio. Esporre sugli argomenti oggetto di studio. Identificare strutture morfo-sintattiche.</p>	<p>Grammatica: Congiuntivo, Periodo ipotetico.</p>	<p>Lezione partecipata. Jeux de rôle. Discussione guidata</p>	<p>Libri di testo e strumenti della comunicazione multimediale e digitale laddove fossero disponibili.</p>		
---	--	---	--	--	--

<p>UDA N 3 Postuler à un emploi</p>	<p>Discipline concorrenti ipotizzabili: Inglese, Italiano, Enogastronomia</p>
--	---

Competenze	Contenuti	Attività	Metodi/Strumenti	Tipologia prova	Tempo
<p>Comprendere le idee principali e, in alcuni casi, i dettagli di testi orali e scritti inerenti alla professione di chef e alla redazione di una domanda di impiego e C. V. Produrre sintesi sugli argomenti oggetto di studio. Esporre sugli argomenti oggetto di studio. Identificare strutture morfo-sintattiche.</p>	<p>Le professioni relative alla ristorazione: chef, barman, cameriere, sommelier. La redazione di una domanda di impiego e del C. V. Lessico relativo agli argomenti trattati. Grammatica: Il racconto al passato. La forma passiva.</p>	<p>Ascolto, lettura e comprensione orale e scritta di dialoghi e testi inerenti alle professioni legate alla ristorazione. Lezione frontale. Lezione partecipata. Jeux de rôle. Discussione guidata</p>	<p>Approccio funzionale-comunicativo per l'acquisizione delle funzioni linguistiche, induttivo-situazionale per l'acquisizione delle strutture grammaticali. Analisi contrastiva. Libri di testo e strumenti della comunicazione multimediale e digitale laddove fossero disponibili.</p>	<p>Prove strutturate e/o semi strutturate: compréhension, questionnaire, choix multiple, vrai/faux</p>	<p>15 -20 ore</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

a.s. 2017/18

Docente: Prof. Massimo Arnesano

Libro di testo: "Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica" –De Luca-Fantozzi – ed. Liviana

Monte ore annuo: 165

UDA N.0 – RIPETIZIONE E RINFORZO ARGOMENTI 4°ANNO: IL BILANCIO D'ESERCIZIO	
contenuti	competenze
<ul style="list-style-type: none">- I principi di redazione del bilancio.- La normativa civilistica.- I prospetti del bilancio- Il bilancio in forma abbreviata	<ul style="list-style-type: none">- Leggere ed interpretare un bilancio d'esercizio

UDA N.1 – IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO	
contenuti	competenze
<ul style="list-style-type: none">- Il turismo e le fonti del diritto- U 1 – le fonti del diritto comunitario	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere ruoli e competenze delle diverse Istituzioni Comunitarie.- Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitarie.

UDA N.2 – NORMATIVE DI SETTORE TURISTICO	
contenuti	competenze
<ul style="list-style-type: none">- U 1 – Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie- U 2 – Le norme sulla sicurezza alimentare- U 3 – La disciplina dei contratti di settore- U 4 – Le norme volontarie	<ul style="list-style-type: none">- Interpretare la normativa di riferimento- Individuare le norme applicabili ai vari contratti di settore.- Applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti.- Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.

UDA N.3 – IL PIANO DI MARKETING PER UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE	
contenuti	competenze
<ul style="list-style-type: none">- U 1 - Il marketing	<ul style="list-style-type: none">- saper analizzare i dati per le ricerche di

<ul style="list-style-type: none"> - U 2 – Le tecniche del marketing 	<p>mercato per lo studio della domanda e della concorrenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare in quale fase di sviluppo si trova una determinata attività produttiva.
---	---

UDA N. 4 – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE	
contenuti	competenze
<ul style="list-style-type: none"> - La programmazione - U 1 –Programmazione e controllo di gestione - U 2 – Il business plan 	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan - Definire il fabbisogno finanziario per l'avvio dell'attività ristorativa ristorante

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Anna Rita Gemma

Libro di testo: A. Machado, *Scienza e Cultura dell'Alimentazione*, PoseidoniaScuola , Volume 5

Ore del curricolo: 3 settimanali

UDA: N.1 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	Discipline concorrenti: Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese
Competenza/e	Contenuti
<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Contaminazione fisico-chimica degli alimenti• Contaminazione biologica degli alimenti• Additivi alimentari coadiuvanti tecnologici• Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Metodi/strumenti	Tipologia prova
Metodi: <ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Dibattito in classe• Elaborazione di schemi/mappe concettuali• Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa• Lezione dialogata• Relazioni su ricerche individuali e collettive• Lezione/applicazione Strumenti: <ul style="list-style-type: none">• libro di testo;• fonti giuridiche;• articoli tratti dalla stampa quotidiana e periodica;• nuove tecnologie multimediali e collegamenti a Internet.	<ul style="list-style-type: none">• verifiche orali;• prove strutturate e semistrutturate. Tempo 33 ore

UDA: N.2 La dieta in condizioni fisiologiche e patologiche	Discipline concorrenti: Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese
Competenza/e	Contenuti

<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • 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"> • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Dieta e stili alimentari • L'alimentazione nella ristorazione collettiva • La dieta nelle malattie cardiovascolari • La dieta nelle malattie metaboliche • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione e Tumori • Disturbi alimentari
---	---

Metodi/strumenti	Tipologia prova
<p>Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Dibattito in classe • Elaborazione di schemi/mappe concettuali • Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa • Lezione dialogata • Relazioni su ricerche individuali e collettive • Lezione/applicazione <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • libro di testo; • fonti giuridiche; • articoli tratti dalla stampa quotidiana e periodica; • nuove tecnologie multimediali e collegamenti a Internet. 	<ul style="list-style-type: none"> • verifiche orali; • prove strutturate e semistrutturate.
	<p>Tempo</p> <p>45 ore</p>

UDA: N.3 L'alimentazione nell'era della globalizzazione	Discipline concorrenti: Storia, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese
Competenza/e	Contenuti
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera 	<ul style="list-style-type: none"> • Cibo e religioni • Nuovi prodotti alimentari

Metodi/strumenti	Tipologia prova
<p>Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Dibattito in classe • Elaborazione di schemi/mappe concettuali • Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa • Lezione dialogata • Relazioni su ricerche individuali e collettive • Lezione/applicazione <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • libro di testo; • fonti giuridiche; • articoli tratti dalla stampa quotidiana e periodica; • nuove tecnologie multimediali e collegamenti a Internet. 	<ul style="list-style-type: none"> • verifiche orali; • prove strutturate e semistrutturate. <p>Tempo</p> <p>21 ore</p>

LABORATORIO SALA-VENDITA

Docente prof. **Chirivì Rocco**

Libro di testo: Questione di stile - Piero Ferretti- Cappelli

PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE 2017 - 2018

Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze. Pertanto i risultati di apprendimento vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze.

COMPETENZE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel quinto anno il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzandole tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 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.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, 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.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici e tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

ABILITA'

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
 - Individuare la produzione enologica internazionale.
 - Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
 - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
 - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
 - Simulare la definizione di menu e 'carte' che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
 - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
 - Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
 - Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.
- Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.

CONOSCENZE

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- Caratteristiche dell'enografia nazionale
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
- Organizzazione e programmazione della produzione.

Ore settimanali 2

Contenuti

MODULO 1

La sicurezza alimentare.

Ud.1 La sicurezza alimentare

Ud.2 Il sistema HACCP, Igiene Personale, Igiene dei locali, Igiene delle attrezzature, la contaminazione biologica.

Ud.3 Prevenzione, sicurezza sul lavoro e primo soccorso.

Modulo 2

La Comunicazione

U. D. 3 Il menù e la carta delle vivande

Nuclei Tematici:

La composizione dei menù.

U. D. 4 La redazione del menù

U. D. 5 Il food cost

Nuclei Tematici:

U. D. 5 L'Attività di Banqueting, Catering, Outside banqueting. Modello di gestione di un'azienda di outside banqueting, Aspetti normativi ed economici.

Modulo N°3

Il vino

U. D. 1 La produzione del vino

La lavorazione dell'uva

Composizione del vino

U. D. 2 La classificazione dei vini

I vini da tavola

Gli I.G.T.

I vini V.Q.P.R.D.

I vini D. O. C. e D.O.C.G.

U. D. 3 Gli spumanti e gli champagne

Il metodo Classico o Champenoise

Il metodo Charmat

U. D. 4 I vini liquorosi e i vini passiti

UD. 5 L'enogastronomia e i vini delle regioni italiane, in particolare i prodotti pugliesi.

Modulo N°4

I distillati e i liquori.

Obiettivo generale: Acquisire una buona conoscenza dei distillati e dei liquori rispetto alle loro caratteristiche, al loro uso e al loro corretto servizio.

U. D. 1 Generalità, differenze e tecniche di produzione

La tecnica di produzione dei distillati

La tecnica di produzione dei liquori

U. D. 2 I principali distillati

La classificazione e il servizio dei distillati

Distillati di vino e di vinacce

- brandy origini, zona di produzione,
- cognac origini, zona di produzione,
- armagnac origini, zona di produzione,
- grappa origini, zona di produzione,

Distillati di cereali

- gin origini, zona di produzione,
- vodka origini, zona di produzione,
- whisky origini, zona di produzione,

Altri distillati

- le acqueviti prodotte dalle piante (Rum , Tequila, Cacaca)
- le acqueviti di frutta (Calvados, Kirsch, Williams, Slivovitz,)

Modulo N°5

La degustazione del vino

Obiettivo generale: Conoscere le attrezzature necessarie per la degustazione del vino, la corretta tecnica per eseguirla e la precisa terminologia; saper individuare quale sia il migliore abbinamento cibo - vino.

U. D. 1 Le attrezzature e le condizioni di degustazione:

Le attrezzature di degustazione

U. D. 2 Analisi visiva

L'analisi visiva, il colore, la limpidezza, la fluidità, l'effervescenza.

U. D. 3 Analisi olfattiva

L'analisi olfattiva, i profumi, l'intensità, la persistenza, la qualità, la descrizione.

U. D. 4 Analisi gustativa

L'analisi gustativa, intensità, persistenza, morbidezza, equilibrio, dolcezza, acidità, sapidità, tannicità, alcolicità, morbidezza, corpo o struttura, , sensazioni finali.

U. D. 5 Principi di abbinamento cibo - vino.

Nuclei Tematici:

L'abbinamento cibo – vino, gli abbinamenti.

Modulo N°6

La birra: fasi di produzione

Tipologie di birra nel mondo

Tecnica di degustazione delle birre

Servizio della birra

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Prof: Luigi Rizzo

Obiettivi raggiunti

CONOSCENZE:

- Conosce i nuclei fondamentali della disciplina
- Possiede una certa padronanza linguistico-espressiva
- Organizza il lavoro in modo autonomo ed anche in gruppo
- Conosce e comunica in modo efficace utilizzando la terminologia tecnica specifica

COMPETENZE:

- Realizza i servizi ristorativi utilizzando le risorse disponibili
- Sa valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ai reparti di cucina e sala-bar, saper compilare un menu.
- Risolve i problemi legati alla gestione ed organizzazione delle diverse tipologie di strutture ristorative
- Acquisisce professionalità e competenza anche di fronte al repentino mutamento delle condizioni di lavoro nel contesto di innovazione tecnologica e trasformazione.

UDA N: 1 ALIMENTI, BEVANDE ED ABBINAMENTI

I Prodotti alimentari

- I prodotti alimentari e la classificazione per gamme
- I congelati e i surgelati nella ristorazione
- I prodotti tipici del territorio
- I prodotti biologici
- I nuovi prodotti alimentari

Il vino e l'abbinamento

- La gestione del vino nel ristorante
- Il servizio del vino
- L'abbinamento vino-piatto
- La classificazione del vino
- Le figure professionali: Sommelier, Food&Beverage Manager, Wine manager.

UDA N : 2 L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Approvvigionamento e gestione della merce

- La politica degli acquisti
- La gestione della merce

- Le funzioni dell'economo.

L'organizzazione dell'impianto di cucina

- Le tipologie di impianti
- Il sistema Cook & Chill
- La cucina sottovuoto
- La cucina d'assemblaggio

L'organizzazione del lavoro di cucina

- Organizzazione del servizio "per regole"
- Programmazione della produzione e della distribuzione

UDA N: 3 CATERING, BANQUETING E BUFFET

Il servizio di catering

- Catering industriale e ristorazione sociale
- Catering a domicilio
- Definizione e generalità
- (I servizi di catering nelle diverse tipologie)

Il servizio di banqueting

- La definizione del servizio
- L'organizzazione gestionale
- L'acquisizione del contratto
- L'organizzazione operativa

Il buffet e le Tipologie

- Le caratteristiche del servizio
- Le tipologie del buffet
- Regole tecniche nella preparazione dei piatti
- Allestimento dei tavoli di esposizione e della sala
- Pianificazione ed organizzazione di un evento banchettistico virtuale.
- Il Menu, come stilare un menu.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: **Adele Peretti**

Appunti e/o libro di testo adottato: VOGLIA DI MOVIMENTO FAIRPLAY (A - B); Alberto Rampa – Maria Cristina Salvetti. Casa Editrice YUENILIA SCUOLA .

Ore del curricolo: n. 66

COMPETENZE	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none">• Prendere coscienza di sé attraverso le attività motorie.• Presa di coscienza delle proprie capacità e dei propri limiti per arrivare all'autovalutazione.	<ul style="list-style-type: none">- Test motorio. Esercitazioni con piccoli attrezzi.- Rappresentazione grafica dei risultati di alcuni test motori svolti nell'ultimo triennio.- Nozioni di anatomia e fisiologia dell'apparato scheletrico, articolare, cardio-circolatorio, respiratorio e muscolare.
<ul style="list-style-type: none">• Miglioramento delle capacità coordinative e condizionali.• Esercitare in modo efficace la pratica motoria e sportiva per il benessere personale e sociale e per positivi stimoli di vita.	<ul style="list-style-type: none">- Esercizi per il miglioramento della coordinazione oculo-manuale.- Nozioni sulle capacità condizionali - piano di lavoro/seduta di allenamento.- Dama, scacchi (soltanto alcuni alunni), tennistavolo individuale e a coppie.- Nozioni inerenti: il regolamento e la tecnica dei fondamentali del tennistavolo, regolamento del gioco dama.
<ul style="list-style-type: none">• Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività.• Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.• Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e come viene utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e sportiva.	<ul style="list-style-type: none">- Nozioni riguardanti il corretto comportamento da adottare durante lo svolgimento delle attività praticate.- Nozioni relative al tabagismo, alcolismo, doping- Nozioni sul metabolismo basale, fabbisogno calorico e sport, indice di massa corporea

N.B.: tutte le lezioni si sono svolte in classe per indisponibilità di strutture sportive nella Sede di Via Cataldi. Le esercitazioni pratiche si sono svolte solo limitate pertanto ai giochi sportivi da tavolo, esercizi e test motorio di coordinazione-oculo-manuale, esercitazioni individuali e a coppie a tennistavolo.

RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Carlo Mazzotta

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE:

Sistematica dei contenuti essenziali del cattolicesimo in ambito morale conoscenza delle principali tendenze della cultura contemporanea in campo scientifico ed etico; conoscenza di almeno un documento del Magistero della Chiesa.

COMPETENZE: saper comprendere e riconoscere il rapporto tra fede e morale; saper collocare il discorso morale nel contesto del discorso cristiano, identificando l'aspetto specifico della morale cristiana.

CAPACITA': confronto critico tra il cristianesimo e i vari sistemi di significato capacità di comprendere e rispettare le diverse posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

(da organizzare per Unità didattiche e/o Moduli e/o Percorsi formativi. Eventuali approfondimenti)

U.D. –MODULO – PERCORSO FORMATIVO – APPROFONDIMENTO	PERIODO/ORE
Globalizzazione: Aspetti positivi e negativi	I Quadrimestre
Educare alla Pace-Economia Solidale	set-ott-nov Periodo/ore 6 ore
La Chiesa nel mondo- Il Cristianesimo- Il Magistero della Chiesa – Le Religioni	6 ore
Monoteiste – L'Islamizzazione dell'Occidente –	
La morale cristiana: Il concetto di giustizia- La pena di morte	2 ore
Il pacifismo – La grande anima: Gandhi	2 ore
	dic-gen-
	II Quadrimestre
Gli effetti Migratori	2 ore
Le Tradizioni cristiane – La Pasqua – Gesù Cristo – La Conversione dell'uomo	2 ore
L'Etica delle relazioni tra l'uomo e l'ambiente: Il rispetto del creato-	2 ore
Protocollo di Kyoto	Febbraio
L'Etica delle relazioni:	3 ore
Un progetto per due il Matrimonio – La società post-consumistica	Marzo

“ Concetto di società liquida” secondo ZygmuntBauman	3 ore
I Sacramenti nella Chiesa Cattolica	Apr.
Dio nella Storia- Il Concilio Vaticano II	2 ore
L’Individuo nella Società Globale	Maggio
I Precetti nelle Religioni Monoteiste	2 ore

Ore svolte dal docente nell’intero anno scolastico totale __32__

N. B. I seguenti contenuti saranno sviluppati dal 16 maggio fino alla chiusura dell’anno scolastico. Qualora, per motivi di varia natura, non dovessero essere trattati, se ne darà comunicazione scritta alla Commissione d’esame.

METODOLOGIE

(Lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati)

L’azione didattica si è avvalsa di lezioni frontali avvalendosi di appunti e dispense fornite dal docente. Si è cercato di dare sistematicità e gradualità nei temi da affrontare; si è cercato di muoversi in maniera induttivo-esperienziale, partendo dal vissuto e dall’esperienza dello studente in una società sempre più globalizzata.

CORSI DI RECUPERO

Non si sono effettuati

CORSI DI POTENZIAMENTO

Non si sono effettuati

MATERIALI DIDATTICI

Supporti Audio-visivi, dispense fornite dal docente

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Questionari ed esposizioni orali. Documenti del Magistero della Chiesa

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Discussioni e test personalizzati, prove orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel fissare i criteri di valutazione si è tenuto conto del livello di partenza, dell’interesse e dell’attenzione dimostrata in classe e del grado di raggiungimento degli obiettivi programmati.

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Progetto di alternanza scuola/lavoro

Progetto “Sapori E Tradizioni Nella Cucina Del Territorio Salentino”

Il Salento è luogo ideale per il turismo enogastronomico anche se, questo aspetto ancora tarda a decollare per l'insufficienza dell'offerta ricettiva. Molte regioni italiane hanno, invece, saputo investire risorse per valorizzare il proprio patrimonio di specialità agroalimentari tipiche, ricette della cucina regionale e tradizioni locali. Pertanto, se ben organizzati e promossi i percorsi enogastronomici possono diventare una vera e propria risorsa territoriale.

Finalità Generali

Il progetto triennale di Alternanza scuola-lavoro che ha interessato la classe V sez. D indirizzo Enogastronomia nelle annualità 2015/16, 2016/17, 2017/18 dal titolo: i Sapori e Tradizioni nella Cucina del Territorio Salentino, ha avuto come finalità principali:

- la valorizzazione e promozione del patrimonio locale attraverso la realizzazione di itinerari turistici enogastronomici volti alla conoscenza gastronomica (prodotti tipici locali) ed enologica del territorio
- la formazione di figure professionali in grado di fornire un servizio in base alle aspettative della domanda turistica, favorendo la sinergia tra scuola e mondo del lavoro

Il percorso dell'alternanza scuola- lavoro si è sviluppato attraverso fasi distinte che iniziando dalla sensibilizzazione e dall'orientamento dell'allievo, attraverso l'analisi condivisa dei bisogni e delle aspettative del territorio nel settore enogastronomico, gli hanno permesso di acquisire competenze sia teoriche sia di gestione e controllo aziendale, migliorando il proprio profilo personale e di conseguenza, le aspettative future.

Metodologie utilizzate:

Le attività di alternanza scuola-lavoro hanno seguito una metodologia laboratoriale sia nelle attività in aula con esperti, sia nelle attività di stage nelle aziende del settore con ricaduta nell'attività curricolare delle varie discipline. La componente teorica è stata supportata da simulazioni aziendali, project work, applicazioni scritte e visite guidate in strutture ricettive.

Materiali didattici:

- lezione frontale, spesso implementata con ausilio di strumenti informatici per la proiezione di slides e lucidi;
- simulazioni di gruppo, dispense e riviste specializzate di settore, applicazioni operative su strumenti informatici, simulazioni di laboratorio, attività di tutoring e training.

Per la realizzazione del progetto ci si è avvalsi della collaborazione di esperti provenienti dal mondo del lavoro le cui professionalità hanno puntato al raggiungimento del risultato finale:

- enologi; ispettori sanitari e tecnici della prevenzione; chef; biologi; olivicoltori ecc.

Il tutor scolastico, scelto fra i docenti della classe, ha seguito l'intero svolgimento del percorso formativo, sia in aula che nelle attività di stage aziendale, monitorando i dati relativi alle attitudini comportamentali, relazionali, cognitive, motivazionali, emozionali di ogni singolo allievo.

OBIETTIVI FORMATIVI E TRASVERSALI

Gli studenti, al termine del percorso formativo, 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.

Competenze di base

Competenze dell'asse linguaggi

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei vari contesti lavorativi
- Leggere, comprendere ed interpretare le indicazioni aziendali
- Utilizzare almeno una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico-enogastronomico

Competenze dell'asse scientifico tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e processi appartenenti alla realtà aziendale
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie applicate al contesto culturale, artistico ed enogastronomico in cui vengono applicate

Competenze dell'asse storico sociale

- Conoscere la storia del territorio
- Comprendere le peculiarità e la diversità dei tempi storici in relazione alle culture che si sono avvicendate nel territorio locale
- Riconoscere come le varie culture storiche del Salento abbiano influito sull'arte monumentale e culinaria del luogo

Competenze tecnico-professionali comuni ai 3 indirizzi

Competenze cognitive trasversali

- Esprimersi in modo chiaro in contesti lavorativi e professionali su argomenti conosciuti
Conoscere e usare i fondamentali elementi dei linguaggi tecnici specifici delle discipline curriculari, con particolare riferimento a quelle dell'area di indirizzo
- Esporre, sia oralmente che in forma scritta, in modo semplice e formalmente corretto la propria opinione
- Valutare, in una situazione problematica, l'obiettivo e raccogliere dal contesto informazioni e dati utili alla soluzione del problema

- Attuare una scelta autonoma riguardo ai proseguimento degli studio all'inserimento nel mondo del lavoro, sulla base delle inclinazioni personali e della conoscenza relativa alle possibilità offerte dal territorio e dal mondo del lavoro
- Conoscere le nuove tendenze alimentari del turista nazionale e internazionale
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- 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
- 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
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

e in particolare per l' **Articolazione Servizi di Enogastronomia**

- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- 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.

La classe ha concluso l'attività, svolta durante le ore curricolari, presso le seguenti aziende convenzionate:

Prospetto Aziende e Tutor aziendali

Cognome e Nome Alunno	Tutor Scolastico	Tutor Aziendale	Azienda	Periodo
Bruno Andrea Taurino Paolo	Rocco Chirivì	Gianluca Lubelli	Bar Sette di sette Lecce	dal 06.11.2017 al 26.11.2017
Colonna Giorgia Paladini Marika	Rocco Chirivì	Di Palma Maria	All'ombra del Barocco srl	dal 06.11.2017 al 26.11.2017
Codazzo Sofia Rubino Riccardo Zappatore Eleonora	Rocco Chirivì	Angelo Colelli	Angel's Restaurant Hotel Zenith Lecce	dal 06.11.2017 al 26.11.2017
De Luca Chiara Greco Mirko Greco Vanessa	Rocco Chirivì	Rodolfo Colucci	Grand'hotel Tiziano Lecce	dal 06.11.2017 al 26.11.2017
Corsi Michele	Rocco Chirivì	Francone Patrizia	Ristorante Felix Trepuzzi	dal 06.11.2017 al 26.11.2017
Tardio Francesca	Rocco Chirivì	Davide Pizzolante	Bar Ribes Lecce	dal 06.11.2017 al 26.11.2017
Doria Francesco De Dominicis Letizia	Rocco Chirivì	Giovanni Pellegrino	ForwaedThiningsrl – Ristorante Bros Lecce	dal 06.11.2017 al 26.11.2017

**Prospetto riepilogativo ASL
Alternanza Scuola-Lavoro**

**Classe 5D ENOGASTRONOMIA
a.s. 2017-2018**

Alunni	Totale Ore 3^	Totale Ore 4^	Attività Classe 5^				Totale Ore 5^	Totale Ore Triennio
			Visita guidata Birrificio Mebimport Leverano	Alternanza ore108	Formazione inLaboratorio ore6 Cake Design	Visita guidata "distilleria Verola e Cantina Apollonio ore4		
Bruno Andrea	106	148	4	108	6	4	122	376
Codazzo Sofia	144	190	4	90	6	4	104	438
Colonna Giorgia	58	90	/	90	6	/	48	190
Corsi Michele	123	156	/	72	/	4	76	355
De Dominicis Letizia	134	184	4	96	6	4	110	428
De Luca Chiara	132	179	4	108	6	4	122	433
Doria Francesco	136	184	4	102	6	4	116	436
Greco Mirko	124	105	4	108	6	4	122	351
Greco Vanessa	143	172	4	108	6	4	122	437
Paladini Marika	114	154	4	54	6	4	68	336
Rubino Riccardo	141	94	4	126	6	4	140	375
Tardio Francesca	135	166	4	96	6	4	110	411
Taurino Paolo	141	172	/	108	6	4	118	431
Zappatore Eleonora	141	158	4	78	6	4	92	391

Valutazione finale ASL

Tutta l'attività programmata e svolta ha avuto esiti positivi anche per il particolare entusiasmo e interesse manifestato da tutti gli alunni, compresi i diversamente abili che hanno svolto, nell'ultimo anno scolastico, stage in azienda.

Le attività effettuate in azienda, in linea con i riferimenti previsti dalle convenzioni stipulate, sia nella prima fase che nella seconda si sono realizzate in perfetta collaborazione con i tutor aziendali i quali hanno mirato alla formazione professionale degli allievi in maniera accorta e scrupolosa.

I risultati finali risultano più che buoni per un gruppo di alunni che ha dimostrato interesse, impegno e zelo in tutte le attività proposte, mentre risultano pressoché discreti i risultati raggiunti da alcuni alunni che hanno manifestato difficoltà di relazione e socializzazione con l'equipe aziendale.

ALLEGATI

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giuseppe Ungaretti, *Lucca* (da *L'Allegria*)

Edizione: G. Ungaretti, *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di C. Ossola, Mondadori, Milano 2009, p. 133

- 1 A casa mia, in Egitto, dopo cena, recitato il rosario, mia madre ci parlava di questi posti.
- 2 La mia infanzia ne fu tutta meravigliata.
- 3 La città ha un traffico timorato e fanatico.
- 4 In queste mura non ci si sta che di passaggio.
- 5 Qui la meta è partire.
- 6 Mi sono seduto al fresco sulla porta dell'osteria con della gente che mi parla di California come d'un suo podere.
- 7 Mi scopro con terrore nei connotati di queste persone.
- 8 Ora lo sento scorrere caldo nelle mie vene, il sangue dei miei morti.
- 9 Ho preso anch'io una zappa.
- 10 Nelle cosce fumanti della terra mi scopro a ridere.
- 11 Addio desideri, nostalgie.
- 12 So di passato e d'avvenire quanto un uomo può saperne.
- 13 Conosco ormai il mio destino, e la mia origine.
- 14 Non mi rimane più nulla da profanare, nulla da sognare.
- 15 Ho goduto di tutto, e sofferto.
- 16 Non mi rimane che rassegnarmi a morire.
- 17 Alleverò dunque tranquillamente una prole.
- 18 Quando un appetito maligno mi spingeva negli amori mortali, lodavo la vita.
- 19 Ora che considero, anch'io, l'amore come una garanzia della specie, ho in vista la morte.

Giuseppe Ungaretti nacque ad Alessandria d'Egitto nel 1888, da genitori emigrati da Lucca ed è morto a Milano nel 1970. Nel 1912 lasciò per sempre l'Egitto. A Parigi approfondì la sua preparazione letteraria e conobbe personalmente importanti artisti e scrittori. Partecipò alla guerra mondiale come soldato semplice. Risalgono a quell'epoca le poesie raccolte ne *Il Porto Sepolto*, 1916 e poi confluite, insieme ad altre, in *Allegria di Naufragi*, 1919. La poesia che si propone raggiunse la redazione definitiva nel 1936, attraverso diverse stesure a partire dal 1919.

1. Comprensione complessiva

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo.

2. Analisi del testo

- 2.1 Soffermati sugli aspetti linguistico-lessicali della poesia e, in particolare, sugli aggettivi.
- 2.2 Spiega l'espressione "La mia infanzia ne fu tutta meravigliata" (2).
- 2.3 Individua gli elementi che caratterizzano la città (3-5).
- 2.4 Il poeta evoca una scoperta che lo terrorizza (7). Quali le ragioni del "terrore"?
- 2.5 Il poeta contrappone agli "amori mortali" (18) "l'amore come una garanzia della specie" (19). Spiega la contrapposizione.
- 2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia e approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di Ungaretti o a testi di altri autori. Alternativamente, puoi fare riferimento alla situazione storico-culturale dell'epoca o a situazioni del nostro tempo, sviluppando i confronti che ti interessano.

TIPOLOGIA B–REDAZIONE DI UN “SAGGIO BREVE” O DI UN “ARTICOLO DI GIORNALE”

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti.

Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.

Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.

Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

1. AMBITO ARTISTICO-LETTERARIO

ARGOMENTO: Il rapporto padre-figlio nelle arti e nella letteratura del Novecento.

DOCUMENTI

Mio padre è stato per me “l'assassino”

Mio padre è stato per me “l'assassino”,
fino ai vent'anni che l'ho conosciuto.
Allora ho visto ch'egli era un bambino,
e che il dono ch'io ho da lui l'ho avuto.

Aveva in volto il mio sguardo azzurrino,
un sorriso, in miseria, dolce e astuto.
Andò sempre pel mondo pellegrino;
più d'una donna l'ha amato e pasciuto.

Egli era gaio e leggero; mia madre
tutti sentiva della vita i pesi.
Di mano ei gli sfuggì come un pallone.

“Non somigliare - ammoniva - a tuo padre”.
Ed io più tardi in me stesso lo intesi:
eran due razze in antica tenzone.

Umberto Saba, *Il canzoniere* sezione *Autobiografia*,



Giorgio de Chirico, *Il figliol prodigo*, 1922, Milano - Museo del Novecento

«Dei primi anni ricordo bene solo un episodio. Forse anche tu lo ricordi. Una notte piagnucolavo incessantemente per avere dell'acqua, certo non a causa della sete, ma in parte probabilmente per infastidire, in parte per divertirmi. Visto che alcune pesanti minacce non erano servite, mi sollevasti dal letto, mi portasti sul ballatoio e mi lasciasti là per un poco da solo, davanti alla porta chiusa, in camicia. Non voglio dire che non fosse giusto, forse quella volta non c'era davvero altro mezzo per ristabilire la pace notturna, voglio soltanto descrivere i tuoi metodi educativi e l'effetto che ebbero su di me. Quella punizione mi fece sì tornare obbediente, ma ne riportai un danno interiore. L'assurda insistenza nel chiedere acqua, che trovavo tanto ovvia, e lo spavento smisurato nell'essere chiuso fuori, non sono mai riuscito a porli nella giusta relazione. Ancora dopo anni mi impauriva la tormentosa fantasia che l'uomo gigantesco, mio padre, l'ultima istanza, potesse arrivare nella notte senza motivo e portarmi dal letto sul ballatoio, e che dunque io ero per lui una totale nullità.»

Franz KAFKA, *Lettera al padre*, traduzione di C. GROFF, Feltrinelli, Milano 2013

«Pietro, gracile e sovente malato, aveva sempre fatto a Domenico un senso d'avversione: ora lo considerava, magro e pallido, inutile agli interessi; come un idiota qualunque! Toccava il suo collo esile, con un dito sopra le venature troppo visibili e lisce; e Pietro abbassava gli occhi, credendo di dovergliene chiedere perdono come di una colpa. Ma questa docilità, che sfuggiva alla sua violenza, irritava di più Domenico. E gli veniva voglia di canzonarlo. [...] Pietro stava zitto e dimesso; ma non gli obbediva. Si tratteneva meno che gli fosse possibile in casa; e, quando per la scuola aveva bisogno di soldi, aspettava che ci fosse qualche avventore di quelli più ragguardevoli; dinanzi al quale Domenico non diceva di no. Aveva trovato modo di resistere, subendo tutto senza mai fiatare. E la scuola allora gli parve più che altro un pretesto, per star lontano dalla trattoria. Trovando negli occhi del padre un'ostilità ironica, non si provava né meno a chiedergli un poco d'affetto. Ma come avrebbe potuto sottrarsi a lui? Bastava uno sguardo meno impaurito, perché gli mettesse un pugno su la faccia, un pugno capace d'alzare un barile. E siccome alcune volte Pietro sorrideva tremando e diceva: - Ma io sarò forte quanto te!- Domenico gli gridava con una voce, che nessun altro aveva: - Tu?- Pietro, piegando la testa, allontanava pian piano quel pugno, con ribrezzo ed ammirazione.»

Federigo TOZZI, *Con gli occhi chiusi*, BUR Bibl. Univ., Rizzoli, Milano 1986

2. **AMBITO SOCIO-ECONOMICO**

ARGOMENTO: **Crescita, sviluppo e progresso sociale. E' il PIL misura di tutto?**

DOCUMENTI

Prodotto Interno Lordo - La produzione come ricchezza

Il prodotto interno lordo è il valore di tutto quello che produce un paese e rappresenta una grandezza molto importante per valutare lo stato di salute di un'economia, sebbene non comprenda alcuni elementi fondamentali per valutare il livello di benessere. [...] Il PIL è una misura senz'altro grossolana del benessere economico di un paese. Tuttavia, anche molti dei fattori di benessere che non rientrano nel calcolo del PIL, quali la qualità dell'ambiente, la tutela della salute, la garanzia di accesso all'istruzione, dipendono in ultima analisi anche dalla ricchezza di un paese e quindi dal suo PIL.

Enciclopedia dei ragazzi -2006- Treccani on-line di Giulia Nunziante
([http://www.treccani.it/enciclopedia/prodotto-interno-lordo_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/prodotto-interno-lordo_(Enciclopedia-dei-ragazzi)))

«Con troppa insistenza e troppo a lungo, sembra che abbiamo rinunciato alla eccellenza personale e ai valori della comunità, in favore del mero accumulo di beni terreni. Il nostro Pil ha superato 800 miliardi di dollari l'anno, ma quel PIL - se giudichiamo gli USA in base ad esso - comprende anche l'inquinamento dell'aria, la pubblicità per le sigarette e le ambulanze per sgombrare le nostre autostrade dalle carneficine dei fine settimana. Il Pil mette nel conto le serrature speciali per le nostre porte di casa e le prigioni per coloro che cercano di forzarle. Comprende il fucile di Whitman e il coltello di Speck, ed i programmi televisivi che esaltano la violenza al fine di vendere giocattoli ai nostri bambini. Cresce con la produzione di napalm, missili e testate nucleari e non fa che aumentare quando sulle loro ceneri si ricostruiscono i bassifondi popolari. Comprende le auto blindate della polizia per fronteggiare le rivolte urbane. Il Pil non tiene conto della salute delle nostre famiglie, della qualità della loro educazione o della gioia dei loro momenti di svago. Non comprende la bellezza della nostra poesia, la solidità dei valori famigliari o l'intelligenza del nostro dibattito. Il Pil non misura né la nostra arguzia, né il nostro coraggio, né la nostra saggezza, né la nostra conoscenza, né la nostra compassione, né la devozione al nostro Paese. Misura tutto, in poche parole, eccetto ciò che rende la vita veramente degna di essere vissuta. Può dirci tutto sull'America ma non se possiamo essere orgogliosi di essere americani».

Dal discorso di Robert KENNEDY, ex-senatore statunitense, tenuto il 18 marzo del 1968; riportato su "Il Sole 24 Ore" di Vito LOPS del 13 marzo 2013; (<http://24o.it/Eqdv8>)

3. **AMBITO STORICO-POLITICO**

ARGOMENTO: **Il valore del paesaggio.**

DOCUMENTI

«[...] il paesaggio italiano non è solo natura. Esso è stato modellato nel corso dei secoli da una forte presenza umana. È un paesaggio intriso di storia e rappresentato dagli scrittori e dai pittori italiani e stranieri e, a sua volta, si è modellato con il tempo sulle poesie, i quadri e gli affreschi. In Italia, una sensibilità diversa e complementare si è quindi immediatamente aggiunta all'ispirazione naturalista. Essa ha assimilato il paesaggio alle opere d'arte sfruttando le categorie concettuali e descrittive della «veduta» che si può applicare tanto a un quadro o a un angolo di paesaggio come lo si può osservare da una finestra (in direzione della campagna) o da una collina (in direzione della città). [...] l'articolo 9 della Costituzione italiana (1) è la sintesi di un processo secolare che ha due caratteristiche principali: la priorità dell'interesse pubblico sulla proprietà privata e lo stretto legame tra tutela del patrimonio culturale e la tutela del paesaggio.»

**Salvatore SETTIS, *Perché gli italiani sono diventati nemici dell'arte*,
ne "Il giornale dell'Arte", n. 324/2012**

“La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.”

(Art. 9 della Costituzione italiana)

«Nei contesti paesaggistici tutto è, invece, solido e stabile, frutto dell'instancabile sovrapporsi di azioni umane, innumerevoli quanto irricognoscibili, ritocchi infiniti a un medesimo quadro, di cui l'iconografia principale si preserva, per cui tutto muta nell'infinitesimo e al tempo stesso poco cambia nell'ampio insieme, ed è il durare di questa nostra conchiglia che racconta la nostra qualità di popolo, in una sintesi suprema di memoria visibile, ordinatamente disposta. Sì, i paesaggi non sono ammassi informi né somme di entità, ma ordini complessi, generalmente involontari a livello generale, spontanei e autoregolati, dove milioni di attività si sono fuse in un tutto armonioso. E' un'armonia e una bellezza questa di tipo poco noto, antropologico e storico più che meramente estetico o meramente scientifico, a cui non siamo stati adeguatamente educati. [...] Capiamo allora perché le Costituzioni che si sono occupate di questi temi, da quella di Weimar alla nostra, hanno distinto tra monumenti naturali, storici e artistici, [...] e il paesaggio [...], dove natura, storia e arte si compongono stabilmente [...]. E se in questa riscoperta dell'Italia, da parte nostra e del globo, stesse una possibilità importante di sviluppo culturale, civile ed economico del nostro paese in questo tempo di crisi?».

**Dal discorso del Presidente FAI Andrea CARANDINI
alXVII Convegno Nazionale Delegati FAI – Trieste 12 aprile 2013
(<http://www.fondoambiente.it>)**

«Il paesaggio italiano rappresenta l'Italia tutta, nella sua complessità e bellezza e lascia emergere l'intreccio tra una grande natura e una grande storia, un patrimonio da difendere e ancora, in gran parte, da valorizzare. La sacralità del valore del paesaggio [...] è un caposaldo normativo, etico, sociale e politico da difendere e tutelare prima e sopra qualunque formula di sviluppo che, se è avulsa da questi principi, può risultare invasiva, rischiando di compromettere non solo la bellezza, ma anche la funzionalità presente e futura. Turismo compreso.»

**Dall'intervento di Vittorio SGARBI
alla manifestazione per la commemorazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia
Palermo-12 maggio 2010- riportato su "La Sicilia" di Giorgio PETTA del 13 maggio 2010**

«Tutti, è vero, abbiamo piacere di stare in un ambiente pulito, bello, sereno, attorniti dalle soddisfazioni scaturenti in buona sostanza da un corretto esercizio della cultura. Vedere un bel quadro, aggirarsi in un'area archeologica ordinata e chiaramente comprensibile, viaggiare attraverso i paesaggi meravigliosi della nostra Italia, tenere lontani gli orrori delle urbanizzazioni periferiche, delle speculazioni edilizie, della incoscienza criminale di chi inquina, massacrando, offende, opprime l'ambiente naturale e urbanistico.»

**Claudio STRINATI- La retorica che avvelena la Storia e gli storici dell'arte
da l'Huffington Post del 06.01.2014 (<http://www.huffingtonpost.it>)**

1. AMBITO TECNICO – SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'uomo e l'avventura dello spazio.

DOCUMENTI

«L'acqua che scorre su Marte è la prima grande conferma dopo anni intensi di ricerche, che hanno visto moltiplicarsi gli "occhi" puntati sul Pianeta Rosso, tra sensori, radar e telecamere a bordo di satelliti e rover. Ma il bello deve probabilmente ancora venire perché la prossima scommessa è riuscire a trovare forme di vita, microrganismi vissuti in passato o forse ancora attivi e capaci di sopravvivere in un ambiente così estremo. È con questo spirito che nel 2016 si prepara a raggiungere l'orbita marziana la prima fase di una nuova missione da 1,2 miliardi di euro. Si chiama ExoMars, è organizzata dall'Agenzia Spaziale Europea (Esa) e l'Italia è in prima fila con l'Agenzia Spaziale Italiana (Asi) e con la sua industria. "Sicuramente Marte continuerà a darci sorprese", ha detto il presidente dell'Asi, Roberto Battiston. Quella annunciata ieri dalla Nasa "è l'ultima di una lunga serie e sostanzialmente ci dice che Marte è un luogo in cui c'è dell'acqua, anche se con modalità diverse rispetto a quelle cui siamo abituati sulla Terra.»

**Enrica BATTIFOGLIA, Sempre più "occhi" su Marte, nuova missione nel 2016,
"La Repubblica", 29 settembre 2015**

«Con uno speciale strumento del telescopio spaziale Hubble (la Wide Field Camera, una camera fotografica a largo campo), gli astronomi sono riusciti a misurare la presenza di acqua su cinque di questi mondi grazie all'analisi spettroscopica della loro atmosfera mentre essi transitavano davanti alla loro stella. Durante il transito, la luce stellare

passa attraverso l'atmosfera che avvolge il pianeta, raccogliendo la "firma" dei composti gassosi che incontra sul suo cammino. I pianeti con tracce di acqua finora individuati sono tutti giganti gassosi inadatti alla vita. Il risultato però è ugualmente importante perché dimostra che la scoperta di acqua su pianeti alieni è possibile con i mezzi già oggi disponibili. La sfida ora è quella di trovare pianeti di tipo terrestre, cioè corpi celesti rocciosi di dimensioni comprese tra metà e due volte le dimensioni della Terra, in particolare quelli che si trovano a orbitare nella zona abitabile della loro stella, dove potrebbe esistere acqua allo stato liquido e forse la vita.»

Umberto GUIDONI, *Viaggiando oltre il cielo*, BUR, Rizzoli, Milano 2014

«Per prima cosa, Samantha ha parlato dell'importanza scientifica della missione Futura. I risultati dei tanti esperimenti svolti sulla Stazione Spaziale Internazionale, i cui dati sono ora in mano agli scienziati, si vedranno solo tra qualche tempo, perché come ha ricordato l'astronauta richiedono mesi di lavoro per essere analizzati correttamente. Svolgere ricerche nello spazio, ha ricordato Sam, è fondamentale comunque in moltissimi campi, come la scienza dei materiali, perché permette di isolare determinati fenomeni che si vuole studiare, eliminando una variabile onnipresente sulla Terra: la gravità. Ancor più importante forse è studiare il comportamento delle forme di vita in ambiente spaziale, perché permetterà di prepararci a trascorrere periodi sempre più lunghi lontano dal pianeta (fondamentali ad esempio per raggiungere destinazioni distanti come Marte), ma ha ricadute dirette anche per la salute qui sulla Terra, perché scoprire i meccanismi che controllano questo adattamento (come i geni) aiuta ad approfondire le conoscenze che abbiamo sul funzionamento degli organismi viventi, e in un'ultima analisi, a comprendere il funzionamento del corpo a livello delle cellule. Si tratta di esperimenti in cui gli astronauti sono allo stesso tempo sperimentatori e cavie, perché i loro organismi vengono monitorati costantemente nel corso della missione, e gli esami continuano anche a Terra, visto che servono dati pre e post missione.»

Simone VALESINI, Samantha Cristoforetti si racconta al ritorno dallo Spazio, Wired (www.wired.it/scienza/spazio/2015/06/15/samantha-cristoforetti-conferenza-ritorno)

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Settant'anni fa, nel marzo del 1946 in occasione delle elezioni amministrative e il 2 giugno 1946 in occasione del referendum tra monarchia e repubblica, in Italia le donne votavano per la prima volta. Dopo la tragedia della seconda guerra mondiale, il suffragio universale perfetto portava a compimento una battaglia cominciata in Italia all'indomani dell'Unità, passata attraverso le petizioni delle prime femministe all'inizio del Novecento e corroborata dalla partecipazione delle donne alla guerra di Resistenza. Dalle testimonianze di due scrittrici, riportate di seguito, si coglie la coscienza e l'emozione per il progetto di società democratica e partecipativa che si stava delineando, in cui le donne avrebbero continuato a lottare per affermare la parità dei loro diritti in ogni campo della vita privata e pubblica, dall'economia alla politica e alla cultura.

Il 1946 nei ricordi di:

Alba De Céspedes (1911-1997).

«Né posso passare sotto silenzio il giorno che chiuse una lunga e difficile avventura, e cioè il giorno delle elezioni. Era quella un'avventura cominciata molti anni fa, prima dell'armistizio, del 25 luglio, il giorno – avevo poco più di vent'anni – in cui vennero a prendermi per condurmi in prigione. Ero accusata di aver detto liberamente quel che pensavo. Da allora fu come se un'altra persona abitasse in me, segreta, muta, nascosta, alla quale non era neppure permesso di respirare. È stata sì, un'avventura umiliante e penosa. Ma con quel segno in croce sulla scheda mi pareva di aver disegnato uno di quei fregi che sostituiscono la parola fine. Uscii, poi, liberata e giovane, come quando ci si sente i capelli ben ravviati sulla fronte.»

Anna Banti (1895-1985).

«Quanto al '46 [...] e a quel che di "importante" per me, ci ho visto e ci ho sentito, dove mai ravvisarlo se non in quel due giugno che, nella cabina di votazione, avevo il cuore in gola e avevo paura di sbagliarmi fra il segno della repubblica e quello della monarchia? Forse solo le donne possono capirmi e gli analfabeti.»

**Patrizia GABRIELLI, "2 giugno 1946: una giornata memorabile"
saggio contenuto nel quadrimestrale *Storia e problemi contemporanei*,
N. 41, anno XIX gen/apr 2006; CUEB**

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Il confine indica un limite comune, una separazione tra spazi contigui; è anche un modo per stabilire in via pacifica il diritto di proprietà di ognuno in un territorio conteso. La frontiera rappresenta invece la fine della terra, il limite ultimo oltre il quale avventurarsi significava andare al di là della superstizione contro il volere degli dèi, oltre il giusto e il consentito, verso l'inconoscibile che ne avrebbe scatenato l'invidia. Varcare la frontiera, significa inoltrarsi dentro un territorio fatto di terre aspre, dure, difficili, abitato da mostri pericolosi contro cui dover combattere. Vuol dire uscire da uno spazio familiare, conosciuto, rassicurante, ed entrare in quello dell'incertezza. Questo passaggio, oltrepassare la frontiera, muta anche il carattere di un individuo: al di là di essa si diventa stranieri, emigranti, diversi non solo per gli altri ma talvolta anche per se stessi.»

Piero ZANINI, *Significati del confine - I limiti naturali, storici, mentali* - Edizioni scolastiche Mondadori, Milano 1997

A partire dalla citazione, che apre ad ampie considerazioni sul significato etimologico-storico-simbolico del termine "confine", il candidato rifletta, sulla base dei suoi studi e delle sue conoscenze e letture, sul concetto di confine: confini naturali, "muri" e reticolati, la costruzione dei confini nella storia recente, l'attraversamento dei confini, le guerre per i confini e le guerre sui confini, i confini superati e i confini riaffermati.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

Griglie di valutazione della prima prova scritta

TIPOLOGIA A – ANALISI DI UN TESTO LETTERARIO

Allievo	Docente		
Indicatori	Livello di presentazione	Punteggio	Punteggio attribuito
Correttezza ortografica, lessicale e sintattica	Ortografia e sintassi sono corrette, il lessico appropriato.	3	
	Nel testo sono presenti alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche, pochi errori ortografici di rilievo	2	
	Numerosi e gravi errori sintattici, numerosi errori ortografici e lessico improprio	1	
Comprensione complessiva nel rispetto dei vincoli imposti	Sono stati individuati tutti i concetti chiave in modo pertinente	5	
	Sono stati individuati solo parzialmente i concetti chiave	4	
	Sono stati individuati solo i concetti più elementari	3	
	Sono stati individuati solo parzialmente i concetti più elementari	1	
Analisi e interpretazione del testo attraverso la formazione di quesiti	Sono stati individuati e interpretati tutti i temi presenti nel testo	5	
	Sono stati individuati e interpretati solo parzialmente i temi presenti nel testo	4	
	Sono stati individuati ma non opportunamente interpretati i temi presenti nel testo	3	
	Sono stati individuati solo i temi più elementari senza fornire interpretazioni	2	
	Non stati individuati né interpretati i temi presenti nel testo	1	
Capacità di approfondimento critico e originalità delle opinioni espresse	Giudizi e opinioni originali e motivati, stile personale e originale	2	
	Giudizi e opinioni non sempre motivati	1	
Totale			/15

Scala di corrispondenza tra il voto in decimi e il punteggio in quindicesimi

Gravemente insufficiente Voto 0/3	Insufficiente Voto 4	Quasi mediocre Voto 4,5	Mediocre Voto 5	Quasi sufficiente Voto 5,5	Sufficiente Voto 6	Discreto Voto 7	Quasi buono Voto 7,5	Buono Voto 8	Ottimo Voto 9	Eccellente Voto 10
0/5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Punteggio proposto U/M

Punteggio assegnato U/M

TIPOLOGIA B – SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE

Allievo		Docente	
Indicatori	Livello di presentazione	Punteggio	Punteggio attribuito
Correttezza ortografica, lessicale e sintattica	Ortografia e sintassi sono corrette, il lessico appropriato.	3	
	Nel testo sono presenti alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche, pochi errori ortografici di rilievo	2	
	Numerosi e gravi errori sintattici, numerosi errori ortografici e lessico improprio	1	
Utilizzo e confronto del materiale fornito dalla traccia	L'informazione è pertinente alla traccia, è approfondita e sviluppata in ogni aspetto	5	
	Tutti gli aspetti sono stati esaminati correttamente ma in modo semplice e sintetico	4	
	L'analisi è adeguatamente articolata, la trattazione è superficiale	3	
	L'impostazione è poco chiara e poco significativa rispetto alla traccia	2	
	Non esiste corrispondenza con la traccia proposta	1	
Interpretazione e svolgimento della traccia	I contenuti sono strutturati in modo organico con riferimento all'enciclopedia personale	5	
	I contenuti sono strutturati in modo completo ma semplice	4	
	I contenuti sono sviluppati in modo completo ma superficiale	3	
	I contenuti sono strutturati in modo non sempre coerente, l'interpretazione è poco chiara, frequenti luoghi comuni	2	
	I contenuti sono strutturati in modo incoerente, mancano le informazioni essenziali	1	
Coerenza e coesione	Testo coeso	2	
	Qualche incoerenza e poco coeso	1	
Totale			/15

Scala di corrispondenza tra il voto in decimi e il punteggio in quindicesimi

Gravement e insufficient e Voto 0/3	Insufficiente Voto 4	Quasi mediocr e Voto 4,5	Mediocr e Voto 5	Quasi sufficient e Voto 5,5	Sufficiente Voto 6	Discreto Voto 7	Quasi buono Voto 7,5	Buono Voto 8	Ottimo Voto 9	Eccellente Voto 10
0/5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Punteggio proposto U/M

TIPOLOGIA C e D – TEMA DI CARATTERE STORICO e DI ORDINE GENERALE

Allievo		Docente	
Indicatori	Livello di presentazione	Punteggio	Punteggio attribuito
Correttezza ortografica, lessicale e sintattica	Ortografia e sintassi sono corrette, il lessico appropriato.	3	
	Nel testo sono presenti alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche, pochi errori ortografici di rilievo	2	
	Numerosi e gravi errori sintattici, numerosi errori ortografici e lessico improprio	1	
Conoscenza dell'argomento e organizzazione dei contenuti	L'informazione è pertinente alla traccia, è approfondita e sviluppata in ogni aspetto	5	
	Tutti gli aspetti sono esaminati e trattati correttamente ma in modo semplice e sintetico	4	
	L'analisi è adeguatamente articolata, la trattazione è superficiale	3	
	L'ideazione è poco chiara e poco significativa rispetto alla traccia	2	
	Non sono esaminati gli argomenti proposti dalla traccia: svolgimento fuori tema	1	
Elaborazione e articolazione del testo	I contenuti evidenziano un'elaborazione e un'articolazione organica e complessa	5	
	I contenuti evidenziano un'elaborazione e un'articolazione organica ma semplice	4	
	I contenuti evidenziano uno sviluppo sufficientemente articolato	3	
	I contenuti evidenziano un'elaborazione elementare	2	
	I contenuti non sono pertinenti alla traccia proposta	1	
Capacità di approfondimento critico e originalità delle opinioni espresse	Giudizi e opinioni originali e criticamente motivati, stile personale e originale	2	
	Giudizi e opinioni non sempre motivati	1	
Totale			/15

Scala di corrispondenza tra il voto in decimi e il punteggio in quindicesimi

Gravement e insufficiente e Voto 0/3	Insufficiente Voto 4	Quasi mediocre Voto 4,5	Mediocre Voto 5	Quasi sufficiente e Voto 5,5	Sufficiente Voto 6	Discreto Voto 7	Quasi buono Voto 7,5	Buono Voto 8	Ottimo Voto 9	Eccellente Voto 10
0/5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Punteggio proposto U/M

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA ESAME DI STATO

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato: _____ classe: 5 _____ data _____

PRIMA PARTE

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti e dati

DOCUMENTI

... E' bene ricordare che non esiste, né come prodotto naturale né come trasformato, l'alimento "completo" o "perfetto" che contenga tutte le sostanze indicate nella giusta quantità e che sia quindi in grado di soddisfare da solo le nostre necessità nutritive. Di conseguenza, il modo più semplice e sicuro per garantire, in misura adeguata, l'apporto di tutte le sostanze nutrienti, è quello di variare il più possibile le scelte e di combinare opportunamente i diversi alimenti.

Comportarsi in questo modo significa non solo evitare il pericolo di squilibri nutrizionali e di possibili conseguenti squilibri metabolici, ma anche soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori.

Mentre la denutrizione e la carenza di micronutrienti, situazioni diffuse nei paesi poveri e in quelli in via di sviluppo, arrecano i maggiori danni all'inizio del ciclo vitale, la sovralimentazione degrada il corpo un po' alla volta, con malattie cardiache, cancro e altre malattie croniche che colpiscono tipicamente durante la mezza età o la vecchiaia. Un'indagine a livello mondiale sulle malattie, intrapresa negli anni '90 dalla Banca Mondiale e dalla Harvard University è riuscita a descrivere l'estensione dell'impatto della malnutrizione sulla salute. Il direttore del team di studio ha dichiarato che la sovralimentazione è responsabile di una proporzione di malattie almeno pari a quelle causate dalla fame: una alimentazione scorretta causa più della metà del carico totale di malattie nel mondo (tratto da Gardner, 2000)

La più naturale delle attività umane, nutrirsi, scegliere cosa mangiare, è diventata e sta sempre più diventando un'impresa che necessita di aiuto da parte di nutrizionisti, scienziati dell'alimentazione, medici. Le nuove diete iperproteiche e a basso contenuto di carboidrati trovano sostegno in nuovi studi epidemiologici, nuovi libri di diete e nuovi articoli scientifici. Un cambiamento così radicale nelle abitudini alimentari è segno evidente di un disordine alimentare diffuso. Un fatto del genere non sarebbe mai potuto accadere in una società che possedesse solide tradizioni riguardo al cibo ed al modo di consumarlo.

(tratto da: La dimensione culturale del cibo, Barilla Center for Food&Nutrition, 2009)

E' utile intervenire sui modelli alimentari errati introducendo a tavola modifiche concrete fatte di controllo delle porzioni, maggior consumo di frutta e verdura, riduzione dei grassi e gestione oculata di spuntini e bibite. La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori. Il sovrappeso e l'obesità infantile e nell'adulto sono temi di grande rilievo nel quadro della Sanità Pubblica del nostro Paese. Diventa quindi necessario promuovere e sostenere interventi di educazione alla salute. Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche.

(Tratto da: <http://www.salute.gov.it>)

In generale, lo squilibrio della dieta, anche per quanto riguarda i micronutrienti, viene indicato come uno dei principali fattori di rischio per lo sviluppo di diverse condizioni di disturbo e malattia, comprese quelle cardiovascolari e il cancro, in tutto il mondo. Per svolgere una efficace azione preventiva, sia la Oms che le organizzazioni sanitarie delle diverse regioni, stanno promuovendo linee guida e strategie mirate a diete equilibrate e a regimi di attività fisica che favoriscano un corretto sviluppo e mantenimento dell'organismo. Per quanto riguarda i contenuti di frutta e verdura, ad esempio, l'Oms si è posta l'obiettivo di promuoverne l'assunzione di almeno 400 g al giorno per persona, una quantità che corrisponde a circa cinque porzioni. Studi dell'Ufficio regionale europeo dell'Oms indicano perciò che, anche in Europa, l'assunzione di frutta e verdura è in quasi tutti i paesi a livelli ben più bassi di quanto raccomandato.

Tratto da: <http://www.epicentro.iss.it>

TRACCIA

Il candidato, traendo spunto dalle osservazioni riportate nei documenti proposti, tratti l'importanza delle scelte alimentari nel mantenimento dello stato di salute di un individuo, nello specifico:

- individui all'interno dei macronutrienti e dei micronutrienti quelli che risultano essere essenziali per l'organismo; per ciascuno di essi illustri, con esempi specifici, le funzioni nutrizionali;
- stimi l'assunzione di riferimento in macronutrienti, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, per un uomo adulto, in ottimo stato di salute, con un fabbisogno energetico giornaliero (FEG) pari a 2750Kcal (riferimenti LARN 2014).
- Per ciascun nutriente suggerisca le fonti alimentari da preferire e da limitare;
- illustri l'importanza della fibra alimentare nella dieta, specificandone l'azione protettiva;
- individui tra le varie tipologie dietetiche quella che a suo parere maggiormente soddisfi le indicazioni per una dieta equilibrata e contribuisca alla prevenzione delle malattie del benessere.

SECONDA PARTE

Il candidato risponda a 2 dei 4 quesiti proposti in non più di 15 righe

- 1) In riferimento al piano HACCP, il candidato identifichi un pericolo legato alla preparazione di un piatto a sua scelta, valuti la gravità ed il rischio dello stesso e proceda individuando un punto critico di controllo (CCP) al fine di prevenire il pericolo o ridurre il rischio
- 2) I virus sono una categoria di agenti infettanti patogeni, responsabili di alcune patologie legate al consumo di alimenti. Da molti scienziati non vengono considerati forma di vita. Il candidato descriva le caratteristiche strutturali e metaboliche di questi agenti patogeni e spieghi l'infezione alimentare più importante da questi veicolata.
- 3) La dieta vegetariana affonda le sue radici nella notte dei tempi, attraverso le filosofie e le religioni delle diverse epoche storiche. Il candidato illustri le diverse tipologie di dieta vegetariana e le metta a confronto.
- 4) La celiachia è definita come "un'intolleranza permanente al glutine". Si stima che circa l'1%- 1,5% delle persone ne soffra. Il candidato descriva le caratteristiche della celiachia e indichi i principi dietetici da seguire, nonché le norme di comportamento da osservare nella ristorazione.

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
a.s. 2017/2018**

Candidato _____ Classe _____

Prima parte

indicatori	descrittori	livello	Valutazione parziale	Valutaz. assegnata
Conoscenza dei contenuti	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche dal punto di vista grammaticale)	Nulla	0	MAX 4
		Molto limitata	0,5	
		Incerta e lacunosa	1	
		Quasi sufficiente	1,75	
		Sufficiente	2,5	
		Discreta	3	
		Completa	3,5	
Comprensione e sviluppo della traccia	Congruenza con la traccia	Nulla	0	MAX 1
		Parziale (sufficiente)	0,5	
		Completa	1	
Competenze tecniche	Competenze e utilizzo di terminologie secondo le norme	Nulle	0	MAX 2
		Incerte	0,5	
		Quasi Sufficiente	1	
		Sufficiente	1,5	
		Discrete	1,75	
Capacità elaborative logico-critiche e creative	Capacità di effettuare considerazioni personali, collegamenti e riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze personali	Nulle	0	MAX 2
		Incerte	0,5	
		Quasi Sufficiente	1	
		Sufficiente	1,5	
		Discrete	1,75	
PUNTEGGIO CONSEGUITO				

Seconda parte

I Quesito

indicatori	descrittori	livello	Valutazione parziale	Valutaz. assegnata
Conoscenza dei contenuti	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche dal punto di vista grammaticale)	Nulla	0	MAX 1,5
		Molto limitata	0,25	
		Incerta e lacunosa	0,5	
		Quasi sufficiente	0,75	
		Sufficiente	1	
		Discreta	1,25	
		Adeguate e approfondita	1,5	
Competenze tecniche	Competenze e utilizzo di terminologie secondo le norme	Nulle o incerte	0	MAX 0,75
		Incerte o lacunose	0,25	
		Sufficiente	0,5	
		Adeguate	0,75	
Capacità elaborative	Capacità di sintesi e capacità di effettuare considerazioni personali	Nulle o incerte	0	MAX 0,75
		Incerte o lacunose	0,25	
		Sufficienti	0,5	
		Adeguate	0,75	
PUNTEGGIO CONSEGUITO				

II Quesito

indicatori	descrittori	livello	Valutazione parziale	Valutaz. assegnata
Conoscenza dei contenuti	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche dal punto di vista grammaticale)	Nulla	0	MAX 1,5
		Molto limitata	0,25	
		Incerta e lacunosa	0,5	
		Quasi sufficiente	0,75	
		Sufficiente	1	
		Discreta	1,25	
		Adeguate e approfondita	1,5	
Competenze tecniche	Competenze e utilizzo di terminologie secondo le norme	Nulle o incerte	0	MAX 0,75
		Incerte o lacunose	0,25	
		Sufficienti	0,5	
		Adeguate	0,75	
Capacità elaborative	Capacità di sintesi e capacità di effettuare considerazioni personali	Nulle o incerte	0	MAX 0,75
		Incerte o lacunose	0,25	
		Sufficienti	0,5	
		Adeguate	0,75	
PUNTEGGIO CONSEGUITO				

TOTALE (somma dei punti tema + I quesito + II quesito) = VOTO _____/15

LA COMMISSIONE _____

LECCE,

IL PRESIDENTE

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

*Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"Presta - Columella"*

73100 LECCE - Via S. Pietro in Lama - Tel. 0832359812 - Fax 0832359642
Internet: www.istitutocolumella.it - E-mail: segreteria@istitutocolumella.it

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

Durata della prova : 90 minuti

Inizio prova: ore 09.00

Termine prova: ore 10.30

16 MARZO 2018

**“SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA’ ALBERGHIERA”
ENOGASTRONOMIA**

CLASSE V sezione D

Cognome..... Nome.....

VOTO DELLA PROVA

I DOCENTI

.....
.....
.....
.....
.....

LA COORDINATRICE

prof.ssa Anna Rita Gemma

DISCIPLINE:

- STORIA
- LINGUA INGLESE
- DIRITTO E TECNICHE AMMIN. STRUTT. RICETTIVE
- LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA
- LAB. SERV. SALA E VENDITA

Tipologia della prova:

B – quesiti a risposta singola : 2 per disciplina

C – quesiti a risposta multipla: 4 per disciplina

Per l'accertamento della comprensione in lingua inglese (art. 4 del D.M. 429 del 20/11/2000):

2 quesiti con risposta in lingua

Ogni disciplina ha a disposizione 3 punti.

Totale 15 punti.

Punteggio	Giudizio sintetico
1	Nullo
2	Gravemente insufficiente
3	
4	
5	Insufficiente
6	
7	
8	Mediocre
9	
10	SUFFICIENTE
11	Buono
12	
13	
14	Ottimo/eccellente
15	

PUNTEGGIO PER DISCIPLINA

		Voto della prova
Storia/3	
Lingua Inglese/3	
Diritto e Tecniche amm. strutt. ricettive/3	
Lab. Serv. Enogastronomia /3	Giudizio complessivo
Lab. Serv. Sala e Vendita /3	
TOTALE /15	

Obiettivi disciplinari:

Discipline	Conoscenze	Competenze
Storia	Conoscere gli eventi storici	Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo Saper individuare cause e conseguenze di un evento Saper utilizzare un lessico specifico
Lingua inglese	Meanings of food The Mediterranean diet	Comprendere testi scritti Saper produrre risposte coerenti, corrette ed approfondite
Diritto e Tecniche amm. strutt. ricettive	Il Testo Unico sulla Sicurezza sul lavoro (TUSL) L'igiene e la sicurezza alimentare Il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore (sistema HACCP) I contratti ristorativi Le norme volontarie	Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità
Lab. Serv. Enogastronomia	La ristorazione ed il menu, le norme igieniche ed il sistema HACCP	Simulare eventi di banqueting e catering, Progettare menu per tipologia di eventi, Organizzare il servizio. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e tutela della salute. Saper concordare e realizzare un menu.
Lab. Serv. Sala e Vendita	Enografia nazionale Elementi di enologia e tecnica della degustazione Tipologie di menù Banqueting	Conoscere il vino, la birra e l'enografia nazionale italiana Riconoscere le diverse tipologie di menù e la pianificazione Riconoscere gli aspetti organizzativi di una ristorazione collettiva

E' consentito l'uso di: calcolatrici tascabili dizionario monolingue

Criteri di valutazione e griglia di misurazione:

La prestazione dello studente è valutata in base ai seguenti indicatori e punteggi:

- tipologia B**

INDICATORI		
Conoscenza dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> nulla solo parziale e/ non sempre corretta corretta ma limitata al testo ampia e approfondita 	
Rispondenza alla traccia	<ul style="list-style-type: none"> quesito non svolto indicazioni non rispettate limitata e superficiale completa, precisa e particolareggiata 	
Competenza (utilizzo della terminologia)	<ul style="list-style-type: none"> in modo incerto in modo abbastanza corretto in modo adeguato, corretto e preciso 	
PUNTEGGIO	Risposta completa e approfondita	Punti: 1
	Risposta completa	Punti : 0,8
	Risposta sufficiente	Punti: 0,6
	Risposta incompleta o insufficiente	Punti: 0,4
	Risposta errata o non data	Punti: 0

<ul style="list-style-type: none"> • tipologia C <i>Quesiti a risposta multipla</i> 	Risposta corretta	Punti: 0,25
	Risposta errata o non data	Punti: 0

- **accertamento della lingua inglese**

INDICATORI		
Conoscenza dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • nulla • solo parziale e/ non sempre corretta • corretta ma limitata al testo • ampia e approfondita 	
Comprensione del testo	<ul style="list-style-type: none"> • quesito non svolto o eseguito in maniera errata • risposta approssimativa e presenza di errori morfo-sintattici • risposta generica ma sufficiente e presenza di errori morfo-sintattici non significativi • risposta puntuale, dettagliata, articolata e approfondita: assenza di errori morfosintattici 	
Competenza (utilizzo della terminologia)	<ul style="list-style-type: none"> • in modo incerto • in modo abbastanza corretto • in modo adeguato, corretto e preciso 	
PUNTEGGIO	Risposta completa e approfondita	Punti: 1,5
	Risposta completa	Punti :1,2
	Risposta sufficiente	Punti: 0,8
	Risposta incompleta o insufficiente	Punti: 0,5
	Risposta errata o non data	Punti: 0

STORIA

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

1. **Il modo di far politica di Giolitti fu definito “del doppio volto” perché**
 - a. era democratico di fronte ai problemi del nord, senza scrupoli di fronte a quelli del sud
 - b. nei conflitti sindacali a volte parteggiava per gli imprenditori, a volte per i lavoratori
 - c. non aveva scrupoli nel chiedere il consenso dell’opposizione, pur di varare alcune leggi
 - d. faceva agli elettori promesse che non era in grado di mantenere

2. **L’Italia dichiarò guerra all’Austria - Ungheria il**
 - a. 28 luglio 1914
 - b. 24 maggio 1915
 - c. 4 agosto 1914
 - d. 6 aprile 1917

3. **Il soviet era**
 - a. un’associazione di proprietari terrieri che sosteneva la necessità della riforma agraria
 - b. un’organizzazione militare favorevole alla guerra a oltranza contro i tedeschi
 - c. un consiglio di lavoratori che aspirava ad assumere ruoli di governo
 - d. il consiglio di quartiere che amministrava un sobborgo di San Pietroburgo

4. **Il cosiddetto “giovedì nero” di Wall Street avvenne il**
 - a. 28 ottobre 1922
 - b. 24 novembre 1927
 - c. 6 novembre 1928
 - d. 24 ottobre 1929

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

1. **Quando avvenne la secessione dell’Aventino e in che cosa consistette?**

2. **Quando furono emanate e che cosa introducevano le cosiddette “leggi fascistissime”?**

Punteggio di disciplina: + **Totale** **firma**.....
LINGUA INGLESE

H. A. C. C. P.

The principle of H A C C P was elaborated in the sixties by the Pillsbury Company, the American Army and the NASA which collaborated in the development of a salubrious food production system for the space program. NASA wanted to eliminate the hazards that could affect the safety and health of the astronauts, as they would not have access to medical care for a long period. Therefore food for them should be safe and healthy. Pillsbury adopted the HACCP system because it was a control system able to guarantee healthiness. The Codex Alimentarius Commission, created in 1963, formulated guidelines such as codes to protect the health of the consumers and to promote coordination of international food standards. So the Committee for the Alimentary Code on the food hygiene formulated guidelines on the application of HACCP system. The rules suggested by the HACCP system are now accepted and applied almost everywhere in the world.

Answer the questions

1. What is HACCP and how can it be a successful system?

2. How many types of food contamination risks are there?

Punteggio di disciplina: **firma**.....

DIRITTO E TECNICHE AMM. STRUTT. RICETTIVE

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

1. L'affitto d'azienda

- a) Ha per oggetto la locazione di un immobile
- b) Ha per oggetto il godimento di una attività commerciale
- c) È a tempo indeterminato
- d) Deve essere inferiore a un anno

2. La rintracciabilità dei prodotti alimentari

- a) È prevista solo per i prodotti ittici
- b) Assicura una corretta informazione ai consumatori
- c) Ha lo scopo di conservare traccia lungo tutta la filiera produttiva
- d) È un sistema di autocontrollo per prevenire la contaminazione alimentare

3. Le norme iso 9000

- a) Definiscono gli standard di gestione aziendale
- b) Riguardano i sistemi di gestione della qualità in generale nelle aziende
- c) Definiscono gli standard in materia di igiene
- d) Definiscono gli standard in materia sicurezza

4. Il contratto di somministrazione

- a) Prevede una prestazione unica
- b) È simile all'appalto
- c) È applicato al banqueting
- d) È applicato al catering

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

1. Cosa sono i marchi e come vengono classificati

2. Esplica le responsabilità del ristoratore

Punteggio di disciplina: + **Totale** **firma**.....

LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

1. **Il contratto di banqueting:**

- a. Ha carattere continuativo
- b. Ha carattere occasionale
- c. Ha durata massima di un anno
- d. Nessuna delle opzioni è corretta.

2. **Per catering si intende:**

- a. Il servizio di preparazione e somministrazione di sole bevande
- b. Il servizio di preparazione, consegna e somministrazione di soli alimenti
- c. Il servizio di preparazione, consegna e somministrazione di alimenti e bevande in un luogo diverso da quello della produzione
- d. E' un servizio concordato

3. **Per individuare i punti di controllo è possibile:**

- a. Utilizzare un albero delle decisioni
- b. Utilizzare un diagramma di flusso
- c. Fate riferimento a esperienze di altre realtà
- d. Aspettare che si verifichi l'evento critico

4. **Il menu concordato:**

- a. Viene formulato in base a un accordo tra Maitre e Chef
- b. Viene riproposto a intervalli di tempo regolari
- c. Viene fissato un accordo tra cliente e l'azienda
- d. Viene composto sulla base delle esigenze dietetiche del cliente

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

1. **Elenca cinque fasi preliminari per l'applicazione dell'haccp**

2. **Quali sono gli alimenti che si trovano alla base della piramide alimentare.**

Punteggio di disciplina: + **Totale** **firma**.....

LAB. SERV. SALA E VENDITA

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

1. La consistenza del vino è determinata:

- a. dalla glicerina
- b. dall' alcol
- c. dagli zuccheri
- d. tutte le opzioni sono corrette

2. L'attività di banqueting prevede:

- a. solo la preparazione delle pietanze
- b. l'allestimento della sala e la preparazione del cibo
- c. l'allestimento della sala, il servizio e la preparazione del cibo
- d. tutte le operazioni sono corrette

3. Con il vitigno nebbiolo si può produrre:

- a. Franciacorta
- b. teroldego do Rotaliano
- c. Barolo
- d. Oltrepò pavese

4. Nella stesura del menu:

- a. è preferibile puntare su prodotti di stagione
- b. si può garantire la varietà variando modalità di preparazione e cambiando gli stessi ingredienti in modi diversi
- c. si deve valutare il legame con il territorio e la tradizione di riferimento
- d. Tutte le opzioni sono corrette

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

1. Descrivi i principali vitigni e i principali vini DOCG prodotti del tuo territorio specificando la tipologia di bacca ed elenca alcune DOP agroalimentari della regione

2. Descrivi la produzione della birra facendo riferimento alla tipologia, agli ingredienti e fasi produttive.

Punteggio di disciplina: + **Totale** **firma**.....

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Presta - Columella"

73100 LECCE - Via S. Pietro in Lama - Tel. 0832359812 - Fax 0832359642
Internet: www.istitutocolumella.it - E-mail: segreteria@istitutocolumella.it

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

Durata della prova : 90 minuti

Inizio prova: ore 09.30

Termine prova: ore 11.00

26 APRILE 2018

“SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA’ ALBERGHIERA”

CLASSE V sezione DENOGASTRONOMIA

Cognome..... Nome.....

VOTO DELLA PROVA

I DOCENTI

.....
.....
.....
.....
.....

LA COORDINATRICE

prof.ssa Anna Rita Gemma

DISCIPLINE:

- Storia
- Lingua Inglese
- Diritto e Tecniche ammin. strutt. ricettive
- Lab. Serv. Enogastronomia
- Lab. Serv. Sala e Vendita

Tipologia della prova:

B – quesiti a risposta singola : 2 per disciplina

C – quesiti a risposta multipla: 4 per disciplina

Per l'accertamento della comprensione in lingua inglese (art. 4 del D.M. 429 del 20/11/2000):

2 quesiti con risposta in lingua

Ogni disciplina ha a disposizione 3 punti.

Totale 15 punti.

Punteggio	Giudizio sintetico
1	Nullo
2	Gravemente insufficiente
3	
4	
5	Insufficiente
6	
7	
8	Mediocre
9	
10	SUFFICIENTE
11	Buono
12	
13	
14	Ottimo/eccellente
15	

PUNTEGGIO PER DISCIPLINA

Storia/3	Voto della prova
Lingua Inglese/3	
Diritto e Tecniche amm. strutt. ricettive/3	
Lab. Serv. Enogastronomia /3	Giudizio complessivo
Lab. Serv. Sala e Vendita /3	
TOTALE /15	

Obiettivi disciplinari:

Discipline	Conoscenze	Competenze
Storia	Conoscere gli eventi storici	Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo Saper individuare cause e conseguenze di un evento Saper utilizzare un lessico specifico
Lingua inglese	Meanings of food The Mediterranean diet	Comprendere testi scritti Saper produrre risposte coerenti, corrette ed approfondite
Diritto e Tecniche amm. strutt. ricettive	L'evoluzione del concetto di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing Il marketing turistico territoriale I marchi	Interpretare la normativa di riferimento Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati
Lab. Serv. Enogastronomia	Marchi di tutela, sistemi di tutela e certificazioni di qualità La conservazione degli alimenti e di rischio igienico-sanitario	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali Saper realizzare un menu
Lab. Serv. Sala e Vendita	Enografia nazionale Elementi di enologia e tecnica della degustazione Tipologie di menù HACCP	Conoscere il vino, la birra e l'enografia nazionale italiana Riconoscere le diverse tipologie di menù e la pianificazione Riconoscere gli aspetti organizzativi di una ristorazione collettiva Riconoscere le principali norme igieniche e sulla sicurezza alimentare

E' consentito l'uso di: calcolatrici tascabili, dizionario monolingue

Criteria di valutazione e griglia di misurazione

La prestazione dello studente è valutata in base ai seguenti indicatori e punteggi:

• **tipologia B**

INDICATORI		
Conoscenza dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • nulla • solo parziale e/ non sempre corretta • corretta ma limitata al testo • ampia e approfondita 	
Rispondenza alla traccia	<ul style="list-style-type: none"> • quesito non svolto • indicazioni non rispettate • limitata e superficiale • completa, precisa e particolareggiata 	
Competenza (utilizzo della terminologia)	<ul style="list-style-type: none"> • in modo incerto • in modo abbastanza corretto • in modo adeguato, corretto e preciso 	
PUNTEGGIO	Risposta completa e approfondita	Punti: 1
	Risposta completa	Punti : 0,8
	Risposta sufficiente	Punti: 0,6
	Risposta incompleta o insufficiente	Punti: 0,4
	Risposta errata o non data	Punti: 0

<ul style="list-style-type: none"> • tipologia C <i>Quesiti a risposta multipla</i> 	Risposta corretta	Punti: 0,25
	Risposta errata o non data	Punti: 0

- **accertamento della lingua inglese**

INDICATORI		
Conoscenza dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • nulla • solo parziale e/ non sempre corretta • corretta ma limitata al testo • ampia e approfondita 	
Comprensione del testo	<ul style="list-style-type: none"> • quesito non svolto o eseguito in maniera errata • risposta approssimativa e presenza di errori morfo-sintattici • risposta generica ma sufficiente e presenza di errori morfo-sintattici non significativi • risposta puntuale, dettagliata, articolata e approfondita: assenza di errori morfosintattici 	
Competenza (utilizzo della terminologia)	<ul style="list-style-type: none"> • in modo incerto • in modo abbastanza corretto • in modo adeguato, corretto e preciso 	
PUNTEGGIO	Risposta completa e approfondita	Punti: 1,5
	Risposta completa	Punti :1,2
	Risposta sufficiente	Punti: 0,8
	Risposta incompleta o insufficiente	Punti: 0,5
	Risposta errata o non data	Punti: 0

STORIA

1. L'ideologia nazista affermava:

- La necessità della Germania di modernizzarsi per competere con USA e URSS
- Il bisogno di pace per lo sviluppo dell'economia e dell'industria
- La superiorità del popolo tedesco sulle altre razze
- La necessità di una alleanza mondiale tra tutti i lavoratori contro gli sfruttatori eb

2. Il Patto d'acciaio del 1939:

- Era l'alleanza a tre tra Germania, Italia e Giappone
- Era un'alleanza militare tra Germania e Italia, valida in qualsiasi caso di guerra
- Era un'alleanza segreta tra Germania e URSS
- Era un'alleanza militare tra Germania e Italia, valida qualora uno dei due Paesi fosse stato attaccato

3. Che cos'è una dittatura?

- Forma di governo autoritaria, in cui il potere è nelle mani di una sola persona
- Forma di governo dei paesi che hanno aderito al fascismo
- Forma di governo autoritario che sopprime le libertà democratiche e toglie potere alle istituzioni elette dal popolo
- Forma di governo dei paesi che hanno aderito al comunismo

4. In quale anno furono emanate le Leggi di Norimberga?

- 1932
- 1934
- 1935
- 1939

A. In che modo Stalin instaurò la dittatura?

B. Indica sinteticamente le cause della seconda guerra mondiale

Punteggio di disciplina: + Totale firma.....

LINGUA INGLESE

Enogastronomy

Food means much more than nutrition. What we eat, how we get it, who prepares, the way we eat it, with whom we eat or who eats first, represent powerful symbols and meanings. Through food we express love, security, moral and religious values. We bring comfort and hope. We make new relationships and strengthen old bonds. We explore different cultures. Food is a marker of ethnic and cultural, social and economic distinction. The term “Food-ways” refers to the food traditions, customs, culture and beliefs of a community. “Food-ways” is used to represent cultural diversity within an increasingly multiracial society. For example, it is in their Food-ways that Northern Italians are easily distinguished from Southern Italians. Today there is a widespread healthy eating education and people are more conscious about their food choices. In recent years the Slow Food movement has promoted a new concept of Eno-gastronomy to explore local foods, wines, history and culture. So the aim of Eno-gastronomy is not only the art of pairing food and wine, but also the expression of the culture of a local community.

Answer the questions

- 1. What does eating food mean?

- 2. What does the Mediterranean Diet promote?

Punteggio di disciplina:

firma.....

DIRITTO E TECNICHE AMM. STRUTT. RICETTIVE

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

- 5. **La contraffazione di un marchio è**
 - e) La registrazione all'Ufficio Brevetti
 - f) L'uso indebito di un marchio noto
 - g) L'imitazione di un marchio noto
 - h) La divulgazione di false informazioni su un marchio noto

- 6. **La segmentazione del mercato**
 - e) Analizza la concorrenza
 - f) Individua il target group
 - g) Suddivide i consumatori in gruppi omogenei
 - h) Suddivide il mercato in quote

- 7. **L'analisi della situazione esterna nell'attività di marketing comprende**
 - e) Lo studio della domanda
 - f) Lo studio del prodotto
 - g) Lo studio della contabilità
 - h) La determinazione della quota di mercato

- 8. **Il marketing operativo riguarda**
 - e) Gli obiettivi di breve periodo
 - f) Gli obiettivi di lungo periodo
 - g) L'analisi interna
 - h) L'analisi esterna

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

- 3. **Quali vantaggi derivano dall'utilizzo dei prodotti a chilometro zero.**

- 4. **Cosa è il piano di marketing e come si articola**

Punteggio di disciplina: + **Totale** **firma**.....

LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA Docente: Luigi Rizzo

Vietato crociare n.2 risposte corrette.

- 1) Sono modalità di conservazione con il freddo:
A Refrigerazione
B Congelazione
C Sottovuoto
D affumicamento

- 2) Le temperature di conservazione dei prodotti ittici sono:
A 0°C / -3°C
B 0°C / 10°C
C 0°C / 2°C
D 15°C / 22°C

- 3) Per limitare e contrastare la carica microbica dei cibi cotti si utilizza:
A un forno a microonde
B un frigorifero
C un abbattitore
D un forno trivalente

- 4) Nella fase di scongelamento degli alimenti la formazione dei macro e micro-cristalli, determina:
A una dispersione di nutrienti
B una modifica delle caratteristiche organolettiche e nutritive
C una modifica delle proprietà merceologiche
D una alterazione del confezionamento

5) Descrivi in modo chiaro come stilare un Menu.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6) Le certificazioni di qualità: Differenze tra marchio di tutela DOP ed IGP.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Punteggio di disciplina: + Totale firma.....

LAB. DI SALA/BAR E VENDITA

Prof. Rocco Chirivì

1) La morbidezza del vino è determinata:

- A dalla glicerina e dagli zuccheri e dai polialcoli
- B dal Tannino
- C dagli Acidi
- D tutte le opzioni sono corrette

L'HACCP si compone di:

- A tredici fasi
- B quattordici fasi di cui sette sono preliminari
- C quattordici fasi di cui cinque sono preliminari
- D sette

2) IL Franciacorta è un vino spumante DOCG della regione:

- A Veneto
- B Friuli Venezia GIULIA
- C Lombardia
- D Piemonte

3) Quali sono i tempi di realizzazione dei piatti presentati nel menu alla carta?

- A Le vivande possono essere preparate in anticipo
- B Le vivande debbono essere preparate all'istante
- C E' prevista una serie di pietanze precotte
- D nessuna di queste opzioni è corretta

4) Descrivi i principali vitigni e i principali vini DOCG prodotti nella regione Toscana specificando la tipologia di bacca ed elenca alcune DOP agroalimentari della regione

.....
.....
.....
.....
.....
.....

4) Descrivi come viene prodotto un Cognac specificando zona di produzione, vitigni utilizzati, metodi produttivi e classificazione in base all'invecchiamento.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Punteggio di disciplina: + Totale firma.....

IPOTESI DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

INDICATORI	VALUTAZIONE					
	Grav.insuff. - insuff.	Mediocre	Suff.	Discreto	Buono	Ottimo
1. Capacità di presentare e analizzare il lavoro proposto	1	3	5	6	6.5	7
2. Capacità di esposizione: correttezza sintattica e lessicale; fluidità dell'esposizione	1	2	3.5	4	4.5	5
3. Uso corretto del linguaggio specifico delle discipline	1	2	3.5	4	4.5	5
4. Conoscenze: conoscenza dei contenuti disciplinari	1	3	5.5	6	6.5	7
5. Competenze: stabilire collegamenti con altri contenuti disciplinari e pluridisciplinari	0	0.5	1	1.25	1.5	2
6. Capacità di problematizzare e approfondire	0	0.5	1	1.25	1.5	2
7. Capacità di motivare la trattazione degli argomenti proposti e le risposte date nelle prove scritte.	0	0.25	0.5	1	1.5	2
			Totale suff. 20			TOTALE /30

Lecce _____

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE
