



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera

E. Mattei
Vieste



Ministero dell'Istruzione



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ordinanza Ministeriale n.53 del 3 marzo 2021

Classe V Enogastronomia
Settore Cucina Sez. A

A.S. 2020/2021

Approvato il 13.05.2021

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Giulia Anna MELCHIORRE

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Etorina TRIBÒ

INDICE

□ Frontespizio	pag. 1
□ Indice	pagg. 2-3
□ Premessa	pag. 4
□ Presentazione dell'Istituto	pagg. 5-6
□ PeCup	pagg. 7-9
□ Competenze culturali - Percorso formativo	pag. 10
□ Situazione della classe	pag. 11
□ Obiettivi generali - Competenze	pag. 12
□ Conoscenze - Abilità - Programmi	pag. 13
□ Attribuzione Crediti	pag. 16
□ Valutazione	pagg. 18 -19
□ Calendario Simulazione colloquio	pag. 20
□ Attività extra – intercurricolari	pag. 21
□ Modulo di Educazione Civica	pagg. 22-26
□ Nodi Concettuali individuati dal Consiglio di Classe	pag. 26
□ Il Consiglio di Classe - Firme	pag. 27

□ Indice Tabelle	
□ Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe	pag. 14
□ Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Cucina	pag. 15
□ Tab. 3: Situazione pregressa Crediti	pag. 16
□ Tab. 4: Attività di recupero	pag. 17
□ Tab. 5: Tipologie delle verifiche	pag. 18

❑ Indice allegati	
❑ Allegato A: Obiettivi disciplinari	pag. 28
❑ Obiettivi disciplinari di “Lingua e letteratura italiana”	pagg. 29-30
❑ Obiettivi disciplinari di “Storia”	pagg. 31-33
❑ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Inglese”	pagg. 34-35
❑ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Francese”	pagg. 36-37
❑ Obiettivi disciplinari “Diritto e Tecniche amministrative”	pagg. 38-39
❑ Obiettivi disciplinari “Matematica”	pagg. 40-41
❑ Obiettivi disciplinari “Scienza e cultura dell’Alimentazione”	pagg. 42-43
❑ Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Cucina “	pag. 44
❑ Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita “	pagg. 45-46
❑ Obiettivi disciplinari “Sc. Motorie e Sportive”	pagg. 47-48
❑ Obiettivi disciplinari “Religione (IRC)”	pag. 49
❑ Allegato B - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	pagg. 50-51
❑ Allegato C - Scheda di valutazione Colloquio	pagg. 52-53
❑ Allegato D - Traccia Elaborato	pagg. 54-58
❑ Allegato E - Testi di Italiano	pag. 59

Premessa

Il presente Documento di Classe redatto ai sensi art 10 O.M. 53 del 03/03/2021, è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Enogastronomia settore Cucina sez. A.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

Le modalità di verifica e valutazione, in particolare, sono state viste soprattutto nella loro funzione di correzione e recupero delle difficoltà, nonché di monitoraggio del proprio operato.

Per quanto concerne la programmazione di ogni singola disciplina, essa si è basata:

- sull'individuazione di obiettivi formativi, in cui le conoscenze sono state considerate come il mezzo attraverso cui conseguire il possesso e la padronanza di competenze anche trasversali;
- sulla metodologia didattica più congeniale per tradurre a livello operativo le conoscenze acquisite.

L'intero anno scolastico è stato caratterizzato dal ricorso continuo alla DDI, (secondo le linee guida all. A approvate con D.M.n°89del 07/08/2020), complementare alla didattica in presenza.

Dal mese di ottobre, in ottemperanza alle varie Ordinanze nazionali, regionali e comunali, le attività didattiche sono state sospese per la necessità di contenimento del contagio da covid 19.

I docenti hanno saputo unire alla loro esperienza nella didattica tradizionale le innovazioni promosse dalla Didattica a Distanza. La scuola si è avvalsa della piattaforma G-Suite – applicazione Hangouts Meet.

Tutti i docenti e il personale educativo in servizio nel corrente anno scolastico hanno seguito un corso di formazione per l'utilizzo della piattaforma G-suite.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPEOA "E. Mattei" di Vieste "Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" si occupa, in modo specialistico ed esclusivo di preparare sul piano culturale e professionale i giovani che aspirano a svolgere un lavoro qualificato nel settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

È stato istituito dal Ministero della Pubblica Istruzione, quale sede coordinata dell'Alberghiero "Perotti" di Bari, il 1° ottobre del 1966. Diventa sede autonoma nel 1968. In origine era ospitato presso i locali del Centro turistico di Pugnochiuso di proprietà della SNAM prima ancora dell'ENI.

A rafforzare il legame tra Pugnochiuso e l'istituto alberghiero è la decisione di intitolare, il 24 aprile del 1971, la scuola ad Enrico Mattei (1906 – 1962), presidente dell'ENI, al quale si doveva il merito d'aver "scoperto" il 29 agosto 1959 Pugnochiuso e le bellezze della costa garganica ma soprattutto d'aver dato impulso all'industria turistica e fatto conoscere il Gargano nel mondo.

Nel 1973, l'istituto è trasferito a Vieste e, dopo vari cambi di sede, dal 27 ottobre 1982 è sito in Località Macchia di Mauro, al di fuori del centro abitato, in una zona prospiciente il mare e circondato da uliveti.

Dall'a.s. 1995/1996 l'Istituto dispone anche di una palestra di tutto rispetto che ospita anche eventi sportivi provinciali, regionali e nazionali.

In 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3000 alunni. Numerosi alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico pratici in servizio presso quest'Istituto o presso altri alberghieri.

Oggi il "Mattei" è frequentato per circa la metà da studenti provenienti dalla provincia di Foggia e dalla BAT, l'altra metà è costituita da alunni di Vieste e del Gargano.

Esso dispone di un convitto (sez. maschile e sez. femminile), dove gli allievi possono essere ospitati a tempo pieno o a tempo parziale. Gli studenti ospiti della struttura residenziale usufruiscono di vitto e alloggio e sono assistiti nelle attività pomeridiane e serali da personale docente ed educativo.

L'Istituto è associato alla Re.Na.I.A. (Rete nazionale istituti alberghieri) e all'AEHT (Associazione Europea degli Istituti Alberghieri), alle cui iniziative partecipa attivamente conseguendo prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed europeo.

D'intesa e in proficua collaborazione con Enti locali e con il territorio l'IPEOA "E. Mattei" offre il proprio contributo ad iniziative del Parco Nazionale del Gargano, del Comune di Vieste, della Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, del Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI e di Italia Nostra. Inoltre, tende a valorizzare, la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche del territorio, con la partecipazione ad eventi esterni; ciò costituisce per gli alunni il trampolino di lancio per futuri impieghi lavorativi e, insieme ai concorsi professionali, rappresenta l'occasione per stimolare e motivare il loro impegno.

Dotato di un periodico di informazione “Il Pungolo” e del sito istituzionale web www.ipssarvieste.edu.it, l’IPEOA integra il corso di studi ordinario con un’ampia offerta di attività parascolastiche ed extrascolastiche. L’Istituto, inoltre, è Sede CRIT (Centro Risorse Interculturali di Territorio) di cui è scuola capofila per il Gargano Nord. A tal proposito promuove e costituisce reti per la pianificazione e la realizzazione di attività rivolte agli alunni extracomunitari nelle scuole del territorio. Progetta e finanzia progetti di accoglienza per alunni di recentissima immigrazione e/o d’inserimento socio-culturale, corsi di lingua italiana come lingua seconda per minori, corsi di lingua italiana come lingua seconda per adulti, corsi di madrelingua per minori ed adulti. Dal 5 ottobre 2018 l’Istituto, inoltre, è Presidio scolastico di legalità di Libera intitolato a Hysa Telharaj e a tutte le vittime innocenti del caporalato.

Dal 2018 l’Istituto collabora attivamente come partner e/o come scuola capofila nei progetti Erasmus+. Tali progetti, finanziati dalla Unione Europea, si propongono di avvicinare ed integrare tra loro gli studenti attraverso la reciproca conoscenza delle culture nazionali e il miglioramento della lingua inglese, lingua veicolare.

La finalità perseguita dall’Istituto è quella di preparare i giovani ad inserirsi professionalmente nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, settore in costante espansione sia in Italia che all’estero ma anche di acquisire una cultura imprenditoriale, forti di una solida cultura generale che si declina nel saper cogliere il significato delle cose e nello sviluppare la capacità di valutare e decidere.

2. PECUP (Profilo Educativo,Culturale E Professionale) dell'indirizzo in uscita del settore Enogastronomia – Cucina

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo per l'Enogastronomia settore Cucina arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- Un corso di studi quinquennale, durante il quale, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, consegue l'Attestato di Qualifica regionale
- Attività nell'ambito del PCTO svolte nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, laboratoriali, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo dell'organizzazione e della gestione dei servizi.

Nell'articolazione **Enogastronomia settore Cucina**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando, inoltre, le nuove tendenze enogastronomiche.

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze, conoscenze e abilità.

Competenze

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi
2. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
3. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali
4. Utilizzare all'interno della macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati
5. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato
6. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti

7. Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.

Conoscenze

1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. Inoltre, le tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
2. Conoscenza anche approfondita dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Controllo della produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto e del servizio.
3. Norme di sicurezza igienico sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP; fattori di rischio professionale e ambientale; normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.
4. Elementi di dietetica e di nutrizione; criteri della scelta delle materie prime, dei prodotti e dei servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia; gli stili alimentari e le diete moderne; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e cultura di un territorio. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
5. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca; tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
6. L'enogastronomia locale, regionale e nazionale. Tecniche di base di organizzazione e di programmazione di eventi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
7. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità

1. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, promuoverne la valorizzazione.
2. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
3. Applicare pratiche e procedure di base inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
6. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.
7. Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.

3. COMPETENZE CULTURALI

Lo studente a conclusione dei cinque anni acquista le seguenti competenze culturali, suddivise per assi.

Asse Linguistico Comunicativo

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali
- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo l'argomento, il destinatario e lo scopo
- Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non verbali.

Asse Storico- Socio- Economico

- Sa analizzare, contestualizzare ed interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali ed operativi
- Sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza
- Sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi cogliendo la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

Asse Scientifico- Matematico

- Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi
- Sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.

4. IL PERCORSO FORMATIVO

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2019/ 2021 pubblicato sul sito dell'Istituto www.ipssarvieste.edu.it.

5. SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V Enogastronomia settore Cucina sez. A risulta composta da 14 studenti:12 alunni e 2 alunne;10 sono convittori a tempo pieno, 1 residente e 3 pendolari.

Quasi tutti gli alunni provengono dalla IV Enogastronomia settore Cucina, sez. A, costituita originariamente da 12 alunni, ai quali si sono aggiunti 2 alunni provenienti da altra sezione, sono stati tutti ammessi alla classe successiva per merito proprio.

Tutti gli alunni sono in possesso del diploma di qualifica di Lab. di Enogastronomia – settore Cucina.

Partecipazione e profitto

Nel corso del primo trimestre non tutti gli alunni si sono impegnati secondo le proprie capacità, nonostante i ripetuti inviti ad impegnarsi in vista degli Esami di Stato e le strategie didattiche adottate, il C.d.C. non ha potuto far altro che constatare un lieve calo per alcuni alunni. Per colmare le insufficienze riportate a conclusione del primo trimestre, il Consiglio di Classe, sulla base di quanto deliberato durante il Collegio Docenti in merito al recupero del debito formativo, ha attivato la modalità di recupero anche in itinere. Relativamente al primo trimestre e fino al 13 maggio 2021 è possibile individuare, nel gruppo classe, delle diversità sia nell'area relazionale motivazionale sia in quella cognitiva e operativa. La motivazione allo studio è stata adeguata per un numero rispettabile di alunni, meno per un esiguo gruppo che ha mostrato un limitato interesse e partecipazione ed un impegno discontinuo e superficiale.

Dall'analisi dei fattori considerati, si può constatare che quasi tutti gli alunni, ognuno in relazione alle proprie potenzialità, all'impegno profuso, hanno acquisito, durante il percorso scolastico compiuto, un bagaglio di conoscenze, competenze e capacità, non solo finalizzate a determinare la loro formazione culturale, ma anche al loro percorso di crescita personale.

Comportamento e frequenza scolastica

In merito al profilo disciplinare tutti gli alunni hanno mostrato un atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole. Alcuni di loro, per ragioni familiari e per motivi adducibili alla Didattica a Distanza, sia durante il primo Trimestre che durante il secondo Pentamestre hanno fatto registrare un numero maggiore di ore di assenze rispetto agli altri. Nel dialogo educativo i più hanno interagito in maniera significativa e costante, dimostrando collaborazione e maturità.

I rapporti con le famiglie si sono tenuti con regolarità, basati su uno scambio reciproco di collaborazione, mai venuto meno, bensì rafforzato nello stato di emergenza COVID 19 con la didattica integrata (DID).

6. OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

La classe ha raggiunto un livello soddisfacente in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s. 2019/2021 e in particolare gli alunni hanno acquisito in modo adeguato il valore della legalità nel rispetto

- delle regole della convivenza civile
- di se stessi e degli altri componenti della comunità scolastica
- dei beni personali e quelli della comunità
- dei regolamenti e degli adempimenti

Pur rilevandosi sufficienti livelli di solidarietà, di cooperazione e di crescita personale, emergono nel gruppo classe spiccate individualità.

Sul piano formativo gli studenti hanno acquisito:

- adeguata cultura di base (linguistica, logico- matematica, teorico-scientifica, storico sociale);
- competenze specialistiche in particolar modo nell'ambito professionalizzante;
- capacità di comunicare con altri;
- attenzione ai fenomeni sociali (professioni, evoluzione del lavoro, ecc.).

7. COMPETENZE

La classe è in grado di utilizzare le competenze acquisite per

- comprendere messaggi espressi in codici diversi
- produrre comunicazioni semplici e comprensibili
- usare un linguaggio tecnico adeguato
- produrre testi di varia tipologia
- lavorare in gruppo
- analizzare dati e stabilire relazioni

8. CONOSCENZE

Al termine degli studi gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze:

- nuclei essenziali delle singole discipline
- linguaggi specifici delle singole discipline
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico – letteraria
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione scientifico – professionale.

9. ABILITÀ

La classe è in grado di:

- elaborare le conoscenze acquisite;
- selezionare tecniche e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale;
- utilizzare i vari linguaggi appresi nella misura sufficiente a scambiare informazioni nell'esercizio della propria professione.

10. PROGRAMMI

Al momento della stesura del presente Documento quasi tutti i contenuti delle unità didattiche delle singole discipline sono stati completati.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta durante l'intero anno scolastico sui libri di testo, sulle dispense, sugli schemi e mappe concettuali e sulle schede riassuntive preparati dai singoli docenti, ma anche con l'ausilio di altri strumenti più idonei alla DID: visione di video, costruzioni di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni. Quasi per l'intero anno scolastico, seguendo sia i DPCM che le indicazioni del Governatore della Regione, le attività didattiche sono state svolte quasi interamente in video lezioni a distanza sulla piattaforma Meet di G-suite.

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5[^] Enogastronomia sez. A a.s. 2020/2021

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	Continuità didattica nel Biennio P. Q.	
		Sì	No
Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa Carriero Lea	X	
Storia	Prof.ssa Carriero Lea	X	
Lingua e Civiltà Inglese	Prof.ssa Carbone Valeria	X	
Lingua e Civiltà Francese	Prof.ssa Notarangelo Graziella	X	
Matematica	Prof. Carrara Oscar Giovanni	X	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Moschella Carmelo Giuseppe		X
Scienza e cultura della Alimentazione	Prof.ssa Melchiorre Giulia Anna	X	
Lab di Enogastronomia settore Cucina	Prof. Troia Giovanni	X	
Lab di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Prof. Lapomarda Michele	X	
Scienze motorie e sportive	Prof. Rucher Giovanni Battista		X
Religione	Prof. Romano Vincenzo	X	
Sostegno	Prof.ssa D'Arconte Maria Grazia		X

Nelle discipline ove non è registrata la continuità si sono avvicendati docenti diversi ogni anno.

Tab. 2 Articolazione: Enogastronomia – settore Cucina

Discipline presenti nel curriculum	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO					
	CLASSE III	Ore sett.	CLASSE IV	Ore sett.	CLASSE V	Ore sett.
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiano	X	4	X	4	X	4
Storia	X	2	X	2	X	2
Matematica	X	3	X	3	X	3
Inglese	X	3*	X	3	X	3
Sc Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
AREA DI INDIRIZZO						
Scienza e cultura dell'Alimentazione	X	3 *	X	3*	X	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	4	X	5	X	5
Seconda lingua straniera: Francese	X	3	X	3	X	3
Lab. servizi enogastronomici Settore Sala Vendita	//	//	X	2	X	2
Lab. servizi enogastronomici Settore Cucina	X	9*	X	5*	X	4
Compresenza *	2		1			
Totale ore settimanali	32		32		32	

11. ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V) ad ogni studente. Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti tenendo in considerazione:

- l'assiduità della frequenza scolastica
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- e la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative.

Sulla base dell'art.11 dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021 il credito assegnato quest'anno è pari a 60/100 calcolato in base alle tabelle A e B di cui all'allegato A dell'O. M.

Tab. 3: Situazione d'ingresso con riferimento ai crediti pregressi

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 18/19	Classe IV 19/20
1	ANDREANO	EMANUELE	14	15
2	AURELIO	VINCENZO SANTE	13	15
3	CURCETTI	ANTONIO	14	15
4	de VITA	SONIA	14	17
5	DIPASQUALE	STEFANO	18	20
6	FERRAZZANO	DOMINIQUE	14	15
7	IACONETA	FRANCESCOPIO	14	17
8	LA PORTA	MICHELE	18	20
9	MAZZARELLA	FRANCESCO PIO	14	15
10	PASTUCCI	ANTONIO PIO	16	17
11	PORCELLUZZI	GIACINTO LUCA	17	19
12	SANCILLO	DANIELE	16	20
13	SIVESTRI	MARIA	14	15
14	VILLANI	DANIELE	14	15

Tab. 4: Attività di recupero

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti interventi di recupero:

Discipline	Attività di recupero al termine del 1°trimestre	Attività di recupero in itinere	Sportello didattico on line
Lingua e letteratura italiana		X	
Storia		X	
Lingua e Civiltà Inglese		X	
Lingua e Civiltà Francese	X	X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		X	
Matematica		X	X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X	
Lab. Serv. Enog.: Cucina			
Lab. Serv. Enog.: Sala vendita		X	
Sc. Motorie e Sportive			

12. LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

a) Strumenti:

Tab. 5: Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo argomentativo	Questionari	Prove strutturate e semistrutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche	Didattica a distanza
Italiano	X	X	X	X	X		X
Storia	X		X	X			X
Lingua Inglese	X		X	X			X
Lingua Francese	X		X				X
Diritto e Tecniche Amministrative	X				X		X
Matematica	X			X	X		X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X			X		X
Lab. Serv. Enog. Cucina	X					X	X
Lab. Serv. Enog. Sala-Vendita	X					X	X
Sc. Motorie e Sportive	X					X	X
Religione	X						X

b) Mezzi:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| a) Biblioteca Multimediale | b) Calcolatrici |
| c) libri di testo | d) sussidi audiovisivi |
| e) dizionari | f) sussidi multimediali |
| g) fotocopie | h) film in lingua |
| i) quotidiani e riviste | l) video lezioni |
| j) visione film e documentari | m) schemi e mappe concettuali |

c) Criteri:

Per la valutazione sono stati adottati le scale di giudizio e gli indicatori elaborati dai singoli dipartimenti riportate in tabella.

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, ha fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche sia tradizionali che a distanza, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

Gli indicatori riportati nella tabella sono di riferimento comune a tutti i dipartimenti; ciascun docente si è riservato di adeguarli alle esigenze delle specifiche discipline.

Con delibera del Collegio Docenti n. 18 del 18/09/2020 la rilevazione delle competenze maturate durante le attività di DaD costituirà elemento significativo che concorrerà alla valutazione finale di ogni alunno. La valutazione finale della DaD si baserà sui seguenti indicatori:

- A. metodi ed organizzazione del lavoro
- B. comunicazione nelle attività
- C. altre competenze rilevabili

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF a.s. 2019/21.

Per la valutazione delle prove scritte somministrate durante l'anno scolastico è stata utilizzata la seguente tabella

INDICATORI		MISURAZIONE
A	ADERENZA AL QUESITO	1 ÷ 2
B	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	1 ÷ 2
C	CAPACITÀ ESPOSITIVA	1 ÷ 3
D	CAPACITÀ ELABORATIVA	1 ÷ 3

SCALA DI GIUDIZIO	PUNTEGGIO
SCARSO	1 ÷ 3
INSUFFICIENTE	4
MEDIOCRE	5
SUFFICIENTE	6
DISCRETO	7
BUONO	8
OTTIMO	9 ÷ 10

13. CALENDARIO SIMULAZIONI COLLOQUIO ESAMI DI STATO

È stata effettuata una simulazione del colloquio

Simulazione orale	28 aprile 2021	COLLOQUIO	Italiano, Storia, Lingua Francese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lab. Enogastronomia: Cucina, Lab. Enogastronomia: Sala, Diritto e Tecniche Amministrative.	Esame di stato 2021 Simulazione prova orale effettuata in modalità mista: in presenza e a distanza.
-------------------	----------------	-----------	---	--

Nella simulazione del colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti all'art.18 dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021. La simulazione è stata così scandita:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo della seconda prova (Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina e Scienza e Cultura dell'Alimentazione). L'argomento è stato assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle singole discipline di indirizzo. L'elaborato in forma scritta è stato trasmesso dai candidati al coordinatore della classe alcuni giorni prima della simulazione. Il candidato ha discusso sull'elaborato per una durata massima di dieci minuti.
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana durante il quinto anno e compreso nel documento del Consiglio di Classe di cui all'art. 18;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto al momento dalla sottocommissione (immagine, breve testo) ai sensi dell'art. 17, comma 3; qui, ed eventualmente anche nell'elaborato, trovano posto anche le conoscenze e competenze previste dalle attività di Educazione Civica.
- d) esposizione del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO, svolta nel corso del triennio. L'elaborato è stato fornito da ciascun candidato al coordinatore di classe alcuni giorni prima della simulazione.

14. ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURRICOLARI

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione proponendo le seguenti attività curricolari ed extracurricolari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- “Il coraggio di amare” Convegno in occasione della giornata delle vittime di femminicidio (25/11/2020)

VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ

- ConFido in te (12/05/2021)

ATTIVITA' ORIENTAMENTO E PCTO

- Partecipazione al TIEM
- Orientamento in entrata e in uscita
- Orientapuglia: Orientamento in uscita con Università di Foggia(28/10/2020)
- Incontro con Federalberghi e Renaia “Il salto in lungo nel turismo” (02/12/2020)
- Incontro con la psicologa Emilia Santodirocco (18/01/2021)

ATTIVITA' INTERCULTURALI

- “Giornata della Memoria”: partecipazione all’incontro in videoconferenza (con Meet) con l’onorevole Emanuele Fiano (29/01/2021)
- XXI Giornata della Memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia,
- partecipazione alla diretta Facebook organizzata da Libera contro le mafie (20/03/2021)

EDUCAZIONE CIVICA

In attuazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 dal 1° settembre dell'a.s. 2020/2021 è stato istituito l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Il Consiglio di classe ha elaborato il Curricolo interdisciplinare dell'Educazione Civica individuando il tema "Io, cittadino europeo"; un percorso volto a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, sviluppando il senso di appartenenza in un orizzonte europeo e mondiale, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; a riconoscere la diversità storica, etnica e linguistica dei cittadini comunitari; a operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del territorio.

Il fine è quello di conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e le loro funzioni essenziali, attraverso l'esame degli obiettivi e delle politiche dell'OMT, l'analisi della normativa europea e nazionale con particolare riferimento al settore turistico ristorativo.

Classe: Quinta Enogastronomia

TITOLO: IO, CITTADINO EUROPEO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
Storia	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • I paesi membri dell'Unione Europea • L'euro 	<ul style="list-style-type: none"> • Diventare cittadini consapevoli • Sviluppare un pensiero critico sul tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le competenze di cittadinanza europea • Riconoscere i paesi dell'Unione Europea • Avere consapevolezza dell'essere cittadino
Lezione 1		L'Unione Europea; i Trattati di Maastricht e di Schengen		
Lezione 2		I Paesi membri dell'Unione Europea; l'euro		
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	12 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Fattori che influenzano il turismo internazionale • Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela
Lezione 1		Il mercato turistico internazionale		
Lezione 2		I fattori che influenzano il mercato turistico		
Lezione 3		Gli organismi internazionali: OMT e WTTC		

Lezione 4		L' Unione Europea		
Lezione 5		Gli organi dell'Unione Europea		
Lezione 6		Le fonti normative internazionali		
Lezione 7		Le fonti normative europee		
Lezione 8		Il mercato turistico nazionale		
Lezione 9		Gli organismi e le fonti normative nazionali		
Lezione 10		Il codice del turismo 1 parte		
Lezione 11		Il codice del turismo 2 parte		
Lezione 12		Le nuove tendenze del turismo		
Laboratorio Servizi Ristorazione - Sala Bar	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia • Lessico e fraseologia di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera • Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
Lezione 1		Cibo e cultura; la tipicizzazione dei prodotti		
Lezione 2		Le scelte gastronomiche		
Lezione 3		Fattori dietetici; fattori culturali		
Laboratorio Servizi Ristorazione - Cucina	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente • I menu e la successione delle portate • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • Analisi e strategie nella gestione del menu e 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente • Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing • Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela • Progettare graficamente e riconoscere il ruolo

		delle carte • Le allergie e le intolleranze alimentari	• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	centrale del menu • Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari
Lezione 1		1. Tecniche di marketing 2. Le tipologie di clientela		
Lezione 2		1. Il menu dalle origini a oggi 2. Le principali tipologie di menu		
Lezione 3		1. I vari tipi di servizi 2. Innovazione e tecnologie in cucina		
Lezione 4		1. La cucina regionale e nazionale 2. La cucina Europea		
Lingua e Civiltà Francese	3 h	• Strasbourg. Les institutions européennes • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi.	• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. • Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività • Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi	• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
Lezione 1		Il parlamento europeo		
Lezione 2		Il Consiglio d'Europa		
Lezione 3		Verifica orale e scritta		
Scienze Motorie	2 h	• Attività sportive di squadra	• Riconoscere le diversità dei compagni di squadra	• Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità
Lezione 1		Le regole del fair play		
Lezione 2		Il fair play nella vita sportiva grandi campioni		
Scienza e	4 h	• Riferimenti legislativi	• Applicare correttamente	• Identificare gli

Cultura dell'alimentazione		per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)	il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro	elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro
Lezione 1		Sicurezza e tracciabilità alimentare		
Lezione 2		Regolamenti Europei e Pacchetto Igiene (Haccp)		
Lezione 3		Qualità dei prodotti alimentari		
Lezione 4		Etichettatura dei prodotti alimentari		
Lingua e Civiltà Inglese	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • Let's explain the Brexit The Eu Institutions • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche • Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività • utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
Lezione 1		Talking about the EU Institutions; The Brexit		
Lezione 2		Oral and written test		
Religione	1 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il valore della "Politica" 	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le diversità di pensiero 	<ul style="list-style-type: none"> • Far nascere uno spirito critico
Lezione 1		Il valore della "Politica"		
Totale	33 h			

15. Indicazioni per la predisposizione materiali art. 17 e 18 OM 53 del 03/03/2021

Ai fini della predisposizione dei materiali di cui agli articoli 17 comma 3 e 18 comma 1, lettera c) il Consiglio di classe ha individuato sei nodi concettuali, attraverso i quali il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al **profilo** educativo culturale e professionale (PeCuP) le esperienze svolte nell'ambito dei **PCTO**;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di **Educazione civica**, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

NODI CONCETTUALI

- 1. Lo stile di vita sano, l'alimentazione equilibrata e le tipologie dietetiche*
- 2. La sicurezza del cliente e nei luoghi di lavoro*
- 3. Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità*
- 4. La sostenibilità ambientale: la filiera corta e i prodotti a chilometro zero*
- 5. Le categorie di lavoro nelle aziende turistiche*
- 6. Storia e cultura dell'Europa e del mondo*

Il Consiglio di Classe V sez. A
Enogastronomia Settore Cucina

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Discipline</i>	<i>Firme</i>
CARRIERO	Lea *	Lingua e letteratura Italiano	<i>Lea Carriero</i>
CARRIERO	Lea*	Storia	<i>Lea Carriero</i>
CARBONE	Valeria	Lingua e civiltà Inglese	<i>Valeria Carbone</i>
NOTARANGELO	Graziella*	Lingua e civiltà Francese	<i>Graziella Notarangelo</i>
CARRARA	OscarGiovanni	Matematica	
MOSCHELLA	Carmelo *	Diritto e Tecniche Amministrative	<i>Moschella Carmelo</i>
MELCHIORRE	Giulia Anna*	Sc. e Cultura dell'Alimentazione	<i>Giulia Anna Melchiorre</i>
TROIA	Giovanni *	Lab. Serv. Enog.: Cucina	<i>Giovanni Troia</i>
LAPOMARDA	Michele*	Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	<i>Michele Lapomarda</i>
RUCHER	Giovanni Battista	Sc.Motorie e Sportive	<i>Giovanni Battista Rucher</i>
D'ARCONTE	Grazia Maria	Sostegno	<i>Grazia Maria D'Arconte</i>
ROMANO	Vincenzo	Religione	<i>Vincenzo Romano</i>

* *Membri Commissione all'Esame di Stato*

Vieste, 13maggio 2021



*Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Ettoreina Tribò*

Ettoreina Tribò

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2020 – 2021

Classe 5 ^ Enogastronomia - settore Cucina - Sez. A

ALLEGATI

CONOSCENZE

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari dell'800 e della prima metà del 900
- I principali esponenti
- della letteratura italiana, compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento e le loro opere
- Le varie tipologie di testo scritto previste per l'Esame di Stato

Giovanni Verga	
Lettura e analisi di:	
Titolo	Tratto dall'opera
<i>Lettera - prefazione a L'amante di Gramigna</i>	<i>Vita dei campi</i>
<i>La lupa</i>	<i>Vita dei campi</i>
<i>La roba</i>	<i>Novelle rusticane</i>
<i>La fiumana del progresso</i>	<i>I Malavoglia</i>
<i>L'addio di N'Toni</i>	<i>I Malavoglia</i>
<i>La morte di Gesualdo</i>	<i>Mastro don Gesualdo</i>

D'Annunzio	
Lettura e analisi di:	
Titolo	Tratto dall'opera
<i>Il ritratto dell'esteta</i>	<i>Il piacere</i>
<i>La pioggia nel pineto</i>	<i>Il poema paradisiaco (Alcyone)</i>
<i>Imparo una nuova arte</i>	<i>Notturmo</i>

Giovanni Pascoli	
Lettura e analisi di:	
Titolo	Tratto dall'opera
<i>Il fanciullino che è in noi</i>	<i>Il fanciullino</i>
<i>La cavalla storna</i>	<i>Canti di Castelvecchio</i>
<i>Il lampo</i>	<i>Myricae</i>
<i>Il tuono</i>	<i>Myricae</i>
<i>Arano</i>	<i>Myricae</i>
<i>X agosto</i>	<i>Myricae</i>

Italo Svevo	
Lettura e analisi di:	
Titolo	Tratto dall'opera
<i>Il fumo</i>	<i>La coscienza di Zeno</i>
<i>Il funerale mancato</i>	<i>La coscienza di Zeno</i>

<i>Gabbiani e Pesci</i>	<i>Una Vita</i>
<i>L'inetto</i>	<i>Una Vita</i>
<i>Un pranzo, una passeggiata, e l'illusione di Ange</i>	<i>Senilità</i>

Luigi Pirandello	
Lettura e analisi di:	
Titolo	Tratto dall'opera
<i>Il treno ha fischiato</i>	<i>Novelle per un anno</i>
<i>La patente</i>	<i>Novelle per un anno</i>
<i>Il naso di Moscarda</i>	<i>Uno nessuno e centomila</i>
<i>L'Umorismo</i>	<i>L'Umorismo</i>
<i>Così è se vi pare</i>	<i>Dramma teatrale</i>
<i>Adriano Meis</i>	<i>Il fu Mattia Pascal</i>

Giuseppe Ungaretti	
Lettura e analisi di:	
Titolo	Tratto dall'opera
<i>San Martino del Carso</i>	<i>Allegria</i>
<i>Veglia</i>	<i>Il porto sepolto</i>
<i>Fratelli</i>	<i>Il porto sepolto</i>
<i>Soldati</i>	<i>Girovago</i>

COMPETENZE

- Produzione di testi informativi, argomentativi, articoli di giornale e saggi che implicino considerazioni storiche- letterarie
- Relazionare oralmente su un argomento professionale e culturale

ABILITA'

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari
- Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie
- Utilizzare il lessico specifico

CONOSCENZE

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento

CONTENUTISVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021**Le grandi potenze all'inizio del Novecento**

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana
- La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

La Prima Guerra Mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La Rivoluzione Russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

Il Fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere

- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitari
- La politica economica ed estera

La crisi del '29 e il New Deal

- I “ruggenti anni venti”
- La crisi del 1929
- Il New Deal

Il regime nazista

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L’espansionismo giapponese

La seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L’Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l’Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- Avvio al “disgelo” e i nuovi focolai di crisi
- L’Europa unita

La decolonizzazione (dispensa)

L’età dell’oro (dispensa)

L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- Scelte di campo e governi di centro
- Il miracolo economico italiano
- Dal centrismo al centro-sinistra
- Il '68 e la strategia della tensione
- La rivoluzione femminile
- Dalla prima alla seconda repubblica

COMPETENZE

- Consultare un testo storico per ricavarne informazioni
- Comprendere un documento storico
- Interpretare lo sviluppo turistico nella sua evoluzione con particolare attenzione al fenomeno dell'enogastronomia

ABILITÀ

- Razionalizzare il senso del tempo e dello spazio
- Saper confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un messaggio o di un fatto, in riferimento anche alle fonti usate
- Utilizzare il lessico specifico

Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese

Prof.ssa Valeria Carbone

Testi in adozione:

- P. Tite, C. E. Morris, A. Pozzetti, *Well done! Service*, ELI.
- A.A.V.V., *Training for Successful Invalsi – scuola secondaria di secondo grado*, Pearson Longman.

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

MODULE 3 – Food Storage and Preparation

Contents: Pulses, cereals, fats, fruit and vegetables, meat, poultry, eggs, fish, herbs, spices and condiments.

Vocabulary: food and ingredients

Communication and extra activities: asking for and giving advice, making evaluations and comparisons

MODULE 4 – Cooking Principles

Contents: food preservation, physical methods, chemical methods, physico-chemical and biological methods, recipes

Vocabulary: food preservation and cooking techniques

Communication and extra activities: giving instructions, giving polite orders

MODULE 6 – Safety Procedures and Nutrition

Contents: HACCP, HACCP principles, food transmitted infections and food poisoning, food contamination: risks and preventive measures, the eatwell plate, organic foods and GMOs, the Mediterranean Diet, food allergies and intolerances, eating disorders, vegetarian and vegan diet

Vocabulary: health, safety and nutrition

Communication and extra activities: talking about habits and routines, asking about frequency and quantity in your diet

MODULE 7 – Career Paths

Contents: how to become a chef, new professional figures; how to write a curriculum vitae, how to write a covering letter, getting ready for an interview.

Vocabulary: job applications, personal qualities and responsibilities

Communication and extra activities: applying for a job

Relativamente alla parte di civiltà sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

- Multicultural New York
- The Boroughs of New York

- Food Miles and Fairtrade
- Herbs and Spices from around the world

Parallelamente al curriculum di Educazione Civica è stato affrontato il seguente argomento:

- The European Union

Relativamente agli Invalsi sono state svolte, a partire dal mese di novembre, esercitazioni di listening e reading comprehension.

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- leggere, comprendere ed interpretare testi scritti;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro;
- saper utilizzare le strutture morfosintattiche della frase, adeguate a particolari contesti comunicativi;
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale ed il settore d'indirizzo;
- comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali;
- utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali;
- produrre brevi testi a carattere professionale;
- operare scelte lessicali appropriate al contesto.

CONOSCENZE

- Conoscere le strutture morfosintattiche della lingua francese, le frasi idiomatiche e la terminologia in relazione alla microlingua d'indirizzo.
- Conoscere il lessico della lingua francese attraverso una gamma di letture e argomenti specifici del settore dell'enogastronomia.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13MAGGIO 2021**MODULE 8 : Bien-être et qualité*****Hors-d'œuvre***

- Je suis végétarienne

Plat principal

- Que veut dire bien manger ?
- La pyramide alimentaire
- Le régime crétois
- Les cinq couleurs du bien-être

Guarniture

- Nourriture et religion

Dessert

- Les certifications de qualité en France
- Les certifications de qualité en Italie

Escapades gourmandes

- Au Nord-Ouest de la France

MODULE 9 : Santé et sécurité alimentaire***Hors-d'œuvre***

- Stage en gîte rurale

Plat principal

- Conserver les aliments
- Les méthodes physiques pour la conservation des aliments
- Attention, intoxication !
- HACCP
- Manger prudemment : les allergies
- Manger différemment : les intolérances

Dessert

- Cantine ou panier-repas en France ?
- La cantine de l'école en Italie

Escapades gourmandes

- Au Nord-Est de la France

MODULE 10 : Chercher un emploi dans le monde de la restauration

Hors-d'œuvre

- Je veux être chef pâtissier

Plat principal

- La restauration commerciale
- Les restaurants bio
- Plateaux repas

EDUCAZIONE CIVICA

Le Parlement européen

Le Conseil de l'Europe

COMPETENZE

- Essere in grado di produrre e comprendere sia globalmente che analiticamente testi scritti e orali riguardanti le diverse situazioni professionali del settore enogastronomico attraverso una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato alla situazione e al contesto dell'interazione attraverso l'impegno della microlingua.

ABILITÀ

- Capacità di affrontare sia in modo autonomo che in gruppo situazioni di comunicazione di chi normalmente lavora nel settore dell'enogastronomia esprimendo la propria opinione in casi diversi in cui si tratti di prendere decisioni o risolvere problemi.

CONOSCENZE

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di Marketing Turistico e Web marketing
- La normativa del settore turistico- ristorativo
- Norme di igiene alimentare e di tutele del consumatore

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021**MODULO A: IL MERCATO TURISTICO**

- il mercato turistico internazionale;
- gli organismi e le fonti normative internazionali;
- il mercato turistico nazionale;
- gli organismi e le fonti normative interne.

MODULO B: IL MARKETING

- aspetti generali;
- il marketing strategico;
- il marketing operativo;
- il web marketing (lettura);
- il marketing plan.

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- la pianificazione e la programmazione;
- differenza tra bilancio e budget;

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO

- le norme sulla costituzione di impresa e le diverse forme giuridiche (approfondimento);
- le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro;
- i contratti delle imprese ristorative e ricettive.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di ospitalità turistica
- Integrare le competenze professionali acquisite con quelle comunicative, al fine di ottimizzare la qualità del servizio
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

ABILITÀ

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Analizzare il mercato turistico e i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Conoscere norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE

- Gli alunni conosceranno le diverse tipologie di equazioni
- Le diverse tipologie di disequazioni
- Alcuni elementi chiave della topologia della retta reale
- Le funzioni e lo studio delle funzioni

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

- Le equazioni razionali intere di 1° e di 2° grado, le equazioni razionali fratte; le disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado, le disequazioni razionali fratte, i sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite, i sistemi di disequazioni
- Alcuni elementi di topologia della retta reale: gli intervalli
- Le funzioni reali di una variabile reale, la loro classificazione e loro proprietà: funzioni iniettive, suriettive, biiettive
- Equazioni esponenziali, disequazioni esponenziali
- Equazioni logaritmiche, disequazioni logaritmiche
- Lo studio della funzione logaritmica composta nei suoi elementi essenziali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, asintoti
- Funzioni reali in una variabile, intervalli, insiemi, intorni.
- Insiemi limitati ed illimitati, estremo sup. ed inf.
- Funzioni biettive, pari e dispari, monotone.
- Funzioni limitate.
- Funzioni composte ed invertibili.
- Campi di esistenza e grafici di funzioni elementari-

COMPETENZE

- Saper risolvere: equazioni e disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado
- Equazioni e disequazioni razionali fratte; sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite
- Sistemi di disequazioni
- Saper individuare e ricercare il dominio di funzioni algebriche
- Studiare e tracciare il grafico di semplici funzioni logaritmiche composte

ABILITÀ

- Saper analizzare e rappresentare il grafico di una funzione, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani
- Conoscere, riconoscere, interpretare e saper utilizzare il simbolismo matematico
- Utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo
- Consolidare e potenziare le facoltà logiche e intuitive, il ragionamento induttivo e deduttivo

CONOSCENZE

- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- Rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti
- Tossinfezioni alimentari
- La bioenergetica
- La dietetica
- LARN
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Alimentazione equilibrata per fasce di età
- Caratteristiche principali di regimi dietetici particolari

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13MAGGIO 2021**INNOVAZIONE DI FILIERA AGROALIMENTARE E SICUREZZA IGIENICA**

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

Sistemi produttivi in agricoltura

Filiera agroalimentare e impronta ecologica

Nuovi prodotti alimentari

IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Contaminazioni alimentari

Malattie da contaminazione biologica degli alimenti

Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Alimentazione equilibrata e LARN

Le Linee guida modelli alimentari

Dieta nelle varie fasce d'età

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

Tipologie dietetiche

Dieta Mediterranea

Dieta Vegetariana

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Obesità e sindrome metabolica

Malattie cardiovascolari : ipertensione

Diabete

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia nervosa

Consumo e abuso di bevande alcoliche

Allergie e intolleranze alimentari

Reazione avverse agli alimenti, allergie alimentari intolleranza al lattosio, celiachia.

COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente il linguaggio scientifico
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Elencare le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica
- Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- Saper calcolare il fabbisogno calorico giornaliero
- Saper utilizzare formule e tabelle per il calcolo corretto del peso teorico di un individuo
- Saper utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti e le tabelle LARN

ABILITÀ

- Correlare i contenuti disciplinari alle diverse applicazioni tecnologiche
- Applicare le norme di prevenzione nell'azienda ristorativa
- Elaborare un menu per una dieta equilibrata
- Elaborare un menu per diversi stati fisiologici
- Elaborare un menu per diete particolari

CONOSCENZE

Gli alunni avranno conoscenza

- Del sistema HACCP
- Della suddivisione della cucina
- Dei vari servizi di catering e di banqueting
- Di come si realizza un menù
- Della sicurezza alimentare

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

- L'igiene degli alimenti, della persona e dell'ambiente
- Il sistema HACCP
- I prodotti alimentari
- Il sistema di approvvigionamento
- La suddivisione dei locali di cucina
- I servizi di catering e banqueting
- Il menu e la corretta nutrizione
- Le cucine alternative ed alimentari
- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

COMPETENZE

- Sviluppare comportamenti igienici corretti
- Saper identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa
- Saper utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati
- Acquisire conoscenze della gestione delle merci
- Saper applicare il concetto del percorso "a senso unico" nelle diverse aree di cucina
- Saper organizzare il lavoro in base ai servizi ristorativi

ABILITÀ

- Realizzare a grandi linee un piano HACCP
- Organizzare un laboratorio di cucina
- Memorizzare le principali procedure di interazione con il cliente
- Scegliere l'organizzazione della distribuzione in funzione del tipo di azienda
- Realizzare Menu alternativi e per le intolleranze alimentari

Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomia: Sala -Vendita Prof. Lapomarda Michele

CONOSCENZE

È necessario conoscere le nozioni base sulla professione, comportamento e galateo in relazione ai rapporti con la clientela, ottenere informazioni complete e dettagliate su realizzazione e gestione delle carte di vendita. Conoscenze sulla valorizzazione dei prodotti tipici per la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti., l'uso della gestione informatizzata dell'impresa. La gestione di un'azienda attraverso una corretta politica degli acquisti, guida per redigere un menu costi e prezzi. Nozioni enologiche, degustazione e abbinamento. Conoscere la cucina regionale con i suoi prodotti tipici e vini.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

- Rapporti con i clienti
- La carta strumento di vendita
- Gestione degli acquisti
- Valorizzazione dei prodotti tipici
- La gestione informatizzata dell'azienda
- Costi e prezzi nella ristorazione
- Degustazione e abbinamento
- La vite e il vino
- Il mondo del bar, i cocktail mondiali, tecniche di miscelazioni, l'aperitivo.

COMPETENZE

- Saper riconoscere le abitudini dei clienti
- Saper instaurare rapporti corretti con la clientela in tutte le fasi del servizio
- Saper riconoscere le varie tipologie delle carte
- Utilizzare i principali software del settore ristorativo-turistico
- Calcolare food and beverage cost in un'azienda ristorativa
- Saper riconoscere la catena gestionale degli acquisti
- Saper riconoscere la tipicità come elemento strategico
- Saper riconoscere la fermentazione alcolica, la vinificazione, la classificazione dei vini
- Realizzare un corretto esame organolettico del vino
- La funzione sociale dell'aperitivo

ABILITÀ

- Essere in grado di applicare le conoscenze teoriche nei contesti lavorativi
- Acquisire le conoscenze e le abilità necessarie a instaurare rapporti corretti con la clientela
- Conoscere le ricette, i vini e i prodotti tipici per meglio valorizzarli
- Gestire un'azienda attraverso una corretta politica degli acquisti.
- Mettere in pratica la realizzazione di un menu con una attenta schedatura di ogni prodotto in relazione ai costi e al prezzo di vendita.
- Saper proporre alla clientela un perfetto abbinamento cibo e vino.

CONOSCENZE

- Principali regole per un armonico sviluppo psicomotorio
- L'apparato locomotore, fattori della crescita, metabolismo
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra, basket, volley, calcio
- Il doping, quali sport a rischio, gli integratori ammessi, le sostanze anabolizzanti
- Principi di igiene personale e generali; i danni del fumo, dell'alcool e delle droghe
- Principali regole per integrarsi nella socialità e per la condivisione del senso civico.
- Primo soccorso e traumi nello sport

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021**Parte Teorica:**

- Principi di igiene - I fattori della crescita
- Il metabolismo - L'alimentazione- L'apparato locomotore
- Cenni di fisiologia applicata allo sport.
- Principali regole e cenni storici dello sport: Pallavolo, Pallacanestro.
- Il Doping
- Postura e movimento
- Ginnastica dolce e respiratoria
- Elementi di primo soccorso
- Traumi e ferite nello sport
- Metodologie e strumenti di allenamento

Educazione civica

- Regole e Comportamenti del fair play
- Fair play nella vita sportiva

Parte Pratica:

- Analisi dei pre-requisiti.
- Esercizi di consolidamento e affinamento delle capacità coordinative.
- Esercizi per il miglioramento delle capacità condizionali.
- Fondamentali della pallavolo: essenzialmente bagher e palleggio.
- Attività ludico – motoria di pallavolo e pallacanestro.

COMPETENZE

- Saper analizzare e valutare il proprio stato di forma fisica
- Verificare, tramite i test, lo stato delle proprie capacità condizionali
- Rilevazione della propria frequenza cardiaca e respiratoria
- Saper intervenire nei casi più semplici di pronto soccorso
- Apprendimento ed esecuzione dei principali esercizi di ginnastica educativa
- Apprendimento ed esecuzione dei fondamentali di alcuni sport individuali e di squadra
- Capire, tramite i messaggi del corpo, il proprio stato di salute

ABILITÀ

- Essere in grado di migliorare la propria abilità rispetto alla situazione di partenza
- Favorire l'armonico sviluppo durante le varie fasi della crescita
- Accettazione del proprio stato psicofisico ed estetico e rafforzamento dell'autostima
- Prendere coscienza della propria corporeità
- Mantenimento e potenziamento, con l'abitudine della pratica sportiva, delle proprie capacità coordinative semplici, complesse e di quelle condizionali (forza, resistenza, velocità)
- Abitudine allo sport come nuovo "stile e filosofia di vita" (wellness, stare bene con se stessi per stare bene con gli altri)
- Saper utilizzare le capacità motorie acquisite e consolidate anche nello svolgimento delle proprie mansioni lavorative e del tempo libero

- **CONOSCENZE**

- Ricerca di senso nella propria vita
- La persona come valore – La persona come oggetto
- Il valore del Tempo
- Scelte d'amore – Scelte di senso
- Il valore dell'accoglienza della diversità contro scelte di esclusione
- Excursus biblico-storico-filosofico del concetto di Politica
- Il valore della Politica come luogo di relazione e scelta del bene comune
- Quando Commercio fa rima con giustizia: Il Commercio Equo e Solidale
- Rapporti Chiesa-Stato

- **COMPETENZE**

- Rispettare le diverse posizioni e scelte in materia etica
- Individuare il valore e la dignità della persona umana
- Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
- Implementare la capacità di relazionarsi con se stessi e con gli altri
- Acquisire la disponibilità al confronto e al dialogo
- Sviluppare il pensiero critico
- Ammettere il valore del tempo
- Riconoscere il valore della Politica

- **ABILITA'**

- Riconoscere l'incidenza dei valori e dei principi cristiani nella cultura e nella vita individuale e sociale dell'uomo di oggi.
- Scegliere di rapportarsi in maniera positiva e dialogica con sé e con il diverso da sé
- Fare scelte etiche responsabili libere ecosolidali
- Sviluppare la ricerca di senso nel proprio agire
- Accrescere il tempo della relazione e dell'impegno
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona

Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento

Il progetto di Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento nasce da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccorda le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. L'ambiente di lavoro si presenta come naturale luogo di apprendimento di abilità professionali e di una variegata gamma di soft skills.

Il progetto prevede attività di formazione in aula alternate a quelle in azienda, grazie a particolari convenzioni con le imprese turistiche del territorio garganico e nazionale; visite di cantine ed aziende agricole, escursioni nel cuore del Gargano e del subappennino Dauno per scoprire le sue risorse naturali, storiche, culturali ed enogastronomiche. Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO

Le attività di PCTO effettuate nei tre anni scolastici sono state diverse:

- attività interne: corsi di formazione, attività di partecipazioni ad eventi e concorsi, progetti interdisciplinari e visite guidate
- attività esterne: stage in strutture turistico ricettive del territorio

A queste ore si sommano varie attività di orientamento e di preparazione di banchetti sia all'interno dell'Istituto che all'esterno.

TUTOR SCOLASTICO

Gli alunni della classe V cucina A negli ultimi 3 anni hanno avuto come docente tutor del loro percorso PCTO il prof. Troia Giovanni.

Si allega una griglia con il nominativo degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.

PCTO
A.S. 2018/19- 2019/20 - 2020/21

CLASSE V ENOGASTRONOMIA settore CUCINA sez. A

N	Cognome	Nome	Attività di Tirocinio e ore effettuate
1	ANDREANO	EMANUELE	210
2	AURELIO	VINCENZO SANTE	210
3	CURCETTI	ANTONIO	210
4	de VITA	SONIA	210
5	DIPASQUALE	STEFANO	330
6	FERRAZZANO	DOMINIQUE	210
7	IACONETA	FRANCESCOPIO	210
8	LA PORTA	MICHELE	330
9	MAZZARELLA	FRANCESCO PIO	210
10	PASTUCCI	ANTONIO PIO	210
11	PORCELLUZZI	GIACINTO LUCA	330
12	SANCILLO	DANIELE	210
13	SILVESTRI	MARIA	210
14	VILLANI	DANIELE	210

Per il III anno, IV anno e V anno il tutor del PCTO è stato il prof. Troia Giovanni



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera
E. Mattei
Vieste



Ministero dell'Istruzione



Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
ARTICOLAZIONE "CUCINA" Classe V Sez. A
SCHEDA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

1/2

Candidato/a _____

Classe 5^A _____ Sezione _____

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriati.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disomogeneo.	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali con una corretta rielaborazione dei concetti acquisiti.	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto o stentato, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	2	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	5	
Punteggio totale della prova				

Il Presidente

Data _____

La commissione




 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Istituto Professionale
 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "
 VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
 C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
 sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

All'alunno _____

Classe V settore Cucina _____

e p.c. al docente referente _____

Elaborato di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE e LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Istruzioni per la formattazione dell'elaborato

L'elaborato deve essere realizzato utilizzando il font "Times New Roman" (dimensione carattere 12 per il testo e 14 per i titoli) e formattato con testo "giustificato", interlinea 1,5.

Rispettando questa formattazione, l'elaborato deve avere una lunghezza compresa tra 5 e 10 pagine.

L'elaborato deve essere completato da:

- Intestazione dell'Istituto, cognome /nome del candidato, classe di appartenenza, anno scolastico in corso e titolo dell'elaborato;
- indice dettagliato dei paragrafi e pagine;
- sitografia/bibliografia

L'elaborato realizzato va spedito **entro e non oltre il 30 maggio p.v.** all'indirizzo mail dell'Istituto (**fgrh010002@istruzione.it**) con oggetto: cognome/nome candidato e classe di riferimento.

Coerentemente con quanto previsto dall'Articolo 18 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) dell'Ordinanza Ministeriale n°53 del 03/03/2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, i docenti, del Consiglio di Classe della V settore Cucina sez. A, assegnano a ciascun candidato la seguente traccia.

Il candidato realizzi un piatto, a sua scelta, da presentare nell'ambito del pranzo/cena dell'evento (es. G20), indicando:

- una descrizione dettagliata degli ingredienti, del loro valore nutrizionale e dei metodi di cottura;
- eventuali scelte nell'ambito delle nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (nuovi prodotti alimentari);
- l'utilizzo e la presentazione di prodotti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-PAT-De.Co. e presidi SLOW FOOD);
- la presenza di contaminanti associati alla preparazione, che possono rappresentare un rischio per la salute del consumatore e la gestione del Sistema di Autocontrollo;
- l'eventuale presenza di allergeni e la relativa gestione;
- la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo, in termini di aggravamento di una patologia;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo per la prevenzione o terapia di una patologia;
- l'eventuale presenza dei prodotti che identificano una tipologia dietetica;
- la valutazione degli ingredienti in termini di sostenibilità, stagionalità, provenienza e "impatto di filiera".

Il candidato tratti in modo approfondito almeno quattro punti, tra quelli elencati, a sua scelta. Per la presentazione del piatto il candidato, inoltre, si avvalga della scheda tecnica allegata. (ALLEGATO A e B)

GRAND HOTEL IPEOA *****

"E. MATTEI"
VIESTE

Allievo: _____ Nome _____ Cognome _____

Data ___/___/20___ Classe V Enogastronomia settore Cucina sezione _____
a.s. 2020/2021

Denominazione piatto: _____

DERRATE E AREE DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE PRODOTTO	TIPO DI DERRATA	ZONA ALLOGGIO	TEMPERATUR A °C	CCP

ALLEGATO B

Denominazione piatto



Categoria ricetta: _____

Alunno _____ **Classe** _____

INGREDIENTI PAX N°	U. M.	QUANTITÀ	REPARTI INTERESSATI
			METODI DI COTTURA
			UTENSILI USATI

ALLEGATO E

Testi oggetto di studio nell'ambito di Lingua e letteratura Italiana, che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale (art.18 comma 1 lettera b O.M. n° 53 del 03/03/2021)

Autore	Tratto dal romanzo/ dalla raccolta	Titolo del brano/della poesia
Giovanni Verga	"I Malavoglia"	<i>La famiglia Toscano</i> <i>La fiumana del progresso</i>
	"Vita dei campi"	<i>La lupa</i> <i>Lettera - prefazione a</i> <i>L'amante di Gramigna</i>
	"Novelle rusticane"	<i>La roba</i>
	"Mastro don Gesualdo"	<i>La morte di Gesualdo</i>
Giovanni Pascoli	Dal saggio "Il fanciullino"	<i>Il fanciullo che è in noi</i>
	"Myricae"	<i>Arano</i> <i>Il lampo</i> <i>Il tuono</i> <i>X agosto</i>
	"Canti di Castelvecchio"	<i>La cavalla storna</i>
Gabriele D'Annunzio	"Il Piacere"	<i>Il ritratto dell'esteta</i>
	"Le vergini delle rocce"	<i>Il programma del</i> <i>superuomo</i>
	"Alcyone"	<i>La pioggia nel pineto</i>
	"Imparo una nuova arte"	<i>Notturmo</i>
Italo Svevo	"La coscienza di Zeno"	<i>Il fumo</i> <i>Il funerale mancato</i>
	"Una vita"	<i>Gabbiani e pesci</i> <i>L'inetto</i>
	"Senilità"	<i>Un pranzo, una</i> <i>passeggiata e l'illusione di</i> <i>Ange</i>
Luigi Pirandello	Dal saggio L'umorismo	<i>L'arte umoristica</i> <i>scompono, non riconosce</i> <i>eroi e sa cogliere la vita</i> <i>nuda</i>
	"Novelle per un anno"	<i>Il treno ha fischiato</i> <i>La giara</i> <i>La patente</i>
	"Il fu Mattia Pascal"	<i>Adriano Meis</i>
	"Uno, nessuno, centomila"	<i>Il naso di Moscarda</i>
Giuseppe Ungaretti	"Allegria"	<i>Porto sepolto</i>
		<i>San Martino del Carso</i> <i>Fratelli</i>
		<i>Veglia</i> <i>Soldati</i>