



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. C**

A.S. 2020/2021

*Approvato il 13.05.2021*

***Il Coordinatore di Classe***  
*Prof. Michelangelo DICANDIA*

***Il Dirigente Scolastico***  
*Prof.ssa Etorina TRIBÒ*

## INDICE

☐ Frontespizio	pag. 1
☐ Indice	pagg. 2 - 3
☐ Premessa	pag. 4
☐ Presentazione dell'Istituto	pagg. 5 - 6
☐ Il profilo professionale	pagg.7-8-9
☐ Il percorso formativo	pag. 9
☐ Situazione della classe	pagg.10 - 11
☐ Obiettivi generali	pag. 11
☐ Competenze	pag. 11
☐ Conoscenze	pag. 12
☐ Abilità	pag. 12
☐ Programmi	pag. 12
☐ Attribuzione crediti	pag. 13
☐ Valutazione (strumenti, metodologia e criteri)	pagg.15-16
☐ Simulazione colloquio Esame di Stato (calendario)	pagg. 17
☐ Attività extra – para – intercurricolari	pag. 18
☐ Modulo di Educazione Civica	pagg.19-22
☐ Nodi Concettuali individuati dal Consiglio di Classe	pag. 23
☐ Il Consiglio di Classe- Firme	pag. 24

☐ <b>Indice Tabelle</b>	
☐ Tab. 1: Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	pag. 12
☐ Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Cucina	pag. 13
☐ Tab. 3: Attribuzione crediti	pag. 14
☐ Tab. 4: Attività di recupero	pag. 14
☐ Tab. 5: Tipologie delle verifiche	pag. 15

☐ <b>Indice allegati</b>	
☐ <b>Allegato A</b> - Obiettivi disciplinari di “Lingua e letteratura Italiana” con brani da somministrare durante gli Esami di Stato	pag. 25
☐ Obiettivi disciplinari di “Storia”	pagg. 26-27
☐ Obiettivi disciplinari di “Lingua e Civiltà Inglese”	pagg. 28-29
☐ Obiettivi disciplinari di “Lingua e Civiltà Tedesca	pagg. 30-31
☐ Obiettivi disciplinari di “Diritto e Tecniche amministrative”	pagg. 32-33

❑ Obiettivi disciplinari di “Matematica”	pag. 34
❑ Obiettivi disciplinari di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione”	pagg. 35-36
❑ Obiettivi disciplinari di “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Cucina “	pag. 37
❑ Obiettivi disciplinari di “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita “	pag. 38
❑ Obiettivi disciplinari di “Sc. Motorie e Sportive”	pagg.39-40
❑ Obiettivi disciplinari di “Religione (IRC)”	pag. 41
❑ <b>Allegato B</b> - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	pagg. 42-45
❑ <b>Allegato C</b> - Scheda di valutazione Colloquio	pagg. 46-47
❑ <b>Allegato D</b> - Elaborato di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio Servizi Enogastronomici – settore Cucina	pagg. 48-52
❑ <b>Allegato E</b> - Testi di Italiano	pag. 53

## 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 di Cucina sez. C.

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° 89 del 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 per l'Enogastronomia e l'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. sc. 1995/1996 l'Istituto dispone di una palestra di tutto rispetto che ospita anche eventi sportivi provinciali, regionali e nazionali.

In più di 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3500 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, di Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI e di Italia Nostra. Ancorché valorizzare la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche del territorio, la partecipazione ad eventi esterni 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](http://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 Hyso 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 dall'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 qualificatamente 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)**

### **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 macroaree 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 delle macroaree 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 macroaree 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. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto e del servizio. Controllo della produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti e servizi della filiera di riferimento.
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. 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](http://www.ipssarvieste.edu.it)

#### **4. SITUAZIONE DELLA CLASSE**

##### **Composizione**

La classe V Enogastronomia sez. C è composta da 10 alunni: 8 ragazzi e 2 ragazze; un'allieva è convivtrice, 3 sono pendolari mentre la restante parte è residente a Vieste. Tutti gli studenti provengono dalla IV Enogastronomia sezione C ad eccezione di un ragazzo proveniente dall'IPSEOA "A. Panzani" di Senigallia.

Tutti gli studenti sono in possesso del Diploma di Qualifica di Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina.

##### **Partecipazione e profitto**

Nel corso del primo trimestre gli alunni si sono impegnati secondo le proprie capacità.

Sulla base di quanto deciso dal Collegio Docenti in merito ai debiti formativi, il Consiglio di Classe ha attivato la modalità di recupero in itinere per due settimane nel mese di gennaio per colmare le insufficienze riportate a conclusione del primo scrutinio.

Va sottolineato che la classe, dal 25 ottobre 2020 al 24 aprile 2021, ha seguito ininterrottamente le lezioni a distanza attraverso la piattaforma *Google Classroom* e l'applicazione *Hangouts Meet*, svolgendo in presenza solo le ore di laboratorio di cucina a partire dal 19 gennaio.

La scuola e il Consiglio di classe hanno attivato tutte le strategie e gli strumenti a disposizione per supportare gli allievi anche nello studio a distanza. Si è cercato di supplire alla mancanza del contatto diretto caricando sulla piattaforma Classroom materiali di approfondimento su singoli argomenti, ulteriori spiegazioni su contenuti affrontati nella classe virtuale, esercizi personalizzati, con lo scopo di favorire il raggiungimento da parte di tutti gli allievi degli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale.

L'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo della classe, sia pure diversificato a livello personale, sono stati mediamente discreti. Nel complesso gli alunni hanno mostrato sufficienti capacità nell'organizzazione autonoma dello studio e nel rielaborare personalmente gli argomenti trattati.

Più in particolare, alcuni studenti si sono distinti per serietà, impegno e preparazione ed hanno raggiunto ottimi risultati in tutte le discipline; altri alunni, invece, evidenziano ancora difficoltà, sia nel campo linguistico-espressivo sia in quello logico-argomentativo pur avendo comunque acquisito conoscenze e competenze accettabili.

A causa della pandemia sono state svolte solo una parte delle ore riservate ai percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali. La maggior parte di queste ore sono state effettuate durante il terzo anno di scuola superiore. Tutti i ragazzi si sono distinti per serietà e maturità anche collaborando a diverse iniziative proposte dalla scuola.

## **Comportamento e frequenza scolastica**

Nel corso dell'ultimo triennio gli studenti hanno mostrato un comportamento corretto nelle relazioni con i docenti e l'istituzione scolastica, rispettandone le regole. Il clima scolastico è stato sempre sereno anche se i docenti hanno dovuto sollecitare alcuni alunni ad una maggiore consapevolezza al dialogo educativo e ad una più costante e attiva partecipazione alle attività didattiche proposte.

Ad eccezione di due casi per la maggior parte degli alunni la frequenza è stata regolare sia in presenza che a distanza.

## **5. OBIETTIVI GENERALI**

### **Sul piano educativo**

La classe ha raggiunto un livello soddisfacente in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s. 20/19 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.).

## **6. 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

## **7. 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.

## **8. 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.

## **9. PROGRAMMI**

Al momento della stesura del presente Documento non tutti i contenuti delle unità didattiche delle singole discipline sono stati completati a causa delle continue sospensioni della didattica in presenza.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta durante l'intero anno scolastico sui libri di testo, sulle dispense e sugli schemi e mappe concettuali e sulle schede riassuntive preparati dai singoli docenti. Quasi per l'intero anno scolastico seguendo sia i DPCM che seguendo le indicazioni del Governatore della Regione le attività didattiche sono state svolte quasi interamente con video lezioni a distanza sulla piattaforma Meet di G Suite.

**Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5<sup>A</sup> Enogastronomia sez. B a. s. 2020/2021**

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	Continuità didattica nel Biennio P.Q.	
		Si	No
Lingua e Letteratura Italiana	Giarrizzo Tiziana	X	
Storia	Giarrizzo Tiziana	X	
Lingua e Civiltà Inglese	Maiorano Merina	X	
Lingua e Civiltà tedesca	Siena Maria Clementina	X	
Matematica	Vergura Mariantonietta		X
Diritto e Tecniche Amministrative	Dicandia Michelangelo	X	
Scienza e cultura degli alimenti	De Filippis Aurelia		X
Lab. di Enogastronomia settore Cucina	Vescera Natale	X	
Lab. di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Calderisi Michele		X
Scienze motorie e sportive	Ragno Leonardo	X	
Religione	Romano Vincenzo	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.
<b>AREA COMUNE</b>						
Lingua e letteratura italiana	X	4	X	4	X	4
Storia	X	2	X	2	X	2
Matematica	X	2	X	3	X	3
Lingua e civiltà inglese	X	3	X	3	X	3
Sc Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>						
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: Lingua e civiltà tedesca	X	3	X	3	X	3
Lab. servizi enogastronomici Settore Sala e 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

## 10. 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 alla tabella di cui all'allegato A dell'O. M.

**Tab. 3: Situazione d'ingresso con riferimento ai risultati dello scrutinio**

a.s. 2020/2021

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 18/19	Classe IV 19/20
1	Costantino	Michele	16	15
2	D'Accia	Alfonso Pio	14	15
3	Ercolino	Dario	13	14
4	Lapomarda	Nickolas Pio	14	17
5	Pecorelli	Carminio Pio	18	19
6	Peres Grazia	Grazia	14	15
7	Scano Giovanni	Giovanni	14	16
8	Tamburelli Marco	Marco	13	15
9	Tavaglione Daniele	Daniele	18	19
10	Vecera	Valentina Lina	14	16

**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	X	
Storia	X	X	
Lingua e civiltà inglese		X	
Lingua e civiltà tedesca		X	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		X	
Matematica		X	X
Scienza e Cultura dell'alimentazione		X	
Laboratorio servizi di enogastronomia Settore Cucina	X	X	
Laboratorio servizi di enogastronomia Settore Sala e Vendita	X	X	
Scienze Motorie e Sportive	/	/	/

## **11. LA VALUTAZIONE**

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

### **a) Strumenti:**

**Tab. 3: Tipologie delle verifiche**

<b>Discipline</b>	<b>Verifiche orali</b>	<b>Tema Relazione Testo argomentativo</b>	<b>Questionari</b>	<b>Prove strutturate e semistrutturate</b>	<b>Problemi Esercizi Analisi del testo</b>	<b>Prove Pratiche</b>	<b>Didattica a distanza</b>
Lingua e letteratura italiana	X	X		X	X		X
Storia	X		X	X			X
Lingua e Civiltà Inglese	X		X	X	X		X
Lingua e Civiltà Tedesca	X		X	X			X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X		X	X			X
Matematica	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	X
Sc. Motorie e Sportive	X			X			X
Religione	X					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) riassunti, 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 18/09/2020 n.18 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. 2019/2021.

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

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

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

## 12. CALENDARIO SIMULAZIONI COLLOQUIO ESAMI DI STATO

Simulazione orale	06 maggio 2021	COLLOQUIO	Italiano, Storia, Lingua Tedesca, Matematica, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Enogastronomia Cucina, Diritto e Tecniche Amministrative	Esame di stato 2021 Simulazione prova orale effettuata in presenza
-------------------	----------------	-----------	--	---

Nella simulazione del colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti all' art. 17 e 18 dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021. Le simulazioni sono state così scandite:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo della seconda prova (Laboratorio di 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.

### **13. ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURIOLARI**

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 commemorazione delle vittime di femminicidio (25/11/2020)

#### **VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ**

- Incontro con la dottoressa Emilia Santodirocco (18/01/2021)

#### **ATTIVITÀ ORIENTAMENTO E PCTO**

- Orientapuglia: Orientamento in uscita con Università di Foggia (28/10/2020)
- “Il salto in lungo nel Turismo” - Incontro con Federalberghi e Renaia (02/12/2020)

#### **ATTIVITÀ INTERCULTURALI**

- “Riflessioni per non dimenticare”: partecipazione all’incontro in videoconferenza con l’onorevole Emanuele Fiano in occasione della Giornata della Memoria (29/01/2021)
- “XXI Giornata della memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia” partecipazione alla diretta Facebook organizzata dall’Associazione “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"> <li>• La nascita dell'Unione Europea</li> <li>• Il Trattato di Maastricht</li> <li>• Il Trattato di Schengen</li> <li>• I paesi membri dell'Unione Europea</li> <li>• L'euro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diventare cittadini consapevoli</li> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le competenze di cittadinanza europea</li> <li>• Riconoscere i paesi dell'Unione Europea</li> <li>• Avere consapevolezza dell'essere cittadino</li> </ul>
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"> <li>• Il mercato turistico internazionale</li> <li>• Fattori che influenzano il turismo internazionale</li> <li>• Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali</li> <li>• Codice del turismo</li> <li>• Le nuove tendenze del turismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali</li> <li>• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</li> <li>• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</li> </ul>
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"> <li>• Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società</li> <li>• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce</li> <li>• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative</li> <li>• Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</li> </ul>
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"> <li>• Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti</li> <li>• Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente</li> <li>• I menù e la successione delle portate</li> <li>• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte</li> <li>• Analisi e strategie nella gestione del menù e delle carte</li> <li>• Le allergie e le intolleranze alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing</li> <li>• Costruire menù e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela</li> <li>• Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menù</li> <li>• Scegliere i prodotti e costruire menù per le principali intolleranze alimentari</li> </ul>
Lezione 1		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tecniche di marketing</li> <li>2. Le tipologie di clientela</li> </ol>		
Lezione 2		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il menu dalle origini a oggi</li> <li>2. Le principali tipologie di menù</li> </ol>		

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 Fra/Ted	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strasbourg Frankfurt und die Europäische Zentral Bank</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>
Lezione 1		La storia dell'Unione Europea		
Lezione 2		Le principali istituzioni europee: la BCE		
Lezione 3		Frankfurt am Main		
Scienze Motorie	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività sportive di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le diversità dei compagni di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità</li> </ul>
Lezione 1		Le regole del fair play		
Lezione 2		Il fair play nella vita sportiva grandi campioni		
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riferimenti legislativi 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)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro</li> </ul>

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"> <li>• Let's explain the Brexit The EU Institutions</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>
Lezione 1		Talking about the EU Institutions; The Brexit		
Lezione 2		Oral and written test		
Religione	1 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore della "Politica"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le diversità di pensiero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Far nascere uno spirito critico</li> </ul>
Lezione 1		Il valore della "Politica"		
Totale	33 h			

### **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, le tipologie dietetiche e l'alimentazione equilibrata
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. Storia e cultura dell'Europa e del mondo

## Il Consiglio di Classe

### Enogastronomia Settore Cucina sez. C

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Discipline</i>	<i>Firme</i>
GIARRIZZO	TIZIANA *	Lingua e letteratura italiana	Tiziana Giarrizzo
GIARRIZZO	TIZIANA *	Storia	Tiziana Giarrizzo
MAIORANO	MERINA	Lingua e civiltà Inglese	Merina Maiorano
SIENA	MARIA CLEMENTINA *	Lingua e civiltà Tedesca	Maria Clementina
VERGURA	MARIANTONIETTA *	Matematica	Mariantonietta Vergura
DICANDIA	MICHELANGELO *	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Michelangelo Dicandia
DE FILIPPIS	AURELIA *	Sc. E Cultura dell'Alimentazione	Aurelia De Filippis
VESCERA	NATALE *	Lab. Serv. Enog.: Cucina	Natale Vescera
CALDERISI	MICHELE	Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	Michele Calderisi
RAGNO	LEONARDO	Sc. Motorie e Sportive	
ROMANO	VINCENZO	Religione	Vincenzo Romano

\* Membri Commissione all'Esame di Stato

Vieste, 13 maggio 2021



Il Dirigente Scolastico  
Ekorina Tribò

*Ekorina Tribò*

## ***DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE***

**Anno Scolastico 2020 – 2021**

**Classe 5 ^ Enogastronomia - settore Cucina - Sez. C**

### **ALLEGATI**

**All. A**

***Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana***

***Prof.ssa Giarrizzo Tiziana***

#### **CONOSCENZE**

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

#### **COMPETENZE**

- Produzione di testi informativi, relazioni e testi argomentativi che implicino considerazioni storiche- letterarie
- Relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali
- Relazionare sugli autori affrontati nell'anno scolastico
- Relazionare sulla poetica e sulle tecniche narrative caratterizzanti i singoli scrittori

#### **ABILITÀ**

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

*Disciplina: Storia*

*Prof.ssa Giarrizzo Tiziana*

## CONOSCENZE

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento
- La I guerra mondiale
- Lo stalinismo, il fascismo e il nazismo
- La II guerra mondiale
- La nascita della Repubblica Italiana
- L'ONU e la NATO
- La Comunità europea

## CONTENUTI SVOLTI FINO AL 14/05/2021

### **Modulo 1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento**

- Percorso visivo
- L'Italia e l'età giolittiana

### **Modulo 2. La Prima guerra mondiale**

- Percorso visivo
- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il ruolo delle nuove armi
- Il dopoguerra e i trattati di pace

### **Modulo 3. La Rivoluzione russa**

- Percorso visivo
- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- L'uscita dal conflitto mondiale
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

### **Modulo 4. Il fascismo**

- Percorso visivo
- Crisi e malcontento sociale
- L'impresa di Fiume
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

### **Modulo 5. La crisi del '29 e il New Deal**

- Percorso visivo
- In breve

## **Modulo 6. Il regime nazista**

- Percorso visivo
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Eliminare i diversi
- La dittatura nazista
- Le prime olimpiadi in tv
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

## **Modulo 7. La Seconda guerra mondiale**

- Percorso visivo
- Verso la Seconda guerra mondiale, il patto Molotov- Ribbentrop
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- Discussione sui lager e sulla deportazione degli ebrei
- La svolta della guerra
- L'8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione, la Resistenza
- La liberazione

## **Modulo 8. La guerra fredda**

- Un bilancio della guerra
- Il processo di Norimberga
- L'Onu e la Dichiarazione universale dei diritti umani
- Dalla pace alla guerra fredda
- Avvio al "disgelo" e nuovi focolai di crisi
- Il trattato di Maastricht
- L'abolizione delle frontiere

## **Modulo 9. L'Italia repubblicana**

- Percorso visivo
- La nascita della Repubblica italiana
- I Principi del nuovo stato

## **COMPETENZE**

- Consultare un testo storico per ricavarne informazioni
- Comprendere un documento storico
- Comprendere con analisi critica gli avvenimenti che hanno caratterizzato la nostra storia
- 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
- Creare collegamenti tra i vari fatti storici
- Utilizzare il lessico specifico

*Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese*

*Prof.ssa Merina Maiorano*

## **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, 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

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.

*Disciplina: Lingua e civiltà tedesca*

*Prof.ssa Maria Clementina Siena*

## **CONOSCENZE**

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Tipi di bevande alcoliche
- Descrivere i principi nutritivi degli alimenti, diete, metodi di conservazione
- Parlare di igiene e di HACCP
- Le mansioni del personale
- Scrivere il proprio curriculum
- Parlare della Puglia cucina regionale pugliese
- Conoscere alcune località tedesche e le loro specialità culinarie

## **CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021**

Einheit 11 – Alkoholische Getränke

Lezioni:

1. Bier - Bier und Speisen
2. Wein - Wein und Speisen

Einheit 12 – Ernährung und Lebensmittelkunde

Lezioni:

1. Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
2. Diätformen
3. Konservierung
4. Grundlage der Hygiene
5. HACCP

Einheit 14 – Die Karriere

Lezioni:

1. Das Servicepersonal
2. Die Stellensuche
3. Die Bewerbung
4. Der Lebenslauf

Einheit 15: Landeskunde

Lezioni:

1. Die Nordsee
2. Berlin
3. Bayern

## **COMPETENZE**

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti riguardanti l'ambito professionale oggetto di studio
- Riferire oralmente su argomenti riguardanti l'ambito professionale oggetto di studio
- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire nel proprio ambito professionale.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti riguardanti la storia, la geografia e la cultura dei paesi di lingua tedesca

## **ABILITÀ**

- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi nel proprio ambito professionale
- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Analizzare un'offerta di lavoro, redigere un Curriculum Vitae in formato europeo, anche con strumenti digitali
- Definire gli elementi alla base della sana e corretta alimentazione

**CONOSCENZE**

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di Marketing turistico e Web marketing
- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione aziendale
- La normativa del settore turistico- ristorativo
- Economia del territorio e consumi e abitudini alimentari

**CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2021****MODULO A: Il mercato turistico****Lezioni:**

3. Il mercato turistico internazionale
4. Gli organismi e le fonti giuridiche internazionali
5. Il mercato turistico internazionale
6. Gli organismi e le fonti normative interne
7. le nuove tendenze del turismo

**MODULO B: Il marketing****Lezioni:**

1. Il marketing: aspetti generali
2. Il marketing strategico
3. Il marketing operativo
4. Il web marketing
5. Il marketing plan

**MODULO C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione****Lezioni:**

1. La pianificazione e la programmazione
2. Il budget
3. Il business plan

**MODULO D: La normativa del settore turistico-ristorativo****Lezioni:**

1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
2. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
3. I contratti delle imprese ristorative

**MODULO E: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio****Lezioni:**

1. Le abitudini alimentari
2. I marchi di qualità alimentare

**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**

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Individuare le risorse e utilizzare le tecniche di marketing per promuovere e potenziare il turismo integrato, con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Applicare la normativa del settore turistico ristorativo nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza
- Analizzare il mercato turistico e i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti e classificare i marchi

**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 classificare una funzione matematica e individuare le loro proprietà caratteristiche.
- Saper individuare e ricercare il dominio di una funzione.
- Saper calcolare il segno di una funzione.
- Studiare e tracciare il grafico di semplici funzioni.

**CONOSCENZE**

- 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.
- le funzioni reali di una variabile reale, la loro classificazione e loro proprietà.
- lo studio di una funzione nei suoi elementi essenziali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno.

**ABILITA'**

- 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, simmetrie, segno.
- 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 15 MAGGIO 2021**

### **UDA 1: INNOVAZIONE DI FILIERA AGROALIMENTARE E SICUREZZA IGIENICA**

#### **Lezioni:**

1. Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
2. Sistemi produttivi in agricoltura
3. Filiera agroalimentare e impronta ecologica
4. Nuovi prodotti alimentari
5. Qualità degli alimenti

### **UDA 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE**

#### **Lezioni:**

1. Contaminazioni alimentari
2. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
3. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

### **UDA 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

#### **Lezioni:**

1. Alimentazione equilibrata e LARN
2. Le Linee guida modelli alimentari
3. Dieta nelle varie fasce d'età
4. Dieta nello sport

### **UDA 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE**

#### **Lezioni:(Tipologie dietetiche)**

1. Dieta Mediterranea
2. Dieta Vegetariana

### **UDA 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**

#### **Lezioni:**

1. Obesità e sindrome metabolica
2. Malattie cardiovascolari: ipertensione/aterosclerosi
3. Diabete

4. Alimentazione e tumori
5. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia nervosa
6. Consumo e abuso di bevande alcoliche
7. Allergie ed intolleranze alimentari: reazione avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranza al lattosio, celiachia

## **UDA 6: IL CIBO TRA RELIGIONE TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

### **Lezioni:**

1. Promozione del “Made in Italy”: filiera e etichetta d’origine dei prodotti di qualità

### **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

*Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina Prof. Natale Vescera*

## **CONOSCENZE**

- Il sistema HACCP
- Suddivisione ambienti della cucina
- Servizi di catering e di banqueting
- Realizzazione un menù
- La 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
- La cucina sottovuoto
- Programmazione della produzione e della distribuzione
- I servizi di catering e banqueting
- Approvvigionamento
- Il menu e la corretta nutrizione
- Catering e Banqueting
- La cucina regionale
- 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

### **CONOSCENZE**

- Rapporti con i clienti
- La carta strumento di vendita
- Gestione degli acquisti
- Valorizzazione dei prodotti tipici
- La vite ed il vino
- Il mondo del bar

### **COMPETENZE**

- Saper riconoscere le abitudini dei clienti
- Saper riconoscere le varie tipologie delle carte
- 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
- Saper riconoscere la tipologia dei bar ed il mondo delle bevande

### **ABILITÀ**

- Avere capacità di conoscenza teorica dei vari argomenti trattati

## **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, con riferimento anche alle norme del codice della strada (le stragi del sabato sera)

## **CONTENUTI SVOLTI FINO AL MAGGIO 2021**

- Conoscenza generale dei principali muscoli del corpo e loro movimento
- Conoscenza generale delle ossa più importanti, principali articolazioni, arti superiori e inferiori, rachide cervicale (paramorfismi)
- Il cuore (piccola e grande circolazione) comportamento cardiaco durante attività fisica
- Apparato respiratorio
- Alimentazione e metabolismo (Piramide alimentare) fabbisogno energetico
- Nozioni di primo soccorso (contusione, strappo, distorsione, fratture, massaggio cardiaco)
- Fair-play- doping- radicali liberi- obesità- dieta dello sportivo
- Pallavolo- calcio- basket (fondamentali) tecnica individuale e a squadre
- Capacità condizionali (forza- velocità- resistenza)
- Salto in lungo- salto in alto- lancio del peso- lancio del disco (tecniche di lancio)
- Ginnastica educativa (esercizi singoli e a coppie – ginnastica respiratoria e addominale)
- Esercizi di coordinazione dinamico generale

## **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

*Disciplina: I.R.C.*

*Prof. Romano Vincenzo*

## **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 e solidali
- 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

## Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

### PREMESSA

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e con il D. Lgs. n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, 88 e 89 è stata infine ridefinita con legge 13 luglio 2015 n. 107.

*Con il comma 784 della Legge di bilancio il legislatore modifica la denominazione dell'ASL, che dal gennaio 2019 diventa "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento". Alla modifica del nome si aggiunge la riduzione del numero di ore obbligatorio, che dall'anno scolastico 2018/19 diventano 210 per il triennio degli Istituti professionali.*

Il progetto PCTO favorisce una maggiore e migliore integrazione tra scuola, enti locali e mondo del lavoro. Gli alunni possono osservare prima e verificare poi quanto appreso in aula; potenziando i saperi formali non formali ed informali. L'obiettivo è quello di offrire una formazione che non sia di tipo esclusivamente professionale né di tipo genericamente culturale, ma capace di unire entrambi gli aspetti, mettendo accanto al "sapere", alle conoscenze basilari delle discipline, il "saper fare", ovvero saper progettare, organizzare, gestire. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite.

### METODOLOGIA

Il percorso 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. La fase della realizzazione è rappresentata dalla parte operativa, lo svolgimento delle lezioni e del programma, la collaborazione con i docenti curricolari, lo stage operativo e la verifica dei risultati ottenuti.

### FINALITÀ

Il progetto ha consolidato e approfondito quanto studiato negli anni precedenti e ha dedicato particolare attenzione alle tecniche della comunicazione e alla pratica operativa.

Finalità specifica è stata quella di creare operatori del settore enogastronomico che sappiano affrontare con agevole disinvoltura le proposte gastronomiche del settore. Il percorso di alternanza scuola-lavoro si pone una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie:

## **OBIETTIVI DEL PERCORSO**

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire i seguenti obiettivi:

- attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto progettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

## **OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI**

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- rafforzare il rispetto delle regole

## **OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI**

Gli obiettivi da raggiungere con il progetto PCTO devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- conoscere l'organizzazione ristorativa
- essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale
- saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza in senso stretto
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative

- saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolto il progetto con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto alternanza in altre aziende
- conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

## **COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI:**

### **a) Competenze teorico-tecniche**

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro

### **b) Competenze Procedurali**

- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
- Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
- Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

## **DESTINATARI**

La classe V Enogastronomia settore Cucina sez. C che in questo anno scolastico 2020/21 conclude il suo percorso formativo di PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro)

## **TUTOR SCOLASTICO**

Gli alunni della classe V C negli ultimi 3 anni hanno avuto come docente tutor del loro percorso PCTO il prof. Vescera Natale.

## **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 e stage in strutture turistico ricettive del territorio.

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

**PCTO (ex Alternanza Scuola- Lavoro) DI ENOGASTRONOMIA**

**A.S. 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021**

**CLASSE V ENOGASTRONOMIA settore CUCINA sez. C**

<b>N</b>	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Totale Ore svolte</b>
1	Costantino	Michele	<b>154</b>
2	D'Accia	Alfonso Pio	<b>210</b>
3	Ercolino	Dario	<b>210</b>
4	Lapomarda	Nickolas Pio	<b>210</b>
5	Pecorelli	Carmine Pio	<b>210</b>
6	Peres Grazia	Grazia	<b>385</b>
7	Scano Giovanni	Giovanni	<b>210</b>
8	Tamburelli Marco	Marco	<b>210</b>
9	Tavaglione Daniele	Daniele	<b>410</b>
10	Vecera	Valentina Lina	<b>210</b>



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. C**  
**SCHEMA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO**

1/2

Candidato/a \_\_\_\_\_

Classe 5<sup>A</sup> \_\_\_\_\_

Sezione \_\_\_\_\_

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**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. FGRI010002  
 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 sez. \_\_\_\_\_

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. \_\_\_\_\_, 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).

REPARTO MAGAZZINO SCHEDA PRODOTTI

GRAND HOTEL IPEOA \*\*\*\*\*

“E. MATTEI” VIESTE

Allievo Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_ classe V Enogastronomia settore Cucina sezione \_\_ a.s.2020/2021

Nome pietanza \_\_\_\_\_

## DERRATE E AREE DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE PRODOTTO	TIPO DI DERRATA	ZONA ALLOGGIO	TEMPERATURA °C	CCP


<p>TIPO DI DERRATA  <b>Lunga conservazione</b>  <b>Facilmente deperibile</b>  <b>Conservazione limitata:</b> Sottovuoto, congelato, surgelato.</p> <div data-bbox="188 1193 505 1451" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><i>Denominazione piatto</i></p> </div>	<p>ZONA ALLOGGIO DERRATA e TEMPERATURA  Zona a temperatura ambiente: <b>F</b>  (scaffale)  Zona a temperatura controllata <b>TC</b>:  (celle frigorifere)</p>
---	---

Ingredienti pax n	U M.	Q. tà	<u>Foto</u>
			<b>Categoria ricetta</b>
			<b>Reparti interessati</b>
			<b>Metodi di cottura</b>

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)

<b>Autore</b>	<b>Tratto dal romanzo/ dalla raccolta</b>	<b>Titolo del brano/della poesia</b>
<b>Giovanni Verga</b>	<b>“I Malavoglia”</b>	<b>La famiglia Toscano</b>
	<b>“Vita dei campi”</b>	<b>La lupa Rosso Malpelo</b>
<b>Giovanni Pascoli</b>	<b>Dal saggio “Il fanciullino”</b>	<b>Il fanciullo che è in noi</b>
	<b>“Myricae”</b>	<b>Arano</b>
	<b>“Myricae”</b>	<b>X agosto</b>
<b>Gabriele D’Annunzio</b>	<b>“Canti di Castelvecchio”</b>	<b>Il gelsomino notturno</b>
	<b>“Il Piacere”</b>	<b>Il ritratto dell’esteta</b>
	<b>“Le vergini delle rocce”</b>	<b>Il programma del superuomo</b>
<b>Italo Svevo</b>	<b>“Alcyone”</b>	<b>La pioggia nel pineto</b>
	<b>“La coscienza di Zeno”</b>	<b>Il fumo Psico-analisi</b>
<b>Luigi Pirandello</b>	<b>Dal saggio “L’umorismo</b>	<b>L’arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda</b>
	<b>“Novelle per un anno”</b>	<b>Il treno ha fischiato La giara</b>
	<b>“Il fu Mattia Pascal”</b>	<b>Adriano Meis</b>
	<b>“Uno, nessuno, centomila”</b>	<b>Il naso di Moscarda</b>
	<b>“Sei personaggi in cerca d’autore”</b>	<b>L’ingresso dei personaggi</b>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>	<b>“Allegria”</b>	<b>I fiumi</b>
		<b>San Martino del Carso</b>
		<b>Veglia</b>
<b>Eugenio Montale</b>	<b>“Ossi di seppia”</b>	<b>Non chiederci la parola Spesso il male di vivere ho incontrato</b>
	<b>“Satura”</b>	<b>Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</b>
<b>Carlo Levi</b>	<b>“Cristo si è fermato ad Eboli”</b>	<b>I contadini e lo stato</b>