



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. D**

A.S. 2020/2021

Approvato il 13.05.2021

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Anna Maria LA TORRETTA

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Etorina TRIBÒ

INDICE

□ Frontespizio	pag. 1
□ Indice	pagg. 2 - 3
□ Premessa	pag. 4
□ Presentazione dell'Istituto	pagg. 4 - 6
□ PECUP	pagg. 7 - 9
□ Competenze culturali	pagg. 9 - 10
□ Percorso formativo	pag. 10
□ Situazione della classe	pagg. 11 - 12
□ Obiettivi generali	pag. 13
□ Competenze	pag. 13
□ Conoscenze	pag. 13
□ Abilità	pag. 14
□ Programmi	pag. 14
□ Attribuzione Crediti	pag. 17
□ Valutazione (strumenti, metodologia e criteri)	pagg. 19 - 20
□ Simulazione colloquio Esame di Stato (calendario)	pag. 21
□ Attività extra e intercurricolari	pag. 22
□ Modulo di Educazione Civica	pagg. 23 - 27
□ Nodi concettuali individuati dal Consiglio di Classe	pag. 28
□ Consiglio di Classe- Firme	pag. 29

□ Indice Tabelle	
□ Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe	pag. 15
□ Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Cucina	pag. 16
□ Tab. 3: Situazione pregressa crediti	pag. 17
□ Tab. 4: Attività di recupero	pag. 18
□ Tab. 5: Tipologie delle verifiche	pag. 19

□ Indice allegati	
□ Allegato A: Obiettivi Disciplinari	
□ Obiettivi disciplinari di “Lingua e letteratura Italiana”	pagg. 31 - 32
□ Obiettivi disciplinari di “Storia”	pagg. 33 - 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 “Diritto e Tecniche amministrative”	pagg. 38 - 39
❑ Obiettivi disciplinari di “Lingua e civiltà Tedesca”	pagg. 40 - 41
❑ Obiettivi disciplinari di “Matematica”	pagg. 42 - 43
❑ Obiettivi disciplinari di “Scienze Motorie e Sportive”	pagg. 44 - 45
❑ Obiettivi disciplinari di “Lingua e Civiltà Inglese”	pagg. 46 - 47
❑ Obiettivi disciplinari di “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita”	pagg. 48 - 49
❑ Obiettivi disciplinari di “Religione (IRC)”	pag. 50
❑ Allegato B - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	pagg. 51 - 52
❑ Allegato C - Scheda di valutazione Colloquio	pagg. 53 - 54
❑ Allegato D - Traccia elaborato	pagg. 55 - 60
❑ Allegato E - Testi di Italiano	pag. 61

Premessa

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

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 *HangoutsMeet*. 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 stato 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 circondata da uliveti.

Dall'a.s. 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 diventati 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 di Operatori Turistici), del FAI, 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 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 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 nell'ambito 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
- periodi di PCTO svolti 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 ecoturismo 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.

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.

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 sez. D è composta da 15 alunni: 11 ragazzi e 4 ragazze; 3 allievi sono pendolari mentre la restante parte è residente a Vieste. Tutti gli studenti provengono dalla IV Enogastronomia sezione D, ad eccezione di un ragazzo che si è aggiunto al gruppo classe nel mese di marzo proveniente da un altro istituto.

Solo due alunni sono stati ammessi al quinto anno con la stesura del Piano d'Apprendimento Individualizzato.

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

Partecipazione e profitto

Nel corso del primo trimestre gli alunni si sono impegnati secondo le proprie capacità. Per colmare le insufficienze riportate a conclusione del primo scrutinio, il Consiglio di Classe, sulla base di quanto deciso dal Collegio Docenti in merito ai debiti formativi, ha attivato la modalità di recupero in itinere per due settimane nel mese di gennaio.

Va detto 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 *HangoutsMeet*, 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, è stato mediamente discreto. 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 pertanto 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 un caso, la frequenza è stata regolare sia in presenza che a distanza.

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 non tutti i contenuti delle unità didattiche delle singole discipline sono stati completati. Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta sui libri di testo, sulle dispense e su schemi e mappe preparati dai singoli docenti, ma anche con l'ausilio di altri strumenti più idonei alla DDI: visione di video, costruzione di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni.

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

Disciplina	Docenti		Continuità didattica nel biennio P.Q.	
			Si	No
Italiano	FALCONE	GRAZIA*	X	
Storia	FALCONE	GRAZIA*	X	
Lingua Inglese	PEPITONE	ANNA		X
Lingua Tedesca	LA TORRETTA	ANNA MARIA*	X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	DICANDIA	MICHELANGELO*	X	
Matematica	CARRARA	OSCAR GIOVANNI	X	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	DELLI CARRI	VALERIA*		X
Lab. Serv. Enog. Cucina	VESCERA	NATALE*	X	
Lab. Serv. Enog. Sala/Vendita	LAPOMARDA	MICHELE	X	
Sc. Motorie e Sportive	COCO	FRANCESCO PAOLO*		X
Religione	VESCERA	CELESTINA TIZIANA	X	
Sostegno	BUX	IRENE	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.
AREACOMUNE						
Lingua e letteratura italiana	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
Scienze Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
AREADIINDIRIZZO						
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	//	X	2	X	2
Lab. servizi enogastronomici: Settore Cucina	//	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	ABATANTUONO	MARINA	17	20
2	AZZARONE	MATTEO	14	15
3	BISCOTTI	ROBERTA PIA	16	18
4	CAPUTO	ROCCO	16	16
5	CARIGLIA	WALTER	14	15
6	DELLA MALVA	NICHOLAS CARLO	14	15
7	DIRODI	GIOVANNI	14	10
8	GIMMA	ANDREA	14	15
9	IAQUILINO	GIOVANNI	14	15
10	IERVOLINO	FEDERICO	13	12
11	NOTARANGELO	FRANCESCO PIO	16	16
12	NOTARANGELO	GIUSEPPE PIO	14	16
13	PUPILLO	NADINE	17	19
14	TRAVAGLINI	FRANCESCA	16	18
15	CRISTINO	ANTONIO MARIA	13	14

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	X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X		
Matematica		X	X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X	
Lab. Serv. Enog.: Cucina		X	
Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	X	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
Lingua e letteratura italiana	X	X			X		X
Storia	X						X
Lingua e Civiltà Inglese	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		X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X			X			X
Lab. Serv. Enog.: Cucina	X					X	X
Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	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 del 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

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

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 curriculari ed extracurriculari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

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

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"> • 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

				<ul style="list-style-type: none"> • 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 delle carte • Le allergie e le intolleranze alimentari 	<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 • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<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 centrale del menu • Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari
Lezione 1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di marketing 2. Le tipologie di clientela 		
Lezione 2		<ol style="list-style-type: none"> 1. Il menu dalle origini a oggi 2. Le principali tipologie di menu 		
Lezione 3		<ol style="list-style-type: none"> 1. I vari tipi di servizi 2. Innovazione e tecnologie in cucina 		
Lezione 4		<ol style="list-style-type: none"> 1. La cucina regionale e nazionale 2. La cucina Europea 		
Lingua e Civiltà Tedesca	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Strasbourg Frankfurt und die Europäische Zentral Bank • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni 	<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. 	<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 e agli ambiti territoriali

		Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
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"> • Attività sportive di squadra 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le diversità dei compagni di squadra 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Cultura dell'Alimentazione	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli 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 e 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 artt. 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 enunciate all'interno delle singole discipline.

NODI CONCETTUALI

1. Lo stile di vita sano, l'alimentazione equilibrata e le tipologie dietetiche;
2. La sicurezza nei luoghi di lavoro e del cliente;
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
V sez. D
Enogastronomia Settore Cucina

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Discipline</i>	<i>Firme</i>
FALCONE	GRAZIA *	Lingua e Letteratura Italiana	Grazia Falcone
FALCONE	GRAZIA *	Storia	Grazia Falcone
PEPITONE	ANNA	Lingua e civiltà Inglese	Anna Pepitone
LA TORRETTA	ANNA MARIA*	Lingua e civiltà Tedesca	Anna Maria La Torretta
CARRARA	OSCAR GIOVANNI	Matematica	
DICANDIA	MICHELANGELO *	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Michelangelo Dicandia
DELLI CARRI	VALERIA*	Sc. E Cultura dell'Alimentazione	Valeria Delli Carri
VESCERA	NATALE *	Lab. Serv. Enog.: Cucina	Natale Vescera
LAPOMARDA	MICHELE	Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	Michele Lapomarda
COCO	FRANCESCO PAOLO*	Sc. Motorie e Sportive	Francesco Paolo Coco
VESCERA	CELESTINA TIZIANA	Religione	Celestina Tiziana Vescera
BUX	IRENE	Sostegno	Irene Bux

**Membri Commissione all'Esame di Stato*

Vieste, 13 maggio 2021



Firma del Dirigente Scolastico
Ettorina Tribò

Ettorina Tribò

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2020 – 2021

Classe 5 ^ Enogastronomia - settore Cucina - Sez. D

ALLEGATI

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
- Le poetiche che hanno contraddistinto gli autori inquadrati tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento
- Le opere più rappresentative degli autori trattati

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

- **Modulo 1: Il Naturalismo ed il Verismo**
- Giovanni Verga: la poetica e le opere più rappresentative
- **Modulo 2: Il Simbolismo e il Decadentismo**
- I poeti francesi
- Il Decadentismo
- Giovanni Pascoli: la poetica e le opere più rappresentative
- Gabriele D'Annunzio: la poetica e le opere più rappresentative
- Italo Svevo: la poetica e i suoi romanzi
- Luigi Pirandello: la poetica e le opere più rappresentative
- **Modulo 3: La nuova poetica del Novecento**
- La poesia pura
- Giuseppe Ungaretti: poeta e soldato
- Eugenio Montale: la poetica e le opere più rappresentative
- L'Ermetismo

COMPETENZE

- Produzione di testi informativi, relazioni e testi argomentativi che implicino considerazioni storico- 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
- Conoscere i contenuti delle opere affrontate durante l'anno scolastico
- Leggere, analizzare, comprendere e commentare i brani studiati durante l'anno scolastico

ABILITÁ

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari
- Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie
- Utilizzare il lessico specifico
- Scrivere testi espositivi, argomentativi ed analitici sugli autori affrontati nel programma

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 13/05/2021

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

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- La sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- I rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Tossinfezioni alimentari
- Sistema HACCP
- La bioenergetica
- La dietetica
- LARN
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Alimentazione equilibrata per fasce di età
- Caratteristiche principali di alcuni regimi dietetici particolari
- Allergie ed intolleranze alimentari

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

Alimentazione nell'era della globalizzazione

- Nuove tendenze dell'alimentazione: evoluzione dei consumi alimentari, filiera corta e sviluppo sostenibile
- I nuovi prodotti alimentari

Sicurezza alimentare nella filiera produttiva

- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- I microrganismi: batteri, virus, muffe, lieviti, prioni
- Principali malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche
- Qualità degli alimenti: certificazioni di qualità, marchi di qualità, frodi alimentari
- Sistema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Sistema HACCP

La dieta in condizioni fisiologiche

- LARN e linee guida per una sana alimentazione italiana
- Fabbisogno energetico e valutazione dello stato nutrizionale
- Alimentazione nelle varie fasce d'età e nelle diverse condizioni fisiologiche
- Alimentazione nella ristorazione collettiva

La dieta in condizioni patologiche

- Malattie metaboliche: obesità

- Tumori
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare

Promozione del “Made in Italy”

- Tutela del settore agroalimentare italiano
- Valorizzare il Made in Italy con il turismo enogastronomico

ABILITA’

Gli alunni sono in grado di:

- Applicare le norme di prevenzione nell’azienda ristorativa
- Individuare le nuove tendenze del settore ristorativo
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità dei prodotti alimentari
- Garantire la qualità e salubrità degli alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera
- Indicare possibili metodi di contaminazione fisica, chimica e biologica
- Individuare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- Applicare correttamente il sistema HACCP, e le normative vigenti in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Utilizzare correttamente il linguaggio specifico

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

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
- 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

- 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 13 MAGGIO 2021**MODULO A: Il mercato turistico****Lezioni:**

1. Il mercato turistico internazionale
2. Gli organismi e le fonti giuridiche internazionali
3. Il mercato turistico internazionale
4. Gli organismi e le fonti normative interne
5. 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

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- il lessico della lingua tedesca in riferimento ai contenuti trattati nel corso dell'anno scolastico, nonché le strutture morfosintattiche ampliate e consolidate attraverso la presentazione e la relativa comprensione di una vasta gamma di letture su argomenti specifici dell'indirizzo di Enogastronomia settore Servizi di Cucina.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021**Alkoholfreie Getränke**

Trinkwasser

Saft, Nektar und Limonade

Kaffee

Tee

Kakao

Alkoholische Getränke

Die Geschichte des Bieres

Bierarten und Speisen

Der Wein und die Qualitätskategorien

Vertiefung: Der Biergarten

Ernährung und Lebensmittelkunde

Die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine und Ballaststoffe

Die Diätformen

Die Nahrungspyramide von Cannella

Hygiene

Die Konservierungsmethoden

Die Hygiene des Personals

Die Hygiene des Betriebs

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Utilizzare le strutture linguistiche, nonché produrre e comprendere sia globalmente che analiticamente, testi scritti e orali specifici riguardanti la descrizione di bevande e di alimenti, le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca attraverso l'uso della microlingua, le tradizioni popolari, gli usi e i costumi della civiltà tedesca, i principali tipi di dieta, i metodi di conservazione, le regole di igiene sul posto di lavoro.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- affrontare situazioni di comunicazione specifiche di chi lavora nel settore della ristorazione, esprimendo la propria opinione in casi diversi
- Prendere decisioni, nonché risolvere problemi.

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 obiettive, 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

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Prof. Coco Francesco Paolo

CONOSCENZE

- Capacità Motorie
- Sistema scheletrico e principali funzioni e localizzazione delle ossa e articolazioni
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento
- Sistema Cardiorespiratorio
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra e individuali: pallacanestro, pallavolo calcio, tennis, atletica leggera
- Il doping, gli integratori e le sostanze anabolizzanti
- Legame fra attività motoria, benessere e alimentazione (sostanze stupefacenti, alcol, fumo)
- Pericoli e infortuni connessi alle attività motorie

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

- Capacità condizionali, coordinative e la mobilità articolare e le loro caratteristiche di sviluppo
- Alimentazione (Piramide alimentare), dieta dello sportivo e fabbisogno energetico
- Traumi sportivi e Nozioni di primo soccorso (contusione, strappo, distorsione, fratture, massaggio cardiaco)
- Fair-play, Doping e integrazione dello sportivo.
- Conoscenza generale dei principali muscoli del corpo e il loro movimento
- Conoscenza generale delle ossa più importanti, principali articolazioni degli arti superiori e inferiori e rachide.
- Il cuore (piccola e grande circolazione) comportamento cardiaco durante attività fisica
- Apparato respiratorio
- Pallavolo- calcio- Pallacanestro (fondamentali) tecnica individuale e a squadre
- Tennis, Tennis da tavolo, tecnica individuale

- Salto in lungo, salto in alto, lancio del peso, lancio del disco, corsa, corsa a ostacoli e staffetta
- Ginnastica posturale (esercizi singoli – ginnastica respiratoria e diaframmatica)
- Esercizi di coordinazione dinamico generale

COMPETENZE

- Realizzare movimenti di base e complessi, conoscere ed applicare alcune metodiche di allenamento tali da poter affrontare attività motorie e sportive di alto livello, supportate anche da approfondimenti culturali e tecnico-tattici.
- Praticare gli sport approfondendone la teoria, la tecnica e la tattica
- Saper riferire, con la terminologia appropriata, le modificazioni funzionali avvenute durante lo svolgimento delle attività motorie
- Comportarsi con Fair Play rispettando avversari e attrezzature
- Riconosce alcuni essenziali principi relativi al proprio benessere psico-fisico legati alla cura del proprio corpo, a un corretto regime alimentare e alla prevenzione dell'uso di sostanze che inducono dipendenza
- Comportarsi in modo sicuro per sé e per gli altri nei diversi ambienti: palestra, casa, strada, luoghi di svago ecc.
- Conoscere le informazioni relative all'intervento di primo soccorso.
- Essere in grado di riconoscere i principali distretti muscolari e scheletrici

ABILITÀ

- Utilizzare efficacemente i dati senso-percettivi in funzione di una postura corretta, di un efficace controllo dei movimenti e della riuscita di azioni motorie e sportive
- Coordinare azioni, schemi motori, gesti tecnici, nello spazio e attraverso coreografie di gruppo o individuali
- Partecipare attivamente ai giochi sportivi proposti collaborando con gli altri e rispettando le regole
- Saper effettuare i fondamentali delle attività sportive proposte
- Utilizzare le corrette procedure in caso di intervento di primo soccorso
- Seguire una dieta equilibrata e corretta
- Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite
- Eseguire esercizi di prevenzione e assumere posture corrette per i paramorfismi
- Mettere in atto comportamenti corretti in funzione del proprio benessere e della pratica motoria e sportiva.

COMPETENZE

- Utilizzo delle conoscenze per la comprensione globale di un testo e per la produzione orale e scritta di argomenti tecnici e relativamente a linguaggi di microlingua.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

COOKING PRINCIPLES

Food preservation and cooking techniques

MENU PLANNING

What's in a menu

Special menu

Menu formats

SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION

HACCP

The Mediterranean diet

Food allergies and intolerances

CAREER PATHS

How to become a chef

Getting a job

RECIPES

Reading a recipe

Recipe preparation steps

Mayonnaise

Carpaccio with Arugula

Lemonade

The potato rosti recipe

British fish pie

CITIZENSHIP

United in diversity: the European Union

The European project

The European values

The Schengen area

The European Parliament

The European Central Bank

ABILITÀ

- Saper parlare in lingua inglese del contenuto del menu (piatti e preparazione)
- Interagire autonomamente in lingua in contesti professionali
- Comprendere le tematiche del training professionale
- Saper sostenere una conversazione sull'Unione Europea
- Saper argomentare sul progetto europeo e sui principali organi

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 miscelezioni, 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.

Disciplina: I.R.C.

Prof. ssa Vescera Celestina Tiziana

Conoscenze

Contenuti svolti fino al 13/05/2021

- I valori emergenti nel mondo giovanile
- Ricerca di senso della propria vita
- La funzione critica della religione nei confronti del potere politico
- Il viaggio e i valori fondamentali della convivenza sociale
- Il turismo responsabile, i comandamenti dell'associazione italiana turismo responsabile
- L'incontro e lo scontro tra diverse culture, l'immigrazione ricchezza-problema
- Giustizia, pace e diritti umani, il decalogo del consumo (dichiarazione universale dei diritti umani)
- Il razzismo e l'antisemitismo della chiesa cattolica (la questione di PioXII)
- L'idea della morte nelle culture arcaiche e moderne (l'aborto e la legge 194)
- I trapianti di organi (il testamento biologico)
- L'eutanasia-il suicidio-La pena di morte

Competenze

- Rispetto per le diverse posizioni e scelte in materia etica.
- Capacità di relazione con se stessi e con gli altri
- Disponibilità al confronto e al dialogo.
- Superamento dei pregiudizi.
- Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
- Individuare il valore e la dignità della persona umana.

Capacità

- 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 responsabilmente libere e solidali
- Passare gradualmente dall'identificazione all'identità personale.
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

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 in 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 D negli ultimi 3 anni hanno avuto come docente tutor del loro percorso PCTO il prof. Vescera Natale.

Si allega una griglia con i nominativi degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.

PCTO (ex Alternanza –Scuola- Lavoro) DI ENOGASTRONOMIA

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

CLASSE V ENOGASTRONOMIA settore CUCINA sez. B

N	Cognome	Nome	Totale Ore svolte
1	ABATANTUONO	MARINA	330
2	AZZARONE	MATTEO	210
3	BISCOTTI	ROBERTA PIA	210
4	CAPUTO	ROCCO	210
5	CARIGLIA	WALTER	210
6	DELLA MALVA	NICHOLAS CARLO	210
7	DIRODI	GIOVANNI	210
8	GIMMA	ANDREA	210
9	IAQUILINO	GIOVANNI	210
10	IERVOLINO	FEDERICO	210
11	NOTARANGELO	FRANCESCO PIO	210
12	NOTARANGELO	GIUSEPPE PIO	210
13	PUPILLO	NADINE	330
14	TRAVAGLINI	FRANCESCA	210



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. D
SCHEDA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

1/2

Candidato/a _____

Classe 5[^] _____

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	
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)



Erasmus+

RE-NA-IA



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRO10002
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 Lunga conservazione Facilmente deperibile Conservazione limitata: Sottovuoto, congelato, surgelato.</p> <div data-bbox="150 1196 419 1464" 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: E (scaffale) Zona a temperatura controllata TC: (celle frigorifere)</p>
---	---

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

			Utensili utili

Procedimento in fasi (preparazione, cottura, assemblaggio e distribuzione)

Osservazioni/HACCP/consigli/dati storici/abbinamento vino/tipo di servizio

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>L'addio alla casa del Nespolo</i>
	” Vita dei campi”	<i>Rosso Malpelo</i>
Giovanni Pascoli	Dal saggio “Il fanciullino”	<i>Il fanciullo che è in noi</i>
	“Myricae”	<i>Arano</i>
		<i>X agosto</i>
		<i>Novembre</i>
Gabriele D'Annunzio	“Il Piacere”	<i>Il ritratto dell'esteta</i>
	“Le vergini delle rocce”	<i>Il programma del superuomo</i>
	“ Alcyone”	<i>La pioggia nel pineto</i>
Italo Svevo	“La coscienza di Zeno”	<i>Il fumo</i>
Luigi Pirandello	Dal saggio “L'umorismo	<i>L'arte umoristica scompare, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda</i>
	“Il fu Mattia Pascal”	<i>Adriano Meis</i>
	“Uno, nessuno, centomila”	<i>Il naso di Moscarda</i>
	“Sei personaggi in cerca d'autore”	<i>L'ingresso dei personaggi</i>
Giuseppe Ungaretti	“Allegria”	<i>Soldati</i>
		<i>Veglia</i>
Eugenio Montale	“Ossi di seppia”	<i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>
	“Satura”	<i>Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i>