



Contrada Monoscalco - 89035 Bova Marina
Tel. 0965499401 - Fax 0965 499400
rcis01600e@istruzione.it
rcis01600e@pec.istruzione.it
92002670807

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.5 comma 2 D.P.R. 323/98-legge 10 dicembre 1997
N.425)

CLASSE VE CORSO SERALE
Articolazione enogastronomia settore cucina

Il dirigente scolastico

Dott.ssa Carmela Lucisano

Il coordinatore

Prof. Luca Maccari

Indice

Normativa di riferimento
Premessa
Descrizione del contesto generale
Presentazione istituto
Profilo in uscita dell'indirizzo
Competenze specifiche di indirizzo
Quadro orario della scuola (corso serale)
Descrizione situazione classe
Composizione del consiglio di classe
Variazione del consiglio di classe nei periodi precedenti
Composizione della commissione d'esame
Indicazioni generali attività didattica
Percorso triennale per le competenze trasversali per l'orientamento
Obbiettivi trasversali dell'area storico-linguistica-letteraria
Obbiettivi dell'area scientifica
Raggiungimento degli obbiettivi
Metodologia
Competenze trasversaliinterdisciplinari
Verifiche e valutazioni effettuate in vista degli esami di stato
Assegnazione tracce ai candidati per l'elaborato oggetto di discussione in sede d'esame
Competenze di cittadinanza e costituzione: livelli di valutazione.
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione
Modulo di educazione civica
Credito scolastico
Libri di testo usati
ALLEGATI
Griglia di valutazione del colloquio orale
Tabelle per crediti scolastici
Programmi svolti

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus.

- D.L.23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13)
- D.P.C.M. 3 novembre 2020
- Nota 6 novembre 2020
- Nota 20 novembre 2020
- D.P.C.M. 4 dicembre 2020
- D.L. 5 gennaio 2021 art. 4
- D.P.C.M. 14 gennaio 2021 lettera s-t-v
- D.P.C.M. 2 marzo 2021
- Ordinanza esami di stato 4 marzo 2021
- Nota 4 marzo 2021
- Nota 6 aprile 2021

Premessa

L'inizio dell'anno scolastico cominciato regolarmente il 24/09/2020 con la didattica in presenza degli alunni. Dal 26/10/20 il normale svolgimento delle lezioni è stato stravolto nuovamente dall'emergenza sanitaria a carattere mondiale del COVID 19 che, ha catapultato di nuovo docenti, alunni e genitori in una realtà di nuovo diversa da quella tradizionale della didattica in presenza. Inizia così per la scuola un altro anno con un percorso difficile, ma sempre affrontato con atteggiamento positivo e propositivo dall'intera comunità scolastica. *Facendo seguito all'Ordinanza Regionale n. 79 del 23/10/2020 e tenuto conto delle Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata, per le istituzioni scolastiche di secondo grado viene incrementato il ricorso alla didattica digitale integrata al 100%. Prolungata nel corso dei mesi fino alla fine di gennaio 2021, con il rientro successivo giorno uno febbraio 2021 con il 50% della presenza degli alunni con l'ordinanza a regionale del Presidente f.f. della Regione Calabria n. 4 del 30 gennaio 2021, consente agli studenti, le cui famiglie ne facciano esplicita e motivata richiesta, a possibilità di continuare con la didattica a distanza, dove le famiglie sono state libere di scegliere per i propri figli se continuare a partecipare in presenza oppure a distanza.*

Dopo l'iniziale incertezza sul da farsi e la preoccupazione derivante da pensieri e sensazioni umane legate alla sospensione delle lezioni a causa dell'emergenza sanitaria il gruppo classe ha subito iniziato a lavorare in modalità di Didattica a Distanza (DaD) in tutte le discipline. La piattaforma utilizzata dai docenti è GSUITE dove su Meet sono state aperte le aule virtuali.

Dal monitoraggio iniziale, volto ad accertare la disponibilità di computer, tablet, smartphone e connessioni internet sia su mobile che linee fisse, è emersa subito la difficoltà di alcuni alunni ad utilizzare dei dispositivi per la DID, unico ponte di raccordo tra docenti e discenti in questo periodo, ma con grande lavoro da parte dell'IIS EUCLIDE è stata dato l'aiuto necessario agli alunni in difficoltà per poter svolgere con serenità la DID.

Con il presente documento si esplicitano i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione C nel corso dell'intero anno scolastico.

Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi svolti e i progetti realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

CORSO SERALE IPSSAR EUCLIDE

Il nuovo sistema di istruzione degli adulti, regolamentato dal DPR 263/2012, costituisce uno degli interventi che la scuola italiana ha messo in campo per l'apprendimento permanente. Rientra, infatti, nell'ambizioso "Progetto nazionale di sostegno allo sviluppo dell'istruzione degli adulti".

Il nostro Istituto, a partire dall'anno scolastico 2019/20, nell'ambito dell'Istruzione Professionale per i Servizi e l'Ospitalità Alberghiera, ha attivato il corso serale indirizzo cucina con l'obiettivo di:

- potenziare le abilità di base e l'acquisizione del più alto livello di istruzione per il maggior numero di persone;
- favorire il rientro nei percorsi d'istruzione dei giovani adulti che hanno interrotto gli studi e che intendono conseguire il diploma;
- permettere a chi è già in possesso di un titolo di studi di arricchire il proprio bagaglio culturale e, al contempo, conseguire un diploma direttamente spendibile nel mondo del lavoro.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il percorso si sviluppa in orario non lavorativo ed è basato sulla flessibilità, sulla personalizzazione dei percorsi e sul sostegno dell'apprendimento. Si articola in tre periodi didattici;

- I periodo: corrisponde all'acquisizione delle conoscenze e competenze di base relative al primo biennio;
- II periodo: corrisponde all'acquisizione delle conoscenze e competenze di base relative al secondo biennio
- III periodo: corrisponde all'acquisizione delle conoscenze e competenze di base relative al quinto anno.

Per l'anno scolastico 2019/20, sulla base di un accordo di rete tra il CPIA di Reggio Calabria "Stretto- Tirreno- Ionio" e il nostro Istituto, sono stati attivati il primo e il secondo periodo. Conseguentemente nell'anno scolastico 2020/2021 è stato attivato il terzo periodo e nell'attuale secondo periodo è stata data la possibilità di scelta agli studenti a quale profilo professionale aderire attivando il corso di sala-bar e vendita.

I percorsi di secondo livello hanno, un orario complessivo pari al 70 per cento di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti del primo biennio con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

L'orario è di 23 ore settimanali distribuite su cinque giorni: dalle 17.00 alle 21.00 per due giorni a settimana e dalle 17.00 alle 22.00 per i restanti tre giorni. Con l'evolversi della pandemia da covid-19 e con i vari D.P.C.M. emanati dal governo centrale e successive modifiche apportate dal governo regionale, anche l'orario scolastico ha subito numerosi cambiamenti che non ha comunque modificato lo svolgimento delle programmazioni previste in quanto, sia in modalità sincrona che asincrona, si è garantito un alto standard di istruzione. Per quanto concerne l'uso dei laboratori anche in questo caso la scuola si è attivata per garantire lo svolgimento delle lezioni in sicurezza, utilizzando tutti i presidi previsti, così da consentire agli alunni di partecipare a tutte le attività curriculari previste.

Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede, tra l'altro, che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un patto formativo individuale, che consente di personalizzare i percorsi previo il riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto (secondo i criteri generali stabilite dalle linee guida di cui all'art. 11, comma 10 del D.P.R. n. 263/12). Per la definizione del patto formativo viene istituita una commissione, composta dai docenti dei gruppi di livello, con il compito di rilevare motivazioni, aspettative, percorsi scolastici pregressi, certificazioni (ECDL, LIM, CAD, certificazioni linguistiche, ecc.) e esperienze lavorative. Sulla base di quanto rilevato e nel rispetto di una tabella di valutazione, redatta in accordo con il CPIA, avviene il riconoscimento dei crediti che comporta la redazione del piano di studi personalizzato con la quantificazione del monte ore assegnato al singolo corsista, formalizzato, poi, nel patto formativo. Ciascun corsista deve frequentare almeno i $\frac{3}{4}$ del monte ore personalizzato ed è tenuto a svolgere, in aggiunta alle ore d'aula, anche una percentuale obbligatoria (corrispondente al 20% del monte ore personalizzato) di formazione a distanza (FAD)

PRESENTAZIONE ISTITUTO

Nell'anno scolastico 1999-2000 è nato l'Istituto di Istruzione Superiore Euclide, con l'accorpamento prima di Liceo Scientifico, Istituto Tecnico per Geometri e Istituto Tecnico Commerciale, successivamente, dall'anno scolastico 2013/2014, anche dell'Istituto Professionale Alberghiero con sede a Condofuri Marina.

L'IPSSAR costituisce un significativo punto di riferimento per il territorio, caratterizzandosi per una offerta formativa ampia e diversificata, assicurando una adeguata formazione culturale. Il percorso di studi prepara non solo al mondo del lavoro ma lascia aperta la possibilità per una formazione superiore successiva, post diploma o universitaria. Le finalità istituzionali della scuola di educare, istruire e formare vengono perseguite nel pieno rispetto della nostra Costituzione, promuovendo azioni di accoglienza, inclusione, integrazione sociale e culturale, per garantire a tutti il raggiungimento del successo formativo e la conquista di una cittadinanza attiva in ambito sociale e professionale, non più entro confine solo europei, ma oggi più che mai nel mondo globale.

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

A conclusione del percorso, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

L'indirizzo presenta nel nostro Istituto le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita",

"Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari e industriali" .

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA (corso serale)

	2 A	4 A	4 B	5 A
ITALIANO	2	2	2	2
STORIA	1	1	1	1
MATEMATICA	2	3	2	3
ALIMENTAZIONE	2	3	3	4
LABORATORIO CUCINA	5	5	2	5
LABORATORIO SALA	(4 compresenza con cucina)	2	5	2
LABORATORIO RICEVIMENTO	2		2	
INGLESE	2	2	2	2
DTA	3	4	3	2
SCIENZE	3			
FRANCESE	1	1	1	1
SOMMA	23	23	23	22

DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

La classe è composta da 20 alunni, otto di sesso femminile e dodici di sesso maschile. Gli alunni sono provenienti dai comuni limitrofi e da contesti socio-culturali diversificati. La classe è eterogenea per estrazione socio culturale, senso di responsabilità e partecipazione al dialogo educativo. Gli allievi hanno mostrato un atteggiamento positivo nei confronti delle discipline oggetto di studio, pur manifestando una diversità di impegno in rapporto alle loro capacità e interessi, rivolgendo una particolare attenzione alle materie di indirizzo. Gli alunni hanno dimostrato sempre un buon livello di collaborazione reciproca, e soprattutto nell'ultimo periodo il rapporto all'interno del gruppo classe è migliorato notevolmente e gli allievi hanno manifestato maggiore disponibilità nella condivisione delle problematiche all'interno della classe e si sono dimostrati più pronti a rispondere agli stimoli. Inoltre, sin dall'inizio delle attività gli studenti si sono mostrati per buona parte poco consapevoli sia della prova d'esame che li attendeva a conclusione del ciclo scolastico, sia del conseguente impegno richiesto anche dovuta dalla situazione di pandemia da covid-19 che ha suscitato preoccupazioni e senso di incertezza. Solo nella seconda parte dell'anno hanno acquisito tale consapevolezza, con conseguenti, apprezzabili risultati.

La partecipazione all'attività didattica è stata complessivamente accettabile, per qualche alunno, l'impegno spesso non è stato adeguatamente approfondito e scarsamente costruttivo. Nella classe non mancano, tuttavia, alunni propositivi che hanno risposto adeguatamente a tutte le offerte formative con uno studio ben organizzato, con costanza, impegno e tenacia, attestandosi su discreti, in alcuni casi, alti livelli di apprendimento. I risultati nelle materie di indirizzo sono apparsi tuttavia più apprezzabili: i ragazzi hanno sempre prestato grande attenzione al mondo del lavoro, per cui hanno colto le opportunità offerte dall'Istituto per partecipare a manifestazioni legate al settore di loro competenza.

In conclusione, tenuto conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, dei modi di apprendimento, delle attitudini degli alunni e di tutti gli elementi utili alla valutazione, a tutt'oggi si può affermare che: le conoscenze acquisite in termini di contenuti si devono considerare nel complesso sufficienti, con punte discrete e in alcuni casi ottime. La situazione varia all'interno delle discipline secondo gli interessi e le attitudini manifestate dagli allievi.

Le competenze, intese come utilizzo delle conoscenze acquisite, trovano in alcuni studenti dei limiti ma in altri studenti affiorano le ottime capacità di apprendimento.

Le capacità elaborative logiche e critiche, quali espressione di un apporto personale nell'approfondimento, nell'analisi e nella sintesi dei contenuti appresi, sono patrimonio di una buona parte di allievi, che hanno realizzato un percorso regolare con partecipazione attenta, consapevole e responsabile.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Di sci pl i na	Do c e n t e	
	COGNO M E	NOM E
ITALIANO	MICHE LETTA	BRUNA
INGLESE	ALAMPI	CAMILLA MARIA LAURA
FRANCESE	MORE LLO	ROSANNA
STORIA	MICHE LETTA	BRUNA
MATEMATICA	BAGNATO	ANDREINA ILENIA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	MACCARI	LUCA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	MARRAPODI	DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PORCINO	WALTE R
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZION E	LIA	ANNA MARIA
EDUCAZIONE CIVICA	D' ARRIGO	LUCIA
RAPPRESENTANTI GENITORI	//	
	//	
RAPPRESENTANTI ALUNNI	S.	V. M.
	S.	G. M.

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEI PERIODI PRECEDENTI.
COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2019/2020 (secondo periodo)
<i>Italiano</i>	<i>Suriano Jessica</i>
<i>Storia</i>	<i>Suriano Jessica</i>
<i>Diritto</i>	<i>Cupi Lucia Teresa Rita</i>
<i>Inglese</i>	<i>Tuscano Domenico Francesco</i>
<i>Francese</i>	<i>Le Pera Francesco</i>
<i>Lab. Enogastronomia Settore cucina</i>	<i>Maccari Luca</i>
<i>Matematica</i>	<i>Manzione Enrico</i>
<i>Scienza E Cultura Dell'alimentazione</i>	<i>Moschella Maria</i>
<i>Lab. Enogastronomia sala-bar e vendita</i>	<i>Macri Raffaele</i>

COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE D'ESAME

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione 30 gennaio 2020, n. 28, in ottemperanza del DL 8 aprile 2020, n. 22, articolo 1, comma 3, dell'Ordinanza n. 6079 del 18 aprile 2020 e dell'O.M. n. 197 del 17 aprile 2020, sono stati individuati i seguenti commissari interni:

<u>Disciplina</u>	<u>Docente</u>
<u>Italiano e Storia</u>	<u>Micheletta Bruna</u>
<u>Scienza & Cultura Dell'Alimentazione</u>	<u>Lia Anna Maria</u>
<u>Lingua Inglese</u>	<u>Alampi Camilla Maria Laura</u>
<u>Laboratorio di cucina</u>	<u>Maccari Luca</u>
<u>Diritto e Tecniche Amministrative</u>	<u>Porcino Walter</u>
<u>Laboratorio sala e vendita</u>	<u>Marrapodi Domenico</u>

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni:

“Enogastronomia”; “Enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali”; “Servizi di sala e di vendita”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore- in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata. Nell'articolazione “Servizi di enogastronomia settore cucina” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA

STORICO – LINGUISTICO – LETTERARIO

Le competenze linguistiche e comunicative sono patrimonio comune a tutti i contesti di apprendimento e costituiscono una cornice di riferimento culturale generale per i saperi afferenti sia ai quattro assi culturali, sia alle discipline di indirizzo.

Competenze dell'asse linguaggi

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- Utilizzare e produrre testi multimediali.

Asse Storico – Sociale

Contribuisce a riconoscere, nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti, locali

e globali, sia ai mutamenti delle condizioni di vita.

Competenze dell'asse storico sociale

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA

Asse Matematico

E' mirato a far acquisire una corretta capacità di giudizio e a sapersi orientare consapevolmente nel mondo contemporaneo, applicando i principi ed i processi matematici di base, per sviluppare la coerenza logica delle argomentazioni proprie ed altrui.

Competenze dell'asse matematico

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.

Asse Scientifico e Tecnologico

Rende gli studenti consapevoli dei legami tra scienza e tecnologia, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale, con i modelli di sviluppo e la salvaguardia dell'ambiente.

Competenze dell'asse scientifico tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI

Alla fine del corso degli studi, la maggior parte degli alunni evidenzia una conoscenza generale dei contenuti culturali ed una sufficiente acquisizione delle abilità fondamentali; sanno selezionare, in un testo, le informazioni essenziali; hanno acquisito se pur in forma essenziale i linguaggi specifici; sono capaci di applicare i principi e le regole, ma necessitano spesso di guida da parte dell'insegnante. Si avvalgono di uno studio in generale funzionale, ma regolare.

OBIETTIVI DELL'AREA STORICO – LINGUISTICO – LETTERARIA

Quasi tutti hanno acquisito i linguaggi specifici. Sanno affrontare eventi storici e letterari attraverso la contestualizzazione di fatti e fenomeni; comprendono, analizzano testi di vario genere. Interpretano gli eventi alla luce delle proprie conoscenze. Hanno sviluppato sufficienti capacità di rielaborazione e qualche alunno riesce a cogliere le connessioni tra le discipline. Tutti hanno potenziato la competenza comunicativa.

OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA

MATEMATICA

Secondo vari livelli, gli alunni sanno:

- Individuare i concetti fondamentali e le strutture di base che nei diversi ambiti della matematica.
- Usare correttamente il linguaggio specifico.
- Affrontare e risolvere semplici esercizi.

METODOLOGIA

Considerando la specificità delle diverse discipline, ogni insegnante nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, ha scelto la metodologia adatta a formare ed arricchire la personalità ed il bagaglio culturale degli allievi. Si è ricorso al metodo induttivo e/o deduttivo, secondo le necessità. Gli argomenti sono stati trattati tramite lezioni frontali e/o metodi che i singoli docenti hanno ritenuto opportuno come risulta dalla seguente tabella. Viste le necessità dovute alla situazione pandemica si è data molta rilevanza all'uso della dad.

MODALITA' DI LAVORO	Italiano	Storia	Matematica	Francese	Inglese	Scienza e cultura dell' alimentazione.	Diritto e tec. amministrativa	Laboratori	Analisi e contr. chimici Prodotti alimentari	Tecnica di Org. e Gest.	Scienze motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lavoro di gruppo		X	X		X	X	X	X	X		X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X		X			X	X

COMPETENZE TRASVERSALI INTERDISCIPLINARI

Al Biennio la base degli obiettivi formativi trasversali sono le Competenze chiave di Cittadinanza, mentre al triennio le Competenze chiave di Apprendimento Permanente o Lifelong Learning. La valutazione di queste competenze può avvenire all'interno delle valutazioni individuali di ciascun docente. Ogni docente integra una o più competenze di cittadinanza e di apprendimento permanente nella sua programmazione e valutazione, sulla base dell'affinità con le competenze disciplinari e con le metodologie e strumenti didattici usati.

Competenze sociali e civiche:

per competenze sociali si intendono competenze personali, interpersonali e interculturali e tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa. La competenza sociale è collegata al benessere personale e sociale. È essenziale comprendere i codici di comportamento e le maniere nei diversi ambienti in cui le persone agiscono. La competenza civica e in particolare la conoscenza di concetti e strutture sociopolitici (democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili) dota le persone degli strumenti per impegnarsi a una partecipazione attiva e democratica.

Senso di iniziativa e di imprenditorialità: significa saper tradurre le idee in azione. In ciò rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. E' una competenza che aiuta l'individuo ad avere consapevolezza del contesto in cui opera e a poter cogliere le opportunità che gli si offrono. È il punto di partenza per acquisire le abilità e le conoscenze più specifiche di cui hanno bisogno coloro che avviano o contribuiscono ad un'attività sociale o commerciale. Essa dovrebbe includere la consapevolezza dei valori etici e promuovere il buon governo.

Consapevolezza ed espressione culturali: implicano la consapevolezza dell'importanza dell'espressione creativa di idee, esperienze ed emozioni.

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Pur non essendo previste per i corsi di istruzione per adulti, in data 03 e 04-05-2021 sono state effettuate le simulazioni delle prove comuni, tipologia invalsi, di italiano, inglese e matematica.

Il giorno 10-05-2021 si sono svolte le simulazioni del colloquio d'esame dove due candidati, sorteggiati nei giorni precedenti, hanno sostenuto la simulazione con la presenza dei docenti, facenti parte della sottocommissione d'esame, e il resto degli alunni della classe presenti come oratori.

ASSEGNAZIONE TRACCE DELL'ELABORATO PER IL COLLOQUIO D'ESAME AI CANDIDATI:

N. G. – La cucina mediterranea

“La cucina mediterranea” è stata proclamata ufficialmente dall'Unesco patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Il candidato, dopo aver analizzato gli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea, spieghi:

- a. l'importanza di tale modello dietetico al fine di tutelare la salute del cittadino e ridurre il rischio delle cosiddette “malattie del benessere”;
- b. i possibili motivi per cui tale modello si discosta dalle reali abitudini alimentari dell'italiano medio.

Infine, si proponga un menù giornaliero che rispecchi un piatto tipico mediterraneo illustrandone le caratteristiche nutrizionali.

V. M. S. – La conservazione dei cibi ed i principi guida Haccp

La conservazione degli alimenti è sempre stata un problema rilevante nella storia dell'umanità, sia per le perdite di beni preziosi per la sopravvivenza, sia per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e della salubrità dei cibi. Dopo aver illustrato alcuni tra i metodi più antichi e tradizionali, il candidato descriva i più diffusi metodi fisici impiegati, le modalità di azione e gli effetti prodotti sui principi nutritivi e sulle caratteristiche organolettiche. Inoltre dovrà richiamare i principi guida dell'Haccp ed argomentare circa le più comuni tossinfezioni derivanti da cattive condizioni di conservazione del cibo.

M. S.-Intolleranze e celiachia

Sei un operatore della ristorazione da vecchia data e vorresti selezionare la clientela rivolgendo la tua attenzione ad una fascia sempre più vasta di consumatori rappresentata da persone intolleranti al glutine, il cui numero cresce considerevolmente ogni anno. In quest'elaborato ti viene chiesto di esaminare attentamente motivazioni e strategie atte ad incrementare gli affari di una pizzeria / ristorante che ha deciso di indirizzarsi al gluten-free portando anche degli esempi di menù strategici destinati a questa fascia di clientela.

G. L. Cucina molecolare

Il candidato è un operatore della ristorazione molto noto e ferrato nel settore, pertanto vorrebbe potenziare l'offerta gastronomica della sua attività ristorativa già esistente rivolgendo la sua attenzione alle nuove tendenze alimentari attenzionando la cucina molecolare ed i nuovi metodi di preparazione e cottura senza fiamma degli alimenti. Il lavoro dovrà essere corredato di qualche esempio di menù caratteristico della gastronomia molecolare mettendo in evidenza gli ingredienti sostitutivi utilizzati rispetto a quelli tradizionali.

G. M. S.- Covid 19 e food craving

Il lockdown da Covid 19 ha inciso radicalmente sulle nostre scelte e sui nostri comportamenti anche nel settore alimentare che ha costretto in breve tempo ad un riadattamento degli stili di vita alla nuova situazione “residenziale”. La candidata descriva come sono cambiate le abitudini degli italiani in seguito alla pandemia argomentando sulle conseguenze positive ma anche su quelle dovute al consumo eccessivo di “comfort food” e sul fenomeno del “food craving” che ha indotto un aumento significativo del tasso di obesità nella popolazione.

P. G.- La dieta dello sportivo

Il candidato ha da poco firmato un contratto come chef all'interno di un'importante società sportiva di calcio. Metta a confronto la dieta di un individuo adulto in normali condizioni

fisiologiche e quella di un professionista impegnato in frequenti competizioni agonistiche, sotto massimo sforzo energetico e duri allenamenti quotidiani e poi realizzi un menù settimanale rivolto a questa fascia di utenti.

E. G.- Intolleranze e favismo

La candidata è stata assunta come cuoca in una mensa scolastica. Considerando il numero sempre più elevato di bambini allergici o intolleranti ad alcune sostanze o ad alcuni alimenti esponga le caratteristiche delle diverse tipologie di intolleranze alimentari, evidenziando quelle enzimatiche ed il favismo in particolare. Dovrà inoltre menzionare gli accorgimenti da intraprendere ed i menù speciali da somministrare agli eventuali alunni favei.

C. P.- Gli alimenti Biologici ed il km 0

Il candidato ha appena conseguito la maturità alberghiera e vorrebbe aprire un'azienda ristorativa nel territorio di appartenenza sfruttando la nuova tendenza dei consumatori sempre più attenti alla salute, alla sostenibilità ambientale ed in particolare agli alimenti biologici. A tal fine descriva le caratteristiche delle materie prime biologiche e dei possibili menù considerandoli in un contesto di km 0 che potrebbe somministrare ai clienti della sua zona.

C. S.- Pericolo micotossine negli alimenti ed Haccp di un'azienda che produce pasta

Il candidato esamini le problematiche relative alla possibile presenza di micotossine negli alimenti, fornendo informazioni sulla loro natura, sui fattori che ne favoriscono lo sviluppo, su come possono entrare nella catena alimentare e su quali effetti abbiano sulla salute umana. Inoltre, individui all'interno di un piano HACCP quali possano essere le misure di prevenzione ed i punti critici di controllo di un'azienda che produce pasta di semola di grano duro.

L. M.- Filiera e novel food

E' stata organizzata una manifestazione che prevede un concorso enogastronomico che vuole premiare le idee più innovative a tavola. I concorrenti si sfideranno nella preparazione di specialità che avranno tra i loro ingredienti i "novel foods", quali rappresentanti di una vera e propria innovazione nella filiera alimentare.

Il candidato illustri le caratteristiche di questi alimenti facendo anche riferimento alla legislazione europea in materia e descriva inoltre il piatto che intende presentare al concorso.

C. T. - Malattie metaboliche e diabete di tipo 2

Il candidato argomenti circa l'incidenza delle malattie metaboliche e sul loro significato ed attenzi le alterazioni funzionali relative al diabete mellito, chiarendo le cause di queste nel diabete di tipo 2 e fornisca motivate raccomandazioni dietetiche per un soggetto anziano affetto da questo tipo di diabete riportando l'esempio di una dieta settimanale a lui destinata.

S.A.M- il sistema Haccp

Il sistema Haccp ha rivoluzionato la filosofia per la sicurezza alimentare nelle aziende ristorative; il candidato esponga i principi su cui si basa tale sistema ed i vantaggi che il metodo ha apportato. Infine evidenzi le procedure di controllo dei punti critici effettuate in un'azienda ristorativa facendo anche riferimento alla propria esperienza lavorativa personale nelle vesti di ristoratore.

N. P- la filiera della pasta e la stroncatura

E' stato indetto un concorso "il cuoco d'oro della cucina tipica calabrese".

Saranno presentati diversi primi piatti caratteristici regionali . Il candidato argomenti circa la filiera produttiva della pasta e sulle sue caratteristiche nutrizionali . Proponga inoltre il suo primo piatto utilizzando condimenti tipici della regione ed una pasta calabrese "la stroncatura" nota per essere passata da piatto di contrabbando a patrimonio gastronomico della regione analizzandone contenuto calorico e nutrizionale.

D. P. – La filiera produttiva del pane e manuale Haccp

Il pane è dai tempi della Mesopotamia il simbolo della cultura, della storia e dell'antropologia, della fame e della ricchezza, della guerra e della pace. Il candidato argomenti circa le origini del pane e la sua importanza fin dai tempi antichi ed esamini la filiera del pane, dai campi al prodotto finito , esponendo in ultima analisi anche i punti salienti del manuale Haccp di un panificio nei suoi aspetti generali e specifici.

F. F.- La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche

Il candidato descriva come dovrebbe variare la dieta nelle diverse condizioni fisiologiche della vita dall'infanzia alla terza età , dalla gravidanza all'allattamento .

Successivamente illustri quale dovrebbe essere la terapia dietetica in caso di obesità ed infine porti un esempio di dieta settimanale per il controllo del peso mettendone in evidenza apporto calorico e nutrizionale.

F. I. – Intolleranze del neonato ed importanza del latte materno

Il candidato faccia un discorso generale sulle reazioni avverse al cibo attenzionando le intolleranze e le allergie alimentari. Si soffermi poi sulle possibili cause di intolleranza nel neonato e sull'importanza dell'allattamento al seno riportando benefici e caratteristiche nutrizionali del latte

materno.

L. D.- Le tossinfezioni alimentari: la Salmonellosi

Le condizioni igieniche degli alimenti e dei servizi di ristorazione possono essere causa di svariate tossinfezioni alimentari. Il candidato sviluppi l'argomento trattando in generale le MTA , poi si soffermi sui batteri patogeni che più frequentemente contaminano gli alimenti attenzionando nello specifico Salmonella . Faccia poi riferimento alle norme igieniche di prevenzione ed alle misure adottate secondo il manuale Haccp.

COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE INDIVIDUATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE E ACQUISITE DAGLI STUDENTI: LIVELLI DI VALUTAZIONE

<i>Competenze chiave europee</i>	<i>Competenze di cittadinanza</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Valutazione</i>		
<i>Imparare ad imparare</i>	<i>Imparare ad imparare</i>	<i>Conoscenza di sé (limiti, capacità)</i>	<i>È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>

		<i>Uso di strumenti informativi</i>	<i>Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire i diversi supporti utilizzati e scelti.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<i>Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro</i>	<i>Ha acquisito un metodo di studio personale e attivo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Comunicazione nella madrelingua Comunicazione nelle lingue straniere Consapevolezza ed espressione culturale</i>	<i>Comunicare (comprendere e rappresentare)</i>	<i>Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>	<i>Comprende i messaggi di diverso genere trasmessi con supporti differenti.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<i>Uso dei linguaggi disciplinari</i>	<i>Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Competenze sociali e civiche</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Interazione nel gruppo</i>	<i>Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<i>Disponibilità al confronto</i>	<i>Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<i>Rispetto dei diritti altrui</i>	<i>Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	<i>Assolvere gli obblighi scolastici</i>	<i>Assolve gli obblighi scolastici.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>

		<i>Rispetto delle regole</i>	<i>Rispetta le regole.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Competenze chiave europee</i>	<i>Competenze di cittadinanza</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Valutazione</i>			
<i>Competenze in Matematica</i> <i>Competenze di base in Scienze e Tecnologia</i> <i>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</i>	<i>Risolvere problemi</i>	<i>Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline</i>	<i>Riconosce i dati essenziali e individua le fasi del percorso risolutivo.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	<i>Individuare collegamenti e relazioni</i>	<i>Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi</i>	<i>Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<i>Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari</i>	<i>Opera collegamenti fra le diverse aree disciplinari.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Competenza digitale</i>	<i>Acquisire e interpretare l'informazione</i>	<i>Capacità di analizzare l'informazione: valutazione dell'attendibilità e dell'utilità</i>	<i>Analizza l'informazione e valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<i>Distinzione di fatti e opinioni</i>	<i>Sa distinguere correttamente fatti e opinioni.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</i>	<i>Progettare</i>	<i>Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.</i>	<i>Utilizza le conoscenze apprese per ideare e realizzare un prodotto.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		<i>Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto</i>	<i>Organizza il materiale in modo razionale.</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Percorso di “Cittadinanza e Costituzione” ha posto al centro dei propri contenuti l'identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

FINALITA' EDUCATIVE:

- Favorire la formazione di una coscienza civile
- Educare alla democrazia e alla partecipazione attiva nella società
- Approfondire i problemi, accrescere il livello di conoscenza, che è fattore irrinunciabile di libertà
- Educare al dialogo concepito come esercizio di democrazia e condotto con rispetto reciproco
- Acquisire la consapevolezza del valore e del diritto delle diversità
- Rispettare la civiltà degli altri al pari della propria

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere e interpretare i principi fondamentali della Costituzione
- Conoscere e analizzare i diritti e doveri dei cittadini
- Saper collegare i principi della Costituzione Italiana ed Europea a problemi e realtà della società attuale
- Saper leggere testi espositivi e argomentativi individuandone la struttura, i temi centrali
- Produrre discorsi orali e scritti di vario tipo (formali e informali), adeguandone l'organizzazione e la forma linguistica agli scopi e alle situazioni
- Esprimere giudizi critici sulle tematiche esaminate
- Attualizzare i temi proposti con opportuni riferimenti alla realtà

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto concerne lo sviluppo del modulo di educazione civica il consiglio di classe ha stabilito, vista la specificità dei corsi serali per adulti, di dedicare un docente della classe allo sviluppo del modulo stesso e trattare, nello specifico, le tematiche dell'agenda 2030 (**vedi allegato di ed. civica**).

CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO PERIODO E QUINTO ANNO

N.	COGNOME e NOME	Credito scolastico del secondo periodo convertito	Credito scolastico 5° ANNO	TOTALE
1	F. F	27		
2	G. E.	36		
3	I. F.	27		
4	L. D.	30		
5	L. G. V.	24		
6	M. V.	27		
7	M. S. A.	30		
8	M. L.	36		
9	N. G.	33		
10	P. L.	18		
10	P. N.	21		
12	P. D.	21		
13	P. C.	33		
14	P. A. R.	33		
15	P. G.	33		
16	S. C.	30		
17	S. M.	21		
18	S. G. M.	36		
19	S. V. M.	36		
20	T. C.	27		

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti :

- Media dei voti
- Assiduità della frequenza
- interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
- produce la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (CREDITO FORMATIVO), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

N.B. L'attribuzione del credito pregresso è avvenuta nel rispetto dell'O.M. 3 marzo 21 n- 53:

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, il credito scolastico è attribuito con le seguenti modalità: a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico; b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e delle correlate fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla tabella B dell'Allegato A della presente ordinanza; a tal fine, il credito è convertito moltiplicando per tre il punteggio attribuito sulla base della seconda colonna della suddetta

tabella e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 38 punti. c) il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A alla presente ordinanza, in misura non superiore a 22 punti.

LIBRI DI TESTO USATI

<i>DISCIPLINA</i>	<i>TITOLO</i>
<i>ITALIANO</i>	<i>DAL TESTO ALLA STORIA DALLA STORIA AL TEST VOLUME "F" IL DECADENTISMO, VOLUME "G" IL DECADENTISMO.</i>
<i>STORIA</i>	<i>"LA STORIA E' SERVITA PLUS" VOL. 3 DAL NEVECENTO A OGGI EDI. LA TERZA SCUOLA</i>
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	<i>MACHADO AMPARO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE / VOLUME 5° ANNO</i>
<i>INGLESE</i>	<i>LET'S COOK (HOEPLI) – COOK BOOK (ZANICHELLI)</i>
<i>FRANCESE</i>	<i>DE CARLO ARCANGELA A' TABLE / MANUEL DE LANGUE POUR LA FORMATION ENOGASTRONOMIQUE – U - HOEPLI</i>
<i>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA E TURISTICA</i>	<i>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA E TURISTICA + EBOOK / VOLUME CLASSE QUINTA - ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA - NUOVA EDIZIONE -3 - LIVIANA</i>
<i>MATEMATICA</i>	<i>BERGAMINI MASSIMO / BAROZZI GRAZIELLA MATEMATICA. VERDE 2 ED. - CONFEZIONE 4 CON TUTOR (LDM) /VOLUME 4A 2 ZANICHELLI</i>
<i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</i>	<i>GENTILI PAOLO CUCINA GOURMET PLUS SET - EDIZIONE MISTA / LA SCUOL@ DI ENOGASTRONOMIA - VOLUME + ESPANSIONE WEB-U CALDERINI</i>
<i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA BAR</i>	<i>AA VV SALA E VENDITA/2 SETTORE CUCINA - EDIZIONE MISTA / LA SCUOL@ DI ENOGASTRONOMIA - VOLUME + ESPANSIONE WEB - U - CALDERINI</i>

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Di sci pl i na	Do c e n t e	
	COGNO M E	NOM E
It a l i a n o	Micheletta	Bruna
In g l e s e	Alampi	Camilla Maria Laura
Fra n c e s e	Morello	Rosanna
St o r i a	Micheletta	Bruna
Ma t e m a t i c a	Bagnato	Andreina Ilenia
Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maccari	Luca
Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita	Marrapodi	Domenico
Diritto E Tecniche Amministrative	Porcino	Walter
Scienza E Cultura Dell'alimentazione	Lia	Anna Maria
Educazione civica	D'arrigo	Lucia

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14-05-2021

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Alunni: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	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 disorganico	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 contenuti 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, 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	
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	

TABELLE CREDITI SCOLASTICI

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

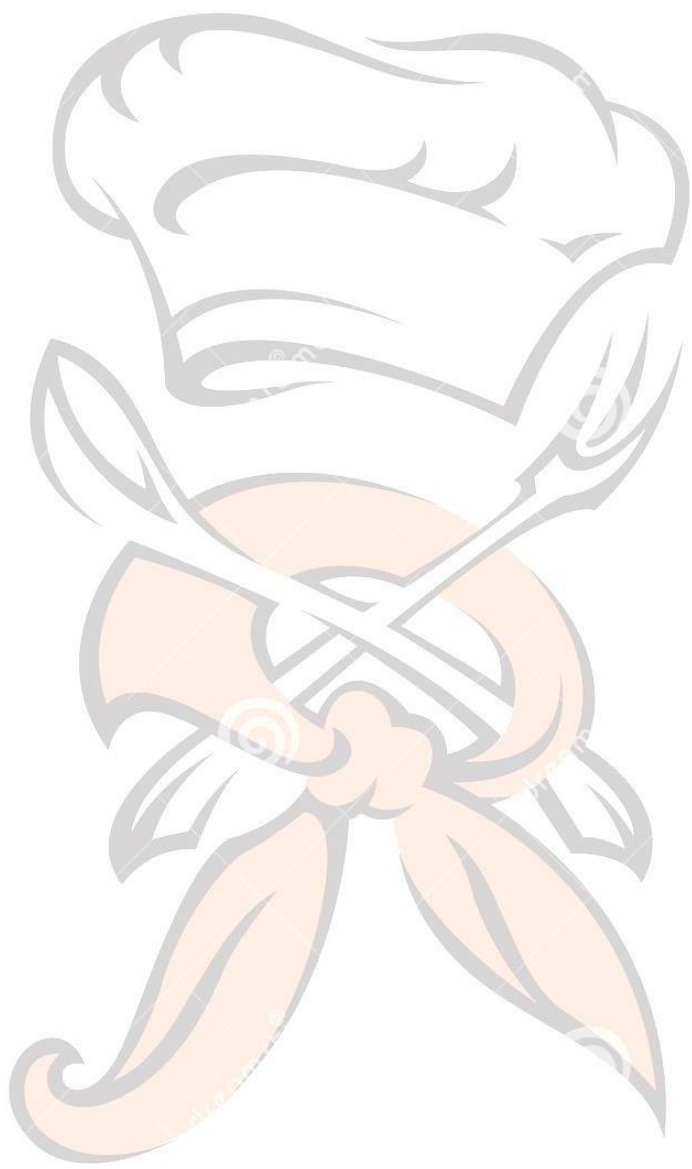
Media dei voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
$M=6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/dell'OM11/2020	Nuovo credito attribuito per la classe terza
$M < 6$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

Sezioni: LICEO SCIENTIFICO, I.T. per Geometri, Informatica e Telecomunicazioni, I.T. Commerciale, I.P. Alberghiero

C.dMonoscalco - 89035 Bova Marina (RC) - Tel. 0965-499401 - fax 0965-499400

Codice fiscale: 92002670807 - Indirizzo e-mail: RCIS01600E@istruzione.it

PROGRAMMA DI ITALIANO

Anno scolastico 2020-2021

Professore: MICHELETTA BRUNA

Disciplina: Lingua e letteratura italiana

Classe: V A

Corso: Serale

TEMI	CONTENUTI
Naturalismo francese e Verismo italiano.	Realismo, Naturalismo, Verismo: coordinate spazio-temporali e storico-culturali.
Il Decadentismo.	Il Decadentismo: coordinate spazio-temporali e storico-culturali Principi di poetica. L'eroe decadente: l'esteta, il superuomo, l'inetto.
Gabriele D'Annunzio.	Biografia. Opere. Pensiero e poetica. Produzione poetica e narrativa. L'estetismo de "Il Piacere". Le vergini delle rocce: " <i>Il programma del superuomo</i> ".
Giovanni Pascoli.	Biografia. Opere. Produzione poetica. Simbolismo ed onomatopea. Il fanciullino e la poetica pascoliana Myricae: " <i>X agosto</i> "; " <i>Novembre</i> ".
Il Futurismo	La poetica futurista. Scrittori futuristi. Filippo Tommaso Marinetti: biografia e produzione poetica. Lettura ed analisi della poesia: "Zang Tumb Tumb".
Luigi Pirandello.	Vita, opere e poetica. Produzione letteraria: Romanzi. Novelle. Teatro. L'Umorismo. La differenza fra umorismo e comicità: "la vecchia imbellettata". Il relativismo pirandelliano: "Il fu Mattia Pascal". Sei personaggi in cerca d'autore : <i>lettura trama</i>
Italo Svevo.	Biografia. Formazione. Romanzi. Una vita, Senilità, trama dei romanzi. La coscienza di Zeno: " <i>Il vizio del fumo</i> "; " <i>Il funerale di Guido</i> "; "Psico-analisi".
La lirica del Novecento	L'Ermetismo: coordinate spazio-temporali e storico-culturali. G. Ungaretti: Vita, opere e poetica. L'Allegria: " <i>Soldati</i> ", " <i>Fratelli</i> ", " <i>Il porto Sepolto</i> ", " <i>Veglia</i> ", " <i>I Fiumi</i> ". Allegria di Naufragi: " <i>San Martino del Carso</i> ", " <i>Soldati</i> ".
Narrativa di guerra e di Resistenza *	Il Neorealismo La narrativa neorealista: Vittorini "Conversazioni in Sicilia"; Pavese "Paesi tuoi"; La crisi del Neorealismo: Tomasi di Lampedusa; Leonardo Sciascia.

TEMPI

Ore di lezione settimanali : 2

Le ore di lezioni previste dopo il 15 Maggio saranno dedicate per la trattazione degli argomenti segnati con asterisco e la revisione e l'approfondimento dei contenuti disciplinari.

Docente
Micheletta Bruna



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

Sezioni: LICEO SCIENTIFICO, I.T. per Geometri, Informatica e Telecomunicazioni, I.T. Commerciale, I.P. Alberghiero

C.dMonoscalco - 89035 Bova Marina (RC) - Tel. 0965-499401 - fax 0965-499400

Codice fiscale: 92002670807 - Indirizzo e-mail: RCIS01600E@istruzione.it

PROGRAMMA DI STORIA

Anno scolastico 2020-2021

Professore: MICHELETTA BRUNA

Disciplina: Storia

Classe: V A

Corso: Serale

CONTENUTI DISCIPLINARI

TEMI	CONTENUTI
L'ITALIA DAL 1887 AL 1913 L'ETÀ GIOLITTIANA	Quadro storico politico dal 1876 al 1903 (inizio governo di Giovanni Giolitti) La politica sociale del governo Giolitti. La legislazione sociale e lo sviluppo industriale dell'Italia. Le scelte di politica interna di Giolitti. La politica estera di Giolitti.
LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA	Le cause della guerra. Il primo anno di guerra e l'ingresso dell'Italia nel conflitto. 1915-1917: un massacro senza vincitori né vinti. La rivoluzione Russa. Verso la fine della guerra. I trattati di pace e il nuovo assetto dell'Europa dopo la guerra.
LA CRISI DELLO STATO LIBERALE ITALIANO	I problemi economici e sociali della ricostruzione. L'emergere dell'attivismo fascista e la questione di Fiume. La crisi del liberalismo e il biennio rosso.
IL REGIME FASCISTA	Il Partito Fascista al potere. La dittatura fascista. L'opposizione. La politica interna ed economica del Partito Fascista. I rapporti tra Chiesa e fascismo: i patti lateranensi. La politica estera di Mussolini e le leggi razziali.
IL REGIME STALINISTA	Gli sviluppi della rivoluzione russa. L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS. La dittatura di Stalin. Il regime del terrore ed i gulag.
LA GERMANIA DEL DOPOGUERRA E IL NAZISMO	Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. La Germania nazista. L'ideologia nazista e l'antisemitismo.
IL MONDO TRALE DUE GUERRE	L'espansione della Germania nazista e il nuovo sistema di alleanze. Il patto d'Acciaio ed il patto Molotov – Ribbentrop.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE	La vera guerra totale. La prima fase delle ostilità (1939 –1940). L’attacco tedesco all’Unione Sovietica e l’intervento degli Stati Uniti (1941). Dagli ultimi successi dell’Asse allo sbarco alleato in Sicilia (1942–1943). Lo sterminio degli Ebrei. La situazione italiana (Luglio 1943–Giugno 1944). Dallo sbarco in Normandia alla conclusione del conflitto. Le azioni della Resistenza. La guerra atomica.
IL MONDO ALLE PRESE CON LA «GUERRA FREDDA»	L’Europa nel secondo dopoguerra: la ricostruzione e il piano Marshall. Il miracolo economico. Il sistema di alleanze e di organismi internazionali nell’epoca della «guerra fredda». Il patto atlantico e la NATO. Il patto di Varsavia. L’ ONU. La nascita di due Germanie: il muro di Berlino. La guerra in Corea, la crisi cubana, la guerra in Vietnam.
CITTADINANZA E COSTITUZIONE*	La Costituzione Italiana Legalità: riflessioni sulla figura di Giovanni Falcone.

Ore di lezione settimanali : 1

Le ore previste dopo il 15 Maggio saranno dedicate per la trattazione degli argomenti segnati con asterisco e la revisione e l'approfondimento dei contenuti disciplinari.

Docente
Micheletta Bruna



Contrada Monoscalco - 89035 Bova Marina
Tel. 0965499401 - Fax 0965 499400
rcis01600e@istruzione.it
rcis01600e@pec.istruzione.it
92002670807

Laboratorio di enogastronomia settore cucina

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE VA CORSO SERALE

Prof. LUCA MACCARI

- L'impatto delle colture intensive sulla gastronomia.
- Il servizio di catering
- Il catering industriale, aziendale, viaggiante e il trasporto
- Il contratto di catering e di banqueting
- Il banqueting: vantaggi e regole operative food e beverage manager
- Approfondimento degli argomenti in modalità asincrona su classroom
- PRESENTAZIONE UDA INTERDISCIPLINARE "PROMUOVERE IL BENESSERE"
- L'arte dell'impattamento i grandi gastronomi della cucina
- Modalità asincrona: gastronomia e società, il cibo come elemento di
- Identità culturale, l'approccio degli italiani al cibo dimensione culturale
- del cibo
- L'arte dell'impattamento I grandi gastronomi del passato: le loro specificità
- Approfondimento sugli chef che hanno contribuito ad innovare il modo di fare cucina: PELLEGRINO ARTUSI
- Modalità asincrona: H.A.C.C.P. fasi preliminari; semplificazione;
- Sanificazione: fasi operative; le certificazioni di qualità; sistema
- L'autocontrollo e il sistema H.A.C.C.P.: le cinque fasi preliminari, formazione del gruppo di lavoro, descrizione dei prodotti, definizione della destinazione d'uso dei prodotti, redazione di uno o più diagrammi di flusso, verifica dei diagrammi di flusso in loco.
- I sette principi: identificazione dei pericoli e analisi dei rischi, identificazione dei ccp, definizione dei limiti critici per ogni ccp, attivazione del sistema di monitoraggio dei ccp, individuazione delle misure correttive, applicazione delle verifiche e redazione di un sistema di documentazione.
- L'approvvigionamento: come individuare i fornitori, esame qualitativo degli alimenti: igienico, operabilità, nutrizionale
- Le gamme alimentari: le cinque gamme di riferimento, i vantaggi dei prodotti pronti, le fasi di raccolta dei prodotti ortofrutticoli, la sicurezza alimentare.
- I grandi gastronomi del passato;
- Lo studio e la presentazione del piatto;
- Il mercato enogastronomico
- Gli agriturismi
- Approfondimento sui prodotti a km 0
- il cibo come elemento di identità culturale, cibo e religioni, cibi simbolici, cibo nostalgia e identità
- Cucina mediterranea, cucina orientale, cibo come piacere condiviso

- I menù: redazione e regole di impostazione, i vari tipi di menù, i buffet, composizione del menù, ordine di uscita delle portate.

• **Esercitazioni pratiche svolte in laboratorio**

- Gnocchi alla zucca con speak e radicchio;
- saltimbocca alla romana;
- melanzane al funghetto
- lasagne vegetariane;
- costolette di agnello alla villeroy
- farfalle al salmone fresco
- Salmone in crosta
- zucchine al ventaglio
- chiacchiere ripiene
- Paccheri ripieni ai formaggi e melanzane su ristretto di pomodoro
- Arista di maiale al forno
- Macedonia di verdure
- Disossatura e cottura del pollo
- Crepes ai funghi
- Patate barilotto
- Risotto alla pescatora
- Filetto di spigola in salsa olandese
- Test di laboratorio: alla classe è stato consegnato un paniere di ingredienti con i quali dovranno creare un menù completo a loro discrezione
- Ripetizione intolleranze alimentari
- Spaghettoni al dolcetto di suino nero, pachini e rucola frita,
- Cosciotto di agnello ripieno e patate al forno
- Scialatelli spada, pomodori di pachino e bottarga
- Involtini di spada al limone

Bova Marina

Firma

Prof. Luca Maccari

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5° A serale - I.P.S.S.A.R. EUCLIDE BOVA MAR. (RC)
ANNO SCOLASTICO 2020/21

UDA 1

L'alimentazione nell'era della globalizzazione.
Fattori che incidono sulla qualità del cibo.
La filiera agroalimentare: filiera corta e km 0.
Sviluppo sostenibile e doppia piramide alimentare.
Nuovi prodotti alimentari: light, fortificati e funzionali.
Gli alimenti integrali e gli alimenti biologici.
I novel foods e gli alimenti geneticamente modificati.

UDA 2

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
Gli additivi alimentari: caratteristiche e classificazione.
I Conservanti: caratteristiche e classificazione.
Gli antiossidanti : caratteristiche e classificazione .
I Coloranti naturali ed artificiali: caratteristiche e classificazione.
DGA o dose ammissibile giornaliera.

UDA 3

La dieta e gli stili alimentari.
La dieta mediterranea.
La dieta vegetariana.
La dieta macrobiotica.
La dieta eubiotica.
La dieta nordica.

UDA 4

La dieta nelle diverse fasce di età e condizioni fisiologiche.
La dieta in età evolutiva.
La dieta del neonato , del bambino e dell'adolescente
La dieta dell'adulto.
La dieta in gravidanza e della nutrice . Caratteristiche nutrizionali del latte materno.
La dieta della terza età.

UDA 5

La dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertensione, iperlipidemia e aterosclerosi
La dieta nelle malattie metaboliche: diabete mellito , obesità, iperuricemia /gota e osteoporosi
La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: I disturbi gastrointestinali e le malattie epatiche

UDA 6

Allergie ed intolleranze alimentari .
Le reazioni avverse al cibo e le reazioni tossiche.
Le allergie alimentari: sintomi e complicanze.
Le intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio. Il favismo. La fenilchetonuria . La celiachia.
La diagnosi delle allergie e delle intolleranze.

UDA 7

Contaminazione fisico chimica degli alimenti
La contaminazione degli alimenti : micotossine, agrofarmaci e farmaci veterinari .
Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
I metalli pesanti.

I radionucleotidi.

UDA 8

Contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse dagli alimenti: prioni, virus, batteri

Le tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, Stafilococchi, Campilobatteriosi e Bacillus cereus. Listeriosi, Shigellosi, Clostridiosi e Botulismo.

Le parassitosi alimentari : Anisakis , Toxoplasma gondii e Teniasi.

UDA 9

Sistema Haccp e certificazioni di qualità

Igiene negli alimenti . Requisiti generali in materia di igiene

Manuali di buona prassi igienica.

Il sistema Haccp: fasi preliminari e principi.

L'albero delle decisioni. Esempi di gestione CCP.

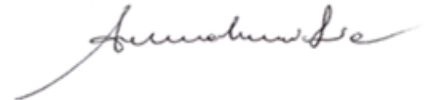
Il controllo ufficiale degli alimenti.

Le frodi alimentari.

Le certificazioni di qualità.

Reggio Cal. 07/05/2021

Firma del docente



Ministero Istruzione Università e Ricerca

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

Contrada Monoscalco - 89035 Bova Marina

Presidenza Tel.0965/499402 **Segreteria** Tel 0965-499401 fax 0965-499400 Email rcis01600e@istruzione.it

Sezioni: Liceo Scientifico - I.T. per Geometri - I.T. Commerciale - Alberghiero

**PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5° SEZ. A CORSO SERALE
ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: Prof.ssa Lucia D'Arrigo

CONTENUTI

- La Costituzione Italiana: origini, caratteri, parti costituenti
- I diritti inviolabili dell'uomo
- La discriminazione di genere
- Diritto alla salute
- Trattamento sanitario obbligatorio
- Agenda 2030: finalità e obiettivi per lo sviluppo sostenibile
- Agenda 2030: obiettivo 1 "Sconfiggere la povertà"
- Agenda 2030: obiettivo 2 "Sconfiggere la fame"
- Agenda 2030: obiettivo 3 "Salute e benessere"
- Agenda 2030: obiettivo 4 "Istruzione di qualità"
- Agenda 2030: obiettivo 5 "Parità di genere"
- Agenda 2030: obiettivo 10 "Ridurre le disuguaglianze"
- Agenda 2030: obiettivo 12 "Consumo e produzione responsabili"
- Agenda 2030: obiettivo 14 "La vita sott'acqua"
- Agenda 2030: obiettivo 14 "La vita sotto terra"

METODOLOGIA

Le lezioni sono state affrontate e approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale- **D.A.D.** didattica in modalità asincrona e sincrona

Bova Marina, 07/05/2021

LA DOCENTE
Lucia D'Arrigo

PROGRAMMA di LINGUA FRANCESE ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE V A

SEDE IPSSAR CORSO SERALE

INDIRIZZO TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

0. CONSOLIDAMENTO INIZIALE – COMPETENZE FONETICHE, MORFOSINTATTICHE E COMUNICATIVE

- Commander au restaurant (prendre la commande et commander)
- Se présenter
- Le présent de l'indicatif des verbes en *-er*
- Les articles définis et indéfinis, la formation du féminin.
- Phonétique: diphtongues et triptongues, les consonnes finales et le "e" muet.

1. ALIMENTATION DIÉTÉTIQUE

- Les produits BIO
- Les OGM en alimentation: Qu'est-ce qu'un OGM? - Comment fabrique-t-on un OGM? - Réglementation des OGM en France
- Nouveaux régimes diététiques: le régime, modifier son comportement, le régime végétarien, recette: entrée végétarienne - roquette et abricots grillés, différence entre régime végétarien et régime végétalien
- La pyramide alimentaire
- Les intolérances alimentaires

2. LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE

- Les traditions culinaires au Maroc, recette "tajine kefta aux œufs"
- La cuisine mexicaine: deux plats traditionnels mexicains - fajitas et burritos, recettes: fajitas au poulet et burritos.

3. LIEUX ET PROFESSIONS

- Les nouveaux restaurants: la Truffe Noire

4. OBJECTIF JOB

- La lettre de demande d'emploi
- Le Curriculum Vitae

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

classe 5^a sez. Serale

Indirizzo: enogastronomia

Insegnante: WALTER PORCINO

Contenuti Disciplinari

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale: i caratteri, i fattori che lo influenzano, le dinamiche
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale: i caratteri, i fattori che lo influenzano, le dinamiche
- Gli organismi e le fonti normative interne

MODULO B: IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali: cos'è il marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo, il marketing turistico
- Il marketing strategico: le fasi, le fonti informative, l'analisi interna, l'analisi della concorrenza, l'analisi della domanda, la segmentazione, il target, il posizionamento, la determinazione degli obiettivi strategici.
- Il marketing operativo: le caratteristiche del prodotto, la leva del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione
- Il web marketing
- Il marketing plan

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione: i fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa, il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale, il vantaggio competitivo, le funzioni del controllo di gestione
- Il budget: differenza tra bilancio d'esercizio e budget, la redazione del budget, il controllo budgetario
- Il business plan

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO

- Le norme sulla costituzione dell'impresa: gli adempimenti giuridici e fiscali
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, la normativa antincendio
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti, i meccanismi di controllo della filiera agro- alimentare, le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo, la tutela della privacy, le norme volontarie ISO 9000
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive: gli elementi di un contratto, la responsabilità, il contratto di ristorazione, di catering, di banqueting, d'albergo, di deposito in albergo, gli effetti giuridici della prenotazione, le responsabilità che assumono i ristoratori e gli albergatori
- I contratti delle imprese di viaggio: il contratto di vendita di pacchetto turistico, il contratto di trasporto, il danno da vacanza rovinata

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari: i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare
- La ditta, il marchio, l'insegna

- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0

IL DOCENTE
PROF. WALTER PORCINO

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE" – BOVA MARINA

C/da Monoscalco – 89035 Bova Marina (RC) tel. 0965764007 – 0965499401 fax 0965499400

rcis01600e@pec.istruzione.it -- rcis01600e@istruzione.it

sezione: IPSSAR SERALE "EUCLIDE" (RCPS016011)

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTO

DISCIPLINA: MATEMATICA

CLASSE: TERZO PERIODO - IPSSAR CORSO SERALE

Anno Scolastico 2020/2021

Prof.ssa Bagnato Andreina Ilenia

MATEMATICA

PROGRAMMA SVOLTO

TERZO PERIODO IPSSAR SERALE

MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALI

- Definizione di funzione reale di variabile reale; variabile dipendente e variabile indipendente;
- concetto di dominio o campo di esistenza e di codominio;
- rappresentazione di una funzione;
- classificazione delle funzioni: funzioni algebriche e trascendenti;
- determinazione del dominio di una funzione;
- segno di una funzione;
- proprietà delle funzioni; funzioni iniettive, suriettive e biiettive (o biunivoche);
- funzioni crescenti e decrescenti; funzioni monotone; funzioni periodiche; funzioni pari e dispari;
- rappresentazione grafica delle principali funzioni elementari.

MODULO 2: LIMITI E FUNZIONI CONTINUE

2.1 – LIMITI DI FUNZIONI AD UNA VARIABILE

- Limite delle funzioni reali di una variabile reale;
- definizione e nozione grafica di limite finito per una funzione in un punto;
- definizione di limite destro e sinistro di una funzione;
- definizione di limite infinito per una funzione in un punto; asintoto verticale;
- definizione di limite finito per una funzione all'infinito; asintoto orizzontale;
- definizione di limite infinito per una funzione all'infinito;
- asintoto obliquo;
- teoremi fondamentali sui limiti: teorema dell'unicità del limite, teorema della permanenza del segno, teorema dei due carabinieri o criterio del confronto;

2.2 – FUNZIONI CONTINUE

- Definizione di funzione continua;
- funzione continua in un punto;
- funzione continua in un intervallo;
- continuità delle funzioni elementari;
- teoremi sulle funzioni continue: di Weierstrass, dei valori intermedi; di esistenza degli zeri;
- punti di discontinuità per una funzione; discontinuità di prima, seconda e terza specie;
- asintoti orizzontali, verticali e obliqui; primi passi dello studio del grafico di una funzione (grafico probabile).

MODULO 3: CALCOLO DIFFERENZIALE

3.1 – DERIVATE

- Concetto di derivata, problema della tangente;
- definizione di derivata; significato geometrico della derivata;
- funzione derivabile in un punto;
- funzione derivabile in un intervallo;
- calcolo della derivata;
- funzione derivata;
- continuità e derivabilità;
- formule di derivazione di alcune funzioni fondamentali (costante, $f(x)=x^n$, potenza, radicale, funzioni esponenziali);

- punti stazionari;
- punti di non derivabilità: flessi a tangente verticale, cuspidi, punti angolosi; differenziale di una funzione.

3.2 – MASSIMI, MINIMI, FLESSI

- Definizioni: massimo e minimo relativo e assoluti, punti stazionari, concavità e convessità, punto di flesso;
- condizione necessaria per l'esistenza di un punto stazionario;
- condizione sufficiente per l'esistenza di massimi e minimi relativi;
- ricerca dei massimi e minimi relativi con la derivata prima;
- concavità e convessità e segno della derivata seconda.

3.3 –STUDIO DI FUNZIONI

- Studio di una funzione; schema operativo relativo allo studio di una funzione;
- grafici di una funzione e della sua derivata;
- studio completo di una funzione.

Ministero Istruzione Università e Ricerca
ISTITUTO SUPERIORE “ E U C L I D E “
C.da Monoscalco - 89035 Bova Marina Segreteria tel. 0965/499401 fax 0965-499400
Indirizzo E-mail RCIS01600E@istruzione.it - C.F.: 92002670807
Sezioni: Liceo Scientifico - I.T. per Geometri - I.T. Commerciale – Informatica e
Telecomunicazioni - I.P.Alberghiero

CLASSE
3° Periodo indirizzo Cucina
MATERIA:
Laboratorio di enogastronomia: Settore Sala e Vendita

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 14/05/2021

- 1) Tipologia ed organizzazione dell'azienda enogastronomica.
- 2) Il reparto Sala.
- 3) Il reparto bar.
- 4) La sicurezza sui luoghi di lavoro.
- 5) La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo .
- 6) La pianta del caffè.

PROGRAMMA SVOLTO A DISTANZA

- 1) L'abbinamento tra cibo e vino
- 2) Stili di servizio.
- 3) I menù.
- 4) Le figure manageriali.
- 5) Le allergie alimentari.
- 6) L'analisi delle caratteristiche organolettiche .
- 7) L'HACCP.

Bova marina 14/05/2021

FIRMA
(Prof. Marrapodi Domenico)

PROGRAMMAZIONE DI LINGUA INGLESE SVOLTA AL 15 MAGGIO 2021

ANNO SCOLASTICO: 2020/2021

CLASSE: 5A ENOGASTRONOMIA

SEDE: IPSAR CORSO SERALE

STARTER SECTION: Grammar and language consolidation activities.

DISCOVERING THE UNITED KINGDOM: Knowing basic information about the U.K, typical products, recipes and wines and the awareness of cultural and food identities.

- The U.K;
- London;
- Food in the U.K ;
- Typical products and pastry preparations;
- Traditions and festivities.

PASTRY PREPARATION AND BASIC INGREDIENTS: Being able to talk about traditional Italian pastry preparation and basic ingredients.

- Panettone;
- Ice-cream and Sorbet;
- Honey and chocolate;
- Tea and herbal teas, history.

FOOD and HEALTH: Being able to talk about nutrition and identifying some information in different types of diets and problems connected to food.

- The food pyramid;
- The Mediterranean and the Vegetarian Diets;
- Macrobiotics;
- Food allergies and intolerances;
- Eating disorders, anorexia and bulimia.

HACCP AND SAFETY RULES: Knowing basic rules of hygiene and being able to identify potential hazards. Safe food storage. Handling food safety. Food storage and food classification. Food preservation and food breaking.

- HACCP and its principles;
- Food poisoning;
- Methods of preservation.

INTERNATIONAL COOKING: Being able to recognize common international dishes or cooking styles and staple foods.

- Rice cultivation;
- Bread;

- Tomato;
- Chinese and Japanese cooking;
- Pasta and pizza;
- Regional Italian recipes.

ORGANIC FOOD. SLOW FOOD: What food is. Being able to recognize the benefits of the organic food.

- Organic food;
- GMOs.

FOOD AND WINE PAIRING:

- Menu courses sequences;
- The choice of wine.