



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA



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

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

i sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017

Protocollo N. 0003321-1/2023 del 15/05/2023

Classe: 5[^]

Sezione: A Corso: Serale

Articolazione enogastronomia settore cucina

Anno Scolastico 2022/23

Dirigente Scolastico

Dott.ssa *Domenica Minniti*

Docente Coordinatore

Prof. *Maccari Luca*

INDICE

PARTE GENERALE

1	Normativa di riferimento	pag.3
2	Premessa	5
3	Descrizione del contesto generale	6
4	Presentazione dell'istituto Euclide	8
5	Descrizione della classe (CdC, Variazioni, Commissione d'Esame, Crediti)	11
6	Indicazioni generali attività didattica	17
7	Percorso di educazione civica	21
8	Prove di simulazione dell'esame di Stato e griglie di valutazione	
9	Programmi svolti	23
	a) Lingua e letteratura italiana	
	b) Storia	
	c) Scienze e cultura dell'alimentazione	
	d) DTA	
	e) Laboratorio di enogastronomia sala e vendita	
	f) Laboratorio di enogastronomia settore cucina	
	g) Lingua e cultura francese	
	h) Lingua e cultura inglese	
	i) Matematica	
10	Il consiglio di classe	

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente documento è stato redatto secondo la normativa vigente, in materia di esami di Stato per il conseguimento del titolo di studio di scuola secondaria superiore, come di seguito riportati

decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62 riguardante "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107", e in particolare l'articolo 17;

decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, di "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado";

la legge 10 marzo 2000, n. 62, concernente "Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione";

la legge 13 luglio 2015, n. 107, recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, di "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107";

decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, "Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell' articolo 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59";

decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, "Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia, ai sensi degli articoli 2 e 3 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169";

decreto del Ministro dell'istruzione dell'università e della ricerca 29 gennaio 2015, n. 10 "Regolamento recante norme per lo svolgimento della seconda prova scritta degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado";

decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionali, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107";

decreto del Ministro dell'istruzione dell'università e della ricerca 26 novembre 2018, n. 769, con il quale sono stati definiti i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, ai sensi dell'articolo 17, comma 5, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62;

decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 23 agosto 2019, n. 766, concernente le "Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale", con i relativi allegati A, B e C;

Legge 30 dicembre 2021, n. 234 recante "*Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2022 e bilancio pluriennale per il triennio 2022-2024*", e in particolare l'articolo 1 comma 956;

Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, concernente "*Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i, della legge 13 luglio 2015, n. 107*".

La legge 20 agosto 2019, n. 92 di "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica".

Il decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, "*Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia, ai sensi degli articoli 2 e 3 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169*", ed in particolare l'articolo 14, comma 7.

Il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, "*Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*".

Il decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35, di adozione delle "*Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92*".

Il decreto del Ministro dell'istruzione 7 agosto 2020, n. 89, di "*Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39*".

Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023 – Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023.

Decreto ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023 – Individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame

Circolare 2860 del 30 dicembre 2022 – Esame di Stato 2023 conclusivo del secondo ciclo di istruzione

Circolare n. 24344 del 23 settembre 2022 – Tempi e modalità di presentazione delle domande per i candidati interni per gli esterni

Decreto Ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 recante Quadri di riferimento e griglie di

valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali, art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017

in merito all'osservazione dell'organo collegiale relativa alla "difformità delle prove e dei risultati tra le diverse aree geografiche", la scelta di affidare parte della scrittura della seconda prova alle commissioni risponda alla necessità che tale prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo e che, pertanto, non si tratti di difformità delle prove, ma di diversità delle condizioni di partenza, cui la differenziazione delle seconde prove intende offrire risposta; inoltre che non si prevede che "sia un solo docente a preparare la prova"; in merito alla possibilità che "la prova di indirizzo, elaborata dal docente della disciplina, diventi una semplice riproposizione di fatto di una prova analoga ad altre effettuate nel corso dell'anno", che la deontologia professionale costituisce garanzia del corretto comportamento dei commissari d'esame non solo nella predisposizione della seconda prova, ma nello svolgimento dell'intero esame di Stato; con riferimento alla possibilità "che nei fatti la predisposizione e la valutazione della prima e della seconda prova scritta siano affidate allo stesso commissario", che la predisposizione della prova, è affidata all'intera sottocommissione, e che la valutazione delle prove è collegiale.

PREMESSA

L'inizio dell'anno scolastico è cominciato regolarmente il 14/09/2022 con la didattica in presenza degli alunni, il gruppo classe ha continuato a lavorare con impegno continuo e costante affinché si potesse raggiungere un buon rendimento scolastico anche in vista degli esami di stato. La piattaforma utilizzata dai docenti per consentire agli alunni di seguire da casa in F.A.D. è stata CLASSROOM dove, oltre alle normali lezioni inserite ad integrazioni di quelle effettuate in classe, gli alunni hanno usufruito del materiale didattico postato dai docenti in bacheca.

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 A nel corso dell'intero anno scolastico.

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

DESCRIZIONE DEL CONTESTO

Corso serale IPSSAR

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 a 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 2021/2022 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 20.20 per due giorni a settimana e dalle 17.00 alle 21.20 per i restanti tre giorni. Per quanto concerne l'uso dei laboratori anche la scuola si è attivata per garantire lo svolgimento delle lezioni in sicurezza 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 DELL'ISTITUTO EUCLIDE

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 un'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.
- ✓ "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-alberghier.
- 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 del corso serale

Discipline	2A	4A	4B	5A	5B
Italiano	2	2	2	2	2
Storia	1	1	1	1	1
Matematica	2	3	3	2	2
Alimentazione	3	3	3	3	3
Laboratorio cucina	5	6	1	5	2
Laboratorio sala	5 compresenza con cucina	1	6	2	5
Laboratorio ricevimento	2				2
Inglese	2	3	3	2	2
DTA	2	2	2	3	3
Scienze	2				
Francese	2	2	2	2	2

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a sez. A, del tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, dell'indirizzo "cucina", è composta da 5 corsisti di cui 2 femmine e 3 maschi, i quali hanno frequentato con costanza all'attività didattica.

All'inizio dell'anno scolastico i docenti hanno preso atto della situazione di partenza della classe. L'indagine condotta ha evidenziato un livello di ingresso mediamente buono. I docenti del C.d.C. hanno così potuto elaborare i piani di lavoro in base ai livelli di partenza e in riferimento alle indicazioni ministeriali inerenti ai nuclei fondanti delle singole discipline. Successivamente è stata formulata la programmazione di classe in base alle diverse proposte didattiche del Consiglio di Classe e ai piani di lavoro di ogni singolo docente, al fine di delineare le linee-guida dei percorsi pluridisciplinari.

La classe è eterogenea per estrazione socio culturale, senso di responsabilità e partecipazione al dialogo educativo.

L'applicazione allo studio è risultata generalmente nella norma così come il livello di attenzione: la classe si presenta eterogenea per metodologie di lavoro, per il diverso grado di partecipazione, impegno, ed interesse all'attività didattica e con la presenza di qualche allievo particolarmente competitivo, che ha portato talvolta al verificarsi di momenti di positivo confronto tra studenti. Il profilo complessivo della classe può dirsi quindi positivo in quanto, pur nella inevitabile differenziazione di qualità individuali e di impegno scolastico, quasi tutti hanno risposto in modo adeguato alle varie sollecitazioni culturali e formative offerte dai docenti.

Tuttavia è opportuno precisare che all'interno della classe tale profitto si è attestato su due diversi livelli: alcuni alunni si sono particolarmente distinti per interesse e volontà e hanno saputo raggiungere una buona preparazione e competenze adeguate, dimostrando di rielaborare le conoscenze acquisite e applicare correttamente quanto appreso. Il restante gruppo infine, anche a causa di un lavoro non sempre costante, ha acquisito conoscenze e abilità più che sufficienti.

Composizione del consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA
ALAMPI ANGELA	INGLESE
STELITANO ANGELA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
STELITANO ANGELA	STORIA
PINA SALVATORE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
RESTUCCIA EMANUELA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
MACCARI LUCA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
TUDOSE CRISTINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
CASILE ROSANNA	MATEMATICA
FORTI TERESA	FRANCESE
	RAPPRESENTANTE DEI GENITORI
I.P. I.A.	RAPPRESENTANTE DEGLI ALUNNI

Variazione del consiglio di classe nei periodi precedenti

DOCENTE	MATERIA
ALAMPI ANGELA	INGLESE
RUSSO VELIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
RUSSO VELIA	STORIA
GARREFFA FRANCESCO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
JERACI EMILIA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
MACCARI LUCA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
GALASSO MARIA GIOVANNI	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
PANETTA LUIGI	MATEMATICA
SCIARRONE FRANCESCA	FRANCESE

Composizione della commissione d'esame

Visto il Decreto ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023 – Individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame nell'ambito del consiglio di classe del 14-02-2023

DOCENTE	MATERIA
COMMISSARIO ESTERNO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
	STORIA
COMMISSARIO ESTERNO	MATEMATICA
RESTUCCIA EMANUELA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
MACCARI LUCA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
TUDOSE CRISTINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
COMMISSARIO ESTERNO	LINGUA E CULTURA INGLESE

CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO PERIODO E QUINTO ANNO

N.	COGNOME e NOME	Credito scolastico del secondo periodo in 40	Credito scolastico 5° ANNO	TOTALE DEI CREDITI CONVERTITI
1				
2				
3				
4				
5				

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.

Allegato A

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

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

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

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.

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.

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Premessa

Formare l'uomo e il cittadino, sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità", offrire un apprendimento di qualità: questa è la mission dell'Istituto che, attraverso l'innovazione, la tradizione e la sperimentazione, traccia il sentiero da seguire. In ossequio alle Linee Guida, adottate in applicazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", legge che pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese, si procede, quindi, a una revisione del curriculum di Istituto, che si articolerà secondo i seguenti tre nuclei concettuali: • Cittadinanza e Costituzione, Filosofia politica • Agenda 2030 • Cittadinanza digitale

Cittadinanza e Costituzione, Filosofia politica

"La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite." (Linee guida) Nello specifico si parlerà di Cittadinanza attiva, Costituzione, di questioni legate alla filosofia politica (i rapporti tra etica e politica, i fondamenti del diritto nelle teorie politiche e i paradigmi sociali) e di "cultura della democrazia", da intendere come il vivere insieme in condizioni di parità in società democratiche, culturalmente diverse, in una molteplicità di situazioni e contesti

Agenda 2030

“L’Agenda 2030 dell’ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l’uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un’istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l’educazione alla salute, la tutela dell’ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.” (Linee guida) “I giovani sono il cambiamento”, è quanto afferma l’Onu nell’Agenda 2030, ma senza conoscenza e senza sensibilizzazione non ci può essere il cambiamento. Nello specifico si affrontano un insieme di questioni importanti, prendendo in considerazione le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile – economica, sociale ed ecologica – finalizzate a sconfiggere la povertà, a ridurre l’ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici, a costruire società pacifiche fondate sul rispetto dei diritti umani.

Cittadinanza digitale

“Per “Cittadinanza digitale” deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l’acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall’altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l’ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.” (Linee guida) La rivoluzione digitale ha completamente cambiato il mondo in cui viviamo, per cui diventa indispensabile per gli studenti acquisire e sviluppare nuove competenze (DigComp). In quest’ottica si pone l’educazione civica digitale, l’insieme di strategie finalizzate alla formazione del “cittadino digitale”, capace di esercitare la propria cittadinanza usando in modo consapevole e responsabile gli strumenti tecnologici per apprendere, informarsi, comunicare, lavorare. A questi tre nuclei tematici generali si affiancheranno nel curricolo i “Percorsi di cittadinanza responsabile”, tesi a promuovere i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza

COMPETENZE RIFERITE AL PECUP

Allegato C Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all’insegnamento trasversale dell’educazione civica

- Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

DISPOSIZIONI GENERALI

✓ INSEGNAMENTO TRASVERSALE, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

✓ DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO (formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti cui è affidato l'insegnamento).

✓ 33 ORE ANNUALI, da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti. ✓ VOTO IN DECIMI NEL I E NEL II QUADRIMESTRE

PRECISAZIONI ▪

Gli allievi delle classi quinte, tenuto presente il documento di integrazione del curriculum d'Istituto, affronteranno la tematica relativa all'Educazione civica all'Esame di Stato in sede di colloquio.

- I docenti coinvolti svilupperanno, per la propria disciplina e per le ore previste dal curriculum, una U.d.A. da inserire all'interno della progettazione iniziale, indicando argomento trattato, obiettivi, metodologia, strumenti e modalità di verifica.
- Il coordinatore proporrà il voto globale in consiglio di classe agli scrutini.
- Per i Percorsi di cittadinanza responsabile si potranno anche prevedere:
 - incontri con le amministrazioni locali;
 - incontri con esperti esterni;

- collaborazione con l'organizzazione internazionale Azione contro la fame e partecipazione al progetto didattico di educazione alla cittadinanza globale e alla solidarietà "La corsa contro la fame";
- buone azioni che si articoleranno nel corso di tutto l'anno scolastico.
- Per Filosofia politica si potrà prevedere la compresenza col docente di Filosofia (potenziamento)

VERIFICA E VALUTAZIONE

➤ In ciascun quadrimestre i docenti coinvolti svolgeranno una verifica (unica per ogni nucleo concettuale). ➤ La valutazione quadrimestrale deriverà dalla media dei voti conseguiti in ciascuna verifica.

➤ Le verifiche potranno essere di varia tipologia: scritte, orali, strutturate, semistrutturate, realizzazione di prodotti multimediali, gare di debate, compiti di realtà

I Quadrimestre			
Nuclei concettuali	Argomenti	Materie coinvolte	Ore
Cittadinanza e Costituzione	La revisione del titolo V •Unione Europea •Diritto internazionale e organizzazioni internazionali •Diritto al voto e ideologie politiche a confronto	Storia (3 ore); DTA (3 ore); Inglese (3 ore)	9
Agenda 2030	•Goal 12: Consumo e produzione responsabile •La tutela legislativa dell'ambiente in Italia e nel mondo	Laboratorio (2 ore)	2
Cittadinanza digitale	•Rispettare il copyright •Utilizzo di software e applicativi per ragioni lavorative e professionali	Matematica (2 ore); Laboratorio (2 ore)	3/4
II Quadrimestre			
Filosofia politica	I totalitarismi	Storia (4 ore)	4
Agenda 2030	Gli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile nei goals dell'Agenda 2030 (fornire un quadro generale in vista dell'Esame di Stato)	Italiano (2 ore);	2
Cittadinanza digitale	• I blog e i profili social aziendali • Il sito internet dell'impresa	Matematica (2 ore); DTA (2 ore)	3/4
Percorsi di cittadinanza responsabile	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale	Sc. Aliment. (2 ore); Labor. Cucina (2 ore)	4/5

LIBRI DI TESTO USATI

DISCIPLINA	TITOLO
ITALIANO	<i>Letteratura e intrecci Storia e Antologia della letteratura italiana</i> Vol 3 A M.Carlà, Alfredo Sgroi Palumbo Editore.
STORIA	<i>E' Storia Storie quotidiane storie del mondo dal Novecento al mondo attuale</i> Paolo Sacco SEI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5 anno degli Ist.professionali ad indirizzo enogastronomia-sala e vendita. Autore: Amparo Machado
INGLESE	Catrin Elen Morris, <i>Mastering Cooking and Service</i> , Eli publishing
FRANCESE	Arcangela De Carlo "L'ART DU SERVICE - Le Français pour le Maître et le Barman" Hoepli
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA E TURISTICA	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica NUOVA EDIZIONE Quinto anno – Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita – Liviana – De Agostini Scuola Spa
MATEMATICA	BERGAMINI MASSIMO / BAROZZI GRAZIELLA- MATEMATICA.VERDE 2ED. - CONFEZIONE 4 CON TUTOR (LDM) / VOLUME 4A + VOLUME 4B - ZANICHELLI EDITORE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	CUCINA GOURMET PLUS SET - EDIZIONE MISTA / LA SCUOL@ DI ENOGASTRONOMIA - VOLUME + ESPANSIONE WEB
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA BAR	Protagonisti in sala di Mauro Prato, casa editrice Space

Simulazione prima prova scritta esami di Stato 2022-2023
sostenuta il 20-04-2023

Tracce

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE **SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.
ESEMPIO TIPOLOGIA A- PROPOSTA A1

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XII, da *Tutti i romanzi*, vol. I, Mondadori, Milano 2005.

“La tragedia d’Oreste in un teatrino di marionette! – venne ad annunziarmi il signor Anselmo Paleari¹. – Marionette automatiche, di nuova invenzione². Stasera, alle ore otto e mezzo, in via dei Prefetti³, numero cinquantaquattro. Sarebbe da andarci, signor Meis”.

“La tragedia d’Oreste?”

“Già! *D’après Sophocle*, dice il manifestino⁴. Ora senta un po’ che bizzarria mi viene in mente⁵! Se, nel momento culminante, proprio quando la marionetta che rappresenta Oreste è per vendicare⁶ la morte del padre sopra Egisto e la madre, si facesse uno strappo nel cielo di carta del teatrino, che avverrebbe? Dica lei”.

“Non saprei”, – risposi, stringendomi ne le spalle⁷.

“Ma è facilissimo, signor Meis! Oreste rimarrebbe terribilmente sconcertato da quel buco nel cielo”.

“E perché?”

“Mi lasci dire. Oreste sentirebbe ancora gl’impulsi della vendetta, vorrebbe seguirli con smaniosa⁸ passione, ma gli occhi, sul punto, gli andrebbero lì, a quello strappo, donde ora ogni sorta di mali influssi si penetrerebbero nella scena, e si sentirebbe cader le braccia⁹. Oreste, insomma, diventerebbe Amleto¹⁰. Tutta la differenza, signor Meis, fra la tragedia antica e moderna consiste in ciò, creda pure: in un buco nel cielo di carta¹¹”. E se ne andò ciabattando¹².

¹ **La tragedia d’Oreste ... Paleari:** il testo colloca subito il lettore nella situazione concreta e nel momento specifico del racconto: Mattia Pascal, con il nome di Adriano Meis, sta vivendo a Roma in una stanza d’affitto presso la famiglia Paleari, e il capofamiglia gli viene ad annunciare entusiasta la notizia di uno spettacolo teatrale di marionette, con la rappresentazione oltretutto di un testo molto “nobile”: si tratta della *Elettra* di Sofocle, che porta sulla scena la tragica vicenda dell’eroe greco antico Oreste. Nella tragedia si racconta del re acheo Agamennone che, al ritorno dalla guerra di Troia, era stato assassinato dalla moglie Clitennestra e dal suo amante Egisto. La figlia Elettra aveva assistito impotente all’uccisione del padre, e insieme al fratello Oreste vendica il genitore uccidendo i due assassini.

² **Marionette ... invenzione:** si tratta di marionette mosse da congegni meccanici, non delle tradizionali marionette mosse da fili.

³ **via dei Prefetti:** è una via di Roma.

⁴ ***D’après Sophocle ... manifestino:*** l’espressione *d’après Sophocle*, in francese, significa letteralmente “dietro Sofocle”, ed è formula comune per indicare la fonte da cui prende origine e ispirazione un’opera letteraria o teatrale.

Qui significa che l’annunciata rappresentazione di marionette si ispira alla tragedia del grande drammaturgo greco antico Sofocle (496 a.C. - 406 a.C.). Il Paleari sta evidentemente riportando le notizie e le parole che compaiono sulla locandina (*manifestino*) dello spettacolo.

⁵ **che bizzarria ... in mente:** Paleari sta per iniziare a esporre a Mattia la sua originale e curiosa riflessione (*bizzarria*) che costituisce il motivo centrale di questo brano.

⁶ **è per vendicare:** sta per vendicare, è sul punto di vendicare.

⁷ **stringendomi ne le spalle:** istintivo gesto di perplessità.

⁸ **smaniosa:** frenetica e accanita.

⁹ **ma gli occhi ... le braccia:** è questo il momento “culminante” della scena: il piccolo incidente, lo strappo nel cielo di carta del teatrino, spezza la coerenza, l’integrità della realtà e quindi dei valori, dei gesti, delle passioni provate da Oreste, che scoprirebbe dunque vano anche il suo gesto vendicativo e lascerebbe “cader le braccia”.

¹⁰ **Oreste ... Amleto:** l’eroe antico dai valori sicuri e condivisi (Oreste) diventerebbe l’eroe moderno (Amleto), tormentato e bloccato dai dubbi. Come Oreste, infatti, anche Amleto, protagonista dell’omonima tragedia (1600) di Shakespeare, deve vendicare il padre (ucciso a tradimento dallo zio che poi ha sposato sua madre), ma è agitato da infiniti dubbi, e solo alla fine, quasi spinto dagli eventi, compirà la sua vendetta.

¹¹ **Tutta la differenza ... un buco nel cielo di carta:** la fine delle certezze del mondo antico, che si riflettevano nell’ideologia delle sue tragedie, e l’insorgere della relatività e dei dubbi dell’uomo contemporaneo, così come raccontato nei drammi moderni, è da riportare a quel *buco nel cielo di carta*, cioè all’incrinarsi e allo spezzarsi dell’illusoria credenza nell’esistenza di una realtà, di una verità assoluta.

¹² **ciabattando:** sciabattando, strascicando rumorosamente le pantofole sul pavimento.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Alcuni dei momenti più significativi del romanzo sono i colloqui tra Mattia (ora Adriano Meis) e Anselmo Paleari, suo padrone di casa a Roma. Nel capitolo XII Anselmo propone a Mattia di andare a vedere uno spettacolo di marionette : vi si rappresenta una tragedia greca, l'*Elettra* di Sofocle. Da qui inizierà a sviluppare alcune sue curiose considerazioni sui personaggi della tragedia antica. Adriano Meis rimane colpito della strana coincidenza di queste riflessioni con il proprio caso personale

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i nuclei tematici presenti nel testo.
3. Attraverso quali stratagemmi l'autore riesce a ottenere un effetto di comicità? Motiva la tua risposta con opportuni riferimenti al testo.
4. Spiega per quale motivo il protagonista definisce "beate" le marionette.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Spiega e commenta l'affermazione del Paleari: "tutta la differenza fra la tragedia antica e moderna consiste in ciò: un buco nel cielo di carta".

ESEMPIO TIPOLOGIA A- PROPOSTA A2

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *La tessitrice*, (*Canti di Castelvecchio*), in *Poesie*, Mondadori , Milano.

Mi son seduto su la panchetta
come una volta ... quanti anni fa?
Ella¹³, come una volta, s'e' stretta¹⁴
su la panchetta.

E non il suono d'una parola;
solo un sorriso tutto pietà.
La bianca mano lascia la spola¹⁵.

Piango, e le dico: Come ho potuto,
dolce mio bene, partir da te?
Piange, e mi dice d'un cenno muto:
Come hai potuto?

Con un sospiro quindi la cassa
tira del muto pettine¹⁶ a se'.
Muta¹⁷ la spola passa e ripassa.

Piango, e le chiedo: Perche' non suona
dunque l'arguto pettine piu'¹⁸?
Ella mi fissa timida e buona:
Perche' non suona?

E piange, piange — Mio dolce amore,
non t'hanno detto? non lo sai tu?
Io non son viva che nel tuo cuore.

Morta! Si', morta! Se tesso, tesso
per te soltanto; come, non so:
in questa tela, sotto il cipresso,
accanto alfine ti dormiro'

La raccolta *Canti di Castelvecchio* pubblicata nel 1903 nasce da un'ispirazione che si pone tra passato e presente. Quasi tutti i componimenti rimandano, infatti, al presente, agli anni di Castelvecchio, mentre la parte finale della raccolta, **Il ritorno a San Mauro**, sancisce, appunto, il ritorno al passato. I testi segnano un ritorno alle tematiche e alle forme di *Myricae*, ma si allontanano per un più maturo simbolismo.

¹³ **Ella**: un umile tessitrice che pascoli amo in gioventù.

¹⁴ **s'e' stretta**: s'è fatta da parte (per far posto al poeta e per evitare, per pudore, il contatto con lui)

¹⁵ **spola**: è la parte mobile del telaio, che, con un movimento alterno (al verso 14 si dice infatti *passa ripassa*) fa scorrere i fili della trama tra quelli dell'ordito.

¹⁶ **Cassa...pettine**: nel telaio il pettine, contenuto nella cassa, tiene divisi i fili dell'ordito e chiude tra loro i fili della trama.

¹⁷ **Muta**: silenziosa

¹⁸ **Perché...più**: perché il pettine non fa più il suo rumore allegro e vivace?

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprende le risposte a tutte le domande proposte

1. Riassumi il contenuto del testo e descrivine lo schema metrico.
2. L'idea della morte aleggia nel testo fin dai primi versi: trascrivi e illustra tutte le espressioni che vi fanno direttamente o indirettamente riferimento.
3. Che cosa si intende per tempo della memoria? Quali dimensioni unisce? In che modo?
4. Il testo ricco di allitterazioni che gli conferiscono un ritmo cantilenante sottolinea e commenta gli esempi che ti paiono più significativi.

Interpretazione

Il nome della tessitrice protagonista della lirica è avvolto nel mistero. A questo proposito citiamo una testimonianza della sorella del poeta, Mariù: «la poesia d'amore nell'opera di Giovannino, intendo d'amore personale, non si trova. Egli non ne scriveva per principio. Diceva che la poesia d'amore è troppo facile e si può fare anche di fantasia, senza sentirla affatto, anzi molto spesso i poeti che l'hanno fatta hanno avuto di mira un'ideale della loro mente; solo poche volte questo ideale era incarnato; [...] Egli, Quando fece la breve poesia, mi disse: “Vedrai quanto si cercherà chi sia quella tessitrice, ma io non ho nessuna ragazza in particolar modo nel pensiero”».

Ricostruisci, sulla base di questa testimonianza, l'opinione di Pascoli sulla Poesia d'amore.

ESEMPIO TIPOLOGIA B- PROPOSTA B1

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da **Milena Santerini**, *Il valore formativo della storia contemporanea*, www.sissco.it

La domanda che molti, e soprattutto i giovani, si pongono sulla morte di massa, avvenuta nel cuore dell'Europa riguarda "come sia stato possibile" tutto questo [...] Uno dei problemi che spesso gli educatori si pongono riguarda l'unicità o meno dell'Olocausto. È possibile parlare di Auschwitz o questo evento rappresenta il cuore stesso del male dell'uomo? È indubbio, come è stato da più parti sottolineato, che circonda re lo sterminio di ineffabilità e di mistero rischia di condurre ad una sacralizzazione che nasconde la realtà della vicenda storica. I risultati di una simile "nebbia" non potrebbero essere positivi né sul piano storico né su quello pedagogico. Le reazioni degli studenti che si accostano a film o a documenti sulla Shoah sono spesso, non a caso, di questo tipo. I fatti vengono percepiti come "assurdi" e "inspiegabili", mentre si tende a demonizzare i persecutori considerandoli "mostri" o "sadici". In questo caso si intuisce che l'approccio al tema non è stato sufficientemente integrato dalla conoscenza dei fatti. La documentazione storica sullo sterminio visto dalla parte dei persecutori come "uomini comuni", la strada aperta dalle considerazioni di Arendt sulla banalità del male, le biografie dei responsabili dei campi, devono ricordare la dimensione ordinaria di coloro che hanno partecipato allo sterminio. Macchina anonima di sterminio costruita pazientemente guidata in ogni passaggio dagli ispiratori, e tra questi particolare Hitler? Responsabilità di pochi o di molti? Avvenimento del passato o ripetibile? Storia da leggere sotto il segno del conflitto razziale o della tecnica totalitaria? Frutto di un antisemitismo arcaico o della modernità scientifica? Se dal punto di vista storiografico il dibattito è ancora aperto, tanto più il valore di questi interrogativi, dal punto di vista pedagogico, non consiste nel cercare una risposta univoca, ma ne suscitare una domanda morale sulla violenza dell'uomo e della società. Il rilievo dato al ruolo delle persone nell'esecuzione dello sterminio induce a riflettere sulle componenti psicologiche della violenza e del potere. La trasformazione di uomini comuni in carnefici apre interrogativi sulla possibilità di scivolamenti della nostra società; la banalità del male costringe a chiedersi: "perché non io?"; la routinizzazione della violenza, la forza della burocrazia in base a cui ognuno ha svolto solo il suo dovere di ingranaggio nella macchina dello sterminio, senza cogliere la finalità, spinge la vigilanza verso il rischio di delega morale; il peso dell'antisemitismo storico e della sua evoluzione nella Germania nazista insegna la potenza del pregiudizio nei suoi aspetti psicologico-individuali e collettivi; la forza della propaganda e delle comunicazioni di massa mette in guardia contro la cultura totalitaria e sloganistica nascosta dietro la fabbrica dei divertimenti della nostra società attuale.

Comprensione e analisi

1. Secondo la Santerini perché è così importante il problema dell'unicità della Shoah?
2. Perché è importante non dimenticare che i carnefici dello sterminio erano in realtà uomini comuni che facevano il male con assoluta indifferenza, come sostenuto dalla filosofa Hanna Arendt?
3. La trasformazione di uomini comuni in carnefici apre l'inquietante interrogativo "perché non io?". Che cosa può determinare questo rischio
4. che cosa intende l'autrice con l'espressione *delega morale*? E perché la burocrazia accentua questo pericolo?
5. Che cosa si intende per *antisemitismo storico*? Nell'età contemporanea persistono tracce di antisemitismo: in quali contesti si sviluppano e con quali antidoti possono essere contrastate?

Interpretazione

La conclusione del brano attualizza l'argomento: la propaganda e le comunicazioni di massa, che collaborano molto a diffondere l'ideale nazista, sono divenute ben più efficienti e pervasive nella società attuale, in cui la cultura totalitaria e sloganistica trova un potente canale di diffusione nei social network. Esponi il tuo punto di vista argomentato e corroborato da riferimenti all'attualità.

ESEMPIO TIPOLOGIA B- PROPOSTA B2

Teato tratto da **Ilvo Diamanti**, «la Repubblica», 12/11/2011, ora in *Tempi strani. Un nuovo sillabario*, Feltrinelli, Milano 2012

Cari ragazzi e ragazze, cari giovani: studiate! Soprattutto - anche se non solo - nella scuola pubblica. Ma anche quando non siete a scuola. Quando siete a casa vostra o in autobus. Seduti in piazza o ai giardini. Studiate. Per curiosità, interesse. E per piacere. Per piacere. Anche se non vi aiuterà a trovare un lavoro. Tanto meno a ottenere un reddito alto. Anche se le conoscenze che apprenderete a scuola vi sembreranno, talora, in-attuali e im-praticabili. In-utili. Nel lavoro e anche fuori, spesso, contano di più altre "conoscenze" e parentele. E i media propagandano altri modelli. Veline, tronisti, "amici" e "figli-di"...

Studiate! Gli esempi diversi e contrari sono molti. Non c'è bisogno di rammentare le parole di Steve Jobs, che esortava a inseguire i desideri. A essere folli.

Guardatevi intorno. Tanti ce l'hanno fatta. Tanti giovani - intermittenti e flessibili - sono convinti di farcela. E ce la faranno. Nonostante i giovani - e le innovazioni - in Italia facciano paura.

Studiate! Soprattutto nella scuola pubblica. Anche se i vostri insegnanti, maestri, professori non godono di grande prestigio sociale. E guadagnano meno, spesso molto meno, di un artigiano, commerciante, libero professionista... Anche se alcuni di loro non fanno molto per farsi amare e per farvi amare la loro disciplina. E, in generale, l'insegnamento. Anche se la scuola pubblica non ha più risorse per offrire strumenti didattici adeguati e aggiornati. Anzi, semplicemente: non ha più un euro. Ragazzi: studiate! Nella scuola pubblica. È di tutti, aperta a tutti. Studiate. Anche se 20 nella vita è meglio furbi che colti. Anzi: proprio per questo. Per non arrendersi a chi vi vorrebbe più furbi che colti. Perché la cultura rende liberi, critici e consapevoli.

Non rassegnatevi. A chi vi vorrebbe opportunisti e docili. E senza sogni. Studiate! Meglio precari oggi che servi per sempre.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il brano in 4-5 righe.
2. Gli imperativi studiate costituiscono la trama del discorso e hanno la funzione di ribadire il concetto per renderlo più persuasivo. Ritieni che questa ripetizione sia utile al fine di persuadere chi legge?
3. Quali sono secondo l'autore le ragioni per studiare? Elencale.
4. Quale effetto ha voluto ottenere l'autore staccando il prefisso negli aggettivi in-attuali, im-praticabili, in-utili?

Interpretazione

Il brano rappresenta una sorta di testamento spirituale in cui spicca l'invito/comando di Ilvo Diamanti che rivolgendosi a i giovani dice: “ *Studiate, Leggete* distinguetevi dai *modelli* che *propagandano i media e siate folli* ” citando così il famoso discorso del 2005 con cui Steve Jobs, capo di Apple Computer, si rivolgeva ai neolaureati dell'università di Stanford dicendo “siate affamati, siate folli”. Come interpreti questi esortazioni? Ti sembrano appropriate? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo coerente e coeso.

ESEMPIO TIPOLOGIA C- PROPOSTA C1

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Articolo tratto da Il Sole 24 ore, *Influencer marketing: dall' approccio tattico a quello strategico* di **Marco Frisina**. www.ilsole24ore.com 26 Luglio 2018

“ Nel variegato mondo delle piattaforme social, da qualche anno si sono affermate nuove figure, come gli o le influenze: persone, cioè, che con il loro comportamento e le loro scelte influenzano scelte e comportamenti di fasce più o meno estese di popolazione. Chiara Ferragni, influenze di. Oda, ha 13 milioni di follower su Instagram, mentre la pop star Selena Gomez arriva addirittura a 136 milioni. Secondo Marco Frisina, consulente di marketing e comunicazione del «Sole 24 Ore.», si tratta di un'importante scommessa dei brand, che sta rivoluzionando il mondo della pubblicità: «Oggi più che mai, i brand sanno che il loro successo dipende dalla capacità di creare e mantenere relazioni con i consumatori basate sulla fiducia.». Comunicare l'universo della marca nella maniera più autentica possibile è divenuta una priorità e , a fronte dell'inadeguatezza di alcuni media tradizionali e di vari format pubblicitari digitali, gli investimenti dei brand si sono orientati sempre più verso l'influencer marketing con la previsione che questa tendenza si consolidino prossimi anni.”

Sulla base delle tue esperienze personali, analizza gli strumenti utilizzati dagli influencer per indirizzare le scelte dei follower. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente intitolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto

ESEMPIO TIPOLOGIA C- PROPOSTA C2

Articolo tratto da Il Sole 24 ore, *L'alta cucina è ancora sostenibile ma occorre cambiare modelli* di **Antonio Santini**. www.ilsole24ore.com 22 Febbraio 2023

“Le notizie che abbiamo letto nelle ultime settimane sui giornali hanno sicuramente spinto molti tra osservatori e addetti ai lavori a interrogarsi sul futuro dell'alta ristorazione in Italia e non solo. Dalle inchieste sullo stato di salute di importanti ristoranti italiani alle storie di grandi chef costretti ad abbassare le saracinesche, sono molti quelli che si sono espressi contro un modello di impresa – a loro dire – insostenibile finanziariamente ed emotivamente. Quanto è giustificato tutto questo pessimismo? Siamo davvero sicuri che a non funzionare più sia un modello di cucina di altissima qualità e non lo siano, invece, solo alcuni esempi di ristorazione portati all'estremo?”

L'insostenibilità c'è dove c'è poca propensione a risolvere i problemi. In pratica, a essere insostenibili sono le proposte e le soluzioni. Molti ristoranti l'hanno capito: sono sempre di più, infatti, quelli che hanno esteso il tempo di chiusura a due o tre giorni settimanali, oppure quelli che hanno ridotto le ore di lavoro giornaliera. Niko Romito, chef del Reale Castel di Sangro, ha raccontato recentemente di aver anticipato per i propri clienti l'orario della cena alle 19.30 per poter mandare a casa il suo *staff* alle 23 circa. Ricordiamo che il solo settore della ristorazione in Italia conta circa 300mila imprese e 1 milione di lavoratori, per un fatturato di 85 miliardi di euro e un valore aggiunto che si aggira intorno ai 40 miliardi. Se la vita in cucina e in sala richiede ritmi serrati e un lavoro intenso, preciso e scrupoloso, è pur vero che le vicende di cui abbiamo sentito molto parlare negli ultimi mesi rischiano di restituire un'immagine distorta dell'alta ristorazione, quella di qualità, e del messaggio culturale che questa dovrebbe veicolare. Mettono infatti un intero settore sotto la lente di ingrandimento, focalizzandosi però solo sugli aspetti negativi, tra cui il sacrificio e modelli di cucina portati all'estremo.

Si tratta del pensiero *mainstream* del momento. Non a caso, in un recente articolo pubblicato sul «New York Times», il critico gastronomico Pete Wells ha definito questa tipologia di ristoranti «*overkill*», incentrati cioè su una cultura dell'eccesso che si ritrova nel rapporto ormai sbilanciato tra il numero del personale e quello

dei coperti, e nella sempre maggior quantità di tempo destinata alla ricerca e alle preparazioni. Se ci vogliono troppe persone per preparare un piatto, è facile comprendere come questo modello di ristorazione non sia effettivamente sostenibile. Il problema dunque è a monte. È nei modelli organizzativi, nella capacità di un imprenditore di saper gestire il proprio *business* in maniera oculata e accorta.

In un ristorante una visione imprenditoriale lungimirante è fondamentale tanto quanto l'offerta gastronomica e la piena consapevolezza delle risorse a disposizione. Tra queste, il tempo, che è tra quelle più importanti: cercare di ridurre le ore di impiego del personale e delle preparazioni è la strada da percorrere non solo per una migliore efficienza gestionale, ma anche (e soprattutto) per promuovere il benessere fisico e mentale dei dipendenti, favorendo un maggior equilibrio tra vita privata e lavorativa.

La chiave è proprio questa: i ristoranti devono essere portatori di un messaggio culturale che promuova i valori dell'eccellenza, della creatività, del benessere e della bellezza. Elementi intrinseci all'alta gastronomia che forse qualcuno ha dimenticato e che, invece, andrebbero trasmessi alle nuove generazioni. Abbiamo il difficile compito di offrire risposte concrete a chi si avvicina a questa professione.

Una responsabilità che comprende la sensibilizzazione sia dei giovani sia dei clienti. Ai primi, dobbiamo infondere l'amore per questo mestiere, che per sua natura porta spesso a sconfinare dalle logiche di lavori più "ordinari", dai turni fissi e dai compiti prestabiliti, nel nome di ciò che intimamente muove chi ha scelto di fare questo nella vita: la passione.

Ai secondi, invece, dobbiamo offrire il nostro supporto in un percorso di consapevolezza su un maggior rispetto dei tempi a tavola e degli orari più consoni per la consumazione dei pasti. Così come va promossa una sensibilizzazione alla riduzione dello spreco, oggi più che mai indispensabile. Ecco come la ristorazione può essere davvero sostenibile, continuando a favorire l'incontro umano per eccellenza."

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati in maniera critica, facendo anche riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre promuovere, attraverso la passione, l'eccellenza e la bellezza intrinseca dell'alta cucina nel rispetto del benessere fisico e mentale dei dipendenti.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente intitolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto

Simulazione seconda prova scritta esami di Stato 2022-2023
sostenuta il 26-04-2023

Tracce

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

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

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?

DOCUMENTO n.1

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una "*dieta varia ed equilibrata*". Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per "*dieta varia ed equilibrata*".
 - Nel documento n.1 si fa voce dei "*benefici di una sana alimentazione*": riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare "*l'adozione di sani comportamenti alimentari*". Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito

- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

L'alimentazione: il cliente e le sue esigenze

Documento
 "L'alimentazione negli adulti"

[...]

Obiettivi di salute

[...] è importante sottolineare che **non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti**. È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento

Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante per esempio aumentare le **proteine** (*ma non troppo*), non eccedere con gli zuccheri, **evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti** e assumere quantità sufficienti di **ferro, calcio e folati**. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento; gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport

Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai **carboidrati di pasta, pane, riso** (tutti preferibilmente **integrali**). Via libera agli **zuccheri semplici**, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. Le **proteine** sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

[...]

Composizione calorica e nutrienti

Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i **LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti** ed energia per la popolazione italiana. Per gli adulti maschi, ad esempio, le chilocalorie giornaliere dovrebbero essere circa **2.300**, mentre per le donne ne bastano meno di **2.000**.

Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda **dell'età, del sesso, della costituzione** (*peso e altezza*) e **dell'attività fisica svolta**. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. [...]



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

Menù e porzioni

[...] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio quello di **leggere sempre con grande attenzione le etichette**, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. [...]

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti* – Airc, in:
www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../lalimentazione-negli-adulti)

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della Regione di appartenenza. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu per clienti con particolari esigenze.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Perché nel documento si sostiene che “*non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti*”?
 - Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
 - Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?



Ministero dell'Istruzione, dell' Università e del Merito
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

- B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:
- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia.
- C) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.
Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

Per il punto c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e i quesiti proposti nella seconda parte.

Sistema HACCP, sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari

PRIMA PARTE

Documento n.1

Ministero della Salute – Piano nazionale della prevenzione 2014-2018

“La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali.”
Così esordisce il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del gennaio 2000, il documento di politica che ha annunciato la strategia innovativa che l'Unione europea avrebbe adottato per riformare il settore della sicurezza alimentare. Strategia di intervento resa celebre dallo slogan “**sicurezza dai campi alla tavola**” che significa che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. L'unico metodo efficace per ottenere alimenti sani e sicuri è considerare la catena di produzione alimentare come un unico processo su cui intervenire ...ogni singolo anello della catena deve essere altrettanto forte se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta.

Ministero della Salute, *Piano Nazionale della Prevenzione*, 2014 – 2018

Documento n.2

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

....

considerando quanto segue

....

- (7) L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

-
- (20) La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione a settori specifici.

....
HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I NORME GENERALI

Articolo 1 Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:
- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
 - b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
 - c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
 - d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;
 - e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
 - f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;
 - g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e del Merito

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TEMA

Il candidato analizzi i principi del sistema HACCP e dia prova di saper predisporre in ambito ristorativo procedure basate su tali principi, secondo le seguenti indicazioni:

- chiarisca, per introdurre l'argomento, il concetto su cui si basano i piani di autocontrollo;
- elenchi le fasi ed i principi attraverso i quali si costruisce un piano HACCP;
- indichi alcune "tipologie" di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore, spiegando con esempi cosa si intende per ciascuna tipologia di pericolo;
- riferisca come si procede per l'identificazione dei pericoli sui quali focalizzare il controllo, spiegando il significato dei termini "gravità" e "rischio";
- spieghi cos'è un CCP e riporti qualche esempio delle operazioni che vengono adottate nel controllo dei pericoli;
- individui, riportandone l'origine, un pericolo associato alla preparazione di un "piatto" a sua scelta e ne analizzi la gravità e il rischio; nell'ipotesi che tale pericolo sia da tenere sotto controllo, proceda alla definizione delle azioni correttive.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:

1. Il candidato esamini la problematica relativa alla possibile presenza negli alimenti di micotossine, fornendo informazioni sulla loro natura, su come possono entrare nella catena alimentare, sulla loro pericolosità.
2. Il candidato illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un uomo adulto normopeso ed in buono stato di salute, riportando l'intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti, la qualità degli stessi e proponendo per ciascuno le fonti alimentari più adeguate (riferimento: LARN, Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana, 2012/2014).
3. Dopo aver chiarito in cosa consiste l'aterosclerosi, il candidato fornisca motivate raccomandazioni dietetiche per la prevenzione e la cura della stessa.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

COGNOME E NOME STUDENTE _____

CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max. 3 punti)		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max. 6 punti)		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenze (max. 8 punti)		
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max. 3 punti)		
Totale prova (max. 20 punti)		
Punteggio in decimi _____/2		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

COGNOME E NOME STUDENTE _____

CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max. 3 punti)		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max. 6 punti)		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenze (max. 8 punti)		
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max. 3 punti)		
Totale prova (max. 20 punti)		
Punteggio in decimi _____/2		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA
(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

COGNOME E NOME STUDENTE _____

CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max. 3 punti)		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max. 6 punti)		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenze (max. 8 punti)		
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max. 3 punti)		
Totale prova (max. 20 punti)		
Punteggio in decimi _____/2		

Programmi svolti



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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing – Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CLASSE: V^o SEZIONE: A

INDIRIZZO: IPSSAR - Corso Serale

DISCIPLINA: Lingua e Letteratura Italiana

Programma svolto

Anno Scolastico 2022/2023

Il Docente
Prof.ssa Angela Antonia
Stelitano

Disciplina
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE: Prof.ssa STELITANO ANGELA ANTONIA
ORE DI LEZIONE: 42 su un piano di studio di 66 ore annue

Prospetto riepilogativo	Alumni %	
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	90
	Adeguate/esecutive	10
	Corrette/sicure	
	Autonome e critiche	
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	10
	Superficiale	80
	Adeguate	10
	Completa/ampia e approfondita	
	Approfondita e ben strutturata	
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	
	Opportunistici	
	Regolari	20
	Costanti/responsabili	80
	Attivi e costruttivi	

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:		X	

LIBRI DI TESTO
<ul style="list-style-type: none"> • Mia Letteratura (La) <i>VOLUME 3, Carlo Signorelli Editore</i> • Dispense create dal docente caricate sulla piattaforma digitale in uso (classroom) e/o distribuite in formato cartaceo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZA:

- Conoscere le linee fondamentali della storia letteraria relativa all'Ottocento e al Novecento
- Conoscere gli aspetti più significativi del pensiero e la poetica degli autori studiati

COMPETENZA:

- Produrre testi scritti di diversa tipologia
- Saper esporre i contenuti

CAPACITA':

- Individuare i concetti chiave di argomenti e tematiche ed operare sintesi
- Rielaborare i contenuti

METODOLOGIA

- lezione frontale
- lavoro individualizzato
- brainstorming
- uso della piattaforma Google Classroom

PROGRAMMA SVOLTO

FINO AL 15/05/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI

Realismo, Naturalismo, Decadentismo Il verismo in Italia.

Giovanni Verga: la vita e le opere.

Le idee e i temi di Verga verista. Lo stile e le forme.

Vita dei campi:

Lettura, analisi e commento: La lupa

Il capolavoro di Verga: I Malavoglia.

Lettura, analisi e commento: La prefazione ai Malavoglia

Novelle rusticane;

Mastro-don Gesualdo;

Decadentismo e Simbolismo

Giovanni Pascoli: la vita e le opere. Le idee. La poetica. Lo stile e le forme.

Myrica

Lettura, analisi e commento: X Agosto

I Canti di Castelvecchio

Lettura, analisi e commento: Il Gelsomino notturno

Estetismo

Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere. La poetica.

Romanzi: Il piacere

Lettura, analisi e commento: Il ritratto di un esteta

Lettura, analisi e commento: Pastori

Le avanguardie del primo Novecento

Tendenze dell'avanguardia in Italia: Futurismo in Italia

Lettura e commento: Il manifesto della cucina futurista.

Luigi Pirandello: La vita e le opere. La poetica di Pirandello: l'umorismo

Il fu Mattia Pascal

Lettura, analisi e commento: Lo strappo nel cielo di carta

Novelle per un anno.

Le fasi del teatro pirandelliano: sintesi e temi principali

Italo Svevo: vita e opere. La poetica

Trama e temi principali dei romanzi Una vita e Senilità.

Il capolavoro di Svevo: La coscienza di Zeno

Lettura, analisi e commento: Prefazione del dottor S.

La poesia Ermetica in Italia.

Due poeti tra le guerre:

Salvatore Quasimodo e Umberto Saba, vita e opere in breve

Lettura, analisi e commento: Ed è subito Sera

Ungaretti: Vita e opere. La poetica.

L'Allegria

Lettura, analisi e commento: In Memoria

Lettura, analisi e commento: Soldati

Montale: Vita.

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2022

Montale: Poetica.

Ossi di Seppia

Lettura, analisi e commento: "Meriggiare", "Spesso il male di vivere ho incontrato".

Il docente
Prof.ssa Angela Antonia Stelitano



LIM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Incontri con esperti /Conferenze /Dibattiti	Attività generali previste nel PTOF d'istituto											
Materiali prodotti dal docente (schede in word e/o in pdf; ppt semplici o con supporto multimediale realizzati vari software)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Mappe interattive		X	X	X					X	X		
Audiolezioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Videolezioni registrate dal docente con Screen Cast o Matic o altro software da fruire in modalità asincrona		X		X	X	X	X	X	X	X		
Videolezioni offerte dal web	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Videolezioni in modalità sincrona mediante l'uso della piattaforma G-Suite		X		X	X	X	X	X	X	X		
Simulatore on-line automatico sia per la produzione scritta (Write&Improve Cambridge) che per la produzione orale (Speak&Improve Cambridge).												
Filmati, documentari, video, lezioni e altre risorse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
App interattive dei libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	Lingua e letteratura italiana	Lingua e cultura straniera (inglese)	Storia	Lingua e cultura straniera (francese)	Matematica	Scienze dell'alimentazione	Laboratorio di cucina	Laboratorio di sala e vendita	DTA		
Verifiche orali lunghe e brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Temi	X										
Prove Semi-Strutturate e Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Analisi testuali	X	X		X				X	X		
Produzione di testi di diversa tipologia	X	X		X				X	X		
Questionari		X		X	X	X	X	X	X		
Esercizi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Trattazione sintetica degli argomenti		X		X		X	X	X	X		
Riassunti e relazioni	X	X	X	X					X		
Risoluzione di problemi					X	X	X				
Prove pratiche					X	X					
Relazioni su simulazione di esperimenti inviati in formato video						X	X				
Realizzazione power point e prodotti multimediali (D.D.I.)						X	X	X			

Il docente

Prof.ssa Angela Antonia Stelitano

Angela Antonia Stelitano



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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing – Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CLASSE: V^o SEZIONE: A

INDIRIZZO: IPSSAR - Corso Serale

DISCIPLINA: STORIA

Programma svolto

Anno Scolastico 2022/2023

Il Docente
Prof.ssa Angela Antonia
Stelitano

Disciplina
STORIA
DOCENTE: Prof.ssa STELITANO ANGELA ANTONIA
ORE DI LEZIONE: 23 su un piano di studio di 33 ore annue

Prospetto riepilogativo		Aluni %
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	90
	Adeguate/esecutive	10
	Corrette/sicure	
	Autonome e critiche	
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	10
	Superficiale	80
	Adeguate	10
	Completa/ampia e approfondita	
	Approfondita e ben strutturata	
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	
	Opportunistici	
	Regolari	20
	Costanti/responsabili	80
	Attivi e costruttivi	

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:		X	

LIBRI DI TESTO
<ul style="list-style-type: none"> • Storia e' servita plus vol. 3 (la) con cibo gastronomia ospitalita enogastronomia. dal novecento ad oggi LATERZA SCOLASTICA • Dispense create dal docente caricate sulla piattaforma digitale in uso (classroom) e/o distribuite in formato cartaceo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZA:

- Conoscere le linee fondamentali dei fatti e fenomeni dei diversi periodi storici.
- Conoscere i principali eventi della storia d'Europa e dell'Italia nel quadro della storia globale del mondo

COMPETENZA:

- saper ordinare e organizzare i contenuti in maniera semplice
- saper fornire un semplice giudizio critico su fenomeni e processi
-

CAPACITA':

- Individuare i concetti chiave di argomenti e tematiche ed operare sintesi
- Rielaborare i contenuti

METODOLOGIA

- lezione frontale
- lavoro individualizzato
- brainstorming
- uso della piattaforma Google Classroom

PROGRAMMA SVOLTO

FINO AL 15/05/2022

CONTENUTI DISCIPLINARI

Dalla Belle Epoque alla Prima guerra Mondiale

Il volto del nuovo secolo: la Belle Epoque

L'Italia industrializzata e imperialista

La Prima guerra mondiale

L'Europa dei totalitarismi

La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin

Mussolini "inventore" del fascismo

Il nazismo: dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich

La crisi del 1929: la prima crisi globale

Il crollo dell'Europa

La seconda guerra mondiale

Il quadro internazionale del dopoguerra

Il mondo diviso in due blocchi

Il secondo dopoguerra

La guerra fredda

Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino in breve

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2022

Il docente

Prof.ssa Angela Antonia Stelitano**SCHEDA INFORMATIVA****Disciplina****Storia****RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

- Diritto al voto e ideologie politiche a confronto
- I totalitarismi
- Pensiero forte e pensiero debole

MODALITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO

In itinere e attraverso lo studio individuale di materiali condivisi nell'aula virtuale Classroom

SPAZI

- Aula
- Aula virtuale su Classroom della piattaforma G-Workspace
- Laboratori

Analisi testuali	X	X		X				X	X		
Produzione di testi di diversa tipologia	X	X		X				X	X		
Questionari		X		X	X	X	X	X	X		
Esercizi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Trattazione sintetica degli argomenti		X		X		X	X	X	X		
Riassunti e relazioni	X	X	X	X					X		
Risoluzione di problemi					X	X	X				
Prove pratiche					X	X					
Relazioni su simulazione di esperimenti inviati in formato video						X	X				
Realizzazione power point e prodotti multimediali (D.D.I.)						X	X	X			

Il docente

Prof.ssa Angela Antonia Stelitano

Angela Antonia Stelitano



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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing – Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CLASSE: V^o SEZIONE: A

INDIRIZZO: IPSSAR - Corso Serale

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Programma svolto

Anno Scolastico 2022/2023

Il Docente

Prof.ssa Emanuela Restuccia

Disciplina
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: Prof.ssa RESTUCCIA EMANUELA
ORE DI LEZIONE: 3 su un piano di studio di 100 ore annue

Prospetto riepilogativo		Alumni %
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	20
	Adeguate/esecutive	70
	Corrette/sicure	10
	Autonome e critiche	
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	
	Superficiale	20
	Adeguate	70
	Completa/ampia e approfondita	10
	Approfondita e ben strutturata	
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	
	Opportunistici	
	Regolari	10
	Costanti/responsabili	90
	Attivi e costruttivi	

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:		X	

LIBRI DI TESTO
<ul style="list-style-type: none"> • Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita. Autore: Amparo Machado • Materiale facilitato montato su Power Point inerente gli argomenti di studio.

OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni hanno sviluppato la capacità di individuare i contaminanti potenzialmente responsabili di stati patologici più o meno gravi; sanno applicare le norme di prevenzione per limitare le contaminazioni alimentari; utilizzano e decodificano le etichette; riconoscono gli alimenti alterati a causa della cattiva conservazione e scelgono il sistema di conservazione più adeguato per le varie esigenze; elaborano programmi alimentari basati sui principi di un'alimentazione corretta; determinano le conseguenze di cattive abitudini alimentari nell'economia di un buono stato di salute; sanno correlare un'alimentazione scorretta a uno stato patologico.

METODOLOGIA

- LEZIONE FRONTALE E INTERATTIVA
- DISCUSSIONI COLLETTIVE

PROGRAMMA SVOLTO

FINO AL 15/05/2022

Sicurezza alimentare

- Filiera agroalimentare;
- Qualità alimentare;
- Frodi alimentari;
- Nuovi prodotti alimentari.

Il rischio nella filiera alimentare

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti;
- Contaminazione biologica degli alimenti;
- Conservazione e cottura degli alimenti;
- Sistema HACCP.

L'alimentazione in situazioni fisiologiche

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita;
- Diete e stili alimentari;
- Prescrizioni alimentari e religioni;
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

Principi di alimentazione equilibrata

- Bisogni di energia e di nutrienti. Il Metabolismo;
- Energia dei macronutrienti e dispendio energetico;
- Valutazione dello stato nutrizionale LARN e Linee Guida;
- Classificazione nutrizionale degli alimenti.

L'alimentazione in situazioni patologiche

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari;
- L'alimentazione nelle malattie metaboliche.

Educazione civica

- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale.

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2022

L'alimentazione in situazioni patologiche

- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente;
- Allergie e intolleranze alimentari;
- Alimentazione e tumori;
- Disturbi alimentari.

Il docente

Prof.ssa Emanuela Restuccia

Emanuela Restuccia

realizzati vari software)													
Mappe interattive	X	X	X	X				X	X				
Audiolezioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Videolezioni registrate dal docente con Screen Cast o Matic o altro software da fruire in modalità asincrona	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Videolezioni offerte dal web	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Videolezioni in modalità sincrona mediante l'uso della piattaforma G-Suite	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Simulatore on-line automatico sia per la produzione scritta (Write&Improve Cambridge) che per la produzione orale (Speak&Improve Cambridge).													
Filmati, documentari, video, lezioni e altre risorse	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
App interattive dei libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X				

MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	Lingua e letteratura italiana	Lingua e cultura straniera (Inglese)	Storia	Lingua e cultura straniera (francese)	Matematica	Scienze dell' alimentazione	Laboratorio di cucina	Laboratorio di sala e vendita	DTA				
Verifiche orali lunghe e brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Temi	X												
Prove Semi-Strutturate e Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Analisi testuali	X	X	X	X				X	X				
Produzione di testi di diversa tipologia	X	X	X	X				X	X				
Questionari	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Esercizi	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Trattazione sintetica degli argomenti	X	X	X	X		X	X	X	X				
Riassunti e relazioni	X	X	X	X					X				
Risoluzione di problemi					X	X	X						
Prove pratiche					X	X							
Relazioni su simulazione di esperimenti inviati in formato video						X	X						
Realizzazione power point e prodotti multimediali (D.D.I.)	X					X	X	X					

Il docente

Prof.ssa Emanuela Restuccia

Emanuela Restuccia



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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing – Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CLASSE: V° SEZIONE: A

INDIRIZZO: IPSSAR - Corso Serale

DISCIPLINA: D.T.A.

Programma svolto

Anno Scolastico 2022/2023

Il Docente

Prof. Salvatore Pina

Disciplina
D.T.A.
DOCENTE: Prof. SALVATORE PINA
ORE DI LEZIONE: 34 su un piano di studio di 99 ore annue

Prospetto riepilogativo	Alumni %	
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	
	Adeguate/esecutive	
	Corrette/sicure	15
	Autonome e critiche	85
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	
	Superficiale	10
	Adeguate	40
	Completa/ampia e approfondita	
	Approfondita e ben strutturata	50
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	
	Opportunistici	
	Regolari	20
	Costanti/responsabili	80
	Attivi e costruttivi	

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:		X	

LIBRI DI TESTO
<ul style="list-style-type: none"> ● CATERINA DE LUCA, MARIA TERESA FANTOZZI, DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA + EBOOK VOLUME CLASSE QUARTA - NUOVA EDIZIONE ● Dispensa creata dal docente

OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare le caratteristiche del mercato turistico ed interpretarne le dinamiche

- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Utilizzare tecniche e strumenti gestionali
- Comprendere la differenza tra filiera corta e filiera lunga
- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari

METODOLOGIA

- LEZIONE FRONTALE E INTERATTIVA
- DISCUSSIONI COLLETTIVE

PROGRAMMA SVOLTO

FINO AL 15/05/2023

IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

- Il turismo e la sua evoluzione
- Il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo.
- Gli aspetti sociali ed economici del turismo.
- Il turismo come importante fattore di crescita per ogni Paese.
- Le varie forme di turismo.
- Il turismo sostenibile e responsabile.
- Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.

LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

- L'evoluzione del concetto di marketing.
- Che cos'è il marketing territoriale.
- La differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Le fasi di un piano di marketing.
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.
- Le diverse strategie di marketing

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- La programmazione aziendale.
- Analisi delle fasi di elaborazione di un *business plan*.

- Struttura e contenuto del budget.
- Controllo budgetario e valutazione dei risultati.

Ed. Civica

- Unione Europea
- Diritto internazionale e organizzazioni internazionali
- Diritto al voto e ideologie politiche a confronto
- I *blog* e i profili *social* aziendali

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2023

LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.
- La capacità all'esercizio dell'impresa.
- Che cosa sono le procedure concorsuali.
- Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e le norme antincendio.
- Le norme sulla sicurezza alimentare.

Il docente

Prof. Salvatore Pina

Videolezioni in modalità sincrona mediante l'uso della piattaforma G-Suite	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Simulatore on-line automatico sia per la produzione scritta (Write&Improve Cambridge) che per la produzione orale (Speak&Improve Cambridge).											
Filmati, documentari, video, lezioni e altre risorse	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
App interattive dei libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	Lingua e letteratura italiana	Lingua e cultura straniera (inglese)	Storia	Lingua e cultura straniera (francese)	Matematica	Scienze della Terra e dell'ambiente	Laboratori di fisica	Laboratorio di scienze	DTA		
Verifiche orali lunghe e brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Temi	X										
Prove Semi-Strutturate e Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Analisi testuali	X	X	X	X				X	X		
Produzione di testi di diversa tipologia	X	X	X	X				X	X		
Questionari	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Esercizi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Trattazione sintetica degli argomenti	X	X	X	X		X	X	X	X		
Riassunti e relazioni	X	X	X	X					X		
Risoluzione di problemi					X	X	X				
Prove pratiche					X	X					
Relazioni su simulazione di esperimenti inviati in formato video						X	X				
Realizzazione power point e prodotti multimediali (D.D.I.)	X					X	X	X			

Il docente

Prof. Salvatore Pina



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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing –
Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CLASSE: V° SEZIONE: A

INDIRIZZO: Ipsar corso serale

DISCIPLINA: laboratorio di enogastronomia settore cucina

Programma svolto

Anno Scolastico 2022/2023

Il Docente

Prof. Luca Maccari

Disciplina
Laboratorio di enogastronomia settore cucina
DOCENTE: Prof. Maccari Luca
ORE DI LEZIONE:128 su un piano di studio di 165 ore annue

Prospetto riepilogativo	Alumni %	
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	40%
	Adeguate/esecutive	40%
	Corrette/sicure	20%
	Autonome e critiche	
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	20%
	Superficiale	40%
	adeguate	20%
	Completa/ampia e approfondita	20%
	Approfondita e ben strutturata	
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	
	Opportunistici	20%
	Regolari	80%
	Costanti/responsabili	
	Attivi e costruttivi	

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:		X	

LIBRI DI TESTO

- **CUCINA GOURMET PLUS SET - EDIZIONE MISTA / LA SCUOL@ DI**
- **ENOGASTRONOMIA - VOLUME + ESPANSIONE WEB**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- **Agire nel sistema relativo alla filiera produttiva di interesse;**
- **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;**
- **Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;**
- **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;**
- **Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti;**
- **Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.**

METODOLOGIA

- **Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)**
- **Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)**
- **Lettura ed analisi diretta dei testi Problem solving (definizione collettiva)**
- **Lezione multimediale Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)**
- **Lezione – applicazione Lezione frontale**
- **Esercitazioni pratiche (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)**

PROGRAMMA SVOLTO

FINO AL 15/05/2022

pan di spagna - tagliatelle alla bolognese bianca e pesto di pistacchio -ravioloni di carne ai funghi porcini
pastiera -lasagna ripiena -risotto di mare -crespelle alla acciughe -pasta fresca al nero di seppia ripiena
di filetti di cernia e pomodori pachini -calamari ripieni -fagottini di manzo e funghi -tagliata di manzo su
torretta di patate -slow food - cucina futurista -pizze al taglio farcite miste -argomentazione sui percorsi
del gusto -fagottini al nero di seppia ripieni di cernia - filetto di cernia scaloppato ai funghi -revisione
strade del gusto -continuazione itinerari turistici -itinerari turistici -pasta fresca ai funghi- cosciotto di
vitello in demi-glace -patate al rosmarino-pane di semola -pizze miste -gruppi di lavoro per redarre
percorso turistico -programmazione di percorsi enogastronomici -i punti principali per tracciare un
percorso enogastronomico -il mercato enogastronomico -gastronomi del passato: Apicio -I protagonisti
della grande cucina -scialatelli scampi e cozze -filetti di spigola su letto di patate aromatiche -cappelletti

di tonno agli scampi .- stocco fritto su letto di spinaci -risotto crostacei e bergamotto - tortino di pesce spada su crema di ceci e crumble di pane profumato –ciambelle – crostate -bignè -strozzapreti alla genovese -filetti di spigola in crosta di patate -i grandi gastronomi del passato -gli obblighi delle imprese di catering verso i committenti -pennette panna e prosciutto scaloppine di lonza di suino nero -cornetti - prova di laboratorio: la classe ha confezionato una pasta ripiena con la salsa norcina individualmente le responsabilità del food e beverage manager -le mansioni del food & beverage manager -i contratti di catering -il catering: definizioni dei contratti -i menù -i vari tipi di menù come compilare un menù - strategie di vendita -il banqueting: definizione, banqueting manager, i contratti, gli stili di servizio

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2022

I presidi slow food – i prodotti a km 0 – la cucina futurista – la storia della gastronomia

Il docente

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina

Laboratorio di enogastronomia settore cucina

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

- **Conoscere, rispettare e valorizzare il patrimonio culturale.**
- **La biodiversità: conoscere e valorizzare le colture biologiche e i prodotti a km 0**

MODALITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO

Per colmare le lacune e assicurare a tutti gli studenti il conseguimento di risultati positivi, si è operato sulla motivazione allo studio e all'organizzazione del lavoro (metodo di studio) e all'uso dei sussidi. Il recupero si è svolto in itinere, ovvero in orario curricolare, agli allievi sono stati proposti gli stessi argomenti con modalità diverse; organizzando specifiche attività da realizzare individualmente, programmando eventualmente una pausa didattica. Le attività di potenziamento e approfondimento hanno riguardato in generale il gruppo classe, ponendo attenzione ad approfondire le diverse tematiche programmate dall'inizio dell'anno, analizzandone in senso critico e personale

SPAZI

- Aula
- Aula virtuale su Classroom della piattaforma G-Workspace
- Laboratori

MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	Lingua e letteratura italiana	Lingua e cultura straniera (inglese)	Storia	Lingua e cultura straniera	Matematica	Scienze dell'alimentazione	Scienze naturali	Laboratorio cucina	Laboratorio sala e vendita	DTA
Verifiche orali lunghe e brevi								X		
Temi										
Prove Semi-Strutturate e Strutturate								X		
Analisi testuali								X		
Produzione di testi di diversa tipologia								X		
Questionari								X		
Esercizi								X		
Trattazione sintetica degli argomenti								X		
Riassunti e relazioni										
Risoluzione di problemi										
Prove pratiche										
Relazioni su simulazione di esperimenti inviati in formato video										
Realizzazione power point e prodotti multimediali (D.D.I.)								X		

Il docente



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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing – Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

DOCENTE	Prof.ssa TERESA FORTI
DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese.
CLASSE	5^A/B
INDIRIZZO	IPSSAR (corso serale).
ANNO SCOLASTICO.	2022/2023
QUADRO ORARIO	2 ore settimanali

SITUAZIONE DI PARTENZA DELLA CLASSE

1° Livello (ottimo)	2° Livello (buono)	3° Livello (discreto)	4° Livello (sufficiente)	5° Livello (mediocre)	6° Livello (insufficiente)	7° Livello (scarso)
Alunni N.	Alunni N.	Alunni N. 6	Alunni N. 3	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V sezione A/B del corso serale è composta da 10 corsisti di cui solamente 1 non frequentante. Da una prima e attenta analisi, il gruppo classe potrebbe essere suddiviso in due gruppi: un primo gruppo che presenta un livello discreto di conoscenze e competenze e un secondo gruppo, invece, che presenta una conoscenza frammentaria e di conseguenza lacunosa della disciplina.

Nonostante questo, tutti i corsisti dimostrano un discreto interesse nei confronti della materia in questione.

COMPETENZE LINEE GUIDA DELL'INSEGNAMENTO

1. Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
2. Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, l'ambiente lavorativo, ecc.
3. Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale.
4. Essere in grado di esprimere esperienze e avvenimenti e di spiegare brevemente le ragioni di opinioni e progetti.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Denominazione	Modulo 1	Competenze	Abilità
Tematiche generali	La cuisine et le restaurant		
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La Pyramide de la qualité ▪ Cuisineries gourmandes ▪ Restaurateurs de France ▪ Restaurants de tourism ▪ La brigade de reastaurant ▪ La tenue professionnelle du personnel de salle ▪ La brigade de cuisine ▪ La tenue professionnelle du cuisinier ▪ Les trois secteurs de la cuisine 	<p>Conoscere la struttura principale dei luoghi di lavoro e le figure professionali ad esso connesse.</p> <p>Conoscere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</p>	<p>Saper individuare le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera enogastronomica.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali.</p>
Grammatica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les pronoms personnels subject et toniques. ▪ Le pronom ‘on’. ▪ La formation du pluriel (particularités). ▪ La formation du féminin (particularités). ▪ Les auxiliaires être et avoir. ▪ Le present de l'indicatif des verbes du I groupe ‘er’. 	<p>Conoscere e saper applicare correttamente, anche se in forma semplice le regole della quattro abilità: saper capire ascoltando, saper leggere, saper parlare, saper scrivere.</p> <p>Saper decodificare un testo utilizzando le forme grammaticali in maniera adeguata.</p>	<p>Saper applicare correttamente, anche se in forma semplice le regole della quattro abilità: saper capire ascoltando, saper leggere, saper parlare, saper scrivere.</p> <p>Saper decodificare un testo utilizzando le forme grammaticali in maniera adeguata.</p>
Denominazione	Modulo 2	Competenze	Abilità
Tematiche generali	La restauration commerciale		
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La restauranon rapide ▪ Le fast-food ▪ Le fast-food en France ▪ Le street-food 	<p>Conoscere i principali tipi di ristorazione, origini, sviluppo e affermazione nella realtà culinaria e ristorativa odierna.</p>	<p>Saper individuare i principali tipi di ristorazione e le loro caratteristiche.</p> <p>Saper individuare punti in comune e differenze ad esse correlate.</p>
Denominazione	Modulo 3	Competenze	Abilità
Tematiche generali	Le service		
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Types de menus 	<p>Conoscere e distinguere il menù dalla carta.</p>	<p>Saper preparare un menù a prezzo fisso o alla carta, seguendo una</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Composition du menu ▪ Menu à prix fixe ▪ La carte ▪ Menus alternatifs: les menus religieux 	<p>Conoscere come scegliere e inserire i piatti facendo riferimento agli elementi di dietetica a nutrizione rispettando le regole ortografiche e di presentazione.</p> <p>Conoscere gli stili di servizio appropriati al menù o alla carta.</p>	<p>corretta sequenza di presentazione.</p> <p>Saper proporre un menù fresco e autentico secondo i criteri della scelta delle materie prime/stagionalità/certificazioni.</p>
Grammatica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La forme negative avec 'plus, rien, jamais'. ▪ L'interrogation. ▪ Les pronoms relatifs ▪ Les verbes 'aller et venir'. ▪ L'imparfait. 	<p>Conoscere e saper applicare correttamente, anche se in forma semplice le regole della quattro abilità: saper capire ascoltando, saper leggere, saper parlare, saper scrivere.</p> <p>Saper decodificare un testo utilizzando le forme grammaticali in maniera adeguata</p>	<p>Saper applicare correttamente, anche se in forma semplice le regole della quattro abilità: saper capire ascoltando, saper leggere, saper parlare, saper scrivere.</p> <p>Saper decodificare un testo utilizzando le forme grammaticali in maniera adeguata.</p>
Denominazione	Modulo 4	Competenze	Abilità
Tematiche generali	Les nouveaux régimes diététiques		
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le régime végétarien ▪ Le régime végétalien ▪ Le régime fruitarien. ▪ Le régime macrobiotique ▪ Les intolérances alimentaires ▪ La pyramide alimentaire ▪ Les produits Bio ▪ Les logos écolos. ▪ Les OGM en alimentation 	<p>Conoscere servizi e menù coerenti al contesto e alle esigenze della clientela, in particolar modo in relazione ai specifici regimi dietetici, favorendo anche la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili.</p>	<p>Saper applicare i criteri di preparazione e selezione di materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi e / o menù in funzione del contesto e delle esigenze della clientela.</p>
Grammatica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le passé composé ▪ L'accord du participe passé ▪ Le present continu ▪ Le passé recent ▪ Le future proche ▪ Le present de l'indicatif des verbes du II groupe 'ir' 	<p>Conoscere e saper applicare correttamente, anche se in forma semplice le regole della quattro abilità: saper capire ascoltando, saper leggere, saper parlare, saper scrivere.</p> <p>Saper decodificare un testo utilizzando le forme grammaticali in maniera adeguata.</p>	<p>Saper applicare correttamente, anche se in forma semplice le regole della quattro abilità: saper capire ascoltando, saper leggere, saper parlare, saper scrivere.</p> <p>Saper decodificare un testo utilizzando le forme grammaticali in maniera adeguata.</p>
Denominazione	Modulo 5	Comptenze	Abilità
Tematiche generali	Objectif job		

<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réglementation et emploi en œnogastronomie ▪ La méthode HACCP. ▪ La conservation des aliments: ▪ La congélation ▪ Chaine du froid ▪ Sous vide ▪ Les additifs. 	<p>Conoscere i principi fondamentali di legislazione specifica del settore, di igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e di pulizia degli ambienti.</p>	<p>Saper applicare le pratiche inerenti l'igiene personale e degli ambienti di lavoro, la cottura e la conservazione dei prodotti. Saper applicare il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza del personale nei luoghi di lavoro.</p>

BOVA, 10/05/2023

IL DOCENTE
Prof.ssa Teresa Forti



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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing – Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CLASSE: V^o SEZIONE: A

INDIRIZZO: IPSSAR - Corso Serale

DISCIPLINA: Lingua e Cultura INGLESE

Programma svolto

Anno Scolastico 2022/2023

Il Docente

Prof.ssa Angela Alampi

Disciplina
LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE
DOCENTE: Prof.ssa ALAMPI ANGELA
ORE DI LEZIONE: 54 su un piano di studio di 66 ore annue

Prospetto riepilogativo	Alumni %	
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	90
	Adeguate/esecutive	10
	Corrette/sicure	
	Autonome e critiche	
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	10
	Superficiale	80
	Adeguate	10
	Completa/ampia e approfondita	
	Approfondita e ben strutturata	
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	
	Opportunistici	
	Regolari	20
	Costanti/responsabili	80
	Attivi e costruttivi	

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:			X

LIBRI DI TESTO
<ul style="list-style-type: none"> • Catrin Elen Morris, <i>Mastering Cooking and Service</i>, Eli publishing • Dispensa creata dal docente

OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> • Consolidamento e ampliamento delle strutture, delle abilità e delle competenze comunicative corrispondenti al Livello B2 del QCER per le lingue • Consolidamento del proprio metodo di studio, trasferendo nella lingua, abilità e strategie acquisite studiando le altre discipline • Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del QCER; • Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro;

- Conoscere gli aspetti della propria cultura e porli in relazione a quelli della cultura dei paesi di lingua inglese.

METODOLOGIA

- LEZIONE FRONTALE E INTERATTIVA
- DISCUSSIONI COLLETTIVE

PROGRAMMA SVOLTO

FINO AL 15/05/2022

Working in a kitchen and its equipment

- The kitchen brigade
- Kitchen stations
- A chef's uniform and hygiene rules
- Kitchen configurations
- Kitchen design and areas
- Equipment
- Food preparation appliances
- Cooking appliances
- Refrigerating appliances
- Cookware
- Kitchen utensils
- Knives

Food stores and supplies

- Sourcing suppliers
- Different kinds of suppliers
- Storing food

Safety procedures

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

Promuovere il benessere

- Myths about Organic and GMOs Food
- The Mediterranean diet
- Special diet for food allergies and intolerances
- The Slow Food Movement

L'Unione Europea (Ed. Civica)

- How and when the EU was born
- Which countries are part of the EU
- What's the brexit

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2022

Menu planning

- *What's in a menu?*
- *Menu formats*
- *Types of menu*
- *Breakfast, lunch and dinner menus*
- *Buffet menus*

British and American cuisine: traditions and festivities

- *British cuisine: traditions and festivities*
- *American cuisine: traditions and festivities*

British and American traditional recipes

- *British cuisine: traditional recipes*
- *American cuisine: traditional recipes*

Il docente

Prof.ssa Angela Alampi



SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina

Lingua e Cultura INGLESE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

- Knowing how and when the EU was born
- Knowing which countries are part of the EU
- Knowing what's the brexit

MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	Lingua e letteratura italiana	Lingua e cultura straniera (inglese)	Storia	Lingua e cultura straniera (francese)	Matematica	Scienze dell'alimentazione	Laboratorio di cucina	Laboratorio di sala e vendita	DTA		
Verifiche orali lunghe e brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Temi	X										
Prove Semi-Strutturate e Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Analisi testuali	X	X	X	X				X	X		
Produzione di testi di diversa tipologia	X	X	X	X				X	X		
Questionari	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Esercizi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Trattazione sintetica degli argomenti	X	X	X	X		X	X	X	X		
Riassunti e relazioni	X	X	X	X					X		
Risoluzione di problemi					X	X	X				
Prove pratiche					X	X					
Relazioni su simulazione di esperimenti inviati in formato video						X	X				
Realizzazione power point e prodotti multimediali (D.D.I.)	X					X	X	X			

Il docente

Prof.ssa Angela Alam





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 – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing – Informatica e Telecomunicazioni - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CLASSE: V^o **SEZIONE:** A

INDIRIZZO: **IPSSAR - Corso Serale**

DISCIPLINA: **Sala e vendita**

Programma svolto

Anno Scolastico 2022/2023

Il Docente

Prof.ssa Tudose Cristina

Disciplina
Sala e Vendita
DOCENTE: Prof.ssa TDOSE CRISTINA
ORE DI LEZIONE: 86 su un piano di studio di 100 ore annue

Prospetto riepilogativo	Alumni %	
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	80
	Adeguate/esecutive	10
	Corrette/sicure	10
	Autonome e critiche	
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	
	Superficiale	80
	Adeguate	10
	Completa/ampia e approfondita	10
	Approfondita e ben strutturata	
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	
	Opportunistici	
	Regolari	20
	Costanti/responsabili	80
	Attivi e costruttivi	

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:		X	

LIBRI DI TESTO
<ul style="list-style-type: none"> • Sala e vendita. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia Autore: Alma Libro: Tecniche di sala -bar e vendita • Materiale facilitato montato su Power Point inerente gli argomenti di studio.

METODOLOGIA
<ul style="list-style-type: none"> • LEZIONE FRONTALE E INTERATTIVA • DISCUSSIONI COLLETTIVE

PROGRAMMA SVOLTO
FINO AL 15/05/2022

L'azienda enogastronomica

- Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche: la ristorazione commerciale e collettiva
- Il catering e il banqueting
- Il reparto sala :le aree operative e attrezzature ,brigata ,stili di servizio,momenti di servizio,
- Il Bar :le zone di lavoro,lo staff,tipi di bar
- Il ciclo cliente;
- Il menù come strumento di vendita, menù à la table d'hôte , menù à la carte
- La sicurezza :HACCP, alimentare ,attrezzature ,sul luogo del lavoro

La produzione della birra e del vino

- La produzione della birra:stili di birra
- La produzione vitivinicola ;sistemi di vinificazione ,vasi vinari ,imbottigliamento
- La normativa del settore vitivinicola; legislazione ed etichetta
- I vini speciali :vini aromatizzati e liquorosi, spumanti metodo classico e charmat
- La produzione vitivinicola delle regioni italiane.

I superalcolici

- La produzione dei distillati;
- La classificazione dei distillati;
- La produzione dei liquori e delle creme liquori.

Tecniche di degustazione

- La sommellerie

Educazione civica

- L'importanza del cittadino come consumatore consapevole;
- Agenda 2030

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2022

Tecniche di degustazione

- L'analisi delle caratteristiche organolettiche;
- L'abbinamento tra cibo e vino

Il docente
Prof.ssa Tudose Cristina

realizzati vari software)												
Mappe interattive	X	X	X	X				X	X			
Audiolezioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Videolezioni registrate dal docente con Screen Cast o Matic o altro software da fruire in modalità asincrona	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Videolezioni offerte dal web	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Videolezioni in modalità sincrona mediante l'uso della piattaforma G-Suite	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Simulatore on-line automatico sia per la produzione scritta (Write&Improve Cambridge) che per la produzione orale (Speak&Improve Cambridge).												
Filmati, documentari, video, lezioni e altre risorse	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
App interattive dei libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X			

MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	Lingua e letteratura italiana	Lingua e cultura straniera (inglese)	Storia	Lingua e cultura straniera (francese)	Matematica	Scienze dell' alimentazione	Laboratorio di cucina	Laboratorio di sala e vendita	DTA			
Verifiche orali lunghe e brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Temi	X											
Prove Semi-Strutturate e Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Analisi testuali	X	X	X	X				X	X			
Produzione di testi di diversa tipologia	X	X	X	X				X	X			
Questionari	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Esercizi	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Trattazione sintetica degli argomenti	X	X	X	X		X	X	X	X			
Riassunti e relazioni	X	X	X	X					X			
Risoluzione di problemi					X	X	X					
Prove pratiche					X	X						
Relazioni su simulazione di esperimenti inviati in formato video						X	X					
Realizzazione power point e prodotti multimediali (D.D.I.)	X					X	X	X				

Il docente

Prof.ssa Tudose Cristina

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	NOME	FIRMA
Italiano e storia	Stelitano Angela	<i>Angela Stelitano</i>
Francese	Forti Teresa	<i>T. Forti</i>
Diritto e Tecniche Amministrative	Pina Salvatore	<i>Salvatore Pina</i>
Inglese	Alampi Angela	<i>Angela Alampi</i>
Scienza e Cultura Dell'alimentazione	Restuccia Emanuela	<i>E. Restuccia</i>
Matematica	Casile Rosanna	<i>Rosanna Casile</i>
Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maccari Luca	<i>Luca Maccari</i>
Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Tudose Cristina	<i>Cristina Tudose</i>

Data di approvazione 12 Maggio 2023



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Domenica Minniti

Coordinatore di classe

Prof. Maccari Luca