



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"

Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba)

Tel. e Fax 080 - 3115518

[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it)

[bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)

[iissdenora@pec.it](mailto:iissdenora@pec.it)



**ESAME DI STATO 2016/2017**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI  
CLASSE**

**Classe V AC**

Indirizzo:

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SETTORE: ENOGASTRONOMIA**

## Classe 5<sup>^</sup> Sez. A C – indirizzo ENOGASTRONOMIA

### Composizione del Consiglio di Classe a.s.2016/17 e continuità didattica (CD)

CD (*)	Docente	Materia	Firma del docente
1	DILEO DOMENICA MARIA	Lingua e letteratura italiana e Storia	
3	LOVIGLIO GIUSEPPE	Lingua inglese	
3	PAVONE AURELIA A	Scienze e cultura dell' alimentazione	
2	INDRIO DOMENICO	Matematica	
1	CARLUCCI FRANCESCO	Scienze motorie e sportive	
1	FICCO LUIGI	I.R.C. o attività alternative	
3	VICINO MARIA S.	Lingua francese	
3	MOLINARI GIOVANNI	Labor. Serv. Enogastr. Cucina	
1	CAPUTO VITO	Labor. Serv. Enogastr. Sala e Vendita bar	
3	SIVESTRI TOMMASO M.	Diritto e Tecnica Amministrativa delle strutture ricettive	

(\*) Anni di "continuità didattica" nel triennio

Coordinatore: prof.ssa Pavone Aurelia Anna

Dirigente Scolastico  
Ing. Achille Giuseppe

---

## INDICE GENERALE:

### 1 - INFORMAZIONI SULL' INDIRIZZO DI STUDI

- Presentazione dell'indirizzo di studio
- area di istruzione generale: risultato di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore "servizi"
- area di istruzione specializzante: b3 – profilo indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
- quadro orario del piano di studi

### 2 - QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

- dati generali della classe
- andamento educativo-didattico della classe
- livello di preparazione raggiunto
- elenco alunni della classe
- modalità di sostegno e recupero

### 3 - OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI

- obiettivi comunicativi
- obiettivi cognitivi
- obiettivi formativi

### 4 - METODOLOGIA DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### 5 - STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

### 6 - PERCORSI INTERDISCIPLINARI

### 7 - ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

### 8- ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

### 9 - VALUTAZIONE E VERIFICHE

- la valutazione
- valutazione in ingresso
- valutazione in itinere
- numero di prove per trimestre e pentamestre
- scala docimologica
- attribuzione del voto di condotta
- attribuzione credito
- Prospetto riepilogativo dei crediti
- scheda credito classe 5°

### 10- PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

- simulazioni delle prove d'esame
  - prima prova
  - seconda prova
  - terza prova (1° simulazione)
  - terza prova (2° simulazione)

### 11 - ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- allegato n°1 griglia di valutazione - 1° prova scritta
- allegato n°2 griglia di valutazione - 2° prova scritta
- allegato n°3 griglia di valutazione - 3° prova scritta
- allegato n°4 programmi svolti nelle singole materie
- allegato n°5 simulazione prima prova scritta
- allegato n°6 simulazione seconda prova scritta
- allegato n°7a simulazione terza prova scritta
- allegato n°7b simulazione terza prova scritta

## **1 - INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO DI STUDIO**

### **INDIRIZZO DI STUDI :SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALIA' ALBERGHIERA**

#### **SETTORE: ENOGASTRONOMIA – OPZIONE : CUCINA**

L'I.P.S.I.A. "De Nora", nell'anno scolastico 2000-01, ha attivato un nuovo corso di studi relativo al settore alberghiero con indirizzi volti a creare figure di tecnici dell'industria turistica e ristorativa.

Il predetto corso di studi si inserisce in maniera naturale nel contesto economico locale caratterizzato da un tessuto produttivo di medie imprese nel settore dolciario e della panificazione.

Il percorso di studi è suddiviso in due cicli distinti: un triennio (*Operatore di Sala Bar, Operatore di cucina e Operatore di Ricevimento*), al termine del quale si consegue un attestato di qualifica, ed un biennio successivo (*Tecnico delle industrie turistiche e Tecnico delle industrie ristorative*) che consente, attraverso gli Esami di Stato, di conseguire un diploma.

Le qualifiche (di durata triennale), consentono l'inserimento nel mondo del lavoro e sono conseguite dopo un biennio di base e un monoennio di indirizzo.

Durante il quarto e quinto anno vengono attivati i corsi post-qualifica (di cui si parla in un opportuno settore del presente documento), che hanno avuto una durata di 300 ore di cui 120 ore di stage, 116 ore teoriche e 64 ore di esercitazione il IV a. s. e il V a. s.. Tali corsi consentono il conseguimento, superato l'Esame di Stato, di un'ulteriore qualificazione tecnica.

La formazione professionale del tecnico dei servizi ristorativi richiede una cultura di base, spirito di iniziativa, senso critico per poter svolgere un ruolo attivo nella conduzione di imprese del settore ristorativo.

Egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, del controllo della qualità-quantità-costi, della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento dei buffet e dei banchetti organizzati per occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda, dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle relazioni con gruppi di altri servizi. Pertanto dovrà possedere le seguenti conoscenze specifiche del settore:

- Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi, locali ed internazionali;
- L'igiene professionale e le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- I moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- Le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- L'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- I principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- Gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

### **Area di Istruzione Generale: risultato di apprendimento degli Insegnamenti Comuni agli Indirizzi del settore "Servizi"**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di 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 strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- 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.
- 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.

### *Area di Istruzione specializzante: Profilo indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera"*

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di relazione e comunicazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di:

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

### **Competenze raggiunte nell'indirizzo "servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera"**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

Risultati di Apprendimento II biennio e 5° anno	
Direttiva MIUR 5 del 16 gennaio 2012	
Area generale Istituto Professionale settore servizi	
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
	utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<b>STORIA</b>	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
<b>Lingua inglese</b>	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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
	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
	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
<b>Matematica</b>	utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e
	valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
Matematica	utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
	utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	<b>Area di indirizzo</b>
	Settore Servizi indirizzo “Servizi per l’ <b>Enogastronomia e ospitalità alberghiera</b> ” Articolazione Enogastronomia, settore <b>Cucina</b>
Seconda lingua straniera	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
	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienza e cultura dell’alimentazione	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
	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
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	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 campo

<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	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.
	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
<b>Laboratorio di servizi settore cucina</b>	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
	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.
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
	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
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento



Quadro Orario del Piano di Studi

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA											
MATERIE		I		II		III		IV		V	
		ORE	Compresenza	ORE	compresenza	ORE	compresenza	ORE	compresenza	ORE	compresenza
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4		4		4		4		4	
	Lingua inglese	3		3		3		3		3	
	Storia, cittadinanza e costituzione	2		2		2		2		2	
	Matematica	4		4		3		3		3	
	Geografia	1									
	Diritto ed economia	2		2							
	Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2		2							
	Scienze motorie e sportive	2		2		2		2		2	
	I.R.C. o attività alternative	1		1		1		1		1	
AREA D'INDIRIZZO	Scienze integrate (Fisica)	2									
	Scienze integrate (Chimica)			2							
	Scienze degli alimenti	2		2		4	2	3		3	
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2		2		6		4	1	4	
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2		2				2		2	
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2		2							
	Seconda lingua straniera	2		2		3		3		3	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva					4		5		5	
Totale ore per insegnante - Totale ore copresenza		33		32		32	2	32	1	32	
Totale ore Settimanali		32		32		32		32		32	

## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### Dati generali della classe

La classe V AC è composta da 17 alunni di cui 9 maschi e 8 femmine, la cui provenienza territoriale è eterogenea: da Gravina in Puglia, da Santeramo in Colle, da Grumo Appula, da Cassano delle Murge. Si può quindi facilmente evincere come il pendolarismo abbia rappresentato per i più un problema piuttosto serio.

All'inizio di questo anno scolastico è stata inserita nel gruppo classe una nuova studentessa, ripetente, proveniente da altra classe che si è però inserita agevolmente nel gruppo.

Nel corso degli ultimi tre anni, la classe ha usufruito di una sostanziale continuità didattica, fatta eccezione per gli insegnamenti di Italiano e Storia, Sala e Scienze motorie che sono cambiati in quinta; il che, comunque, non ha creato grosse ripercussioni negative, salvo il disagio di doversi rapportare ad approcci metodologici diversi.

### Andamento educativo-didattico della classe

Gli alunni formano un gruppo eterogeneo all'interno del quale si possono individuare piccoli sottogruppi abbastanza affiatati e vivaci. All'interno del gruppo classe emerge un sottogruppo, non molto numeroso, che si distingue per risultati superiori rispetto agli altri e per la sua funzione di gruppo trainante. Il comportamento, sostanzialmente corretto, disinvolto e controllato, viene a volte disturbato da alcune individualità che hanno mostrato poca serietà e limitata partecipazione al dialogo educativo. La classe mostra maggiore disponibilità e vivacità nell'affrontare il lavoro scolastico, soprattutto durante le ore di esercitazione pratica di Cucina e Sala Bar. Offrono spontaneamente la loro disponibilità in occasione di manifestazioni ed eventi, partecipando attivamente e collaborando tra loro. E' da rilevare l'alto numero di assenze di alcuni studenti, per motivi di salute.

### Livello di preparazione raggiunto

Il livello di preparazione è sicuramente non omogeneo, poichè, come in qualsiasi gruppo classe, disomogeneo è il grado di maturazione e motivazione. Di conseguenza disomogeneo risulta il rendimento scolastico, cui, peraltro, sono sottesi fattori individuali contingenti quali: efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, discontinuità nella frequenza. Permangono, infatti, alcune situazioni piuttosto critiche, sia per quanto riguarda l'acquisizione dei contenuti disciplinari sia per gli aspetti legati alla metodologia di studio.

Un congruo numero di studenti ha imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno e capacità di riflessione personale e raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e di formazione.

Un secondo gruppo è composto da studenti in grado di riferire, in modo semplice ed essenziale, a volte anche mnemonico, i contenuti disciplinari.

Pochi sono i casi in cui si registrano vistose lacune nell'area più formalizzata della produzione scritta e nell'attività relazionale.

In alcune discipline, gli alunni hanno mostrato maggiore interesse ed impegno, originati da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. La stessa configurazione eterogenea già descritta si evidenzia relativamente alla "maturità progettuale".

Da quanto sopra, consegue che, al termine dell'anno scolastico è possibile strutturare la classe in tre fasce di livello:

- 1- Nella prima fascia un gruppo di alunni che si è sempre impegnato, dimostrando interesse e partecipazione continui, riportando livelli di profitto buoni, con alcune punte di eccellenza per capacità di analisi, sintesi e capacità di riflessione critica.
- 2- Nella seconda vi sono alunni che, con impegno apprezzabile, in alcuni casi selettivo, sono riusciti a raggiungere risultati pienamente sufficienti.
- 3- La terza fascia è costituita da alunni che, a causa di un metodo di studio poco efficace o per discontinuità nella frequenza o ancora per scarso interesse, hanno potenziato il loro rendimento, solo nell'ultima parte dell'anno scolastico, per cercare di recuperare le carenze accumulate.

Va comunque sottolineato che, nel corso del triennio, quasi tutti hanno dimostrato un miglioramento nelle acquisizioni delle conoscenze, delle competenze e delle abilità.

### Modalità di sostegno e recupero

Il consiglio di classe ha operato per recuperare lacune pregresse e per permettere agli alunni di assimilare meglio nuovi concetti e contenuti attraverso pause didattiche, riepiloghi generali e lavori interdisciplinari.

In tutte le discipline e soprattutto in quelle professionalizzanti si sono svolti interventi di recupero in itinere durante le ore curriculari sia in laboratorio che in aula, ogni qualvolta sono emerse delle lacune nel percorso di apprendimento.

La classe ha aderito sempre con adeguata serietà e partecipazione a tutte le attività extra-curricolari nell'ambito dell'area di professionalizzazione, dell'alternanza scuola lavoro presso varie strutture ricettive del territorio e dell'ampliamento dell'offerta formativa. Nel biennio post-qualifica sono state proposte attività ed esperienze strettamente collegate al loro ambito professionale, tese ad accrescere la loro cultura e preparazione tecnica nel settore enogastronomico, anche in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro.

### Elenco alunni della classe

N°	Cognome e Nome	Provenienza
1	BARBERIO TIZIANA	4° AC
2	CARRIERI RENATO	4° AC
3	D'AGOSTINO GIANFRANCA	4° AC
4	DECHIARA YLENIA	4° AC
5	DIFONZO MARIANNA	4° AC
6	DISANTO LORIS	4° AC
7	ELENERIO FRANCESCO	4° AC
8	IORE DALILA	4° AC
9	LACETERA DOMENICO	4° AC
10	LEO ERASMO	4° AC
11	LOGLISCI ALESSANDRA	4° AC
12	LOMBARDI DOMENICO	4° AC
13	PENTIMONE STEFANIA	4° AC
14	PORFIDO ERASMO	4° AC
15	SCARANGELLA MARINA	5° CC
16	SCATTAGLIA FRANCESCO	4° AC
17	VISCI VALENTINA	4° AC

	<b>Candidati Privatisti</b>	<b>Cognome e Nome</b>	
<b>18</b>	CIFARELLI FILIPPO		
<b>19</b>	FANFULLA MARIA		

### **3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI**

N.B. Per gli “Obiettivi specifici disciplinari” si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio (Allegati 4:“PROGRAMMA SVOLTO”)

#### **Obiettivi Comunicativi**

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

#### **Obiettivi Cognitivi**

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell’area culturale, d’indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

#### **Obiettivi Formativi**

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini
- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo
- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione
- Saper essere consapevoli dell’importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all’autocontrollo e al senso della misura

- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche.

#### **4 - METODOLOGIA DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DISCIPLINE</b>	<b>Lezione frontale</b>	<b>Lavoro di gruppo</b>	<b>Lezione pratica</b>	<b>Metodo induttivo deduttivo</b>	<b>Laboratorio</b>	<b>Discussione guidata</b>
Lingua e letteratura italiana	X	X		X		X
Lingua inglese	X	X				X
Storia, cittadinanza e costituzione	X	X		X		X
Matematica	X			X		X
Scienze motorie e sportive	X	X	X			X
I.R.C. o attività alternative	X	X		X		X
Lingua francese	X	X				X
Labor. Serv. Enogastr. Cucina	X	X	X	X	X	X
Labor. Serv. Enogastr. Sala e Vendita Bar	X	X	X		X	X
Diritto e Tecnica Amministrativa	X	X		X		X
Scienze e cultura dell' Alimentazione	X	X		X		X

## 5 – STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovisivi	Materiali informatici	Materiali multimediali	Laboratorio di cucina e sala bar	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	X	X	X	X	X		X
Lingua inglese	X	X	X				
Storia, cittadinanza e costituzione	X	X	X	X			X
Matematica	X			X			
Scienze motorie e sportive	X	X					
I.R.C. o attività alternative	X	X			X		
Lingua francese	X	X	X				
Labor. Serv. Enogastr. Cucina	X	X		X	X	X	
Labor. Serv. Enogastr. Sala e Vendita Bar	X	X	X	X	X	X	
Diritto e Tecnica Amministrativa	X	X					
Scienze alimentazione	X	X		X			

## **6 – ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI**

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate.:

- Partecipazione Sagra del cardoncello 23/10/2016 Poggiorsini
- Donazione Sangue (Via Lago Passarello,3 ) 29/10/2017
- Partecipazione gara culinaria presso Paola ( Calabria ) 9-10/11/2016
  
- Partecipazione Sagra del cardoncello 19-20/11/2016 Gravina in Puglia
- Partecipazione “ Salone dello studente “ presso Fiera del Levante Bari 01/12/2016
- Incontro con l'AIDO (22 /02 /2017)
- Orientamento in uscita incontro con esperti della “Marina Militare” aula polifunzionale “T.Natale” (09/03/2017)
- Corso professionale “ Taglio delle carni “ presso laboratorio di Cucina via Selva Altamura 20/03/2017
- Orientamento in uscita incontro con Università “Quagliariello” presso Bari Interporto 28/03/2017
- Partecipazione allo spettacolo teatrale in lingua francese “ Arsene Lupin” presso teatro Showville Bari 29/03/2017
- Partecipazione progetto “Educazione alla legalità” aula polifunzionale “ T. Natale” ( 03/04/2017)
- Donazione Sangue I.P.S.I.A Via Lago Passarello,3 05/04/2017
- Orientamento in uscita incontro con esperti Scuola per mediatori linguistici “ N. Mandela” di Matera presso auditorium plesso via Ruvo
- Partecipazione congresso nazionale RE.NA.IA 08-09-10/05/2017

## 7 - ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Le esperienze di alternanza scuola-lavoro offrono un valore aggiunto alla formazione scolastica e più precisamente gli alunni dell'indirizzo "*Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera*" hanno svolto l'attività di alternanza scuola lavoro nell'ambito di enti locali, aziende, organizzazioni, liberi professionisti.

Strutture in cui è stata effettuata l'alternanza Scuola – Lavoro			
N°	Cognome	Nome	Azienda
1	BARBERIO	TIZIANA	DOLCE FORNO MITI SRL DI TIZIANA GIOVE- SANTERAMO IN COLLE- BARI
2	CARRIERI	RENATO	AGRIT. S. AGR. F.LLI CIRIELLO ADRIANO E FILIPPO CASSANO DELLE MURGE- BARI
3	D'AGOSTINO	GIANFRANCA	RIST. PIZZ.PRMA SRL- GINOSA MARINA
4	DECHIARA	YLENIA	BENVENUTO A TAVOLA – GRUMO APPULA- BARI
5	DIFONZO	MARIANNA	DOLCE FORNO MITI SRL DI TIZIANA GIOVE- SANTERAMO IN COLLE- BARI
6	DISANTO	LORIS	BLU MARINE VILLAGE MI.LE SRL S DI GARGANICO FOGGIA
7	ELENERIO	FRANCESCO	MASSERIA TORRE SPAGNOLA – MATERA
8	IORE	DALILA	TENUTA FIORMARINO SRL SP 10 PER POGGIORSINI GRAVINA
9	LACETERA	DOMENICO	CORTE DEGLI SVEVI DOTT. MICH. PATERNOSTER GRAVINA IN PUGLIA
10	LEO	ERASMO	MASSERIA TORRE SPAGNOLA - MATERA
11	LOGLISCI	ALESSANDRA	RIST. PIZZ. PRIMA SRL – GINOSA MARINA
12	LOMBARDI	DOMENICO	MI. LE.SRL S – GRAVINA IN PUGLIA
13	PENTIMONE	STEFANIA	FLOR FOOD DI FLORIO – GRAVINA IN PUGLIA
14	PORFIDO	ERASMO	FORLEO FOOD SRL PUGLIA MIA – SANTERAMO IN COLLE
15	SCARANGELLA	MARINA	BAR GALENA E C. PIAZZA KENNEDY – GRUMO APPULA
16	SCATTAGLIA	FRANCESCO	FEELING RISTORANTE – SANTERAMO IN COLLE
17	VISCI	VALENTINA	OSTERIA S. AGOSTINO GRAVINA IN PUGLIA



## **8. VALUTAZIONE E VERIFICHE**

### **La valutazione**

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

### **Valutazione in ingresso**

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il Cd C effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi e, di conseguenza, di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

### **Valutazione in itinere**

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- Conoscenze
- abilità
- competenze.

### **Numero di prove per TRIMESTRE E PENTAMESTRE**

Per le discipline con voto scritto e orale: almeno tre prove scritte e due orali per le discipline con un monte ore settimanale superiore a tre. Per le discipline con voto orale o pratico: almeno tre momenti valutativi (compresi test o prove strutturate) per le discipline con un monte ore settimanale superiore a tre. Per tutte le prove (scritte, orali, pratiche) sono stati chiaramente esplicitati allo studente i criteri e le modalità di valutazione che il docente ha concordato nel Coordinamento di Materia.

## TABELLA DI CORRELAZIONE "VOTO - GIUDIZIO - COMPETENZE - ATTIVITÀ"

Livello 0	2	Insufficienza gravissima	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato e incapace di decifrare la situazione, anche in presenza di indicazioni specifiche.	Non permette la verifica delle conoscenze acquisite	Non si attiva per rispondere alla consegna.
	3	Insufficienza molto grave	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato, riesce a decifrare la situazione e a individuare le competenze richieste solo se aiutato.	Conoscenze assenti, non distingue l'essenziale, l'esposizione non è comprensibile.	Non è in grado di affrontare le consegne più elementari in modo autonomo. Commette gravi errori di sequenza e di esecuzione in presenza di una guida continua.
	4	gravemente insufficiente	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo si orienta a fatica. Riesce a decifrare la situazione e ad individuare le competenze richieste, ma non è in grado di agire efficacemente.	Conoscenza molto ridotta e frammentaria. Fraintende, distingue l'essenziale solo se guidato, l'esposizione è scorretta e poco comprensibile.	È in grado di affrontare consegne elementari, con errori di sequenza e di esecuzione. Necessita di essere guidato. Manca degli standard minimi di precisione.
	5	Insufficiente	Competenze fondamentali parzialmente raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze che richiede ma agisce con poca autonomia e sicurezza.	Conoscenza con lacune non troppo gravi. Trattazione generica, mnemonica e superficiale. Rielabora con difficoltà, non sempre sa collegare e/o arrivare alla sintesi; analisi parziale; esposizione stentata.	È in grado di affrontare consegne semplici, con errori non troppo gravi. Necessita talvolta di una guida nell'esecuzione. Manca di precisione rispetto degli standard
Livello 1	6	Sufficiente	Competenze fondamentali raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze richiamate e agisce opportunamente, in parziale autonomia e sicurezza.	Conoscenza degli aspetti fondamentali. Argomenta con qualche incertezza e in modo non sempre ordinato, effettua qualche collegamento, linguaggio corretto ma semplice e non del tutto preciso.	È in grado di affrontare consegne semplici in parziale autonomia, con qualche errore di esecuzione. Assicura la precisione richiesta per la maggior parte degli standard.
Livello 2	7	Buono	Competenze fondamentali completamente raggiunte. L'allievo comprende la situazione, individua le competenze richieste e agisce opportunamente, in buona autonomia e sicurezza	Buona conoscenza dell'argomento. Argomenta, collega, spiega, dimostra in parziale autonomia. Effettua analisi e sintesi basilari, si esprime con buona proprietà. Qualche spunto critico non sempre approfondito.	È in grado di affrontare consegne semplici in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Di fronte a consegne più complesse si evidenziano incertezze, poca precisione e mancanza di autonomia
	8	Distinto	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica in modo autonomo e con sicurezza nel contesto. Se stimolato è in grado di applicare le competenze anche in contesti diversi.	Conoscenza completa e approfondita. Argomenta, collega, spiega, dimostra autonomamente e con sicurezza. Effettua analisi e sintesi esaurienti, si esprime con proprietà e scioltezza. Rielaborazione autonoma e personale.	È in grado di affrontare consegne complesse in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
Livello 3	9	Ottimo	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica anche in contesti diversi in modo autonomo e con sicurezza. Propone con creatività nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita, riferimenti culturali trans-disciplinari. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili, interpreta e valuta con motivazioni convincenti e originali. Creatività, capacità di approfondire autonomamente.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
	10	Eccellente	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica con disinvoltura anche in contesti diversi. Propone con creatività ed autonomia nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita, riferimenti culturali trasversali alle diverse discipline ed extra-scolastici. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili, interpreta e valuta con motivazioni convincenti e originali. Interiorizzazione, creatività, capacità di approfondire autonomamente	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.

### Attribuzione del voto di condotta

Il voto di condotta terrà in considerazione gli elementi dell'area comportamentale: il rapporto con gli insegnanti, la collaborazione con i compagni, il rispetto degli orari, la frequenza alle lezioni; la partecipazione all'attività della classe, l'interesse all'apprendimento e all'approfondimento degli argomenti, la consapevolezza dei risultati conseguiti. Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni, in sede di scrutinio intermedio e finale viene valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività e agli interventi educativi realizzati dall'Istituto anche fuori dalla propria sede (stage, visite d'istruzione, attività integrative, cineforum)

- La valutazione del comportamento è espressa in decimi.
- La votazione sul comportamento degli studenti attribuita dal consiglio di classe concorre alla valutazione complessiva dello studente e, in caso di insufficienza determina la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame di Stato
- La valutazione del pentamestre si intende relativa a tutto l'anno scolastico.
- Per colmare l'insufficienza (voto 5 in condotta) nel primo trimestre la condizione necessaria è il conseguimento di una valutazione in condotta nel pentamestre non inferiore a 7/10.

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA DEGLI STUDENTI**

	<b>OBIETTIVI VERIFICATI</b>	<b>VOTO</b>
COMPORTAMENTO	1. Corretto e rispettoso	9-10
	2. Corretto	8-7
	3. <u>In uno o due dei casi seguenti:</u> a) Non rispetta i tempi e i modi corretti della conversazione. b) Si dedica all'attività didattica in modo saltuario. c) Coinvolge il gruppo-classe in comportamenti dispersivi e/o in azioni di disturbo.	6
	4. Scorretto e indisciplinato (se i tre casi precedenti si verificano contemporaneamente).	5
	5. Gravemente e inequivocabilmente irrispettoso delle regole e delle persone.	1-4
FREQUENZA	1. Continua (assenze inferiori al 10%)	9-10
	2. Assidua (assenze tra il 10,1% e il 15%)	8-7
	3. Normale (assenze tra il 15,1% e il 25%)	6
	4. Discontinua (assenze tra il 25,1% e il 50%)	5
	5. Irregolare (assenze oltre il 50%)	1-4
PARTECIPAZIONE	1. Propositiva	9-10
	2. Interessata	8-7
	3. Sollecitata	6
	4. Passiva	5
	5. Di disturbo	1-4
SOCIALIZZAZIONE	1. Buoni rapporti con tutti	9-10
	2. Rapporti selettivi	8-7
	3. Difficoltà relazionali (per comportamento)	6
	4. Difficoltà a riconoscere le regole del gruppo	5
	5. Atteggiamenti di intolleranza	1-4
	<b>MEDIA</b>	

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico minimo sarà attribuito agli alunni delle classi III, IV e V secondo le disposizioni delle Tabella A allegata al DM n. 99 del 16/12/2009 di seguito riportata.

<i>Media dei voti</i>	<b>3° classe</b>	<b>4° classe</b>	<b>5° classe</b>
M = 6	3 – 4	3 – 4	4 – 5
6 < M ≤ 7	4 – 5	4 – 5	5 – 6
7 < M ≤ 8	5 – 6	5 – 6	6 – 7
8 < M ≤ 10	6 – 8	6 – 8	7 – 9

Fermo restante che non potrà essere assegnato un credito superiore a quello della fascia di appartenenza, individuata con la media dei voti di tutte le discipline compreso il voto di condotta, il Collegio dei Docenti nella seduta del 27-03-2014 ha stabilito i criteri per la valutazione delle attività complementari e integrative e i crediti formativi e approvato le schede per il calcolo del credito complessivo .

### SCHEDA CREDITO CLASSE QUINTA A.S. 2016-17

La **delibera del collegio del 16 maggio 2016** prevede:

- l'attribuzione, per tutte le fasce, solo del **credito minimo**:

Se lo studente è stato ammesso agli esami di Stato con una o due insufficienze lievi (voto < 6); se il voto di condotta è uguale a sei.

- L'attribuzione del **punteggio massimo** all'interno di ogni banda di oscillazione se la media ricalcolata aggiungendo i punteggi descritti nella tabella sottostante, passa nella banda successiva.

<b>ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MINIMO</b>			
TABELLA A	MEDIA CON SEGUITA		CREDITO MINIMO
M=6	DA 4 A 5	PUNTI	4
6 < M ≤ 7	DA 5 A 6	PUNTI	5
7 < M ≤ 8	DA 6 A 7	PUNTI	6
8 < M ≤ 9	DA 7 A 8	PUNTI	7
9 < M ≤ 10	DA 8 A 9	PUNTI	8

<b>INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO</b>				
Frequenza <b>max 0,25</b>	15% < assenze ≤ 20%		0,1	
	10% < assenze ≤ 15%		0,15	
	5% < assenze ≤ 10%		0,2	
	assenze ≤ 5%		0,25	
Partecipazione <b>max 0,25</b> (VC=voto di condotta)	VC ≥ 9		0,25	
	VC = 8		0,2	
	VC = 7		0,1	
crediti formativi interni <b>max 0,25</b>	progetti PON /POF	1	0,15	
		2	0,2	
		3	0,25	
	gare o manifestazioni		0,25	
	Alternanza scuola-lavoro (giudizio ≥ buono)		0,25	
crediti esterni <b>max 0,25</b>	didattico-culturali		0,25	<b>CREDITO</b>
<b>MEDIA RICALCOLATA</b> (somma della media di profitto e i punteggi derivanti dagli indicatori precedenti)				

**PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI CREDITI**

<b>CREDITI</b>				
<b>N°</b>	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>TERZO</b>	<b>TERZO QUARTO</b>
1	BARBERIO	TIZIANA	5	5
2	CARRIERI	RENATO	5	5
3	D'AGOSTINO	GIANFRANCA	6	5
4	DECHIARA	YLENIA	6	6
5	DIFONZO	MARIANNA	6	6
6	DISANTO	LORIS	6	7
7	ELEENTERIO	FRANCESCO	7	7
8	IORE	DALILA	6	5
9	LACETERA	DOMENICO	5	5
10	LEO	ERASMO	8	8
11	LOGLISCI	ALESSANDRA	5	4
12	LOMBARDI	DOMENICO	4	4
13	PENTIMONE	STEFANIA	5	4
14	PORFIDO	ERASMO	5	5
15	SCARANGELLA	MARINA	4	4
16	SCATTAGLIA	FRANCESCO	5	6
17	VISCI	VALENTINA	4	4

## 11 -PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

### SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

<b>Prima Prova (vedi allegato 5)</b>			
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Criteri di valutazione
02/05/2017	4 ore	Tipologia A: analisi del testo.	<u>Vedi allegato n° 1</u>
		Tipologia B: saggio breve o articolo di giornale relativo a diversi ambiti.	
		Tipologia C: tema storico.	
		Tipologia D: tema di carattere generale.	

<b>Seconda Prova (vedi allegato 6)</b>			
Data	Tempo assegnato	Materia e Tipologia	Criteri di valutazione
10/03/2017	2 ore	Scienze degli alimenti	<u>Vedi allegato n° 2</u>

<b>Terza Prova (1<sup>a</sup> simulazione) (vedi allegato 7)</b>				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
13/03/2017	4 ore	D.M. n°429 del 20/11/2000 Tipologia E	INGLESE	<u>Vedi allegato n° 3</u>
			LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-CUCINA	
			DTASR	
			SCIENZE MOTORIE	

<b>Terza Prova (2<sup>a</sup> simulazione) (vedi allegati 8)</b>				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
03/5/2017	4	D.M. n°429 del 20/11/2000	INGLESE	<u>Vedi allegato n° 3</u>
			LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-CUCINA	

		Tipologia E	DTASR	
			SCIENZE MOTORIE	

## 12 - ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*Allegato n°1 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 1° PROVA SCRITTA*

*Allegato n°2 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2° PROVA SCRITTA*

*Allegato n°3 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 3° PROVA SCRITTA*

*Allegato n°4 \_\_\_\_\_ PROGRAMMI SVOLTI NELLE SINGOLE MATERIE*

*Allegato n°5 \_\_\_\_\_ SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA*

*Allegato n°6 \_\_\_\_\_ SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (29/04/2016)*

*Allegato n°7A \_\_\_\_\_ SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA (22/03/2016)*

*Allegato n°7B \_\_\_\_\_ SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA (03/05/2017)*



## ALLEGATO n° 1

Griglia di valutazione per la 1<sup>a</sup> prova scritta

ESAMI DI STATO A.S. 2016-2017 ( \_\_\_\_\_ COMMISSIONE) - CANDIDATO:

CLASSE \_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 1° PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI						
		Nulla	Molto basso	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
<b>Adeguatezza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aderenza alla consegna</li> <li>Pertinenza all'argomento proposto</li> <li>Efficacia complessiva del testo</li> </ul> <b>Tipologie A) e B1-B2-B3-B4):</b> aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc..)	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
<b>Caratteristiche del contenuto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie e dei materiali forniti.</li> </ul> <b>Tipologia A):</b> comprensione ed interpretazione del testo proposto. <b>Tipologia B1- B2 - B3 - B4):</b> comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3

	di argomentazione. <b>Tipologia C) e D):</b> coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzare e di eventuale argomentazione. <b>Per tutte le tipologie:</b> significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni.							
<b>Organizzazione del testo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Articolazione chiara e ordinata del testo</li> <li>• Equilibrio fra le parti</li> <li>• Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)</li> <li>• Continuità tra frasi, paragrafi e sezioni.</li> </ul>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>3</b>
<b>Lessico e stile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà e ricchezza lessicale</li> <li>• Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale, al destinatario, ecc.</li> </ul>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>3</b>
<b>Correttezza ortografica e morfosintattica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza ortografica</li> <li>• Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali ecc.)</li> <li>• Correttezza morfosintattica</li> <li>• Punteggiatura</li> </ul>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>3</b>

**La Commissione**

1- \_\_\_\_\_

2- \_\_\_\_\_

3- \_\_\_\_\_

6- \_\_\_\_\_

**Il Presidente**

\_\_\_\_\_

4- \_\_\_\_\_

5- \_\_\_\_\_

2^ PROVA ESAME DI STATO - GRIGLIA DI VALUTAZIONE - CLASSE 5AC a.s.2016-17							
CANDIDATO/A _____							
Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	4	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale ed espressiva con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>							

### Griglia di valutazione 3<sup>a</sup> prova – Tipologia E

1 <sup>a</sup> Fase (scritta)				
INDICATORI	D.T.A.S.R.	Lab. Serv. Enog./Cucina	Inglese	Scienze Motorie
<b>Pertinenza della risposta</b>	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Conoscenza dei contenuti</b>	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Abilità di sintesi</b>	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico</b>	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Totale per materia</b>	..... /15	..... /15	..... /15	..... /15
<b>PUNTEGGIO 1<sup>a</sup> FASE</b>			...../15	

2 <sup>a</sup> Fase (pratica)	
Laboratorio Servizi Enogastronomici / Sala e vendita	
<i>INDICATORI</i>	
Capacità progettuale	1
Capacità organizzativa ed operativa	1,5
Presentazione e Gusto	0,5
<b>PUNTEGGIO 2<sup>a</sup> FASE</b>	..... /15

**COLLOQUIO**

Nelle verifiche orali allo studente si è sempre data la possibilità di aprire la discussione con un argomento a propria scelta.

**Griglia di valutazione per il colloquio**

	Indicatori	Punteggio attribuibile	Punteggio attribuito
<b>Conoscenze</b>	Frammentarie e poco articolate	4÷5	
	Solo parziali	6	
	Corrette ma incomplete	7	
	Corrette ed esaurienti	8	
	Ampie ed approfondite	9	
<b>Competenze pluridisciplinari</b>	Applica le conoscenze in modo confuso	4÷6	
	Applica le conoscenze in modo parziale	7	
	Applica le conoscenze in modo corretto	8	
	Applica le conoscenze in modo corretto ed approfondito	9	
<b>Collegamenti interdisciplinari e capacità rielaborativa</b>	Opera collegamenti inadeguati	1÷5	
	Opera collegamenti parziali	3	
	Opera collegamenti logici	4	
	Collega in modo approfondito quanto appreso	5	
<b>Proprietà di linguaggio</b>	Inadeguata	1÷2	
	Non del tutto adeguata	3	
	Adeguata	4	
<b>Discussione degli elaborati scritti</b>	Motiva parzialmente le prove	1	
	Motiva adeguatamente le prove	2	
	Motiva ed esprime valutazioni personali sulle prove	3	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		___/30

#### **ALLEGATO 4 RELAZIONI FINALI**

- **ITALIANO**
- **STORIA**
- **MATEMATICA**
- **INGLESE**
- **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA**
- **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA BAR**
- **FRANCESE**
- **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**
- **RELIGIONE**
- **SCIENZE MOTORIE**
- **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**
- **RELAZIONE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>
<b>RELAZIONE FINALE</b>
<b>DOCENTE: prof.ssa Domenica Maria Dileo</b>
<b>TESTO UTILIZZATO: “ Costellazioni, manuale di Letteratura di Bellini- Gargano – Mazzoni ed. Laterza</b>

La classe **V AC**, composta da 17 alunni, di cui 8 maschi e 9 femmine, ha mostrato inizialmente un discreto interesse per la disciplina ma, solo in pochi hanno mostrato reale partecipazione in classe e studiato a casa regolarmente raggiungendo buoni risultati. Ho insegnato in questa classe solo da quest'anno scolastico. Non è stato sempre facile spiegare serenamente poiché il grado di attenzione e concentrazione era sempre basso ed alcuni disturbavano volutamente la lezione usando cellulari ed uscendo spesso dall'aula turbando così il clima scolastico e interferendo nella concentrazione dei compagni. Nonostante abbia adottato differenti strategie didattiche come l'uso della tecnologia multimediale, lo studio in gruppi, la lezione partecipata e l'invio a casa di link utili alla facilitazione dell'apprendimento, la situazione non è migliorata molto. Oltremodo, numerose assenze hanno rallentato il normale svolgimento delle attività. Nel gruppo classe si evidenziano, tuttavia, alcune individualità importanti che hanno mostrato un buon impegno raggiungendo buoni risultati, un secondo gruppo si è rivelato soddisfacente nell'impegno e nell'interesse conseguendo risultati appena discreti ed infine un terzo gruppo che a causa delle numerose assenze e difficoltà pregresse, ha raggiunto risultati appena sufficienti.

#### **OBIETTIVI**

- Tenere una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico
- Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore
- Formulare un'ipotesi e sviluppare una tesi
- Saper utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità
- Struttura e organizzazione del discorso narrativo, descrittivo, espositivo, argomentativo
- Riconoscere nella cultura e nel vivere sociale contemporaneo temi, argomenti ed idee della tradizione europea

#### **COMPETENZE ( programma svolto fino al 15/05/2017)**

- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere nei testi le innovazioni linguistiche e tematiche
- Fare un confronto con un testo del Novecento
- Sviluppare il piacere della lettura autonoma

#### **CONOSCENZE**

##### **1° modulo: il contesto culturale di Giovanni Verga, Naturalismo, Positivismo, Verismo**

Lettura brani scelti

- vita e opere, la poetica, i romanzi. Letture scelte

#### **COMPETENZE**

- Individuare nei testi le caratteristiche del genere lirico
- Riconoscere l'apporto dei singoli autori nell'ambito della produzione lirica
- Individuare struttura e novità delle singole opere
- Operare confronti tra testi diversi

#### **CONOSCENZE**

**2° modulo: Il Novecento** e i mutamenti nel ruolo del poeta e del rapporto poeta-società, poeta-lettore. Temi, autori e opere del Novecento

#### **COMPETENZE**

- Verificare nei testi la presenza di elementi che rimandano al clima culturale del tempo

- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere un uso particolare del simbolo
- Riconoscere un lessico e una sintassi nuova
- Fare un confronto con un testo del Novecento

### CONOSCENZE

**3° modulo:** il contesto storico-culturale di **Giovanni Pascoli**, la vita e le opere, la poetica.

Lettura brani scelti

### COMPETENZE

- Collocare l'opera complessiva dell'autore nel contesto delle innovazioni della cultura e della letteratura europea
- Confrontarsi con un nuovo modo di concepire la letteratura
- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Comprendere la novità del linguaggio poetico
- Fare un confronto con un testo del Novecento

### CONOSCENZE

**4° modulo: Estetismo e Decadentismo. Il Decadentismo in Italia.** Il contesto storicoculturale

di **Gabriele D'Annunzio**, la vita e le opere, gli elementi di poetica e le novità formali e tematiche dei suoi testi poetici in prosa. Lettura brani scelti.

### COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra la "cultura della crisi" di primo Novecento e lo sviluppo del romanzo
- Individuare nei testi le caratteristiche del romanzo del periodo
- Riconoscere nei testi gli elementi di poetica degli autori del periodo
- Ricavare dai testi informazioni sulla società del periodo

### CONOSCENZE

**5° modulo:** linee del pensiero e della cultura del **secondo Novecento**. Caratteristiche del romanzo introspettivo e psicologico di **Italo Svevo**, lettura brani scelti.

### COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra ideologia, cultura e scelte letterarie di **Luigi Pirandello**
- Riconoscere le novità della scrittura pirandelliana
- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere le tecniche espressive del linguaggio narrativo e di quello teatrale
- Sviluppare il piacere della lettura autonoma

### CONOSCENZE

**6° modulo:** il contesto storico-culturale in cui si sviluppa l'opera di **Luigi Pirandello**, la vita e le opere, la poetica. Lettura brani scelti.

### COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra il contesto culturale e la genesi della **Coscienza di Zeno**
- Riconoscere nei testi gli elementi di poetica di **Italo Svevo**
- Riconoscere gli elementi strutturali e le soluzioni narrative della Coscienza di Zeno
- Riconoscere gli elementi di novità contenutistico e formale

### CONOSCENZE

**7° modulo:** il contesto culturale dei primi anni del Novecento. Elementi di poetica di **Italo Svevo**, la vita e le opere, struttura, trama e soluzioni narrative. Gli elementi di novità del romanzo e il suo inserimento nel panorama letterario europeo

### COMPETENZE

- Individuare nei testi le caratteristiche del genere lirico
- Riconoscere l'apporto dei singoli autori nell'ambito della produzione lirica
- Individuare struttura e novità delle singole opere



- Operare confronti tra testi diversi

### CONOSCENZE

**8° modulo:** i mutamenti culturali dai quali nasce moderna, i movimenti, gli autori italiani e le opere poetiche più significative. **Ermetismo. Giuseppe Ungaretti**, la vita e le opere, la poetica. Composizione, struttura, temi, lingua e stile di un'opera fondamentale nella storia della lirica italiana. Lettura brani scelti

### COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra contesto, poetica e scelte letterarie
- Prendere in esame il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere gli elementi dello stile poetico (metro, ritmo, suono, correlativo oggettivo)

### CONOSCENZE

**9° modulo:** il contesto storico-culturale in cui si sviluppa l'opera di **Eugenio Montale**, la vita e le opere, la poetica. Le novità formali e tematiche che avvicinano Montale al contesto letterario internazionale. Lettura brani scelti.

**Programma da svolgere presumibilmente fino al 9-06-2017: Primo Levi; Italo Calvino.**

### METODOLOGIE

La pratica didattica si è basata sulla lezione frontale, soprattutto su quella partecipata in modo da

stimolare la curiosità intellettuale degli alunni e renderli parte attiva della conversazione sulla letteratura. La ripetizione degli argomenti e l'approfondimento di alcuni di essi sono stati frequenti

e hanno richiesto attività di ricerca e di studio in piccoli gruppi anche attraverso l'attività di tutoring.

In base all'argomento trattato, sono stati utilizzati schemi riassuntivi di riepilogo, mappe concettuali

in modo tale da aiutare gli alunni nella memorizzazione e nel consolidamento del metodo di studio.

È stata data importanza alla lettura, analisi e commento dei testi. Uso di tecnologia multimediale e

didattica della flipped classroom.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, fotocopie tratte da altri testi e da riviste specialistiche, audiovisivi, schemi riassuntivi

e mappe concettuali, quotidiani.

### SPAZI

Aula

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Sono state attuate attività di recupero e di rafforzamento *in itinere*.

### OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Il programma, che prevedeva una previa selezione degli argomenti da trattare, è stato svolto in tutte

le parti proposte.

### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le verifiche *in itinere* sono state orali e scritte. Le sommative, a conclusione dell'argomento trattato,

hanno avuto coincidenza con le scadenze trimestrali e pentamestrali e sono state scritte (tema, saggio breve, prove strutturate e semistrutturate).

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

ISTITUTO I.I.S.S. DE NORA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE 5 SEZIONE AC

<b>DISCIPLINA STORIA</b>
<b>DOCENTE</b> <b>Domenica Maria Dileo</b>
<b>QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 2</b>

La classe **V AC**, composta da 17 alunni, di cui 8 maschi e 9 femmine, ha mostrato inizialmente un discreto interesse per la disciplina ma, solo in pochi hanno mostrato reale partecipazione in classe e studiato a casa regolarmente raggiungendo buoni risultati. Ho insegnato in questa classe solo da quest'anno scolastico. Non è stato sempre facile spiegare serenamente poiché il grado di attenzione e concentrazione era sempre basso ed alcuni disturbavano volutamente la lezione usando cellulari ed uscendo spesso dall'aula turbando così il clima scolastico e interferendo nella concentrazione dei compagni. Nonostante abbia adottato differenti strategie didattiche come l'uso della tecnologia multimediale, lo studio in gruppi, la lezione partecipata e l'invio a casa di link utili alla facilitazione dell'apprendimento, la situazione non è migliorata molto. Oltremodo, numerose assenze hanno rallentato il normale svolgimento delle attività. Nel gruppo classe si evidenziano, tuttavia, alcune individualità importanti che hanno mostrato un buon impegno raggiungendo buoni risultati, un secondo gruppo si è rivelato soddisfacente nell'impegno e nell'interesse conseguendo risultati appena discreti ed infine un terzo gruppo che a causa delle numerose assenze e difficoltà pregresse, ha raggiunto risultati appena sufficienti.

### **( programma svolto fino al 15/05/2017 )**

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati e acquisito le competenze stabilite nella

programmazione disciplinare:

#### **QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

##### **COMPETENZE DISCIPLINARI**

- Saper cogliere la complessità dell'evento storico;
- Comprendere i cambiamenti storicamente prodotti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano, rendendo significativa la propria esperienza personale;
- Saper condurre comparazioni tra situazioni del passato e del presente
- Classificare ed analizzare le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche per ricavare informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche
- Esporre con lessico appropriato

##### **COMPETENZE DI CITTADINANZA**

- **IMPARARE A IMPARARE:**

- Gestire in modo corretto i tempi e le risorse
- Fare uso delle strategie
- Fare domande pertinenti

- **PROGETTARE:**

- Saper programmare in modo adeguato i tempi
- Saper organizzare le risorse
- Saper operare studio di fattibilità
- Saper raccogliere dati e saperli rielaborare
- Produrre documentazione adeguata
- Analizzare le informazioni in modo critico
- Saper ottimizzare

- **RISOLVERE PROBLEMI:**

- Saper affrontare situazioni problematiche senza arrendersi
- Valutare le diverse opzioni definendone le variabili
- Saper affrontare situazioni di emergenza

- **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:**

- Saper assemblare i dati e le informazioni raccolte
- Utilizzare i risultati, di un problema o di un'esperienza, per convalidare un'ipotesi
- Strutturare dati e informazioni

- **ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:**

- Saper ricercare le fonti
- Analizzare i dati raccolti
- Schematizzare, confrontare e scegliere
- Sapersi servire di strumenti in maniera interattiva
- Operare delle scelte

- **COMUNICARE:**

- Esprimere opinioni e desideri, bisogni e paure
- Sviluppare una competenza comunicativa di base per un corretto uso del linguaggio, anche specifico
- Comunicare in modo organizzato e consapevole
- Sapersi rapportare in modo adeguato all'interlocutore
- Ascoltare in modo empatico

- **COLLABORARE E PARTECIPARE:**

- Operare in contesti eterogenei
- Collaborare per il raggiungimento di un obiettivo comune
- Lavorare in gruppo rispettando i singoli ruoli
- Gestire i conflitti

- **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:**

- Saper difendere ed affermare i propri diritti, responsabilità, limiti o bisogni
- Avere consapevolezza del proprio ruolo
- Saper mettere in pratica strategie adeguate

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

### **1° modulo : La fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento**

- La seconda Rivoluzione Industriale;
- L'età giolittiana: la politica sociale, l'economica, la politica coloniale, le riforme;
- La prima guerra mondiale: le cause remote e contingenti; l'inizio del conflitto;
- l'intervento italiano: interventisti e neutralisti;
- la prima Guerra Mondiale come guerra totale;

- I trattati di pace.

## **2° Modulo : L'età dei totalitarismi: Fascismo e Nazismo**

- I problemi del dopoguerra
- L'avvento del fascismo: la marcia su Roma; dalla fase legalitaria alla dittatura; l'Italia fascista e l'Italia antifascista.
- La Germania tra le due guerre: la repubblica di Weimar, la crisi economica, l'avvento del nazismo e il Terzo Reich.
- La crisi del 1929 e il New Deal di Roosevelt.

## **3° modulo: La seconda guerra mondiale**

- Verso la guerra: le tensioni internazionali (in Europa ed Asia);
- La vigilia della guerra;
- La seconda guerra mondiale;
- Controffensiva alleata;
- Caduta del fascismo e guerra civile in Italia;
- I trattati di pace.

## **Da svolgere: 4° Modulo: Il Secondo Dopoguerra**

- L'Europa del dopoguerra e la ricostruzione economica
- La globalizzazione

### **METODOLOGIE**

La modalità di lavoro seguita è stata prevalentemente quella della lezione frontale, per inquadrare un argomento e fornire informazioni specifiche. La partecipazione all'attività didattica è sempre stata sollecitata per integrare scambi di opinioni e di valutazioni con gli alunni e tra gli alunni su quanto era oggetto di studio.

Un altro metodo utilizzato è stato il prendere in esame le problematiche attuali, per suscitare una discussione per interpretare la nostra contemporaneità attraverso la conoscenza del passato.

Le strategie didattiche utilizzate hanno cercato di far conseguire agli allievi la capacità di far collegamenti disciplinari, costruire percorsi pluridisciplinari.

Le metodologie adottate sono riconducibili alle seguenti:

- Porre l'allievo al centro dell'attenzione
- Ricercare la problematizzazione all'interno dei vari contesti della disciplina
- Attivare processi logici che permettano all'allievo di sviluppare le capacità logiche di comprensione, osservazione ed analisi
- Partecipare agli allievi il percorso didattico nel quale sono inseriti comunicando loro gli obiettivi specifici

### **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Testi e sussidi didattici per confronto e approfondimento, attrezzature multimediali, Internet. Manuale di storia in adozione.

### **SPAZI**

Aula

### **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Sono state attuate attività di recupero e di rafforzamento *in itinere*.

### **OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA**

Il programma, che prevedeva una previa selezione degli argomenti da trattare, è stato svolto non in tutte le parti proposte.

### **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Le verifiche *in itinere* sono state orali. Le verifiche, a conclusione dell'argomento trattato, hanno avuto coincidenza con le scadenze trimestrali e pentamestrali

**MATEMATICA**DOCENTE: INDRIO DomenicoTESTO: Bergamini-Trifone-Barozzi: Matematica.bianco Zanichelli EditoreCLASSE: 5^AC (cucina)

A.S. 2016/2017

ORE SVOLTE: ...../99**RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

(Clima relazionale - Livello educativo - Livello di partecipazione e preparazione - Particolari attività svolte dagli allievi - Giudizio sulle attività di recupero e/o approfondimento svolte - Motivazioni dell'eventuale svolgimento parziale del programma preventivato, ecc.)

Le numerose assenze degli allievi hanno sottratto tempo allo studio della disciplina, rallentando

considerevolmente l'attuazione del programma. Durante l'anno scolastico è stato effettuato un continuo recupero in itinere. In termini di rapporti personali non vi è nulla da segnalare. L'attenzione e la partecipazione al dialogo, in classe è da ritenersi, in media, appena accettabile. E' mancata quasi per tutti gli alunni l'applicazione a casa. Una frequenza ed una applicazione più assidua avrebbe consentito di raggiungere risultati sicuramente migliori. La valutazione finale terrà conto degli esiti delle verifiche scritte ed orali, nonché dell'impegno, della partecipazione, della frequenza.

**OBIETTIVI**

Secondo le indicazioni ministeriali, la Matematica promuove:

lo sviluppo di capacità intuitive e logiche; la capacità di utilizzare procedimenti che concernono la ricerca scientifica (euristici); la maturazione dei processi di astrazione e di formazione dei concetti; la capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente; lo sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche; l'abitudine alla sobrietà e alla precisione del linguaggio; la capacità di ragionamento coerente e argomentato; la consapevolezza degli aspetti culturali e tecnologici emergenti dei nuovi mezzi informatici; la matematizzazione di situazioni e problemi della realtà esterna; il gusto per la ricerca della verità. Ed è proprio nella fase adolescenziale che l'insegnamento della matematica enuclea ed affina queste varie attività, caratterizzandole, ma nello stesso tempo fondendole in un unico processo culturale e formativo. Queste finalità sono comuni a tutti gli indirizzi di studio perché concorrono, in armonia con l'insegnamento delle altre discipline, alla promozione culturale e alla formazione umana dei giovani, anche se intendono intraprendere studi non scientifici o decidono di orientarsi nel mondo del lavoro.

L'apprendimento della matematica nel quarto e quinto anno di corso è finalizzato ad un consolidamento degli esiti di formazione prefigurati al termine del curriculum triennale, tenuto conto dello sviluppo degli studenti e, in particolare, delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.

Pertanto l'insegnamento è mirato all'approfondimento e, in parte, all'ampliamento delle conoscenze e ad una maggiore padronanza delle competenze già acquisite. Inoltre,

Acquisizione di chiarezza di pensiero, capacità di argomentare in modo consapevole e coerente e con proprietà di linguaggio.

Raffinamento del proprio metodo di studio.

Consolidamento capacità di astrazione e formalizzazione.

Recupero conoscenze di base.

Acquisizione di contenuti curricolari.

**ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità MAPPA DELLE COMPETENZE**

**M5:** utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.  
**M6:** utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni  
**M7:** utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati  
**M8:** utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare  
**M9:** correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>M6</b> <b>M7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risolvere le equazioni esponenziali, logaritmiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equazioni e esponenziali in forma canonica e non;</li> <li>Logaritmi e equazioni logaritmiche.</li> </ul>
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>M7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper calcolare la lunghezza di un segmento</li> <li>Rappresentare una retta nel piano cartesiano data l'equazione e viceversa</li> <li>Risolvere problemi e saper interpretare del grafico di una retta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrispondenza fra una coppia di numeri reali e il punto nel piano cartesiano e viceversa</li> <li>Corrispondenza fra equazione della retta e punti del piano</li> <li>Forma implicita ed esplicita; coefficiente angolare,</li> <li>Condizione di parallelismo e di perpendicolarità</li> <li>Ricerca dell'equazione della retta</li> <li>Equazione di rette particolari ed equazioni degli assi</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper rappresentare una conica nel piano cartesiano data l'equazione e viceversa</li> <li>Saper scrivere l'equazione di una conica, note determinate condizioni</li> <li>Risolvere problemi e saper interpretare il grafico di una conica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dalla definizione di parabola alla sua equazione</li> <li>Equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse verticale</li> <li>Le relazioni fra i coefficienti dell'equazione e gli elementi della parabola</li> <li>Dalla definizione di circonferenza alla sua equazione</li> <li>Equazione della cfr.</li> <li>Le relazioni fra i coefficienti dell'equazione e gli elementi della cfr</li> </ul>
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>M7</b> <b>M8</b> <b>M9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificare le funzioni matematiche algebriche</li> <li>Individuare il dominio delle funzioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano, calcolato per punti o tramite app.</li> </ul>

**METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni collettive e individuali. Gli argomenti sono stati trattati in modo teorico ed applicativo, mediante lezione espositiva e svolgimento di esercizi guidati e non. Il coinvolgimento degli alunni è stato sempre immediato e contestuale alla lezione perché chiamati ad applicare, mediante esercizi, i concetti esposti. Come strumento il libro di testo, appunti ed integrazioni da parte del docente.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI
Libro di testo, lavagna	Aula

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
Le verifiche, sino ad oggi, sono state effettuata durante e/o alla fine di uno o più moduli, mediante prove contenenti risoluzione di problemi ed esercizi, domande a risposta aperta e/o chiusa e/o multipla, mediante interrogazioni classiche, interrogazioni dialogiche, esercizi svolti in classe o assegnati per casa, nonché mediante le osservazioni sull'operatività quotidiana e gli interventi elaborativi ed interpretativi estemporanei. La verifica è stata anche indirizzata alla valutazione del grado di crescita dell'alunno.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Inseriti in ogni prova

**Altamura, 15/05/2017**

**Il docente  
Domenico Indrio**

<b>INGLESE</b>
<b>DOCENTE: Prof. Giuseppe Loviglio</b>
<b>TESTO: O. Cibelli, D. d'Avino <i>Cook Book Up</i>, CLITT</b>

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.**

Il gruppo classe è composto da 17 allievi di cui 8 maschi e 9 femmine. La classe ad inizio anno presentava un livello globale di partenza mediamente sufficiente: solo un ristretto gruppo di allievi dimostrava, infatti, di essere in grado di comprendere e di esprimersi ad un livello accettabile di competenza comunicativa in lingua straniera partecipando in maniera attiva e costruttiva al dialogo educativo. Il resto del gruppo classe, nonostante l'attività didattica sia stata costantemente accompagnata da azioni volte al recupero e al consolidamento delle abilità più semplici e delle relative strutture linguistiche, ha mostrato un impegno non sempre adeguato sia nello studio a casa che a scuola e ciò non ha consentito loro di raggiungere un preparazione pienamente sufficiente.

### **OBIETTIVI:**

Nella realizzazione della programmazione didattica si è privilegiata l'organizzazione modulare. I moduli affrontati hanno avuto al centro argomenti di tipo settoriale relativi al mondo dell'enogastronomia al fine di far acquisire agli alunni le competenze previste dalle Linee guida:

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando e 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

Partendo da letture centrate su temi specialistici, che consentivano collegamenti interdisciplinari, si è proceduto ad esercitare le quattro abilità e a consolidare le conoscenze delle strutture morfosintattiche. In tal modo è stato possibile ripetere le strutture linguistiche che gli alunni non avevano acquisito pienamente negli anni precedenti. Le nuove strutture linguistiche di volta in volta incontrate sono state, poi, oggetto di specifica riflessione grammaticale e di analisi contrastiva con l'italiano.

Si è insistito maggiormente sulla lettura e analisi dei testi al fine di far acquisire una maggiore padronanza del lessico specifico e per abituare gli allievi a comprendere idee principali, dettagli e punto di vista. Si è, inoltre, cercato di abituare gli allievi a strutturare un testo riassuntivo



rispondente ai criteri della coerenza e della coesione e ad elaborare in maniera autonoma materiali sui temi oggetto di studio per poi esporli oralmente.

## **CONTENUTI:**

### **Module 1: On the Ground**

#### **Unit 1 The sustainable table**

- ✓ *Sustainability*
- ✓ *“Good, Clean & Fair Food”: Slow Food*

#### **Unit 2: F2F: From Farm To Fork/Fish To Fork**

- ✓ *Farm to Fork & Local Sourcing*
- ✓ *Slow Food Alliance Chefs & 100 mile/0 Km Products*
- ✓ *Restaurants’ Commitment To Sustainability*
- ✓ *Fish To Fork & Local Sourcing*
- ✓ *Think Globally, Act Locally*

### **Module 2: On The Safe Side**

#### **Unit 1: Safe Food For All**

- ✓ *The food supply chain*
- ✓ *The value food chain*
- ✓ *Traceability and Certification*
- ✓ *Italian food products certification*
- ✓ *The new eno-gastronome & wine appellations*
- ✓ *Organic and GMO food*
- ✓ *The GMOs Controversy*

#### **Unit 2: HACCP: Hygiene & Food Safety In Catering**

- ✓ *Food safety and hygiene*
- ✓ *HACCP guarantees food hygiene and safety in catering*
- ✓ *The 7 HACCP steps*
- ✓ *Temperature control*

#### **Unit 3: WHO: Emerging Scenarios**

- ✓ *Bacteria, viruses and food poisoning*
- ✓ *Food contamination: the invisible challenge*

#### **Unit 4: Food preservation: a step towards sustainability**

- ✓ *Growing and preserving food*
- ✓ *Ancient and natural preservation methods*
- ✓ *Modern preservation methods*
- ✓ *High pressure processing*
- ✓ *Refrigerated storage systems*
- ✓ *Cook-chill & cook freeze*
- ✓ *Vacuum cooking*
- ✓ *Temperature control*

### **Module 3: On the watch**

#### **Unit 1: Nutrition and Health**

- ✓ *Food allergies and intolerances*
- ✓ *Food allergy order procedure*

- ✓ *Catering for customers with allergies and intolerances*

## **Unit 2: Nutrition and Health**

( dal testo: O. Cibelli, D. d'Avino, *That's Catering*, CLITT)

- ✓ *Nutrients*
- ✓ *Healthy Eating*
- ✓ *The Healthy Eating Pyramid*
- ✓ *The Mediterranean Diet*
- ✓ *Eating disorders*

### **METODOLOGIA.**

Lezione frontale, discussione guidata, ricerche, schemi alla lavagna, lettura e decodifica di testi professionali.

### **LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE.**

I risultati finali raggiunti dalla classe sono stati globalmente discreti per quella parte della classe che ha seguito le lezioni con serietà e dedizione; ma la maggior parte degli allievi presenta ancora a fine anno una preparazione non pienamente soddisfacente e mostra difficoltà sia nell'espressione scritta che orale, soprattutto a causa della applicazione discontinua nel lavoro a casa, della partecipazione non sempre adeguata al dialogo educativo e in alcuni casi per l'irregolarità nella frequenza.

### **MEZZI E STRUMENTI.**

Libro di testo, lavagna, appunti, internet.

### **VERIFICHE.**

Gli allievi hanno affrontato nel corso dell'anno prove di tipo strutturato e semi-strutturato volte all'accertamento del grado di conoscenza degli apprendimenti.. Sulla base di quanto stabilito dal Consiglio di Classe sono state svolte anche due prove simulate della terza prova scritta di tipologia E (caso professionale).

**RELAZIONE FINALE PER LA FORMULAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO 2017**  
**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**  
**DOCENTE: MOLINARI GIOVANNI**  
**A.S. 2016/2017**  
**CLASSE 5° SEZIONE AC DI CUCINA**

**Obiettivi disciplinari per competenze.**

**Materia: Lab. dei Servizi Enogastronomici settore cucina Classe 5^ AC**

**Docente: Prof. MOLINARI Giovanni**

**Testo adottato: "cucina gourmet plus" – Calderini n. 4 ore settimanali**

**Ore di lezione previste: 120**

**Ore effettuate: 99**

1. PROFILO IN USCITA (PECUP – D.P.R. 87/2010)

INDIRIZZO ALBERGHIERO

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE DI CUCINA.

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Il "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- 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 a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in

collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Percorso didattico educativo per competenze dell'area d'indirizzo professionale  
Settore di cucina e vendita svolto nella classe 5° AC di Cucina A.S 2016/2017

L'alunno alla fine del quinquennio attraverso le conoscenze dei saperi essenziali della disciplina, lo sviluppo delle abilità tecniche e professionali ha acquisito le seguenti competenze, ed è in grado di:

Competenze

1°

-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

Abilità

Quinto anno

-Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.

-Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.

-Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.

- Eseguire le tipologie e gli stili di cucina.

Conoscenze

Quinto anno

-Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi piatti di cucina molecola e destrutturata.

- Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.

-La gestione informatica.

Discipline coinvolte    Saperi essenziali

Laboratorio di servizi  
enogastronomici-

settore cucina La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale.

L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.

Articolazione dell'offerta gastronomica.

Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.

Competenze

2°

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

Abilità

Quinto anno

- Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui si opera.
- Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il patrimonio enogastronomico del territorio.

Realizzare un prodotto/servizio, orientato alle risorse turistico - enogastronomiche del territorio in cui opera.      Conoscenze

Quinto anno

- Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.
- Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente..
- La gestione delle risorse umane.
- Lessico professionale, in lingua straniera. microlingua e linguaggio di settore.

Discipline coinvolte      Saperi essenziali

Laboratorio di servizi

enogastronomici-

cucina Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti.

La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction.

L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale.

Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.

Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.

La gestione delle risorse umane.

La gestione delle risorse tecniche.

La gestione delle risorse finanziarie/economiche

Le finalità del marketing

Il ruolo del marketing

Il marketing management

Il target

Competenze

3°

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Abilità

Quinto anno

- Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.
- Acquisire una mentalità orientata al marketing.
- Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.
- Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.
- Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.      Conoscenze

Quinto anno

- La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.
- Principi e teoria del marketing.
- Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.

- I principali piatti della tradizione e usi dei paesi di cui si studiano le lingue.

Discipline coinvolte    Saperi essenziali

Laboratorio di servizi

enogastronomici–

di cucina    Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione:

Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre Workshop, Manifestazioni ed eventi

enogastronomici.

La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.

Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.

Competenze

4°

Applicare le

normative

vigenti, nazionali

e internazionali,

in fatto di

sicurezza,

trasparenza e

tracciabilità dei

prodotti.

Abilita'

Quinto anno

- Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.

- Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.

Conoscenze

Quinto anno

- Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.

Discipline coinvolte    Saperi essenziali

Laboratorio di servizi

enogastronomici–

di cucina.    Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo.

H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali.

I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.

Competenze

5°

Attuare strategie

di pianificazione,

compensazione,

monitoraggio per

ottimizzare la

produzione di

beni e servizi in

relazione al

contesto.

Abilita'

Quinto anno

- Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio .
- Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.
- Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.
- Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.
- Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.
- Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.
- Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.
- Stilare un budget .

Conoscenze

Quinto anno

- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.
- Organizzazione del lavoro.
- Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.
- La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.
- La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione
- Le forme di finanziamento aziendale.
- Il budget.

Discipline coinvolte    Saperi essenziali

Laboratorio di servizi  
enogastronomici–  
settore cucina

Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti.

Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.

Organizzazione del lavoro

Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.

La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.

La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.

Schede piatto e prodotto e costo piatto

Competenze

6°

Intervenire nella  
valorizzazione,  
produzione,  
trasformazione,  
conservazione e  
presentazione dei  
prodotti  
enogastronomici

Abilità

Quinto anno

- Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto.
- Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, fornendo le

spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.

- Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.
  - Redigere un contratto di banqueting e di catering
- Conoscenze  
Quinto anno
- La ricetta originaria e le sue variazioni.
  - I principi della cucina tecnologica
  - Tipologie di buffet e realizzazione di piatti.
  - Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.

Discipline coinvolte    Saperi essenziali

Laboratorio di servizi  
enogastronomici–  
cucina

La gestione del reparto cucina in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti.

Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering.

Le tipologie di ristorazione, progettazione, collocazione, marketing del prodotto.

La ricetta originaria e le sue variazioni.

Competenze

7

Controllare e utilizzare gli  
alimenti e le bevande sotto il  
profilo organolettico,  
merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Abilità

Quinto anno

- Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.
- Proporre più abbinamenti cibo/cibo, cibo/vini e altre bevande.

Conoscenze

Quinto anno

- Enologia, ampelografia, enografia nazionale.
- Abbinamento cibo-vino cibo/cibo e cibo-altre bevande.

Redazione della scheda tecnica gusto-olfattiva

I prodotti di eccellenza a marchio e denominazione di origine DOP.

Discipline coinvolte    Saperi essenziali

Laboratorio di servizi  
enogastronomici–

settore cucina Enogastronomia del territorio regionale e nazionale (prodotti a marchio di qualità).

Analisi organolettica dei cibi.

Tecniche e principi di abbinamento

Le diverse tipologie di abbinamento.

competenze

8

Predisporre menù

coerenti con il contesto e le

esigenze della clientela, anche in



relazione aspecifiche necessità dietologiche.

Abilità

Quinto anno

- Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.
- Redigere e presentare ricette in lingua straniera.
- Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.
- Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Conoscenze

Quinto anno

- Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.
- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.
- Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.
- Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.
- Lessico professionale in lingua straniera.

Discipline coinvolte    Saperi essenziali

Laboratorio di servizi enogastronomici– settore cucina

Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche.  
Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.  
Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione.  
La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.  
Problematiche connesse all'abuso di alcool.

Competenze

9

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Abilità

Quinto anno

- Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.
- Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.
- Interpretare le ricerche di mercato.
- Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.
- Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.    Conoscenze

Quinto anno

- Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.
- Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.
- Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.
- Ricerche di mercato qualitative e quantitative
- Curriculum europeo in lingua.

#### PROFILO DELLA CLASSE.

La classe 5 AC è composta da 17 alunni, di cui 8 di sesso maschile e 9 di sesso femminile. Quasi tutti gli allievi provengono dalla classe quarta del corso di riferimento; l'indagine sulla situazione iniziale scaturita dai colloqui di classe ha evidenziato un livello di preparazione quasi sufficiente con motivazioni all'apprendimento, solo per qualcuno, adeguate. La classe, all'inizio dell'anno, si è dimostrata sufficientemente rispettosa delle regole scolastiche. La maggior parte degli alunni è apparsa ben disposta al dialogo didattico — educativo, comportandosi correttamente nei confronti dei docenti e dei compagni. Un certo numero di alunni, però, già nelle prime settimane di lezione, non ha riservato la dovuta attenzione alle consegne e non si è impegnato sufficientemente nel corso delle attività didattiche svolte in classe e non ha dedicato un adeguato tempo studio a casa. Nel corso del primo trimestre, è emerso che solo un gruppo ristretto di alunni mostrava interesse per la disciplina, impegnandosi responsabilmente nello studio a casa, mentre la maggior parte della classe presentava capacità piuttosto limitate e notevoli difficoltà ad un approccio allo studio autonomo e ricettivo, accompagnato da un impegno a casa poco efficace. La classe ha dimostrato una certa difficoltà nel mantenere attenzione e concentrazione per un tempo prolungato nelle lezioni frontali in aula. Mentre un vivace entusiasmo, una produttiva motivazione e un approccio positivo (partecipazione e collaborazione) sono stati riscontrati durante le esercitazioni pratiche realizzate nei laboratori di cucina.

Nell'ultima parte dell'anno scolastico si è notato comunque l'intensificarsi dell'impegno e della partecipazione, lasciando intravedere la possibilità di un recupero più completo ed un miglioramento delle capacità individuali, in relazione alla situazione di partenza.

#### TEMPI DI ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE

Per delibera collegiale, l'anno scolastico è diviso in un trimestre e un pentamestre. A causa di numerose difficoltà oggettive intervenute durante l'anno scolastico (Scioperi, Manifestazioni, Sospensioni didattiche e assenze collettive ecc.) non sono riusciti a svolgere tutti i moduli previsti. Ma la maggiore difficoltà è stata determinata dalle numerose assenze collettive (Classe) registrate nel giorno di sabato, giorno in cui si svolgono le tre ore settimanali di esercitazione praticapreviste dal quadro orario ministeriale nelle quinte di enogastronomia (cucina). Tutte queste difficoltà sopra espresse hanno inevitabilmente rallentato il regolare andamento del percorso di apprendimento compromettendo in piccola parte l'acquisizione di alcune competenze specifiche previste all'inizio dell'anno. Sono stati comunque trattati tutti quei contenuti chiave ritenuti fondamentali per lo sviluppo delle capacità critiche e relazionali della persona e l'acquisizione di competenze tecniche e specialistiche necessari per lo sviluppo e la formazione professionale dell'operatore di Enogastronomia. Si spera di poter completare alcune unità di apprendimento dopo il 15 maggio.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione. In particolare vi sono alcuni alunni che, più interessati e assidui nello studio, hanno approfondito le tematiche, conseguendo un buon livello di competenze. Altri alunni, o perché meno assidui o a causa di lacune pregresse o a causa di una scarsa motivazione allo studio, non hanno conseguito livelli di preparazione sufficienti, nell'organizzazione ed il servizio di Cucina.

#### 5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti, esercitazioni pratiche in laboratorio con l'uso di alimenti e prodotti enogastronomici hanno contribuito in maniera determinante a rendere più produttivo ed efficace il livello di apprendimento dei discenti.

#### 6. Mezzi e strumenti usati:

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, appunti, schede formative, fotocopie ed altro materiale messo a disposizione dal docente e della postazione informatica multimediale per la visione di materiale audiovisivo (Slide dvd) e connessione alla rete internet per ricerche e approfondimenti.

#### 7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

Nella disciplina di Laboratorio di Cucina si sono svolte interventi di recupero in itinere durante le ore curricolari sia in laboratorio che in aula, ogni qualvolta sono emerse delle lacune nel percorso di apprendimento.

La classe ha aderito sempre con entusiasmo, serietà e proficua partecipazione a tutte le attività extra-curricolari nell'ambito dell'area di professionalizzazione, dell'alternanza scuola lavoro presso diverse strutture ristorative del territorio tappa fondamentale dell'ampliamento dell'offerta formativa. Nel biennio post-qualifica sono state proposte attività ed esperienze strettamente collegate al loro ambito professionale, tese ad accrescere la loro cultura e preparazione tecnica nel settore enogastronomico, anche in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro.

#### 8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste dal pecup in uscita previste per il quinto anno.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali individuali e di gruppo, prove pratiche di abilità professionale in laboratorio, prove strutturate, semi strutturate e progettuali, tese a verificare in maniera sistematica e puntuale il livello di acquisizione delle competenze previste nel percorso di apprendimento.

Diversi alunni hanno accumulato molte ore di assenze e per motivi di diversa natura la classe si è spesso assentata il sabato, unico giorno settimanale nel quale sono previste le tre ore di esercitazione pratica della disciplina di Cucina di conseguenza anche le attività laboratoriali.

#### 9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si è fatto uso della griglia docimologica presente nel POF, approvata e deliberata in sede del CD ed adottata nel CdC..

Insufficienza = 0\5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale

Sufficienza = 6 : corretta con contenuti semplici e poco approfonditi

Discreto = 7 : corretta con contenuti poco complessi

Buono = 8 : corretta, ordinata con contenuti articolati

Ottimo = 9 : coordinato, ampio, approfondito

Eccellente = 10 : superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

-

- Saper preparare una "mise en place" del posto di lavoro con ingredienti ed attrezzatura

- Conoscere i diversi stili di cucina, con le giuste tecniche di preparazione di alcuni piatti con diversi modi di cottura

- Conoscere le caratteristiche essenziali delle principali vivande.

- Conoscere gli ingredienti e la preparazione di ricette locali, nazionali ed internazionali nonché di cucina etnica.

11. Saperi essenziali: contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

Il programma è articolato in 10 Unità didattiche come di seguito specificato:

UDA 1: Il menù . tipologie, funzioni, caratteristiche, pianificazioni, grafica, politica dei prezzi.

UDA 2: progettazione e realizzazione di brochure promozionale .

UDA 4: i prodotti e l'approvvigionamento.

UDA 5: l'organizzazione della cucina e della produzione “ i prodotti alimentari, approvvigionamento e gestione delle merci”.

UDA 6: la cucina del territorio “ rivisitazioni e tendenze”

UDA 7: il banqueting e il catering

UDA 8: esercitazioni pratiche – la cucina del territorio “ tecniche di cottura e di presentazioni”

12. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione. In particolare vi sono alcuni alunni che, più interessati e assidui nello studio, hanno approfondito le tematiche, conseguendo un buon livello di preparazione. Altri alunni, o perché meno assidui o a causa di lacune pregresse o a causa di numerose assenze non hanno conseguito livelli di preparazione sufficienti, nell'organizzazione dei vari tipi di servizio.

13. Metodologie didattiche ( eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti, esercitazioni pratiche in laboratorio utilizzando alimenti e prodotti.

Il docente

Molinari Giovanni

<b>LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI</b>
<b>SALA E VENDITA</b>
<b>DOCENTE: CAPUTO VITO</b>
<b>CLASSE 5 AC</b>

Testo in adozione:– ACCADEMIA DI SALA E VENDITA LIGHT

## QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

### Andamento educativo-didattico della classe

Tutti gli alunni formano un gruppo eterogeneo all'interno del quale si realizzano piccoli sottogruppi abbastanza affiatati e vivaci. Non si notano alunni emarginati o non inseriti, ci sono invece allievi che emergono per capacità superiori rispetto ad altri. Il comportamento è sostanzialmente corretto, disinvolto e controllato. Periodicamente alcune individualità hanno mostrato poca serietà e limitata partecipazione al dialogo educativo. La classe mostra una certa disponibilità e vivacità nell'affrontare il lavoro scolastico soprattutto durante le ore di esercitazione pratica di Sala Bar e cucina. Offrono spontaneamente la loro disponibilità in occasione di Manifestazioni ed Eventi, partecipando attivamente e collaborando tra di loro.

### Livello di preparazione raggiunto

Al termine dell'anno scolastico, la classe appare più omogenea in termini di maturità e per acquisizione dei contenuti, fatta eccezione per alcuni elementi che presentano ancora qualche lacuna dovuta essenzialmente a mancanza di assiduità nell'impegno e ad un metodo di studio poco efficace. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza.

## SALA E VENDITA IN CUCINA - 5

<i><b>Discipline coinvolte</b></i>	<i><b>Saperi essenziali</b></i>	
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>	I differenti livelli di sicurezza, nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità. Piani di sicurezza aziendali. Caratteristiche strutturali, tecniche, progettuali, impiantistiche del reparto in cui si opera. Caratteristiche tecniche delle attrezzature. I fattori che determinano la qualità del servizio.	
<b>competenze</b> <b>2°</b> <i><b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.</b></i>	<b>Abilità'</b> <b>Quinto anno</b> <input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi. <input type="checkbox"/> Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. <input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina. <input type="checkbox"/> Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti	<b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b> <input type="checkbox"/> Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet. <input type="checkbox"/> Il sottovuoto nella produzione enogastronomica. <input type="checkbox"/> Il sistema Cook & Chill. <input type="checkbox"/> Le innovazioni tecnologiche in cucina. <input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.

	enogastronomici in lingua straniera.	

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>	<p>La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale.</p> <p>L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.</p> <p>Articolazione dell'offerta gastronomica.</p> <p>Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.</p>

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p><b>3°</b></p> <p><b>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</b></p>	<p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico - enogastronomiche del territorio in cui opera.</li> <li><input type="checkbox"/> Gestire un reclamo con autonomia operativa.</li> <li><input type="checkbox"/> Presentare la politica aziendale al cliente..</li> <li><input type="checkbox"/> Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.</li> </ul>	<p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.</li> <li><input type="checkbox"/> Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</li> <li><input type="checkbox"/> Tecniche e routine di gestione dei reclami.</li> <li><input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li><input type="checkbox"/> Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</li> <li><input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane.</li> <li><input type="checkbox"/> Lessico professionale, in lingua straniera.</li> </ul>

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>	<p>Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti.</p> <p>La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction.</p> <p>L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale.</p> <p>Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</p> <p>Tecniche e routine di gestione dei reclami.</p> <p>Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</p> <p>La gestione delle risorse umane.</p>

<p><b>Competenze</b> <b>4°</b> <b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p>	<p><b>Abilità</b> <b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</li> <li><input type="checkbox"/> Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li><input type="checkbox"/> Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li><input type="checkbox"/> Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.</li> <li><input type="checkbox"/> Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.</li> <li><input type="checkbox"/> Principi e teoria del marketing.</li> <li><input type="checkbox"/> Destination Marketing.</li> <li><input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li><input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul>
---	--	---

<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>
<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b></p>	<p>Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.</p>

<p><b>Competenze</b> <b>5°</b> <b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p>	<p><b>Abilita'</b> <b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</li> </ul>
--	---	--

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.

<p><b>Competenze</b> <b>6</b> <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p><b>Abilita'</b> <b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</li> <li><input type="checkbox"/> Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.</li> <li><input type="checkbox"/> Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li><input type="checkbox"/> Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> <li><input type="checkbox"/> Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</li> <li><input type="checkbox"/> Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali.</li> <li><input type="checkbox"/> Applicare le tecniche di</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li><input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro.</li> <li><input type="checkbox"/> Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li><input type="checkbox"/> Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</li> <li><input type="checkbox"/> La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li><input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.</li> <li><input type="checkbox"/> Le forme di finanziamento aziendale.</li> <li><input type="checkbox"/> I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio.</li> <li><input type="checkbox"/> La contabilità analitica.</li> <li><input type="checkbox"/> I finanziamenti a breve medio e lungo</li> </ul>
---	---	--



	<p>gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata.</li> <li><input type="checkbox"/> Stilare un budget .</li> </ul>	<p>termine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La programmazione a breve, medio e lungo termine.</li> <li><input type="checkbox"/> Il budget.</li> </ul>
--	--	---

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>	<p>Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti.</p> <p>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Organizzazione del lavoro</p> <p>Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</p> <p>La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</p> <p>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.</p> <p>Schede piatto e prodotto e costo piatto.</p>

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p><b>7</b></p> <p><b>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</b></p>	<p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto.</li> <li><input type="checkbox"/> Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.</li> <li><input type="checkbox"/> Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere un contratto di banqueting e di catering</li> </ul>	<p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La ricetta originaria e le sue variazioni.</li> <li><input type="checkbox"/> I principi della cucina tecnologica</li> <li><input type="checkbox"/> Tipologie di buffet e realizzazione di piatti.</li> <li><input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.</li> </ul>

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>	<p>La gestione del reparto bar in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti.</p> <p>Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering.</p> <p>Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto.</p> <p>La ricetta originaria e le sue variazioni.</p> <p>Tipologie di buffet e allestimento della sala.</p>

<p><b>Competenze</b></p> <p><b>8</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b></p>	<p><b>Abilita'</b></p> <p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</li> <li><input type="checkbox"/> Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Le gamme dei prodotti.</li> <li><input type="checkbox"/> I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali.</li> <li><input type="checkbox"/> Enologia ed enografia nazionale.</li> <li><input type="checkbox"/> Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande.</li> </ul>

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG). Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali.

<p><b>competenze</b></p> <p><b>9</b></p> <p><b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p>	<p><b>Abilita'</b></p> <p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere e presentare ricette in lingua straniera.</li> <li><input type="checkbox"/> Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</li> <li><input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.</li> <li><input type="checkbox"/> Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</li> <li><input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</li> <li><input type="checkbox"/> Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</li> <li><input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</li> <li><input type="checkbox"/> Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul>

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione. La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.

<p><b>Competenze</b></p> <p><b>10</b></p> <p><b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b></p>	<p><b>Abilità</b></p> <p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.</li> <li><input type="checkbox"/> Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</li> <li><input type="checkbox"/> Interpretare le ricerche di mercato.</li> <li><input type="checkbox"/> Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.</li> <li><input type="checkbox"/> Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.</li> <li><input type="checkbox"/> Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li><input type="checkbox"/> Ricerche di mercato qualitative e quantitative</li> <li><input type="checkbox"/> Curriculum europeo in lingua.</li> </ul>

<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita</b>	Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.

## Sala in cucina 5

<p><b>1</b></p> <p>I differenti livelli di sicurezza, nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità.</p> <p>Piani di sicurezza aziendali.</p> <p>Caratteristiche strutturali, tecniche, progettuali, impiantistiche del reparto in cui si opera.</p> <p>Caratteristiche tecniche delle attrezzature.</p> <p>I fattori che determinano la qualità del servizio.</p> <p><b>2</b></p> <p>La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale.</p> <p>L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.</p> <p>Articolazione dell'offerta gastronomica.</p> <p>Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.</p>
<p><b>3</b></p>

Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti.

La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction.

L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale.

Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.

Tecniche e routine di gestione dei reclami.

Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.

La gestione delle risorse umane.

## 4

Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre.

La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.

Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.

## 5

Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo.

H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali.

I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.

## 6

Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti.

Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.

Organizzazione del lavoro.

Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.

La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.

La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione.

La gestione per obiettivi.

Schede piatto e prodotto e costo piatto.

## 7

La gestione del reparto bar in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti.

Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering.

Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto.

La ricetta originaria e le sue variazioni.

Tipologie di buffet e allestimento della sala.

**8**

Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG).

Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali.

**9**

Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche.

Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.

Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione.

La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Problematiche connesse all'abuso di alcool.

**10**

Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico.

Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda.

Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.

Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.

<b>PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>DOCENTE: PAVONE AURELIA ANNA</b>
<b>CLASSE 5 AC</b>

Libro di testo adottato: ALIMENTAZIONE OGGI

Autore: S. Rodato

Casa editrice: Clitt

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2016/2017 : n 64 ore su n.ore 99 previste dal piano di studi.

La classe V<sup>AC</sup>, è formata da 18 alunni (9 femmine e 8 maschi) Tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni ad eccezione di due di essi che hanno invece frequentato sporadicamente. Dal punto di vista disciplinare, la scolaresca si è rivelata sin dall'inizio dell'anno abbastanza tranquilla, scolarizzata e interessata alle attività proposte, anche se non sono mancati momenti di grande distrazione a causa di alcune individualità esuberanti e poco inclini all'ascolto.

Dal punto di vista del profitto ha evidenziato una disomogeneità a livello di conoscenze, competenze, abilità e motivazione. In ingresso una parte, non cospicua, degli alunni dimostrava lacune pregresse, metodo di studio mnemonico e un timido approccio allo studio della disciplina. Pertanto facendo leva sui contenuti, si è puntato a migliorare il metodo di studio per recuperare soprattutto motivazione ed interesse. Alcuni di essi hanno mostrato impegno solo verso la metà del secondo periodo dell'anno e, di conseguenza, non in tutti i casi è stato possibile effettuare proficuamente l'azione didattica mirata a colmare completamente le lacune pregresse. La maggior parte degli alunni comunque ha maturato un buon percorso formativo per impegno profuso, interesse e partecipazione in classe. Una minima parte, invece, pur avendo migliorato la propria preparazione di base, presenta ancora qualche difficoltà a sviluppare un metodo di studio più razionale ed autonomo.

Il programma, purtroppo non è stato svolto secondo quanto programmato per via della chiusura della scuola dopo le vacanze natalizie dovuta al maltempo, oltre che per svariate attività extra-curricolari che si sono trovate a ricadere spesso, non volutamente, nei giorni di lezione della disciplina. L'aspetto teorico della disciplina, così come previsto dall'ordinamento, si è sviluppato per tre ore settimanali. Il coordinamento con le altre discipline è stato curato con attenzione al fine di offrire agli studenti, da punti di osservazione diversi, elementi di riflessione su temi comuni alle discipline dell'area prof,essionalizzante.

In itinere l'interesse per la disciplina e l'impegno nello studio a casa è molto migliorato grazie all'interesse e alla partecipazione degli alunni coinvolgendo una percentuale maggiore di essi rispetto ai livelli di inizio anno scolastico. Tuttavia permangono in alcuni alunni lacune dovute a scarso impegno ed alle numerose assenze, per motivi di lavoro e di salute.

## **OBIETTIVI CONSEGUITI**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

### **CONOSCENZE**

Gli alunni della 5<sup>AC</sup> hanno acquisito i contenuti degli argomenti sviluppati; conoscono i rischi, le fonti e le modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari; conoscono le principali cause di contaminazione chimica e biologica degli alimenti; conoscono le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione; conoscono i punti fondamentali della sicurezza alimentare e il concetto di qualità totale; conoscono le tipologie dietetiche più comuni; conoscono le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali; conoscono le diete in alcune patologie e le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

### **COMPETENZE E ABILITA'**

Hanno acquisito la capacità di rielaborare delle informazioni. Hanno conseguito una sufficiente padronanza del linguaggio scientifico. Sanno calcolare i fabbisogni energetici e nutritivi dell'organismo. Sanno realizzare una dieta equilibrata. Sanno agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, prevenire e gestire il rischio di tossinfezioni, sanno valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera

Gli obiettivi sono stati conseguiti in modo differente dagli studenti, in base ai loro ritmi di lavoro e di apprendimento, alle capacità e attitudini di ciascuno, all'impegno profuso. Una parte degli alunni, ha maturato un discreto percorso formativo per impegno profuso, interesse e partecipazione in classe. Un'altra, invece, pur avendo migliorato la propria preparazione di base, presenta ancora qualche difficoltà a sviluppare un metodo di studio più razionale ed autonomo. Permangono nei restanti di essi lacune di tipo contenutistico, determinate sia da un metodo di studio inefficace sia (ed è la maggior parte dei casi) da una discontinua partecipazione al dialogo educativo.

**CONTENUTI E OBIETTIVI** ( in termini di conoscenze,abilità e competenze)

## **Modulo 1 : Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare**

-conoscenze:

- conoscere le nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare;
- conoscere la classificazione sistematica e la valutazione di vari fattori di rischio di tossinfezioni;
- conoscere le certificazioni di qualità e il sistema HACCP

-abilità:

- prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- redigere un piano di HACCP

-competenze:

- agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva d'interesse;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

### **U.D.1: Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.**

**Obiettivi specifici:**

- descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti;
- descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti;
- descrivere i più importanti accorgimenti atti a prevenire le intossicazioni chimiche degli alimenti;
- elencare alcune sostanze potenzialmente tossiche per l'uomo utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche;
- illustrare qualche forma di contaminazione particellare;
- descrivere le principali forme di contaminazione radioattiva

### **U.D.2: Contaminazione biologica degli alimenti**

**Obiettivi specifici:**

- descrivere le caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti;
- descrivere il materiale specifico a rischio della ESB secondo le normative;
- illustrare i fattori che influiscono sulla crescita microbica;
- descrivere le caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari;
- descrivere alcune delle parassitosi più comuni;
- valutare i fattori di rischio di tossinfezioni;
- applicare le buone norme d'igiene nella manipolazione degli alimenti ai fini della prevenzione delle tossinfezioni

### **U.D.3: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**

**Obiettivi specifici:**

- descrivere i requisiti generali in materia d'igiene;
- descrivere le caratteristiche dei Manuali di Buona Prassi Igienica;
- descrivere i principi dell'HACCP;
- identificare i CCP in una fase di un processo produttivo avvalendosi dell'albero delle decisioni;
- redigere un piano di HACCP;
- distinguere tra certificazioni regolamentate a livello europeo e certificazioni volontarie;
- distinguere tra frode commerciale e frode alimentare;
- individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare;

- riconoscere gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari

TEMPO DI ATTUAZIONE: h 40

## MODULO 2: La dieta in condizioni fisiologiche

-conoscenze:

- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione

-abilità:

- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione

-competenze:

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

### U.D.1: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

#### Obiettivi specifici

- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e nell'allattamento
- Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale
- Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare per la gestante e la nutrice
- Indicare l'importanza dell'alimentazione durante la gravidanza ai fini della salute del nascituro
- Descrivere l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età dello sviluppo e l'età matura riveste ai fini della prevenzione delle diverse patologie tipiche dell'età senile
- Formulare menu funzionali alle varie età e situazioni fisiologiche

### U.D.2: Diete e stili alimentari

#### Obiettivi specifici

- Descrivere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica, eubiotica
- Descrivere le caratteristiche della dieta nell'attività sportiva
- Riconoscere i principali stili alimentari del consumatore europeo
- Illustrare le caratteristiche e i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea
- Riconoscere analogie e differenze tra i diversi tipi di dieta
- Valutare i rischi associati a diete estreme
- Valutare l'impronta ecologica di varie tipologie di diete

TEMPO DI ATTUAZIONE: h 24

**METODOLOGIA:** lezione frontale, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna, diagrammi di flusso, lettura e decodifica del libro di testo, lettura e commento di riviste scientifiche.

**STRUMENTI DIDATTICI:** libro di testo, lavagna, tabelle LARN, riviste.

**VERIFICA E VALUTAZIONE-** Il momento della verifica ha avuto le seguenti finalità:

-conoscere la situazione della classe;

-accertare le difficoltà incontrate dai singoli allievi al fine di predisporre strumenti e modalità di recupero, di sostegno e di approfondimento;

-acquisire gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, capacità;

-giungere alla formulazione di un giudizio sintetico sulla loro preparazione finale;

Gli strumenti utilizzati per la verifica sono stati le interrogazioni orali, le prove semistrutturate e le relazioni scritte.

La valutazione sommativa ha tenuto conto dei risultati delle verifiche formative, nonché della partecipazione al dialogo educativo, del comportamento, dell'impegno e soprattutto dei miglioramenti conseguiti rispetto alla situazione di partenza. Laddove i tempi lo consentiranno si prevede di svolgere l'UD relativa alle diete nelle patologie



## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**DOCENTE : TOMMASO SILVESTRI**

**TESTO: GRAZIABATARRA-MONICAMAINARDI “IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE OGGI” PER IL QUINTO ANNO ED.TRAMONTANA**

### **OBIETTIVI**

Dall'analisi della situazione di partenza è emersa una preparazione di base sufficiente, gli alunni sono motivati, non sempre abituati ad uno studio costante, rielaborano autonomamente i concetti appresi durante le lezioni confrontandoli quasi sempre con la realtà lavorativa, sono tutti in grado di affrontare il programma dell'ultimo anno.

**Definizione degli obiettivi (standard minimi in termini di competenze, conoscenze e abilità)**

### **COMPETENZE**

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.
- padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.
- redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulle valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione;
- organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendale. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.

### **Selezione dei contenuti**

MODULO “A” – IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici:</li> <li>- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</li> <li>- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie</li> </ul>

competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
<b>CONOSCENZE</b>
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
<b>ABILITA'</b>
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

## MODULO "B" – BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli di processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>
Fasi e procedure di redazione di un business plan
<b>ABILITA'</b>
Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan

## MODULO "C" – MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

<b>COMPETENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li> <li>- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</li> <li>- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>
Tecniche di marketing turistico e web-marketing; abitudini alimentari ed economia del territorio; prodotti a chilometro zero
<b>ABILITA'</b>
Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.

## COMPETENZE TRASVERSALI

Sviluppare la capacità di ordinare dati, di comprensione di analisi degli argomenti. Sviluppare la capacità di partecipare in modo consapevole, di contribuire fattivamente alla gestione del lavoro comune. Fare, acquisire e perfezionare il Metodo di studio e di lavoro. Sviluppare le capacità di realizzazione di un progetto.

## OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI DELLA DISCIPLINA

U.D. 1 - IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE ORE 47

U.D.2 - BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE ORE 20

U.D.3 - MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI ORE 58

### VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sommative sono state proposte al termine delle varie UU.DD o dopo una parte significativa di esse e sono state precedute da verifiche formative, costituite da test oggettivi o da domande poste singolarmente a tutti gli allievi su tutte le articolazioni dell'U.D., sono state orientate ad assumere informazioni sul processo insegnamento/apprendimento per integrare o rettificare conoscenze. Le verifiche sommative sono state costituite da prove scritte strutturate: test a domande aperte o chiuse, di completamento, di discriminazione vero/falso, di analisi di contenuto. Temi non strutturati. Sia le verifiche scritte sia quelle orali sono state strutturate in modo da misurare il raggiungimento degli obiettivi precedentemente indicati, per pervenire alla classificazione decimale degli allievi.

L'efficacia dell'insegnamento nel suo complesso è risultata dall'analisi dei risultati dell'intera classe; tali risultati non sono stati soddisfacenti in riferimento agli obiettivi minimi prefissati, per cui si è impostata una fase di recupero generalizzato con metodologie e strumenti diversi rispetto a quelli utilizzati nello svolgere la U.D.

La verifica degli obiettivi di "saper essere" (impegno, capacità organizzativa) è stata effettuata in connessione di prove o lavori significativi e comunque con la periodicità indicata dal Consiglio di classe e le rivelazioni effettuate sono state utilizzate per la valutazione trimestrale e finale.

### METODI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a più metodologie allo scopo di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati. La programmazione è stata effettuata con unità didattiche che prevedono l'impiego di metodologie quali il Problem solving, la scoperta guidata, la lezione dialogo e la lezione frontale che introduce o sistematizza. La lezione frontale è stata utilizzata per sistematizzare l'argomento o per introdurre altre parti del programma che si sono prestate meglio ad uno schema analisi del contesto, nozioni, esercitazioni.

### **OSSERVAZIONI SUL PROGRAMMA SVOLTO**

Il programma definito in sede di programmazione non è stato completamente svolto.

### **OSSERVAZIONI SULLA CLASSE**

La classe V Ac si presenta formata da 17 alunni, tutti provenienti da famiglie di modeste condizioni sociali, privi di sollecitazioni dal punto di vista culturale, ma impegnati nella vita sociale e lavorativa.

Nello studio della disciplina, una parte della classe ha manifestato un apprendimento costante e crescente, accompagnato da un sincero interesse a migliorare la preparazione e superare ogni tipo di ostacolo.

Le sollecitazioni, continue ed opportune, hanno condotto a risultati in generale discreti, gli alunni hanno evidenziato una particolare vivacità intellettuale impegnandosi a dare quanto nelle loro reali possibilità e lo studio per alcuni è stato continuo e

approfondito. Il rapporto tra gli stessi alunni e il docente è stato sempre sempre corretto.

L'obiettivo primario che mi sono posto è stato quello di fornire alla classe elementi che potessero permettere l'acquisizione di un linguaggio tecnico corretto e la capacità di analizzare criticamente la realtà operativa in continua evoluzione.

L'insegnante  
Tommaso Silvestri

**IISS. "MICHELE DE NORA"**  
**RELAZIONE FINALE**  
**PROGETTO DI POTENZIAMENTO "CREAZIONE DI IMPRESA"**  
**MODULO DI TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

**DOCENTE: Prof. Silvestri Tommaso**

**PRESENTAZIONE DEL PROGETTO**

Il progetto sull'autoimprenditorialità, è stato realizzato in codocenza come potenziamento nelle discipline economiche e giuridiche, con l'obiettivo principale di dotare gli studenti di una cultura d'impresa che potesse facilitare l'imminente inserimento nel mondo del lavoro. Gli argomenti trattati sono stati suddivisi in moduli e hanno avuto come obiettivo la definizione e lo sviluppo di un'idea imprenditoriale. Il percorso si è svolto come da programma ed ha soddisfatto le attese.

**GIUDIZIO SUGLI ALLIEVI**

La classe ha mostrato da subito partecipazione, segnata da numerosi interventi appropriati e pertinenti ed un interesse vivo e crescente per l'attività progettuale. Nel complesso, il comportamento è stato educato e rispettoso delle regole e l'impegno soddisfacente, anche se non sono mancati alunni che hanno palesato qualche discontinuità diventando motivo di disturbo e distrazione per il resto della classe.

Le prime ore del progetto sono state interamente dedicate alla esperienza degli alunni, allo scopo di rendere più efficace la successiva azione didattica e più rispondente alle loro esigenze formative. I contenuti sono stati affrontati prevalentemente con lezioni frontali, la cui esposizione è stata coadiuvata da esempi pratici, sollecitando il più possibile la partecipazione attiva degli studenti. Il progetto si è concluso con una discussione che ha visto i discenti, suddivisi in gruppi di lavoro, cimentarsi nello sviluppo e nell'analisi di un'idea imprenditoriale con la compilazione della documentazione amministrativa necessaria alla creazione di un'impresa. I risultati di questa attività sono stati apprezzabili e gli obiettivi sufficientemente raggiunti. Ho preferito un lavoro di gruppo ad una prova individuale per la realizzazione del prodotto finale, perché ho tentato, da un lato, di ricreare quel lavoro di squadra, quella interdipendenza positiva, quelle sinergie, che sono alla base della buona riuscita della iniziativa imprenditoriale e, dall'altro, di far sviluppare negli alunni quel senso di responsabilità personale e di gruppo utile al raggiungimento dello scopo comune.

**PROGRAMMA SVOLTO**

Gli argomenti trattati nel modulo di diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive sono stati i seguenti :

- Brevi cenni al concetto di autoimprenditorialità
- Definizione, contenuto e fasi di realizzazione di un'idea
- Piano di marketing
- Marketing mix e definizione delle strategie di marketing
- Analisi della struttura organizzativa e delle risorse umane
- Compilazione della documentazione amministrativa
- Le fonti di finanziamento
- I prodotti a km.zero

Altamura, 15/05/2017

Il docente  
Silvestri Tommaso

<b>PIANO DI LAVORO ANNUALE DI RELIGIONE SVOLTO</b>
<b>I.P.S.I.A. "M. DE NORA" ALTAMURA</b>
<b>PROF. FICCO LUIGI</b>

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE:

TESTI ADOTTATI E SUSSIDI DIDATTICI	AUTORE/ EDITORE	TITOLO/VOLUME
	<b>Luigi Solinas</b> <b>Ed. SEI IRC</b>	<b>Tutti i colori della vita</b> <b>Vol. Unico – Ed.Mista.</b>
	<b>Contadini M. - Marcucci</b> <b>A.</b> <b>Cardinali A. P.</b> <b>Ed. Elledici - Aurelle</b>	<b>Nuovi Confronti 2</b>

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

<b>Conoscenze</b>	<p>lo studente è in condizione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita;</li> <li>⊗ riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato;</li> <li>⊗ confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della rivelazione ebraico - cristiana e interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà.</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<p>lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone;</li> <li>- approfondisce la concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio;</li> <li>- studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo;</li> <li>- conosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa;</li> <li>- interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa.</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- giustifica e sostiene consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, anche in relazione con gli</li> </ul>



ATTIVITA' Di APPROFONDIMENTO														
ATTIVITA' Di RECUPERO														

### STRUMENTI di LAVORO UTILIZZATI

- 1) Libri di testo
- 2) Audiovisivi
- 3) Materiali informatici

### GRIGLIA di VALUTAZIONE

PERFORMANCE	OBIETTIVO	RISULTATO	
Lavoro molto parziale o disorganico con gravi errori	Non raggiunto	1 – 4	Insufficiente
Lavoro abbastanza corretto, ma impreciso nella forma e nel contenuto, oppure parzialmente svolto ma corretto	Sufficientemente raggiunto	6	Sufficiente
Lavoro corretto, ma con qualche imprecisione	Raggiunto	7	Discreto
Lavoro completo e corretto nella forma e nel contenuto	Pienamente raggiunto	8	Buono
Lavoro completo e corretto nella forma e nel contenuto con poche rielaborazione personale	Pienamente raggiunto	9	Distinto
Lavoro completo e corretto, con rielaborazione personale	Pienamente raggiunto	10	Ottimo

Si ricorda che la classe è composta da 17 ragazzi, tutti si avvalgono dell'ora di IRC. Il gruppo classe non ha mai creato problemi a livello disciplinare ed ha risposto positivamente alle attività didattiche proposte durante l'anno scolastico, anche se qualche volta non sono mancati momenti in cui il confronto e il dibattito è stato acceso e qualche volta confusionario.

La maggior parte della scolarasca ha saputo interiorizzare i valori etici e morali che l'insegnamento della religione contempla, grazie ad una costante frequenza e ad un assiduo impegno nel dialogo scolastico.

Gli studenti sanno riconoscere la propria identità religiosa, hanno approfondito la concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio, le linee fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.

Il programma preventivato all'inizio dell'a.s. è stato svolto globalmente. Il livello di preparazione pertanto, è più che soddisfacente per un congruo numero di alunni.

Ficco Luigi

Il Professore

**Istituto Istruzione Secondaria Superiore  
2016/17**

**“M. De Nora” Altamura**

**Anno scolastico**

**classe V A/ C**

### **Relazione finale di Scienze Motorie e Sportive**

**Docente: prof Carlucci Francesco**

**Testo in uso: FAIRPLAY di A. Rampa e M.C. Salvetti, editore JUVENILIA**

Numero ore settimanali di lezione	2
Numero ore annuali di lezione	66
Numero ore svolte sino al 15 maggio	56

La classe si è presentata abbastanza omogenea per esperienze e conoscenze motorie e il comportamento degli alunni è stato sempre abbastanza corretto.

Al termine del Percorso degli Istituti Professionali lo studente ha acquisito la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo; ha consolidato i valori sociali dello sport e ha acquisito una buona preparazione motoria; ha maturato un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo; ha colto le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti.

In particolare lo studente ha acquisito le seguenti **COMPETENZE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA:**

**CS1:** Raggiungere un equilibrio di competenze senso-percettivo motorie ed espressive produttivo ed efficace sia sul piano motorio che psichico, accettandone i limiti e apprezzandone i miglioramenti.

**CS2 :** Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli, dei regolamenti ispirandosi al fair play

**CS3:** Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie, per riconoscere ed evitare i comportamenti devianti e a rischio.

#### **Argomenti Trattati**

- POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO**
  - mobilità articolare: scapolo-omerale, vertebrale, coxo-femorale
  - test di Cooper per la resistenza
  - esercizi di educazione respiratoria,(apparato respiratorio teoria);
  - il cuore (teoria): frequenza e ritmo, piccola e grande circolazione

#### **SICUREZZA E PREVENZIONE**

- Classificazione degli infortuni e norme generali;
- nozioni di primo soccorso nei traumi più comuni,
- la sequenza BLS

#### **STORIA**

Le Olimpiadi antiche e le Olimpiadi Moderne;

l'educazione fisica durante il fascismo


Lo sport come fenomeno di massa

- IL SISTEMA SPORTIVO ITALIANO:** Il CIO, il CONI, federazioni sportive
- PALLAVOLO:** punteggi , impianti e attrezzature, struttura del gioco , fondamentali individuali e fondamentali di squadra

**TENNIS TAVOLO** impianti ed attrezzature, struttura del gioco

→ **Metodologia:**

E' stata adottata una metodologia volta alla stimolazione partecipativa degli alunni per un soddisfacente processo di apprendimento attraverso:

-  Metodo globale in un ottica di libertà e creatività



- ✚ Metodo analitico per fini prettamente tecnici e specifici
- ✚ Metodo misto in situazioni di gioco
- ✚ Metodo della scoperta guidata nelle esercitazioni teoriche
- ✚ Lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione)

→ **Verifica e valutazione:**

Le competenze sono state verificate attraverso le seguenti tipologie di verifica:

(vedi tassonomia D.M. n.9/2010: livelli base/intermedio/avanzato):

- . valutazione del comportamento cognitivo e metodologico
- . valutazione in situazione: stage, simulazioni decontestualizzate, etc.

La proposta di voto, relativa allo scrutinio finale, tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati.

Le verifiche sono state effettuate ogni qualvolta si è reso necessario analizzare il livello di apprendimento degli allievi si è basata sull'analisi dei seguenti fattori d'osservazione comportamentale e d'apprendimento:

- ✚ partecipazione alle attività didattiche
- ✚ livello di socializzazione nel gruppo classe e capacità relazionali con il docente
- ✚ interesse mostrato
- ✚ valutazione dei processi motori e culturali in funzione del livello di partenza attraverso l'uso di test pratici e colloqui orali.

Sono state proposte, al termine di ogni unità di lavoro, prove di verifica sugli obiettivi programmati attraverso esercitazioni individuali e collettive.

La valutazione si è attuata in modo da rilevare non solo le capacità e le abilità acquisite rispetto all'inizio dell'anno, ma anche il grado di autonomia raggiunto, l'impegno, l'interesse e la partecipazione evidenziati.

→ **Risultati raggiunti e considerazioni finali**

Eterogenea dal punto di vista delle caratteristiche fisiche e motorie, la classe ha comunque potuto affrontare con discreti risultati le attività proposte. La disponibilità al "fare", anche se tendente più alla fase ludico-applicativa, che al reale progresso tecnico, ha consentito spesso di ottenere una partecipazione convinta. La classe ha così creato una sua precisa fisionomia; i ruoli dei singoli sono stati costantemente intesi in una unità di gruppo.

Durante le lezioni si è cercato un clima di interesse e disponibilità comune, un atteggiamento democratico, autocontrollo, capacità di adattamento; è stata concessa una certa autonomia nella organizzazione e gestione di alcune attività codificate.

## LINGUA FRANCESE

Docente: Vicino Maria Severina

Ore sett. 3 - Libro di testo : METIERS ET SAVEURS, M.A. Crescitelli, Pascale M.C.Y. De Maio; Clitt

Situazione della classe:

La classe 5AC composta da 17 alunni, 9 ragazze e 8 ragazzi è risultata eterogenea sia per il luogo di provenienza sia per il diverso livello di preparazione. Conoscendo gli alunni già da alcuni anni, mi è stato facile proseguire nell'attività didattica. Una buona parte della classe non ha dimostrato volontà di collaborazione ed apprendimento e in alcuni casi si sono verificate numerose assenze mirate. Questa situazione di partenza non ha di certo facilitato il lavoro in classe e lo studio a casa. Pochi si sono dimostrati rispettosi delle regole scolastiche, disponibili al dialogo e responsabili nel rielaborare le nozioni con uno studio puntuale ed accettabile. All'interno della classe si sono raggiunti tre livelli di preparazione: alcuni alunni hanno raggiunto una buona preparazione; alcuni, nonostante delle difficoltà, sono riusciti con l'impegno a raggiungere la sufficienza; altri non sono riusciti a colmare del tutto le proprie lacune restando sulla insufficienza.

Le verifiche scritte sono servite a testare le conoscenze acquisite durante il percorso didattico, tramite brani con domande, esercizi di grammatica, domande a risposta aperta. Le verifiche orali hanno accertato l'acquisizione della lingua per esprimere concetti d'uso comune, argomentazioni ed esposizione degli argomenti studiati. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, del livello delle abilità e competenze raggiunte da parte di ciascun alunno.

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI AL TERMINE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il percorso formativo prevede il raggiungimento dei seguenti obiettivi che implicano un consolidamento e approfondimento delle conoscenze e abilità raggiunte al termine del secondo biennio :

- Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo.
- Portare a termine i compiti, adeguando il proprio comportamento alle situazioni.
- Comprendere il significato globale del testo individuandone la maggior parte delle informazioni specifiche.
- Riconoscere il tipo di testo e individuarne scopo e destinatario.
- Riconoscere e comprendere la maggior parte delle informazioni esplicite richieste ed alcune implicite.
- Elaborare testi con una certa padronanza delle strutture morfosintattiche e di varietà lessicale.

### INDICATORI:

#### ABILITA'

Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1/B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.

Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media .Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale,culturale e professionale.

Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale,culturale e professionale

Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

#### COMPETENZE

LEGGERE: comprendere le informazioni di testi di tipo informativo, descrittivo e narrativo su argomenti di interesse quotidiano,personale e di attualità anche riferiti agli interessi specifici di indirizzo.

ASCOLTARE: comprendere le informazioni principali in un discorso chiaro in lingua standard in ambito personale, quotidiano, di ambito professionale e di attualità anche attraverso i media.

PARLARE: interagire in situazioni comunicative di tipo quotidiano, personale e professionale a livello formale e informale, esporre su argomenti noti anche di indirizzo, narrare e descrivere esperienze fornendo brevi opinioni personali.

SCRIVERE: produrre testi scritti su argomenti di tipo personale e di indirizzo.

### CONOSCENZE

Grammatica della frase e del testo. Registri comunicativi formali e informali. Lessico della microlingua settoriale. Modalità di uso del dizionario bilingue. Conoscenza delle tradizioni enogastronomiche del paese studiato. Risorse multimediali per l'apprendimento delle lingue.

<b>MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>
	<p><b>U.D.1: <u>Les fromages:</u></b> les fromages; petit glossaire; le fromage et son histoire; le fromage et l'alimentation ; les fromages des Pouilles; le Mascarpone.</p>	<p>Saper interagire in lingua su argomenti studiati. Saper usare la microlingua del settore.</p>
	<p><b>U.D.2: <u>Les modes et méthodes de conservation:</u></b> les méthodes de conservation modernes : les conserves, les préssurisés, les déshydratés, les préemballés, les surgelés, les pasteurisés.</p>	<p>Saper interagire in lingua su argomenti studiati. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi.</p>
	<p><b>U.D.3: <u>La Vallée du Rhone et des Alpes:</u></b> L'aspect physique, les traditions, la gastronomie.</p>	<p>Conoscere le tradizioni e la civiltà del paese studiato.</p>
	<p><b>U.D.4 : <u>Le régime méditerranéen:</u></b> l'huile d'olive et ses qualités, le régime méditerranéen au service de la minceur, la pyramide alimentaire, des régimes pour la santé .</p>	<p>Saper applicare le conoscenze acquisite in ambito professionale e saperle comunicare in lingua straniera.</p>
	<p><b>U.D.5 : <u>A' L'écoute de la clientèle...végétarienne et végétarienne :</u></b> A' l'écoute ..des amateurs de produits bio, à l'écoute des personnes sujettes aux allergies ou aux intolérances alimentaires, les maladies alimentaires</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi, individuare le nuove tendenze alimentari.</p>

Sono state riviste alcune nozioni di grammatica per rinforzare la padronanza della lingua straniera in questione: présent-imparfait-conditionnel-futur- passé composé des verbes réguliers et irréguliers, les gallicismes, le gérondif.

E' stato svolto anche un argomento interdisciplinare con la docente di italiano: Le Naturalisme et Emile Zola, lecture du texte: Rencontre de Coupeau et de Gervaise

AREA di PROFESSIONALIZZAZIONE  
ATTIVITÀ DI STAGE NEI PERCORSI DI ISTRUZIONE

Classe **5<sup>A</sup> ENOGASTRONOMIA** Sez. "AC" A.S. **2016/2017**

**ATTIVITÀ DI STAGE**

Iniziato in data **15/01/16**  
Terminato in data: **15/05/17**

**ESPERIENZE LAVORATIVE (STAGES)**

Gli alunni hanno svolto le attività di stage presso diverse strutture ristorative del territorio anche in base ai luoghi di provenienza degli stessi.

**GRADO DI APPRENDIMENTO**

Dall'analisi delle valutazioni ottenute della disciplina di enogastronomia, gli alunni hanno dimostrato di aver appreso pienamente i contenuti inerenti alle varie attività laboratoriali, e sono in grado di rielaborare ed arricchire personalmente alcune tematiche trattate.

**ABILITÀ ACQUISITE**

- Ideare e perfezionare continuamente il proprio prodotto/servizio per soddisfare i nuovi bisogni dei clienti;
- Pianificare e stabilire gli obiettivi e mettere in atto delle strategie per cercare di raggiungerli;
- Produrre e realizzare il prodotto/servizio;
- Verificare, controllare e analizzare i risultati ottenuti e confrontarli con gli obiettivi prefissati.
- Riorganizzare il lavoro ogni qualvolta se ne rendesse necessario.

**COMPORTEMENTO (partecipazione al dialogo educativo)**

Gli alunni hanno avuto un comportamento alquanto corretto mantenendo il pieno rispetto nei confronti del personale della struttura, dei docenti tutor e dei compagni di classe. Discreta è stata la partecipazione al dialogo educativo.

**ATTITUDINI**

Gli alunni hanno manifestato particolare interesse oltre che in materie strettamente pratiche di laboratorio, e prevenzione sul posto di lavoro, delineando le caratteristiche fondamentali di chi è intenzionato a supportare il proprio lavoro con la conoscenza di elementi fondamentali.

**COMPLESSIVO:**

Dopo aver analizzato il registro delle presenze degli allievi, le valutazioni ottenute nella disciplina e il registro dello stage, si evince che gli alunni hanno dimostrato di aver ottemperato con responsabilità e maturità ai propri impegni, raggiungendo buoni risultati nella maggior parte delle attività svolte.

Il risultato complessivo raggiunto dagli alunni è più che discreto.

**Altamura, 15 maggio 2017**

**Il Tutor**

**(Prof. \_\_\_\_\_)**

**ALLEGATO n° 5  
SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

**TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO**

Salvatore Quasimodo, *Ride la gazza, nera sugli aranci*, in *Ed è subito sera*.

Edizione: S. Quasimodo, *Poesie e discorsi sulla poesia*, a cura di G. Finzi, Mondadori, Milano 1996

1

Forse è un segno vero della vita:

11

non più mia, arsi, remoti simulacri.

2

intorno a me fanciulli con leggeri

12

E tu vento del sud forte di zàgare,

3

moti del capo danzano in un gioco

13

spingi la luna dove nudi dormono

4

di cadenze e di voci lungo il prato

14

fanciulli, forza il puledro sui campi

5

della chiesa. Pietà della sera, ombre

15

umidi d'orme di cavalle, apri

6

riaccese sopra l'erba così verde,

16

il mare, alza le nuvole dagli alberi:

7

bellissime nel fuoco della luna!

17

già l'airone s'avanza verso l'acqua

8

Memoria vi concede breve sonno;

18

e fiuta lento il fango tra le spine,

9

ora, destatevi. Ecco, scroscia il pozzo

19

ride la gazza, nera sugli aranci.

10

per la prima marea. Questa è l'ora:

Salvatore Quasimodo. Nato a Modica (Ragusa) nel 1901, morto nel 1968, consegue il premio Nobel per la letteratura nel 1959. L'evoluzione della sua poesia riflette la storia della poesia contemporanea italiana, dall'Ermetismo ad un discorso poetico più ampio.

Le raccolte poetiche degli anni Trenta confluiscono in *Ed è subito sera* (1942). Le sue traduzioni dei poeti greci dell'antichità sono spesso poesia originale (*Lirici greci*, 1940).

Nelle raccolte *Giorno dopo giorno* (1947), *La vita non è sogno* (1949), *Il falso e vero verde* (1954 e 1956), *La terra impareggiabile* (1958), *Dare e avere* (1966) si avverte l'esigenza del poeta di volgersi ad un colloquio aperto con gli uomini.

Nella lirica Ride la gazza, nera sugli aranci, la rievocazione della Sicilia si fonde con quella dell'infanzia e della comunione con la natura, in contrasto con il dolore presente della vita.

### 1. Comprensione del testo

Dopo un'attenta lettura, riassumi il contenuto del testo.

### 2. Analisi del testo

2.1 Chiarisci il primo verso della poesia.

2.2 Spiega l'espressione Pietà della sera (v. 5).

2.3 Qual è il significato dell'espressione ombre / riaccese (vv. 5-6)?

2.4 Soffermati sul motivo della memoria (v. 8).

2.5 Spiega l'espressione arsi, remoti simulacri (v. 11).

2.6 In quali scene si fa evidente l'atmosfera mitica e con quali espressioni?

2.7 Soffermati sul motivo della natura, presente nella seconda parte della poesia.

### 3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Le tematiche della fanciullezza, della memoria e della comunione con la natura si fondono nella poesia, accentuate da sapienti scelte stilistiche. Riflettendo su questa lirica commenta nell'insieme il testo dal punto di vista del contenuto e della forma.

Approfondisci poi l'interpretazione complessiva della poesia con opportuni collegamenti ad altri testi di Quasimodo e/o a testi di altri autori del Novecento.

Pag. 2/7 Sessione ordinaria 2014

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"**

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

#### CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti. Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.

Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.

Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

#### 1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

**ARGOMENTO:** Il dono.

#### DOCUMENTI

**ORATORIO DI SAN SILVESTRO** - Roma Donazione di Costantino, 1248

Jacques-Louis DAVID

Antioco e Stratonice, 1774

#### PARMIGIANINO

Adorazione dei Magi, 1529 circa

«La madre aveva steso una tovaglia di lino, per terra, su una stuoia di giunco, e altre stuoie attorno. E, secondo l'uso antico, aveva messo fuori, sotto la tettoia del cortile, un piatto di carne e un vaso di vino cotto dove galleggiavano fette di buccia d'arancio, perché l'anima del marito, se mai tornava in questo mondo, avesse da sfamarsi. Felle andò a vedere: collocò il piatto ed il vaso più in alto, sopra un'asse della tettoia, perché i cani randagi non li toccassero; poi guardò ancora verso la casa dei vicini. Si vedeva sempre luce alla finestra, ma tutto era silenzio; il padre non doveva essere ancora tornato col suo regalo misterioso. Felle rientrò in casa, e prese parte attiva alla cena. In mezzo alla mensa sorgeva una piccola torre di focacce tonde e lucide che parevano d'avorio: ciascuno dei commensali ogni tanto si sporgeva in avanti e ne tirava una a sé: anche l'arrosto, tagliato a grosse fette, stava in certi larghi vassoi di legno e di creta: e ognuno si serviva da sé, a sua volontà. [...] Ma quando fu sazio e senti bisogno di muoversi, ripensò ai suoi vicini di casa: che mai accadeva da loro? E il padre era tornato col dono? Una curiosità invincibile lo spinse ad uscire ancora nel cortile, ad avvicinarsi e spiare. Del resto la porticina era socchiusa: dentro la cucina le bambine stavano ancora

intorno al focolare ed il padre, arrivato tardi ma sempre in tempo, arrostita allo spiedo la coscia del porchetto donato dai vicini di casa. Ma il regalo comprato da lui, dal padre, dov'era? – Vieni avanti, e va su a vedere – gli disse l'uomo, indovinando il pensiero di lui. Felle entrò, salì la scaletta di legno, e nella cameretta su, vide la madre di Lia assopita nel letto di legno, e Lia inginocchiata davanti ad un canestro. E dentro il canestro, fra pannolini caldi, stava un bambino appena nato, un bel bambino rosso, con due riccioli sulle tempie e gli occhi già aperti. – È il nostro primo fratellino – mormorò Lia. – Mio padre l'ha comprato a mezzanotte precisa, mentre le campane suonavano il "Gloria". Le sue ossa, quindi, non si disgiungeranno mai, ed egli le ritroverà intatte, il giorno del Giudizio Universale. Ecco il dono che Gesù ci ha fatto questa notte.»

Grazia DELEDDA, *Il dono di Natale*, 1930, in G. D., *Le novelle*, 4, La Biblioteca dell'identità de L'Unione Sarda, Cagliari 2012

«Gli uomini disapprendono l'arte del dono. C'è qualcosa di assurdo e di incredibile nella violazione del principio di scambio; spesso anche i bambini squadrono diffidenti il donatore, come se il regalo non fosse che un trucco per vendere loro spazzole o sapone. In compenso si esercita la charity, la beneficenza amministrata, che tampona programmaticamente le ferite visibili della società. Nel suo esercizio organizzato l'impulso umano non ha più il minimo posto: anzi la donazione è necessariamente congiunta all'umiliazione, attraverso la distribuzione, il calcolo esatto dei bisogni, in cui il beneficiario viene trattato come un oggetto. Anche il dono privato è sceso al livello di una funzione sociale, a cui si destina una certa somma del proprio bilancio, e che si adempie di mala voglia, con una scettica

Pag. 3/7 Sessione ordinaria 2014

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
valutazione dell'altro e con la minor fatica possibile. La vera felicità del dono è tutta nell'immaginazione della felicità del destinatario: e ciò significa scegliere, impiegare tempo, uscire dai propri binari, pensare l'altro come un soggetto: il contrario della smemoratezza. Di tutto ciò quasi nessuno è più capace. Nel migliore dei casi uno regala ciò che desidererebbe per sé, ma di qualità leggermente inferiore. La decadenza del dono si esprime nella penosa invenzione degli articoli da regalo, che presuppongono già che non si sappia che cosa regalare, perché, in realtà, non si ha nessuna voglia di farlo. Queste merci sono irrelate come i loro acquirenti: fondi di magazzino fin dal primo giorno.»

Theodor W. ADORNO, *Minima moralia. Meditazioni della vita offesa*, trad. it., Einaudi, Torino 1994 (ed. originale 1951)

«La Rete di certo promuove la diffusione di una nuova cultura del dono, dello scambio reciproco (o quasi). Possiamo percorrere strade aperte, sconfinite, che offrono nuove possibilità di stabilire contatti e anche di dare vita a forme di aggregazione fondate sostanzialmente sul dono, ma che rimangono racchiuse in piccole nicchie, microcosmi con cui giocare o dove si può apprendere, nei quali ci si mostra, si costruiscono e si modificano identità, si condividono interessi, si elaborano linguaggi. Un dono costretto quindi dentro piccole mura fatte di specchi, trasparenti, che riflettono e amplificano la luce e i legami, ma che non sempre riescono a sopravvivere alle intemperie, agli improvvisi venti del mondo contemporaneo. E quando si spezzano, non si può fare altro che costruire qualcosa di simile, un po' più in là. Una delle caratteristiche della Rete è quella di dare vita a comunità immaginate, che non sempre necessitano di relazioni tra gli individui.»

Marco AIME e Anna COSSETTA, *Il dono al tempo di Internet*, Einaudi, Torino 2010

«Difficilmente si diventa una persona generosa da soli: la generosità è una cosa che si impara. [...] Quando un dono s'inserisce in una catena di reciprocità generalizzata, si lascia meno facilmente interpretare come un fenomeno puramente individualistico e interessato. Nel caso di una reciprocità diretta, invece, la tentazione è forte di assimilare lo scambio di doni a una variante dello scambio mercantile. [...] È così che, in un mercoledì del mese di luglio 2007, Barbara Bunnell diventa la prima paziente nella storia a ricevere un rene all'interno di una catena di reciprocità generalizzata. Dopo che il primo donatore regala il suo rene a Barb, Ron Bunnell, il marito di Barb, darà un suo rene ad Angela Heckman; poi la madre di Angela darà un suo rene a qualcun altro ancora, e

così via, in una catena continua che aiuterà altre sette persone. All'inizio di questa catena c'è un giovane uomo, Matt Jones, che accetta di donare un rene "senza perché"; cioè non per salvare dalla dialisi una persona cara, ma solo per la gioia di aiutare sconosciuti.»

**Mark ANSPACH, Cosa significa ricambiare? Dono e reciprocità, in AA.VV., Cosa significa donare?, Guida, Napoli 2011**

«Da una lettura sommaria e superficiale si può concludere che oggi non c'è più posto per il dono ma solo per il mercato, lo scambio utilitaristico, addirittura possiamo dire che il dono è solo un modo per simulare gratuità e disinteresse là dove regna invece la legge del tornaconto. In un'epoca di abbondanza e di opulenza si può addirittura praticare l'atto del dono per comprare l'altro, per neutralizzarlo e togliergli la sua piena libertà. Si può perfino usare il dono - pensate agli «aiuti umanitari» - per nascondere il male operante in una realtà che è la guerra. [...] Ma c'è pure una forte banalizzazione del dono che viene depotenziato e stravolto anche se lo si chiama «carità»: oggi si «dona» con un sms una briciola a quelli che i mass media ci indicano come soggetti - lontani! - per i quali vale la pena provare emozioni... Dei rischi e delle possibili perversioni del dono noi siamo avvertiti: il dono può essere rifiutato con atteggiamenti di violenza o nell'indifferenza distratta; il dono può essere ricevuto senza destare gratitudine; il dono può essere sperperato: donare, infatti, è azione che richiede di assumere un rischio. Ma il dono può anche essere pervertito, può diventare uno strumento di pressione che incide sul destinatario, può trasformarsi in strumento di controllo, può incatenare la libertà dell'altro invece di suscitargliela. I cristiani sanno come nella storia perfino il dono di Dio, la grazia, abbia potuto e possa essere presentato come una cattura dell'uomo, un'azione di un Dio perverso, crudele, che incute paura e infonde sensi di colpa. Situazione dunque disperata, la nostra oggi? No! Donare è un'arte che è sempre stata difficile: l'essere umano ne è capace perché è capace di rapporto con l'altro, ma resta vero che questo «donare se stessi» - perché di questo si tratta, non solo di dare ciò che si ha, ciò che si possiede, ma di dare ciò che si è - richiede una convinzione profonda nei confronti dell'altro. Donare significa per definizione consegnare un bene nelle mani di un altro senza ricevere in cambio alcunché. Bastano queste poche parole per distinguere il «donare» dal «dare», perché nel dare c'è la vendita, lo scambio, il prestito. Nel donare c'è un soggetto, il donatore, che nella libertà, non costretto, e per generosità, per amore, fa un dono all'altro, indipendentemente dalla risposta di questo. Potrà darsi che il destinatario risponda al donatore e si inneschi un rapporto reciproco, ma può anche darsi che il dono non sia accolto o non susciti alcuna reazione di gratitudine. Donare appare dunque un movimento asimmetrico che nasce da spontaneità e libertà.»

**Enzo BIANCHI, Dono. Senza reciprocità – Festival filosofia – Carpi, 16/09/2012 – <http://www.vita.it/non-profit/volontariato>**

Pag. 4/7 Sessione ordinaria 2014

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO**

**ARGOMENTO: Le nuove responsabilità.**

**DOCUMENTI**

«Tanto la storiografia quanto la climatologia hanno tratto un grande impulso dall'atterraggio sulla Luna del 1969. Fu allora, infatti, che la fragilità della terra divenne visibile. Da quel momento la protezione della natura e dell'ambiente ha acquistato un'importanza sempre maggiore, assumendo anzi il carattere di una vera e propria industria. Le associazioni e le istituzioni ambientaliste lavorano sulla base di campagne di sensibilizzazione che, quanto a professionalità, non sono seconde a quelle delle multinazionali. In particolare, a partire dagli anni novanta il timore del Riscaldamento globale ha rimpiazzato i precedenti, come quello per la Moria dei boschi o quello per il Buco nell'ozono. Ora, per la prima volta, alla sbarra non è più solo l'industria, ma ogni consumatore finale. In pratica ogni abitante della Terra è colpevole: il boscimano sudafricano, che incendia la savana per cacciare o per guadagnare terreno coltivabile, e il fazendiero argentino, i cui manzi producono metano, il coltivatore di riso a Bali e il banchiere cinese, che fa i suoi affari in uno studio dotato di aria condizionata.»



**Wolfgang BEHRINGER, Storia culturale del clima, Bollati Boringhieri, Torino 2013 (prima ed. originale 2007)**

**«Crescita demografica e scelta coercitiva.**

**Anche se le paure malthusiane di lungo periodo per la produzione alimentare sono infondate, o almeno premature, ci sono però buone ragioni per preoccuparsi, in generale, per il tasso di crescita della popolazione mondiale. Non si può dubitare che, nell'ultimo secolo, questo tasso abbia notevolmente accelerato: la popolazione mondiale ha impiegato milioni di anni per raggiungere il primo miliardo, poi in 123 è arrivata al secondo, al terzo in 33, al quarto in 14, al quinto in 13, e secondo le proiezioni delle Nazioni Unite il sesto promette di arrivare in altri 11. Il numero degli abitanti del pianeta è cresciuto di 923 milioni solo nel decennio 1980-90, e questo aumento corrisponde quasi alla popolazione complessiva di tutto il mondo all'epoca di Malthus. Quanto agli anni Novanta, al loro termine pare non abbiano registrato un'espansione molto inferiore. Se un simile andamento proseguisse, la terra, sicuramente, sarebbe sovraffollata in modo spaventoso prima ancora della fine del ventunesimo secolo. Molti segni indicano in modo chiaro, tuttavia, che il tasso di crescita della popolazione mondiale sta cominciando a rallentare, per cui dobbiamo chiederci: si rafforzeranno le ragioni della frenata? E, in caso affermativo, a quale ritmo? E non meno importante è un'altra domanda: è necessario un intervento pubblico per agevolare il rallentamento?»**

**Amartya SEN, Lo sviluppo è libertà. Perché non c'è crescita senza democrazia, Mondadori, Milano 2012 (ed. originale 1999)**

**«L'apprendistato della coesistenza con l'altro, l'escluso dalla costruzione della nostra tradizione, ci inizia a una coesistenza mondiale che corrisponde a una delle sfide della nostra epoca. Aprire uno spazio all'altro, a un mondo differente dal nostro, all'interno stesso della nostra propria tradizione, è il primo, e il più difficile, gesto multiculturale. Incontrare lo straniero fuori dalle nostre frontiere è relativamente facile, e soddisfa anche le nostre aspirazioni, finché possiamo rientrare da noi e appropriarci fra noi ciò che abbiamo così scoperto. Essere costretti a restringere e modificare questo «da noi», il nostro modo di essere «a casa», è molto più difficile, soprattutto senza che ciò provochi un'infedeltà a noi stessi. [...] Finché l'altro non sarà riconosciuto e rispettato come ponte fra natura e cultura, com'è, prima, il caso per l'altro genere, ogni tentativo di mondializzazione democratica resterà un imperativo morale senza realizzazione concreta. Finché l'universale non sarà considerato essere due, e l'umanità un luogo di coesistenza culturalmente feconda fra due generi irriducibilmente differenti, sempre una cultura vorrà imporre il suo colore ed i suoi valori all'altro, anche mediante la sua morale e la sua religione.»**

**Luce IRIGARAY, Condividere il mondo, Bollati Boringhieri, Torino 2009 (ed. originale 2008)**

**«Ogni essere umano deve disporre di una "cittadinanza mondiale". Nessuno deve essere più "apolide". Ciascuno deve sentirsi a casa propria sulla terra. Chiunque deve avere il diritto di lasciare il proprio paese d'origine e di essere accolto, almeno temporaneamente, in qualsiasi altro luogo. [...] Reciprocamente, ogni essere umano ha dei doveri nei confronti degli altri essere umani, delle generazioni che verranno, delle altre specie viventi e del pianeta. L'umanità ha in particolare il dovere di mostrare empatia verso le generazioni future e verso le altre specie necessarie alla sua sopravvivenza. Deve quindi considerare come suo dovere creare le condizioni perché le prossime generazioni e le altre specie possano esercitare i loro diritti. Deve disporre di un accesso a tutte le sue risorse e, in particolare, alla ricchezza accumulata.»**

**Jacques ATTALI, Domani, chi governerà il mondo?, Fazi Editore, Roma 2012 (ed. originale 2011)**

**Pag. 5/7 Sessione ordinaria 2014**

**Prima prova scritta**

**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

**3. AMBITO STORICO - POLITICO**

**ARGOMENTO: Violenza e non-violenza: due volti del Novecento.**

**DOCUMENTI**

**«Successivamente alla prima guerra mondiale, il Mito dell'Esperienza della Guerra aveva dato al conflitto una nuova dimensione come strumento di rigenerazione nazionale e**

personale. Il prolungarsi degli atteggiamenti degli anni di guerra in tempo di pace incoraggiò una certa brutalizzazione della politica, un'accentuata indifferenza per la vita umana. Non erano soltanto la perdurante visibilità e lo status elevato dell'istituzione militare in paesi come la Germania a stimolare una certa spietatezza. Si trattava soprattutto di un atteggiamento mentale derivato dalla guerra, e dall'accettazione della guerra stessa. L'effetto del processo di brutalizzazione sviluppatosi nel periodo tra le due guerre fu di eccitare gli uomini, di spingerli all'azione contro il nemico politico, oppure di ottundere la sensibilità di uomini e donne di fronte allo spettacolo della crudeltà umana e alla morte. [...] Dopo il 1918, nessuna nazione poté sfuggire completamente al processo di brutalizzazione; in buona parte dell'Europa, gli anni dell'immediato dopoguerra videro una crescita della criminalità e dell'attivismo politico. Da un capo all'altro dell'Europa, parve a molti che la Grande Guerra non fosse mai finita, ma si fosse prolungata nel periodo tra il primo e il secondo conflitto mondiale. Il vocabolario della battaglia politica, il desiderio di distruggere totalmente il nemico politico, e il modo in cui questi avversari venivano dipinti: tutto sembrò continuare la prima guerra mondiale, anche se stavolta perlopiù contro nemici diversi (e interni).»  
George L. MOSSE, *Le guerre mondiali. Dalla tragedia al mito dei caduti*, trad. it., Roma-Bari 1990

«Per quale funzione la violenza possa, a ragione, apparire così minacciosa per il diritto e possa essere tanto temuta da esso, si mostrerà con esattezza proprio là dove le è ancora permesso di manifestarsi secondo l'attuale ordinamento giuridico. È questo il caso della lotta di classe nella forma del diritto di sciopero garantito ai lavoratori. I lavoratori organizzati sono oggi, accanto agli Stati, il solo soggetto di diritto cui spetti un diritto alla violenza. Contro questo modo di vedere si può certamente obiettare che l'omissione di azioni, un non-agire, come in fin dei conti è lo sciopero, non dovrebbe affatto essere definita come violenza. Questa considerazione ha certamente facilitato al potere statale la concessione del diritto di sciopero, quando ormai non si poteva più evitare. Ma poiché non è incondizionata, essa non vale illimitatamente.»

Walter BENJAMIN, *Per la critica della violenza, 1921*, trad. it., Alegre, Roma 2010

«Molto tempo prima che Konrad Lorenz scoprisse la funzione di stimolo vitale dell'aggressività nel regno animale, la violenza era esaltata come una manifestazione della forza della vita e segnatamente della sua creatività. Sorel, ispirato dall'élan vital di Bergson, mirava a una filosofia della creatività destinata ai «produttori» e polemicamente rivolta contro la società dei consumi e i suoi intellettuali; tutti e due, a suo avviso, gruppi parassitari. [...] Nel bene e nel male – e credo che non manchino ragioni per essere preoccupati come per nutrire speranze – la classe veramente nuova e potenzialmente rivoluzionaria della società sarà composta di intellettuali, e il loro potere virtuale, non ancora materializzato, è molto grande, forse troppo grande per il bene dell'umanità. Ma queste sono considerazioni che lasciano il tempo che trovano. Comunque sia, in questo contesto ci interessa soprattutto lo strano revival delle filosofie vitalistiche di Bergson e di Nietzsche nella loro versione soreliana. Tutti sappiamo fino a che punto questa combinazione di violenza, vita e creatività sia presente nell'inquieta situazione mentale della generazione odierna. Non c'è dubbio che l'accento posto sulla pura fattualità del vivere, e quindi sul fare l'amore inteso come la più gloriosa manifestazione della vita, sia una reazione alla possibilità reale che venga costruita una macchina infernale capace di mettere fine alla vita sulla terra. Ma le categorie in cui i nuovi glorificatori della vita riconoscono se stessi non sono nuove. Vedere la produttività della società nell'immagine della „creatività“ della vita è cosa vecchia almeno quanto Marx, credere nella violenza come forza vitale è cosa vecchia almeno quanto Bergson.»

Hannah ARENDT, *Sulla violenza*, trad. it., Guanda, Parma 1996 (ed. originale 1969)

«Non sono un visionario. Affermo di essere un idealista pratico. La religione della non violenza non è fatta solo per i Rishi [saggi] e i santi. È fatta anche per la gente comune. La non violenza è la legge della nostra specie, come la violenza è la legge dei bruti. Lo spirito resta dormiente nel bruto, ed egli non conosce altra legge che quella della forza fisica. La dignità dell'uomo esige ubbidienza a una legge più alta, alla forza dello spirito. [...] Nella sua condizione dinamica, non violenza significa sofferenza consapevole. Non vuol dire sottomettersi docilmente alla volontà del malvagio, ma opporsi con tutta l'anima alla volontà del tiranno. Agendo secondo questa legge del nostro essere, è

possibile al singolo individuo sfidare tutta la potenza di un impero ingiusto per salvare il proprio

Pag. 6/7 Sessione ordinaria 2014

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

onore, la religione, l'anima, e porre le basi della caduta di questo impero o della sua rigenerazione. E così non propugno che l'India pratici la non violenza perché è debole. Voglio che pratici la non violenza essendo consapevole della propria forza e del proprio potere. [...] La mia missione è di convertire ogni indiano, ogni inglese e infine il mondo alla non violenza nel regolare i reciproci rapporti, siano essi politici, economici, sociali o religiosi. Se mi si accusa di essere troppo ambizioso, mi confesserò colpevole. Se mi si dice che il mio sogno non potrà mai attuarsi, risponderò che "è possibile" e proseguirò per la mia strada.»

Mohandas K. GANDHI, *Antiche come le montagne*, Edizioni di Comunità, Milano 1975

«Sono felice di unirmi a voi in questa che passerà alla storia come la più grande dimostrazione per la libertà nella storia del nostro paese. [...] Siamo anche venuti in questo santuario per ricordare all'America l'urgenza appassionata dell'adesso. Questo non è il momento in cui ci si possa permettere che le cose si raffreddino o che si trangugi il tranquillante del gradualismo. Questo è il momento di realizzare le promesse della democrazia; questo è il momento di levarsi dall'oscura e desolata valle della segregazione al sentiero radioso della giustizia; questo è il momento di elevare la nostra nazione dalle sabbie mobili dell'ingiustizia razziale alla solida roccia della fratellanza; questo è il tempo di rendere vera la giustizia per tutti i figli di Dio. [...] Non ci sarà in America né riposo né tranquillità fino a quando ai negri non saranno concessi i loro diritti di cittadini. I turbini della rivolta continueranno a scuotere le fondamenta della nostra nazione fino a quando non sarà sorto il giorno luminoso della giustizia. Ma c'è qualcosa che debbo dire alla mia gente che si trova qui sulla tiepida soglia che conduce al palazzo della giustizia. In questo nostro procedere verso la giusta meta non dobbiamo macchiarci di azioni ingiuste. Cerchiamo di non soddisfare la nostra sete di libertà bevendo alla coppa dell'odio e del risentimento. Dovremo per sempre condurre la nostra lotta al piano alto della dignità e della disciplina. Non dovremo permettere che la nostra protesta creativa degeneri in violenza fisica. Dovremo continuamente elevarci alle maestose vette di chi risponde alla forza fisica con la forza dell'anima.»

Martin Luther KING - [http://www.repubblica.it/esteri/2013/08/28/news/martin\\_luther-king-discorso-65443575/](http://www.repubblica.it/esteri/2013/08/28/news/martin_luther-king-discorso-65443575/)

#### 4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: Tecnologia pervasiva.

##### DOCUMENTI

«Anche la Silicon Valley ha la sua religione. E potrebbe presto diventare il paradigma dominante tra i vertici e gli addetti ai lavori della culla dell'innovazione contemporanea. È il «transumanesimo» e si può definire, scrive il saggista Roberto Manzocco in «Esseri Umani 2.0» (Springer, pp. 354), come «un sistema coerente di fantasie razionali parascientifiche», su cui la scienza cioè non può ancora pronunciarsi, «che fungono da risposta laica alle aspirazioni escatologiche delle religioni tradizionali». Per convincersene basta scorrerne i capisaldi: il potenziamento delle nostre capacità fisiche e psichiche; l'eliminazione di ogni forma di sofferenza; la sconfitta dell'invecchiamento e della morte. Ciò che piace ai geek della Valley è che questi grandiosi progetti di superamento dell'umano nel «post-umano» si devono, e possono, realizzare tramite la tecnologia. E tecniche, la cui fattibilità è ancora tutta da scoprire, come il «mind uploading», ossia il trasferimento della coscienza su supporti non biologici, e le «nanomacchine», robot grandi come virus in grado di riparare le cellule cancerose o i danni da malattia degenerativa direttamente a livello molecolare.»

Fabio CHIUSI, *TRANS UMANO* la trionferà, «l'Espresso» – 6 febbraio 2014

«Lord Martin Rees, docente di Astrofisica all'Università di Cambridge e astronomo della Regina, la vede un po' diversamente: i robot sono utili per lavorare in ambienti proibitivi per l'uomo – piattaforme petrolifere in fiamme, miniere semidistrutte da un crollo, centrali in avaria che perdono sostanze radioattive – oltre che per svolgere mestieri ripetitivi. Ma devono restare al livello di «utili idioti: la loro intelligenza artificiale va

limitata, non devono poter svolgere mestieri intellettuali complessi». L'«astronomo della Corte d'Inghilterra, occhi rivolti più alle glorie del passato che alle speranze e alle incognite di un futuro comunque problematico, propone una ricetta che sa di luddismo. Una ricetta anacronistica ed estrema che si spiega con l'angoscia che prende molti di noi davanti alla rapidità con la quale la civiltà dei robot – della quale abbiamo favoleggiato per decenni e che sembrava destinata a restare nei libri di fantascienza – sta entrando nelle nostre vite. Che i robot stiano uscendo dalle fabbriche lo sappiamo da tempo: il bancomat è un bancario trasformato in macchina, in servizio notte e giorno. In molti supermercati il cassiere non c'è più, sostituito da sensori, lettori di codici a barre, sistemi di pagamento automatizzati. In Giappone e Francia si moltiplicano treni e metropolitane guidate da un computer (è così la nuova Linea 5 della metropolitana di Milano), così come tutti i convogli che si muovono all'interno dei grandi aeroporti del mondo sono, ormai, senza conducente.»

Massimo GAGGI, E il robot prepara cocktail e fa la guerra, "Corriere della Sera. la Lettura" – 26 gennaio 2014

Pag. 7/7 Sessione ordinaria 2014

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«Per molto tempo al centro dell'attenzione sono state le tecnologie e gli interrogativi che si portano dietro: «Meglio i tablet o i netbook?», «Android, iOS o Windows?», seguiti da domande sempre più dettagliate «Quanto costano, come si usano, quali app...». Intanto i docenti hanno visto le classi invase da Lim, proiettori interattivi, pc, registri elettronici o tablet, senza riuscire a comprendere quale ruolo avrebbero dovuto assumere, soprattutto di fronte a ragazzi tecnologicamente avanzati che li guardavano con grandi speranze e aspettative. Per gli studenti si apre una grande opportunità: finalmente nessuno proibisce più di andare in internet, di comunicare tramite chat, di prendere appunti in quaderni digitali o leggere libri elettronici.»

Dianora BARDI, La tecnologia da sola non fa scuola, "Il Sole 24 ORE. nòva" – 12 gennaio 2014

«Passando dal tempo che ritorna al tempo che invecchia, dal tempo ciclico della natura regolato dal sigillo della necessità al tempo progettuale della tecnica percorso dal desiderio e dall'intenzione dell'uomo, la storia subisce un sussulto. Non più decadenza da una mitica età dell'oro, ma progresso verso un avvenire senza meta. La progettualità tecnica, infatti, dice avanzamento ma non senso della storia. La contrazione tra "recente passato" e "immediato futuro", in cui si raccoglie il suo operare, non concede di scorgere fini ultimi, ma solo progressi nell'ordine del proprio potenziamento. Null'altro, infatti, vuole la tecnica se non la propria crescita, un semplice "sì" a se stessa. L'orizzonte si spoglia dei suoi confini. Inizio e fine non si congiungono più come nel ciclo del tempo, e neppure si dilatano come nel senso del tempo. Le mitologie perdono la loro forza persuasiva. Tecnica vuol dire, da subito, congedo dagli dèi.»

Umberto GALIMBERTI, Psiche e techne. L'uomo nell'età della tecnica, Feltrinelli, Milano 2002

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

L'Europa del 1914 e l'Europa del 2014: quali le differenze?

Il candidato esamini la questione sotto almeno tre dei seguenti profili: forme istituzionali degli Stati principali; stratificazione sociale; rapporti fra cittadini e istituzioni; sistemi di alleanze; rapporti fra gli Stati europei; rapporti fra l'Europa e il resto del mondo.

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Siamo un Paese straordinario e bellissimo, ma allo stesso tempo molto fragile. È fragile il paesaggio e sono fragili le città, in particolare le periferie dove nessuno ha speso tempo e denaro per far manutenzione. Ma sono proprio le periferie la città del futuro, quella dove si concentra l'energia umana e quella che lasceremo in eredità ai nostri figli. C'è bisogno di una gigantesca opera di rammendo e ci vogliono delle idee. [...] Le periferie sono la città del futuro, non fotogeniche d'accordo, anzi spesso un deserto o un dormitorio, ma ricche di umanità e quindi il destino delle città sono le periferie. [...] Spesso alla parola "periferia" si associa il termine degrado. Mi chiedo: questo vogliamo lasciare in eredità? Le periferie sono la grande scommessa urbana dei prossimi decenni. Diventeranno o no pezzi di città?»

**Renzo PIANO, Il rammendo delle periferie, "Il Sole 24 ORE" del 26 gennaio 2014**  
**Rifletti criticamente su questa posizione di Renzo Piano, articolando in modo motivato le tue considerazioni e convinzioni al riguardo.**

**ALLEGATO n° 6**  
**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

I.I.S.S. “ M. DENORA” - ALTAMURA  
 VERIFICA MODULO: SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI  
 OBIETTIVI DA VERIFICARE: CONOSCENZA DEI CONTENUTI  
 CORRETTEZZA DELLA TERMINOLOGIA  
 CHIAREZZA ESPOSITIVA E CAPACITA'  
 RIELABORATIVE

ALUNNO .....CLASSE.....  
 DATA.....

La **sicurezza alimentare** deve assicurare alle imprese del settore agroalimentare un elevato livello di sicurezza igienica degli alimenti al consumo. Spiega come viene perseguito tale obiettivo attraverso l'applicazione del sistema HACCP descrivendo i principi su cui si basa il sistema e soffermandoti sull' identificazione dei pericoli e dei CCP.

**QUESITI**

( Max 15 righe)

- a) Descrivi quali sono i vantaggi derivanti dall'applicazione dell'HACCP sul processo produttivo piuttosto che sul prodotto finito.
- b) Illustra quali sono i rischi legati alle materie prime carne cruda, uova crude, pesce crudo e ipotizza adeguate misure di prevenzione.
- c) Descrivi gli agenti biologici delle principali malattie trasmesse dagli alimenti. Precisa cosa sono le contaminazioni crociate e la DIM.
- d) Descrivi quali sono i sistemi di certificazione di qualità degli alimenti e quali sono le certificazioni di origine.

**ALLEGATO n° 7a**  
**SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**

**I.I.S.S “Michele Denora”**  
**Altamura**

**1 ^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA**

**Classe 5° A^ Enogastronomia/Cucina**

**Anno scolastico 2016/2017**

**Cognome e nome** \_\_\_\_\_

**Tipologia E:** casi pratici o casi professionali

**Discipline coinvolte:**

<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA</b> <b>(PARTE PRATICA)</b>	<b>3/15</b>
--	-------------

<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)</b>	<b>3/15</b>
<b>DTASR</b>	<b>3/15</b>
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>3/15</b>
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	<b>3/15</b>
<b>TOTALE</b>	<b>..15</b>

**La Commissione:**

---



---



---

**ALTAMURA 13 MARZO 2017**

**REGOLAMENTO :**

Durata della prova : **4 ore**

- **1^ fase scritta**, della durata di 2 ore , in aula
- **2^ fase pratica**, della durata di 2 ore, per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente, rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso: del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova scritta, il candidato si recherà in laboratorio e realizzerà il piatto descritto nella scheda tecnica



**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA****COGNOME E NOME:**

Descrivi l'importanza della comunicazione per il collocamento sul mercato di un nuovo prodotto turistico ad alto contenuto immateriale, soffermandovi su una forma di comunicazione turistica. (Max 15 righe)

---

---

---

---

---

---

---

---



**SCIENZE MOTORIE****COGNOME E NOME:**

Descrivi il rapporto che intercorre tra alimentazione e prestazione sportiva. (Max 15 righe)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---



---



---



---

## “Valorizzare i prodotti tipici del territorio” “Promoting the typical products of our land”

In occasione della 723<sup>a</sup> Fiera Regionale San Giorgio che si terrà a Gravina in Puglia dal 20 al 25 Aprile 2017, il nostro Istituto organizzerà una rassegna enogastronomica con l'esposizione di piatti tipici del territorio, anche rivisitati nella presentazione e nel gusto.

### LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICA – CUCINA

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- ➔ la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;
- ➔ il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- ➔ i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- ➔ la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- ➔ eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore- Cucina: **Pratica:**

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato, utilizzando i prodotti alimentari sotto elencati, e presentarlo alla Commissione.

#### **Elenco delle derrate alimentari a disposizione per la realizzazione del piatto.**

semola rimacinata, cicerchia secca, peperoncino in polvere, funghi cardoncelli, olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo, pan grattato, timo, rosmarino, salvia, alloro, biscotti Digestive, zucchero semolato, burro, ricotta di capra, farina 00, uova, panna, scorza di limone, baccello di vaniglia, mandarini gelatina, baccalà già ammollato lenticchie, peperoni dolci secchi, mollica di pane pomodorini a grappolo, spicchi di aglio, prezzemolo, origano,



Cognome e nome \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

### Individua gli ingredienti della ricetta scelta

---



---



---



---



---

NOME DEL PIATTO	ATTREZZATURE
GRAMMATURE PER 4 PERSONE	
PROCEDIMENTO	

## Griglia di valutazione 3<sup>^</sup> prova – Tipologia E

Candidato \_\_\_\_\_

<b>1<sup>^</sup> Fase (scritta)</b>					
<b>INDICATORI</b>		<b>D.T.A.S.R.</b>	<b>Lab. Serv. Enog./Cucina</b>	<b>Inglese</b>	<b>Scienze moto- rie</b>
<b>Pertinenza della ri- sposta</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Conoscenza dei contenuti</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Abilità di sintesi</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Competenze lin- guistiche ed uso del linguaggio spe- cifico</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Totale per materia</b>		..... /3	..... /3	..... /3	..... /3

<b>2<sup>^</sup> Fase (pratica)</b>	
<b>Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina</b>	
<b>INDICATORI</b>	
Capacità progettuale	<b>1</b>
Capacità organizzativa ed operativa	<b>1,5</b>
Presentazione e Gusto	<b>0,5</b>
<b>PUNTEGGIO 2<sup>^</sup> FASE</b>	<b>..... /3</b>
<b>PUNTEGGIO FINALE</b>	<b>..... /15</b>

**ALLEGATO n° 7b  
SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**

**SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**

**I.I.S.S “Michele Denora”  
Altamura**

**2 ^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA**

**Classe 5° A ^ Enogastronomia/Cucina**

**Anno scolastico 2016/2017**

**Cognome e nome** \_\_\_\_\_

**Tipologia E:** casi pratici o casi professionali

**Discipline coinvolte:**

<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE PRATICA)</b>	<b>3/15</b>
<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)</b>	<b>3/15</b>
<b>DTASR</b>	<b>3/15</b>
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>3/15</b>
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	<b>3/15</b>
<b>TOTALE</b>	<b>.. /15</b>

**La Commissione:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ALTAMURA 03 MAGGIO 2017**



**REGOLAMENTO :**

Durata della prova : **4 ore**

- **1^ fase scritta**, della durata di 2 ore , in aula
- **2^ fase pratica**, della durata di 2 ore, per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente, rispettando il numero di righe indicato.

Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso: del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova scritta, il candidato si recherà in laboratorio e realizzerà il piatto descritto nella scheda tecnica

## **“Valorizzare i prodotti tipici del territorio” “Promoting the typical products of our land”**

In occasione **di una gara gastronomica** che si terrà a melfi dal 20 al 25 maggio 2017, il nostro Istituto parteciperà con la realizzazione di piatti tipici del territorio, anche rivisitati nella presentazione e nel gusto.

### **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICA – CUCINA**

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- ➔ la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;
- ➔ il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- ➔ i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- ➔ la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- ➔ eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore- Cucina: **Pratica:**

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato, utilizzando i prodotti alimentari sotto elencati, e presentarlo alla Commissione.

#### **Elenco delle derrate alimentari a disposizione per la realizzazione del piatto.**

Patate, farina , maizena, uova tuorli, olio extra vergine, peperoncino, vongole, cime di rapa, Tonno, Origano selvatico , Sale di Mothia, Cipolla, Sale Zucchero, Aceto di vino bianco, Mandorle, Cerasuolo di Vittoria, Zucchero, Pepe nero, Cannella stecca, pane raffermo, pomodorini, cipolla rossa di Acquaviva, casorelli, rucola, polipo, marzancolle, cioccolato fondente, burro, di zucchero, farina, uova

Cognome e nome \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

### Individua gli ingredienti della ricetta scelta

NOME DEL PIATTO	ATTREZZATURE
GRAMMATURE PER 4 PERSONE	
PROCEDIMENTO	







## Griglia di valutazione 3<sup>a</sup> prova – Tipologia E

Candidato \_\_\_\_\_

<b>1<sup>a</sup> Fase (scritta)</b>					
<b>INDICATORI</b>		<b>D.T.A.S.R.</b>	<b>Lab. Serv. Enog./Cucina</b>	<b>Inglese</b>	<b>Scienze moto- rie</b>
<b>Pertinenza della ri- sposta</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Conoscenza dei contenuti</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Abilità di sintesi</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Competenze lin- guistiche ed uso del linguaggio spe- cifico</b>	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Totale per materia</b>		..... /15	..... /15	..... /15	..... /15

<b>2<sup>a</sup> Fase (pratica)</b>	
<b>Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina</b>	
<b>INDICATORI</b>	
Capacità progettuale	<b>1</b>
Capacità organizzativa ed operativa	<b>1,5</b>
Presentazione e Gusto	<b>0,5</b>
<b>PUNTEGGIO 2<sup>a</sup> FASE</b>	<b>..... /15</b>
<b>PUNTEGGIO FINALE</b>	<b>..... /15</b>





