

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

sede associata I.P.S.S.A.R.

A.S. 2018-19



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo Regionale



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della
Ricerca



ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S.
PROF.LE ANN. AL
"CONVITTO NAZ. BONGHI"

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - e-mail: fgvc01000c@istruzione.it
C.F. 82000200715 - TEL. 0881/520062 - Fax 0881/520109

con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S.**

PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI

codice meccanografico FGIS043006 - codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] B

**INDIRIZZO "SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Articolazione

"ENOGASTRONOMIA"

Anno scolastico 2018 - 2019

Coordinatore di classe

Prof.ssa Teresa MELILLO



Il Rettore-Dirigente scolastico
Prof.ssa Anna Maria BIANCO

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
2.1 Candidati esterni	pag. 6
2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2016-2017 e a.s. 2017-2018	pag. 7
2.3 Situazione al 15 maggio 2019 Debito Formativo	pag. 8
2.4 Situazione al 15 maggio 2019 Profitto	pag. 9
2.5 Situazione al 15 maggio 2019 Frequenza	pag. 10
3. PECUP E QUADRO ORARIO	pag. 11
3.1 Quadro Orario	pag. 13
4. PERCORSO FORMATIVO E TAVOLE SINOTTICHE	pag. 14
5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO	pag. 25
6. ATTIVITÀ INTEGRATIVE	pag. 26
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI	pag. 27
8. SIMULAZIONI PROVE E RELATIVI CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 28
9. LIVELLI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE	pag. 34
9. CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	pag. 34
10. ALLEGATI	pag. 38

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

Materie	Docenti	Firme
Religione	MONTAGANO M. Antonietta	<i>Montagano</i>
Italiano e Storia	CATAPANO Teresa	<i>Teresa Catapano</i>
Matematica	RICCI M. Rosaria	<i>MR Ricci</i>
Lingua Tedesca	TRIGIANI Marisa	<i>Marisa Trigiani</i>
Lingua Inglese	PETRUCCELLI Pina J.	<i>Pina J. Petrucelli</i>
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	CEDOLA Lucia	<i>Lucia Cedola</i>
Scienza e cultura dell'Alimentazione	PACIFICO Susanna	<i>Susanna Pacifico</i>
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	D'AGOSTINO Giuseppe	<i>Giuseppe D'Agostino</i>
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	POLICELLI Michele	<i>Michele Policelli</i>
Scienze Motorie	SIRIGNESE Maurizia	<i>Maurizia Sirignese</i>
Sostegno	MELILLO Teresa	<i>Teresa Melillo</i>
Potenziamento	CARELLA Antonietta	<i>Antonietta Carella</i>

ISTITUTORE

NIRò PASAVALE

Rosale Nirò

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A B è composta da 19 alunni, 3 studentesse e 16 studenti. Nella classe vi è un alunno diversamente abile, con programmazione ridotta e semplificata e rapporto 1:1, ben integrato con tutto il contesto classe; relativamente a questo caso, la commissione d'esame potrà fare riferimento alla relazione elaborata dalla docente di sostegno e dal C.d.c., allegata al documento: nella stessa sono contenute tutte le indicazioni necessarie sui criteri didattici adottati dai docenti e sulle modalità di formulazione delle prove d'esame, nonché il tipo di assistenza richiesto. Il PEI, se necessario, potrà essere richiesto presso la segreteria didattica. Tutti gli alunni provengono dalla IV^A B ma due alunni sono ripetenti, quattro studenti sono convittori, una è convittrice e dieci sono pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

Ad eccezione di tre soli docenti, il restante corpo docente ha svolto l'attività didattica in maniera continuata nel biennio post-qualifica, garantendo stabilità e uniformità di metodo didattico.

Durante questo anno scolastico, l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, l'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e la maturazione graduale di un'autonomia di giudizio. Gli incontri periodici del c.d.c. hanno visto il contributo competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative comprese metodologia e strumenti idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati. I contenuti, in considerazione delle numerose interruzioni del percorso scolastico per vacanze, ponti ed attività extracurricolari, sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti ed alcune parti sono state semplificate, anche al fine di permettere agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Da parte della classe, tuttavia, si è notata una non sufficiente regolarità di studio e di motivazione, con un impegno alquanto modesto; le ripetute insistenze del corpo docente nello spronarli a superare il disimpegno, hanno prodotto negli ultimi tempi, un impegno maggiore ed adeguato per lo più finalizzato al traguardo di fine anno. La classe si è rivelata eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti: un piccolo gruppo di studenti, dotato di buone capacità espositive, spesso partecipe al dialogo educativo, ha conseguito discreti risultati; un altro, più numeroso ha mostrato varie lacune e difficoltà in diverse discipline, che sono state tuttavia superate con il passare dei mesi, raggiungendo di conseguenza, risultati sufficienti.

Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante gli stage effettuati ed hanno dato prova di responsabilità, correttezza, capacità di organizzazione autonoma nello svolgimento dei compiti loro assegnati, rispetto delle regole e degli orari, confermando una buona relazione tra di loro e con l'esterno. Hanno inoltre dimostrato grande interesse e curiosità per le varie realtà culturali e sociali ed in particolare per il mondo del lavoro. Pertanto, le competenze di base tecnico-professionali si possono definire adeguate per quasi tutti gli alunni. Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è sempre stato corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti.

Di seguito l'elenco classe:

ELENCO ALUNNI CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

1			Numero alunni ripetenti
2			
3			
4			
5			Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
6			
7			
8			
9			Numero alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
10			
11			
12			
13			Numero alunni diversamente abili
14			
15			
16			
17			Numero alunni con D.S.A.
18			
19			

2.1 CANDIDATI ESTERNI

Alla classe V B articolazione Enogastronomia è stato assegnato un candidato privatista:

- XXXXXXXXXXXXX

L'ammissione del suddetto candidato è subordinata al superamento dell'esame preliminare, di cui all'art. 7 dell'O. M. n 257 del 4 maggio 2017, previsto per la fine di maggio 2019.

2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2016-2017 e A.S. 2017-2018

Alunni	Credito scolastico 3°	Credito scolastico 4°	Credito totale	Credito convertito
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				

2.3 Situazione al 15 Maggio 2019

DEBITO FORMATIVO

Alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Ted	Dir.t ecn Am.	Lab enog Cuc.	Sc.e cult. Alim.	Lab. enog Sala	Sc. Mot.	Reli gio ne
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
11.											
12.											
13.											
14.											
15.											
16.											
17.											
18.											
19.											

Legenda: D.F.: **A** (superato) - D.F.: **A*** (non superato) - D.F.: **P**
(parzialmente superato)

2.4 Situazione al 15 Maggio 2019

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto	Livello Medio	Livello Basso
	<i>voto > 7</i>	$6 \leq \text{voto} \leq 7$	<i>voto < 6</i>
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
LINGUA TEDESCA			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA			
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			
EDUCAZIONE FISICA			

2.5 Situazione al 15 Maggio 2019

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				

Legenda:

ASSIDUA:	numero ore di assenze <88
REGOLARE	numero ore di assenze compreso tra 88 e 150 escluso
DISCONTINUA	numero ore di assenze compreso tra 150 e 264 incluso
IRREGOLARE	numero ore di assenze > 264

3. PECUP

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali (PECUP)

Indirizzo:

Servizi per l'enogastronomia e l'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.

Risultati di apprendimento COMUNI

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
2. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
3. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
4. riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
5. 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;
6. 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;
7. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
8. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
9. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
10. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
11. riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
12. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
13. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
14. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

15. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
16. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
17. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
18. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Risultati di apprendimento Settore SERVIZI

19. 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;
20. cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
21. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
22. sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
23. 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;
24. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
25. 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;
26. 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.

Risultati di apprendimento Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

27. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
28. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
29. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
30. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
31. comunicare in almeno due lingue straniere;
32. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
33. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
34. - 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.

3.1 QUADRO ORARIO

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area Comune	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
ITALIANO	4	4	s.o.
STORIA	2	2	o.
LINGUA INGLESE*	3	3	s.o.
MATEMATICA	3	3	s.o.
SCIENZE MOTORIE	2	2	p.
RELIGIONE (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	o.
totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA (Tedesco)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	5	5	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	4	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2	2	o.p.
totale h.	17	17	

4. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e Civiltà Tedesca

TAV 6: Lingua e Civiltà Inglese

TAV 7: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

TAV 8: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

TAV 9: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

TAV 10: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

TAV 11: Scienze Motorie

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L' UOMO E LA RICERCA DELLA VERITÀ 2. LE RELAZIONI INNAMORAMENTO E AMORE 3. L' ETICA SOCIALE: PACE, GIUSTIZIA E SOLIDARIETÀ	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario	Conoscenze • Linee fondamentali sul rapporto tra fede, scienza, arte e verità in prospettiva esistenziale; • concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; • linee essenziali del Magistero sociale della Chiesa; rapporto col mondo contemporaneo riguardo la pace, la giustizia e la solidarietà; forme di impegno Competenze • sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto del messaggio cristiano, aperto alla verità, alle prospettive dell'amore, nell'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà. Abilità • Riconoscere differenze e punti di incontro tra fede e ragione, fede e scienza; • riconoscere e stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la famiglia, la solidarietà, la pace, la giustizia, il bene comune, la mondialità, la promozione umana. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: 4 Orali: 2
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE • Saper agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, coniugando il riconoscimento dell'alta dignità dell'uomo e del suo bisogno di trascendenza e di salvezza, al fine di un pieno e libero sviluppo dell'identità di ciascuno; • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, del matrimonio e della famiglia alla luce, anche, della concezione cristiano-cattolica, per la realizzazione di un personale progetto di vita; • Poter partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, nel riconoscimento e nella stima dei valori umani e cristiani, attraverso l'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.				

TAV... 5 B a.s. 2018/19		Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		Prof.ssa Catapano Teresa	
Macro Argomenti		Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. IL '900 : DECADENTISMO ,SIMBOLISMO ED ESTETISMO: - Pascoli - D'Annunzio 2. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE: - Giuseppe Ungaretti: Ungaretti in Puglia: I versi dedicati alla fortezza di Lucera 3. IL TEMA: L'IO PROTAGONISTA DEL ROMANZO DEL '900" LA MEMORIA RENDE LIBERI: - Primo Levi: Se questo è un uomo - Italo Svevo - Eugenio Montale 5. IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI: - Giovanni Verga: Nedda, La lupa, I Malavoglia - Luigi Pirandello: La giara - Edoardo De Filippo: Questi fantasmi 6. IL GENERE: LA SCRITTURA MEMORIALISTICA 7. SCRIVERE PER L'ESAME DI STATO		☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☒ Percorsi differenziati ☐ Altro ☒ Libri di testo Barbieri - Squarotti Autori e Opere Della Letteratura 3 Atlas ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.L.M. ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	☒ Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario ☒ Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico,tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ realizzazione di lavori multimediali	Competenze • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento • Riconoscere persistenze e variazioni tematiche e formali nell'ambito del genere attraverso il tempo • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale. • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica Conoscenze • Storia, cultura e letteratura tra ottocento e novecento • Significative produzioni letterarie artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio • Processo storico e tendenze evolutive della Letteratura italiana . • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale ed internazionale, culturale nelle varie epoche • Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.	Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: De Vecchi-Giovanetti, Storia In Corso 3, Il Novecento e la Globalizzazione, Bruno Mondadori ☒ Quaderno degli appunti/mappe concettuali ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Internet: siti web	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ Altro: realizzazione di lavori multimediali ☒ Altro: testimonianze	Competenze • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente • Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • 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. Abilità • Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte - costituzionali • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze • Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy
2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA				
3. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE (La Prima guerra mondiale)				
4. LA MEMORIA RENDE LIBERI (La Seconda guerra mondiale, Le Leggi razziali, La Shoah)				
5. IL MONDO DIVISO				
6. IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI (Il mondo globalizzato)				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi didattici programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente da un piccolo gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. L' alunno H ha appreso globalmente quanto programmato. Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Buono il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado ; MODULO n. 2 Insiami numerici e funzioni algebriche ; MODULO n.3 Limiti di funzioni algebriche ; Modulo n.4 Derivata di funzioni algebriche; MODULO n. 4 Approccio allo studio di una funzione.	• Lezione frontale • Didattica breve • Gruppi di lavoro • Esercitazioni guidate • Discussione guidata • Elaborazione di mappe concettuali • Problem solving • Collegamenti interdisciplinari • Percorsi differenziati	• Libro di testo: Appunti di matematica - percorsi f / Analisi infinitesimale di FRAGNI ILARIA (CEDAM) • Quaderno degli appunti • Computer / L.I.M • Sussidi audiovisivi	Orale • Interrogazioni • Colloquio • Questionario Scritto • Prove strutturate • Prove semistrutturate • Esercizi	Competenze Utilizzare il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative. Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentare il grafico di semplici funzioni Conoscenze Funzioni reali a variabile reale. Funzioni polinomiali: funzioni razionali e irrazionali. Concetto di limite. Concetto di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di limiti e derivate di semplici funzioni polinomiali. Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione. Rappresentazione di semplici funzioni polinomiali elementari attraverso l'uso di programmi informatici.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Solo un alunno si è distinto e padroneggia i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici esercizi. Infine alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria, per scarso impegno e interesse.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Il menu MODULO n. 2 I principi nutritivi MODULO n.3 Il curriculum ed il colloquio di lavoro	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziali ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze Acquisizione dei contenuti relativi alle tematiche proposte Competenze Utilizzo delle conoscenze acquisite in maniera personalizzata Capacità -capacità di interazione rispetto agli argomenti acquisiti
OBIETTIVI CONSEGUITI Conoscono e sono in grado di descrivere gli elementi costitutivi nonché di elaborare un menù tedesco; Conoscono e sanno descrivere i principi nutritivi degli alimenti utilizzando un linguaggio specifico; conoscono gli elementi costitutivi e sanno elaborare un curriculum vitae; sono in grado di sostenere un semplice colloquio di lavoro.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 2 Orali 4 Libro di testo: Paprika neu				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Global Food System vs Sustainable Food Systems - Slow Food - From Farm to Fork - Chefs "go green" - The Food Supply Chain - Traceability & Certification - Organic & GMO Food: the GMOs Controversy	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [*] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Competenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative... Abilità - Saper utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina - Saper comprendere il significato di testi orali, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Saper leggere e capire il senso di testi scritti generali e specifici - Saper interpretare mappe concettuali - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto.
MODULE 2 - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation: ancient and modern methods - Refrigerated Storage Systems				Conoscenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale livello B1/B2 del CEFR. - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza.
MODULE 3 - Food Allergy and Intolerances - The Olive Oil World				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 5
MODULE 4 Catering land scenarios: Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner				Orali almeno 4

LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Competenze Un modesto gruppo padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio. Sa integrare le competenze di professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria per scarso impegno e interesse.

Abilità Il primo gruppo sa usare il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha buone capacità di comprensione e produzione; il secondo conosce il linguaggio tecnico, ma non sempre lo usa in modo corretto, con una sufficiente capacità di comprensione e produzione; il terzo sa usare il linguaggio tecnico solo in situazioni di vita reale e professionale molto semplici.

Conoscenze Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente, ma comunque efficace dal punto di vista funzionale; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa che spesso rispecchia il sistema linguistico di appartenenza.

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Il mercato turistico; - Il marketing; - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione; - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libro di testo: Gestire le Imprese Ricettive Autore: <i>Rascioni e Ferriello</i> ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☒ Tema ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☒ Problema ☒ Esercizi	Competenze - Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore - Adeguaire la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; - Interpretare la richiesta e lo sviluppo del mercato; - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - Operare nel sistema produttivo e promuovere le tradizioni locali; - Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Abilità - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento; - utilizzare strategie di vendita nel porsi al cliente valorizzando il prodotto/servizio offerto; - Definire le strategie di prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Conoscenze - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. - Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore - Tecniche di marketing turistico e web-marketing. - Pianificazione, programmazione aziendale e controllo di gestione - Budget e controllo budgetario. - Business plan. - Abitudini alimentari ed economia del territorio. - Normativa di settore. - Prodotti a km zero. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: quattro orali: almeno quattro
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe non si presenta omogenea. Un gruppo risulta attento e motivato; un altro gruppo ha mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiale. Il profitto raggiunto è da ritenersi sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Additivi alimentari. Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale - Qualità alimentare Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, LARN, fabbisogno di energia totale - giornaliero, metabolismo di base, linee guida. - La piramide alimentare Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Alimentazione dello sportivo. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. Alcolismo. Allergie ed intolleranze alimentari.	▪ Lezione frontale ▪ Didattica breve ▪ Gruppi di lavoro ▪ Esercitazioni guidate ▪ Discussione guidata ▪ Elaborazione di mappe concettuali ▪ Metodi di ricerca ▪ Brainstorming ▪ Problem solving ▪ Collegamenti interdisciplinari ▪ Percorsi differenziati	✓ Libri di testo CONOSCERE GLI ALIMENTI di Silvano Rodato – Ed. CLIT ✓ Quaderno degli appunti ✓ Riviste specifiche ✓ Computer / L.I.M. ✓ Sussidi audiovisivi ✓ Cartine geografiche ✓ Documenti ✓ Biblioteca	Orale Interrogazioni Colloquio Questionario Scritto Tema Rapporto di ricerca Prove strutturate Prove semistrutturate	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata Abilità - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - Saper leggere un testo - Riuscire a prendere appunti. - Essere in grado di sostenere un colloquio con il docente - Saper effettuare ricerche su internet - Uso del PC. Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 5
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Un esiguo gruppo di alunni, usando il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha mostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari; ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari. Un modesto gruppo di alunni conosce il linguaggio tecnico ma non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Un gruppo di alunni non usa il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie soprattutto per scarso impegno e studio molto discontinuo; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta e al limite della sufficienza.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Dall' alimento alla qualità alimentare. - Le certificazioni di qualità. - La qualità attraverso l'etichetta. - Allergie e intolleranze alimentari. - Menu per soggetti intolleranti o allergici. Modulo N 2: I metodi di cottura, cenni di cottura innovative. - Cuocere per convezione. - Cuocere per espansione - Cotture miste - Cuocere sottovuoto - Cuocere a bassa temperatura. Modulo N 3: Il mondo della ristorazione - I vari tipi di ristorazione - La ristorazione commerciale. - La ristorazione collettiva. Modulo N 4: Banchetti e buffet - Il Banqueting moderno e il banqueting manager. - L'organizzazione e lo svolgimento dell'evento. - La scelta dello stile di servizio. Modulo N 5: La sicurezza sul lavoro - La normativa sulla sicurezza alimentare. - I rischi specifici del settore ristorativo. Modulo N 6: Sistema HACCP - La sicurezza alimentare - La redazione del piano H.A.C.C.P. - Le fonti di contaminazione e come prevenire. - Applicazione pratica di un piano H.A.C.C.P. Modulo N 7: Laboratorio Menu - Cucina del territorio. - Cucina nazionale - Cucina internazionale	▪ Lezione frontale ▪ Didattica breve ▪ Gruppi di lavoro ▪ Esercitazioni guidate ▪ Discussione guidata ▪ Elaborazione di mappe concettuali ▪ Metodi di ricerca ▪ Attività di laboratorio ▪ Brainstorming ▪ Problem solving ▪ Collegamenti interdisciplinari ▪ Percorsi differenziati	✓ Libri di testo (SARO'CHEF di GIUNTI T.V.P.) ✓ Quaderno degli appunti ✓ Riviste specifiche ✓ Computer / L.I.M. ✓ Sussidi audiovisivi ✓ Cartine geografiche ✓ Documenti	Orale Interrogazioni Colloquio Questionario Scritto Tema Rapporto di ricerca Prove strutturate Prove semi-strutturate Pratico Prove pratiche in laboratorio di cucina	Competenze - Saper riconoscere e utilizzare correttamente gli alimenti di qualità riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità - Saper riconoscere le tecniche lavorative utilizzate. - Saper classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi. - Saper predisporre e organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto. - Saper sviluppare un menu in laboratorio Abilità - Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni - Saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità - Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni - Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro individuando i possibili rischi - Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio. Conoscenze - I fattori di qualità degli alimenti e le caratteristiche della certificazione di qualità. - Le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi. - Le origini e le tipologie di banchetto. - I principali rischi specifici del settore ristorativo. - Le fasi di redazione e applicazione del sistema HACCP Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: • Pratiche 4 • Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Attraverso il monitoraggio degli alunni durante il corso dell'anno emerge che la maggior parte possiede una preparazione più che sufficiente, usando il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha mostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari; ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari. Un modesto gruppo di alunni conosce il linguaggio tecnico ma non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni rimanendo nei limiti della sufficienza.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Dalla gastronomia all'enogastronomia - Principi di marketing enogastronomico - Tecniche di gestione - Banchetti diete speciali	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libro di testo: Sarò Maître sarò Barman - <i>GIUNTI T.V.P. editori</i> ☐ Quaderno degli appunti ☒ Riviste specifiche ☐ Computer ☒ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario ☐ Power point Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☒ Esercizi	Competenze - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e il coordinamento con i colleghi; - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - 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; Abilità - Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. - Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Conoscenze - Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. - Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. - Organizzazione e programmazione della produzione. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 0 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe non si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Un gruppo risulta abbastanza attento, partecipa e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei tre anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura a professionale. A conclusione del 5°anno gli obiettivi specifici raggiunti non sono stati in parte rispettati, per i motivi sopra citati, in base al Programma Ministeriale previsto.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Ampliamento delle capacità coordinative e condizionali - Affinamento ed integrazione degli schemi motori di base - Sport di squadra: pallacanestro, pallavolo - Informazioni sulla tutela della salute. Cibo, corpo e salute; alimentazione ed attività fisica.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libro di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☒ Palestra ☒ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario ☐ Power point Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi pratici	Conoscenze Conoscenza della propria corporeità e dei fondamenti tecnici; conoscenza delle norme a tutela della salute. Competenze Comprensione della fisiologia umana di base; padronanza corporea; competenza nel prevenire semplici traumi. Capacità Utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite e trasferirle in ambiti diversi; effettuare collegamenti ed interrelazioni.
OBIETTIVI CONSEGUITI				
- Consolidamento del carattere; capacità relazionale; conoscenza delle attività sportive; consolidamento della fiducia in se stessi; comprensione degli elementi e delle informazioni per migliorare e mantenere il benessere psico-fisico.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Pratiche: 4				

5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL) : ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107;
- la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n.81, attuativo del JOBS ACT.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola-lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015, n.107, recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dell'alternanza scuola lavoro nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio, che per tutte gli indirizzi della nostra scuola è pari a ben 400 33 ore da svolgersi nel triennio conclusivo, per attivare le esperienze di alternanza che dal corrente anno scolastico 2015/16 coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione. Con queste nuove modalità di attivazione, le caratteristiche intrinseche dell'alternanza scuola lavoro delineate dalle norme in precedenza emanate cambiano radicalmente: quella metodologia didattica che le istituzioni scolastiche avevano il compito di attivare in risposta ad una domanda individuale di formazione da parte dell'allievo, ora si innesta all'interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione "al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti". Per evidenziare la portata dei cambiamenti, si ritiene utile proporre alle scuole una "rilettura" organica delle norme sull'alternanza, che richiede ai docenti e ai dirigenti scolastici una piena consapevolezza della propulsione innovativa che può efficacemente imprimere sulla didattica e sulla qualità della formazione dei nostri studenti. Per cogliere analogie e differenze tra l'alternanza e le altre modalità (es. stage, tirocini formativi e di orientamento), finalizzate a rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro, occorre fare riferimento alla legge 24 giugno 1997, n.196 (cd. Pacchetto Treu) e al successivo regolamento emanato con il Decreto interministeriale 25 marzo 1998, n.142. Ognuno di questi strumenti formativi presenta caratteristiche proprie. In comune, le esperienze di stage, tirocinio e alternanza scuola lavoro hanno la concezione del luogo di lavoro come luogo di apprendimento. L'organizzazione/impresa/ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell'aula e del laboratorio. Attraverso la partecipazione diretta al contesto operativo, quindi, si realizzano la socializzazione e la permeabilità tra i diversi ambienti, nonché gli scambi reciproci delle esperienze che concorrono alla formazione della persona.

Relativamente alle classi quinte si è data priorità alle aziende presenti sul territorio, dando la possibilità agli studenti di individuare autonomamente l'azienda in cui

svolgere il periodo di stage. Le attività di alternanza scuola-lavoro possono essere realizzate anche in risposta a specifiche esigenze espresse dai nostri studenti e finalizzate a favorire il raggiungimento del successo scolastico di ogni allievo, in armonia con le sue specifiche necessità, interesse e inclinazione professionale.

Modalità di svolgimento

Gli allievi hanno svolto attività operativa presso aziende del settore o strutture ricettive (alberghi, ristoranti, villaggi turistici, mense universitarie) per non più di otto ore giornaliere in gruppi di minimo due o massimo di quattro e sono stati affiancati da un tutor aziendale e/o colleghi di reparto.

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Attività di Orientamento

- 16 OTTOBRE 2018: partecipazione a Orientapuglia presso ente fiera di Foggia
- 20 MARZO 2019: partecipazione all'OPEN DAY presso l'Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Economia
- 3 APRILE 2019: incontro sul tema “avviamento alla Carriera Militare - aula magna “Mariani” – sede Ipia
- 16 APRILE 2019: partecipazione all'incontro di informazione-orientamento alle dinamiche del mondo del lavoro promosso nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro
- Alcuni alunni hanno frequentato i moduli formativi del percorso DI. OR ADVANCED 2018/19, I semestre, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Foggia, sostenendo test di verifica finale dei moduli in oggetto.
-

Attività ed esperienze extrascolastiche di Orientamento e Alternanza Scuola-Lavoro

- MAGGIO 2017 – Partecipazione al viaggio d'istruzione “Travel Game”
- APRILE 2017 – Visita e laboratori presso l'azienda “Perugina” di Perugia
- 22 – 23 MARZO 2018: Progetto “In Viaggio per Orientarsi nell'Agroalimentare Italiano” - Viaggio di Istruzione a San Benedetto del Tronto e Bologna. Visita della scuola di alta cucina “Accademia Chefs” e del parco gastronomico “Fico Eataly”
- 27 FEBBRAIO 2019: Attività di orientamento “HIGH SCHOOL GAME”
- 16 APRILE 2019: Incontro di informazione-orientamento alle dinamiche del mercato del lavoro
- 25 MARZO 2019: Incontro informativo rete Eures (Germania)
- 6 MAGGIO 2019: Visita guidata presso il “Frantoio Galantino” di Bisceglie

Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

- 23 MARZO: Visita guidata ai monumenti della città di Lucera
- 9 OTTOBRE 2019: Progetto “Moro Vive”
- 30 NOVEMBRE 2018: Progetto “Eroi quotidiani” - Paola Catapano ricercatrice del CERN
- 9 GENNAIO 2019: Progetto “Sophia” organizzato dal Lions Club Lucera Incontro con il dott.re F. Pastore “Manovre di Disostruzione in caso di soffocamento da corpo estraneo, supporto di base in caso di arresto respiratorio e circolatorio, utilizzo del defibrillatore, primo soccorso” aula magna “Mariani” – sede Ipia
- 22 FEBBRAIO 2019 – Visione del film “In viaggio con Adele”
- 01 MARZO 2019: Visione del film “Un sacchetto di biglie”
- 16 MARZO 2019: Conferenza “Costituenti di Capitanata”
- 22 MARZO 2019: Incontro con il Vescovo della Diocesi Lucera-Troia Sua Eccellenza Mons. Giuseppe Giuliano e visita del Museo Diocesano.
- 9 MARZO: Progetto “Legalità e costituzione” – “Violenza di genere”
- 23 MARZO 2019: Incontro-Dibattito sul tema “Stalking: quando le attenzioni diventano persecuzione”
- 11 APRILE 2019: Progetto “La memoria rende liberi”
- 13 APRILE 2019: incontro “ALCOL? NO GRAZIE! Preferisco vivere” aula Magna Mariani – sede Ipia
- 9 MAGGIO 2019: Convegno Anoressia, bulimia, alimentazione incontrollata: un'emergenza sociale. Che fare? organizzato dal Lions Club Lucera. Relatori: Dott. Antonio Finaldi (Nutrizionista) e Dott.ssa Albacenzina Borrelli (Neuropsichiatra infantile e dell'adolescente).
- 15 MAGGIO 2019: Incontro-Dibattito sul tema “A scuola di legalità e Costituzione: un'opportunità per crescere” con la partecipazione di don Aniello Manganiello

Viaggi di Istruzione e Uscite Didattiche

Dal 18 al 24 marzo, viaggio d'istruzione Progetto “La memoria rende liberi”

Attività di recupero e potenziamento

Non sono stati attivati corsi di recupero. Il recupero è stato effettuato in itinere.

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI: UDA

Un fase di progettazione si è pensato di elaborare le seguenti Unità didattiche di Apprendimento che nelle loro specificità potranno essere consultate tra gli allegati al presente documento.

- 1- La memoria rende liberi**
- 2- Il territorio e i suoi sapori**
- 3- Ristorazione e turismo tra tradizione e innovazione**

8. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

Prova scritta di italiano

Tipologia A (analisi del testo letterario)

Tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazione I prova nazionale

Data 19/02/2019 svolta come esercitazione in altra data

Data 26/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale

TIPOLOGIA	Livello Alto <i>voto > 7</i>	Livello Medio $6 \leq \text{voto} \leq 7$	Livello Basso <i>voto < 6</i>
A	/	1	/
B	2	4	/
C	6	2	4

Simulazione II prova nazionale

Data 28/02/2019 svolta come esercitazione in altra data.

Data 02/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale.

Data 07/05/2019: svolta simulazione della prova relativa a Laboratorio di Enogastronomia-settore cucina. A tal proposito si specifica che la stessa non è stata svolta nella data ufficiale del 02/03/2019 perché il Consiglio ha ritenuto opportuno valutare se procedere con una prova scritta o pratica.

Livello Alto <i>voto > 7</i>	Livello Medio $6 \leq \text{voto} \leq 7$	Livello Basso <i>voto < 6</i>
2	15	2

Simulazione colloquio orale: entro il 31 Maggio si prevede una giornata da dedicare alla stessa che coinvolgerà tutti gli alunni della classe e tutti i docenti delle discipline oggetto d'esame.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA PRIMA PROVA DEGLI ESAMI DI STATO 2018/2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna(ad esempio indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	Parziale/incompleto	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	Nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	Nel complesso presente	Parzialmente presente	Scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti c/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	Parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	presente	Nel complesso presente	Parziale	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Nel complesso presenti	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SECONDA PROVA DEGLI
ESAMI DI STATO 2018/2019**

		ISTITUTO PROFESSIONALE – INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA DISCIPLINE COINVOLTE: CLASSE 5^ SEZ. INDIRIZZO:	CANDIDATO/A _____ _____
Indicatori (correlati agli obiettivi della prova)	Live llo	Descrittore/Evidenza	PUNTE GGIO
Comprensione nel testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	Il caso è stato sviluppato in maniera completa e articolato in ogni sua parte. La struttura è coerente con il contesto del problema	
	2	Il caso è stato sviluppato in maniera semplice ma corretta con piccole omissioni. La struttura è globalmente adeguata	
	1	Il caso è stato sviluppato in maniera parziale non affrontando qualche punto della traccia. La struttura non è adeguata	
	0	Il caso non è stato affrontato	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e.	6	Denota conoscenze esaustive ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni con collegamenti interdisciplinari	
	5	Denota conoscenze complete ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni	
	4	Denota conoscenze adeguate dei concetti chiave e delle informazioni	
	3	Denota conoscenze essenziali dei concetti chiave e delle informazioni	
	2	Denota conoscenze lacunose o limitate dei concetti chiave e delle informazioni	
	1	Denota conoscenze frammentarie dei concetti chiave e delle informazioni	
	0	Denota una mancanza di conoscenze dei concetti chiave e delle informazioni/ non svolge la prova	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione e originalità le varie fasi di lavoro	
	7	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione le varie fasi di lavoro	
	6	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti impostando opportunamente le fasi di lavoro	
	5	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti in maniera non sempre adeguata alle fasi di lavoro	
	4	Individua strategie risolutive semplici. Applica i modelli noti alle fasi di lavoro a livello essenziale	
	3	Individua strategie risolutive parziali sviluppandole in modo poco coerente. Accenna ai modelli noti e individua le fasi di lavoro	
	2	Individua strategie risolutive poco pertinenti. Non applica i modelli noti e accenna alle fasi di lavoro	
	1	Individua strategie risolutive scorrette. Non applica i modelli noti e non individua le fasi di lavoro	
	0	Non individua alcuna strategia risolutiva. Non applica alcun modello noto e non prevede fasi di lavoro	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo preciso, coerente e accurato con un lessico specifico accurato	
	2	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo coerente, con un lessico specifico adeguato	
	1	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo generico, con un lessico specifico che presenta qualche inesattezza	
	0	Non argomenta le informazioni e dimostra un'assenza di lessico specifico	
TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO ____/20			

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DEL COLLOQUIO ORALE
DEGLI ESAMI DI STATO 2018/2019
Materiale proposto dal gruppo di lavoro USR Puglia GRIGLIA COLLOQUIO

<i>fasi</i>	<i>indicatori</i>	<i>descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio assegnato</i>
Argomento proposto dalla Commissione	Acquisizione contenuti e metodi delle singole discipline	Autonoma, approfondita, consapevole ed efficace	4	
		completa, corretta e adeguata	3	
		accettabile e sostanzialmente corretta	2	
		inadeguata, limitata e superficiale	1	
	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e collegarle tra loro	autonoma, completa ed articolata	4	
		adeguata e coerente	3	
		accettabile	2	
		disorganica e superficiale	1	
	Capacità di argomentare in maniera critica e personale con padronanza della lingua	corretta, appropriata e fluente	4	
		chiara e scorrevole	3	
		semplice ma corretta	2	
		incerta e approssimativa	1	
Esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali	Descrizione dell'attività svolta individuazione delle competenze acquisite e riflessione critica sulla significatività e sulla ricaduta delle attività svolte	TOTALE	12	
		completa, ampia e approfondita	3	
		sufficientemente completa	2	
		superficiale e frammentaria	1	
Cittadinanza e Costituzione	Conoscenze degli argomenti proposti	TOTALE	3	
		complete, ampie ed approfondite	3	
		essenziali, ma sostanzialmente corrette	2	
		imprecise e frammentarie	1	
Discussione sugli elaborati	Capacità di autocorrezione e di autovalutazione	TOTALE	3	
		adeguata	2	
		inefficace	1	
		TOTALE COLLOQUIO	20	

CRITERI DI VALUTAZIONE a.s. 2018/2019

Per la valutazione i docenti del Consiglio di Classe, sulla base dei riferimenti ministeriali, hanno adottato i seguenti criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità. Gli stessi sono stati elaborati dai Dipartimenti Disciplinari ed allegati al curriculum.

VOTO IN DECIMI	LIVELLO DI PROFITTO	SITUAZIONE RILEVATA
1	Del tutto negativo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di non possedere alcuna conoscenza dei contenuti. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di non possedere in alcun modo le abilità richieste.
2-3	Gravemente Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere scarse conoscenze e competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere notevoli difficoltà nelle abilità richieste.
4	Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze frammentarie e competenze superficiali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo evidenzia minime abilità richieste.
5	Mediocre	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze parziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di aver acquisito parzialmente le abilità richieste.
6	Sufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze essenziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere abilità accettabili.
7	Discreto	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una sicura conoscenza dei contenuti e discrete competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con sicurezza e responsabilità.
8	Buono	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere complete conoscenze ed apprezzabili competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica in maniera autonoma e proficua.
9	Ottimo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una preparazione organica e ben strutturata. le competenze acquisite risultano ottime. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con efficacia, autonomia e sicurezza nelle attività tecnico-pratiche.
10	Eccellente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze ampie, complete ed approfondite. le competenze acquisite risultano considerevoli. <i>prova pratica:</i> l'allievo si applica con estrema precisione ed originalità

9. LIVELLI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

A	Avanzato	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando padronanza e consapevolezza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste	9 - 10
B	Intermedio	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	7 - 8
C	Base	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali	6-7
D	Iniziale	L'alunno, se opportunamente guidato, svolge il compito assegnato mostrando di possedere alcune delle conoscenze e abilità richieste	5-6

10. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2018-19

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal Collegio dei docenti:

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
❖ Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0,20
❖ Frequenza, Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nell'arco dell'anno accumulano un numero di assenze(non documentate) maggiori di 15 a quadrimestre ,di uscite anticipate maggiori di 10 a quadrimestre o ritardi maggiori di 10 a quadrimestre	0,20
❖ Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti (almeno 1 attività) -Conseguimento del I premio in un concorso -Conseguimento ECDL -Certificazioni linguistiche (Trinity, Delf, ecc..) e certificazioni similari -Partecipazione per almeno 20 ore a manifestazioni -Progetti eTwinning -Progetti Pon e similari -Attività sportive agonistiche svolte all'interno della scuola -Partecipazione a Moduli Universitari	0,30
❖ Giudizio del docente di religione o dell'attività alternativa	0,10
CREDITO FORMATIVO: -Attività culturali -Attività sociali -Attività sportive agonistiche N.B. Per gli alunni che si avvalgono della religione cattolica o di attività alternativa si assegna al credito formativo la frazione 0.20; nel caso in cui gli alunni non si avvalgono delle religione cattolica, si assegna la frazione 0.30 al credito formativo.	0,20/0,30

COME DETERMINARE IL CREDITO

Si determina la differenza tra la media effettiva dello studente e il minimo della fascia (la media va calcolata con una cifra decimale).

- Si calcola la somma S (media in eccesso + punteggio attività) e si opera come segue:

a) **se la media è ≤ 9**

se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia

se $S \geq 0,5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

b) **se la media è > 9** , viene assegnato comunque il punteggio massimo della fascia

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

Qualora vengano compiuti aggiustamenti dei voti prevalentemente in eccesso, al fine di portare la media nella fascia superiore, in tale nuova fascia non sarà possibile superare il punteggio minimo.

ESEMPIO: uno studente al termine dello scrutinio del terzo anno ha una media di 7,6 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche.

Fascia della media: 11-12; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 11.

L'eccesso di media è $7,6 - 7 = 0,6$

$S = 0,6 + 0,2 = 0,8$. Poiché S supera 0,5 gli verrà attribuito il massimo della fascia prevista.

Il suo credito sarà pertanto di 12 punti.

ALLEGATI:

- UDA Interdisciplinari
- Tavole attività Alternanza scuola lavoro
- Simulazione I prova
- Simulazione II prova



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo Regionale



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S.
PROF.LE ANN. AL CONVITTO NAZ. BONGHI

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. BONGHI"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) – e-mail: fgvc01000c@istruzione.it

Sito web: www.convittobonghi.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109

con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI**

codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719

sezioni associate: **I.P.S.S.A.R. - I.P.I.ARTIGIANATO**

	UNITA' DI APPRENDIMENTO
DENOMINAZIONE	LA MEMORIA RENDE LIBERI
COMPITO/PRODOTTO	Produzione di materiale digitale in L1 ed L2 a carattere informativo e descrittivo dei temi trattati nelle singole classi con realizzazione di un book riepilogativo della esperienza formativa. Realizzazione di ricette in laboratorio. Relazione individuale
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Storia, Lingue straniere, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratori servizi di enogastronomia sala – vendita -cucina, accoglienza turistica, Dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva.
COMPETENZE	• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera; • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;

	• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno • Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 (QCER). COMPETENZE DI CITTADINANZA • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere i problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire ed interpretare l'informazione
ABILITA'	Italiano: Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Storia: Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare Lingue straniere: • produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Dir. e tecn. amm. della strutt. Ricettiva: : (Corsi A-B-C) • Utilizzare le leve di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Dir. e tecn. amm. della strutt. Ricettiva: : (Corsi D/E) • Elaborare una strategia di lancio di un nuovo prodotto; redigere un business plan semplice di un'impresa Scienze e cult. dell'alimentazione: • Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela, • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. • Saper valutare i rischi associati alle diete estreme. • Saper mettere in relazione le carenze alimentari con determinate patologie.

	• Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. • Saper indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.(Corsi A/B/C/D/E) Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B) • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C) • Individuare la produzione enoica internazionale. • Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C) • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alla relativa certificazione di qualità • Applicare gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E) • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni, individuare abitudini, fattori storici e componenti culturali della pasticceria classica, saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: • Realizzare menù di cucina internazionale. • La cucina ebraica-kosher. Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: • Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa. • Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
CONOSCENZE	Italiano: Levi (Se questo è un uomo)- Montale-Svevo,(A/B/C/D/E) Storia: I totalitarismi (Fascismo- Nazismo), la Seconda guerra mondiale (Shoah e leggi razziali), La Resistenza(A/B/C/D/E) LI: La contaminazione alimentare ed i metodi di conservazione tradizionali(A/B) LI: La vodka: le sue origini e il suo utilizzo oggi(C) LI: Turismo sostenibile(D) LI: La contaminazione alimentare ed i metodi di conservazione tradizionali(E) Lingua francese: La cucina tipica francese nella tradizione ebraica(A/C/) Lingua francese : Trasformazione dei prodotti dolciari nella tradizione ebraica (Corso E) Lingua francese: Le regioni francesi nella seconda guerra mondiale. Normandia,Alsazia.Lorena :: cultura,tradizioni e..gusti (Corso D) Lingua tedesca: Le cause che hanno determinato il fenomeno della shoha ed i principali avvenimenti (Corso B/D / E) Scienza e cultura dell'alimentazione: (Corso A-B-C-E) Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche. Le piramidi alimentari. Malnutrizione da carenze di nutrienti: cause, malattie e prevenzione. Il rachitismo, il marasma, le avitaminosi e le ipovitaminosi.

	Contaminazione biologica e agenti responsabili: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti. Alimentazione e principali malattie cronico-degenerative (Corso D) Diritto tecn. amm. della strutt. Ricettiva: (A-B-C) - La comunicazione come strumento di marketing. Diritto tecn. amm. della strutt. Ricettiva: (Corso D /E) - I contenuti essenziali dell'organizzazione, dell'economia e gestione di una impresa turistica Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B) - Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa."Le Risorse umane, Gli acquisti" - Principi di analisi sensoriale dei vini "Vino kosher: regole per prodotti di eccellenza". Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C) - Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipodi menu "L'analisi sensoriale" - Caratteristiche dell'enografia estera "Vino kosher: regole per prodotti di eccellenza". - Organizzazione e programmazione della produzione "Le Risorse umane, Gli acquisti" Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C) - I prodotti agroalimentari di qualità, Le normative sulla sicurezza alimentare, I rischi specifici del settore ristorativo. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E) - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica/Lo sviluppo della pasticceria nei secoli e la pasticceria di oggi/ La pasticceria internazionale. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: - Caratteristiche della cucina internazionale. - Individuare e realizzare piatti di cucina internazionale. ARGOMENTI DA TRATTARE O TRATTATI PER SETTORE CUCINA IN CLASSE Menù e ricette di cucina internazionale: francese. tedesca, americano, nord africano, ecc.. Caratteristiche e regole della cucina kosher. Ricette simbolo della cucina ebraica. Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: - Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi V (A –B-C-D-E)
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre
TEMPI	30 ore curriculari con i docenti di Italiano, Storia; 10 ore curriculari con il docente scienze dell'alimentazione; 8 ore curriculari con il docente di

	Laboratorio di Servizi enogastronomici-Settore cucina; 6 ore curriculari con il docente di Francese/Tedesco; 4 ore curriculari con il docente di Inglese; 4 ore curriculari docente di matematica; 8 ore con docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici- Settore Sala e Vendita; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Viaggio d'istruzione (Cracovia- Auschwitz- Budapest) – Degustazione di piatti kosher - Visita a negozi alimentari.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Lezione in aula laboratoriale con attività pratiche. Viaggio d'istruzione Attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali (autore e regista Israel Cesare Moscati)
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, aula magna e testi di varia tipologia
VERIFICA	Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze: - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare:

Quali prodotti si intende realizzare:

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Ricerca e gestione delle Informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e Interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee	
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	

 Unione Europea Fondo Sociale Europeo Fondo Europeo Sviluppo Regionale	 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca	 ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S. PROF.LE ANN. AL CONVITTO NAZ. BONGHI
<i>Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!</i>		

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. BONGHI"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) – e-mail: fgvc01000c@istruzione.it

Sito web: www.convittobonghi.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109

con annesso ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI

codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I.ARTIGIANATO

	UNITÀ' DI APPRENDIMENTO
DENOMINAZIONE	Ristorazione e Turismo tra tradizione ed innovazione
COMPITO/PRODOTTO	• Creazione di un sito web di informazioni turistiche ed enogastronomiche su alcune città europee ed extraeuropee • Realizzazione di una ricerca su liquori e cocktail tradizionali ed innovativi. • Produzione di materiale digitale in L1 ed L2 a carattere informativo e descrittivo dei temi trattati nelle singole classi con realizzazione di un book riepilogativo dell'esperienza formativa. • Realizzazione di ricette in laboratorio. • Relazione individuale
DISCIPLINE COINVOLTE	• Dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva • Italiano-Storia • Laboratorio di servizi di accoglienza turistica • Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina • Laboratorio servizi enogastronomici settore Pasticceria • Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita • Lingue straniere • Scienza e cultura dell'alimentazione
COMPETENZE	• Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 (QCER). • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, (5°-B-C-D) delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno (5E). • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

	• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Adeguare è 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. COMPETENZE DI CITTADINANZA 1. Imparare ad imparare • Collaborare e partecipare 2. Risolvere problemi 3. Individuare collegamenti e relazioni
ABILITÀ	5A-5B Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • Individuare le strategie per la valorizzazione dei prodotti tipici locali e a Km zero Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • realizzare piatti con prodotti del territorio usando anche tecniche di presentazione e preparazione innovative • simulare un piano HACCP • simulare eventi di catering e banqueting Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita:(solo 5B) • Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare.

CONOSCENZE	5A-5B Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • I prodotti tipici locali e a Km zero; • Il marketing dei prodotti tipici locali e a Km zero. Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia L1: • La cucina sostenibile e i suoi prodotti del territorio. L2: "francese" • prodotti della regione PACA (5A) Laboratorio Di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • caratteristiche di prodotti del territorio • sistema HACCP • tecniche di catering e banqueting • la sicurezza sul lavoro ARGOMENTI DA TRATTARE PER SETTORE CUCINA • la ristorazione: unità 1-2-3-4 • presentazione del piatto • la scienza in cucina Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita: (solo 5B) • Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Qualità alimentare e HACCP • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare • Certificazioni e marchio di qualità • Le contaminazioni Storia: • La Prima Guerra Mondiale
ABILITÀ	5C Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • Individuare le strategie per la valorizzazione dei prodotti tipici locali e a Km zero Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • Riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. • Predisporre menù adeguati alla tipologia di cucina nel rispetto dello stile alimentare adottato. Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita: • Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.

	• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare.
CONOSCENZE	5C Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • I prodotti tipici locali e a Km zero; • Il marketing dei prodotti tipici locali e a Km zero. Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia. L1: • Le bevande alcoliche e non alcoliche e i suoi cocktails Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • L'evoluzione degli stili alimentari, La cucina tradizionale, La cucina alternativa, La cucina industriale, forme di cucine emergenti, Cuocere e conservare gli alimenti. Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita: • Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. • Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Qualità alimentare e HACCP • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare • Certificazioni e marchio di qualità • Le contaminazioni Storia: • La Prima Guerra Mondiale
ABILITÀ	5D Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • Elaborare una strategia di lancio di un nuovo prodotto; redigere un business plan semplice di un'impresa Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio. Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Tedesco -Francese:

	• Produrre testi scritti ed orali di carattere tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: • Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi • Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive • Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare.
CONOSCENZE	5D Diritto tecn. amm. strutt. ricettiva: • I contenuti essenziali dell'organizzazione, dell'economia e gestione di una impresa turistica Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia. L1: • la promozione del turismo: le città estere. L2: Tedesco: • Le principali città tedesche, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio L2: Francese: • PACA: Turismo, cultura e sapori Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: • Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere • Piano di marketing • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera ARGOMENTI DA TRATTARE PER A.T. • Il marketing alberghiero, Il piano di marketing • Il web social media marketing Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare • Certificazioni e marchio di qualità Storia: • La Prima Guerra Mondiale.

ABILITÀ	5E Diritto e tecn. amm.: • Compilare i documenti fiscali quali fatture e DDT, saper compilare una tratta e un assegno bancario; rappresentare correttamente un patrimonio aziendale. Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Tedesco: • Produrre testi scritti ed orali di carattere tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la produzione dolciaria Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore pasticceria: • Apportare alla ricetta originale variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria, realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari, utilizzare lessico e fraseologia di settore. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare
CONOSCENZE	5E Diritto e tecn. amm.: • L'organizzazione del sistema fiscale Italiano e i suoi strumenti elementari; gli elementi essenziali dell'organizzazione di un'impresa turistica. Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia L1: • La pasticceria sostenibile ed i grandi chef L2: "Francese" prodotti dolciari della regione PACA "Tedesco" prodotti dolciari delle regioni tedesche Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore pasticceria: • La pasticceria classica e le sue basi / Materie prime, tecniche di base e metodi di cottura/ Gli alimenti di base e le intolleranze alimentari. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Qualità alimentare e HACCP • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare

	• Certificazioni e marchio di qualità • Le contaminazioni Storia: • La Prima Guerra Mondiale
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi 5° (A-B-C-D-E)
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre dal mese di marzo (3 settimane)
TEMPI	8 ore curriculari con i docenti di Italiano, Storia; 6 ore curriculari con il docente di Scienze dell'alimentazione; 8 ore curriculari con i docenti di Laboratorio di Servizi enogastronomici-Settore cucina, Sala e Vendita, Pasticceria e Servizi di Accoglienza Turistica; 6 ore curriculari con il docente di Francese; 4 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Visita aziendale - Visita di una struttura ricettiva locale - Interviste alle aziende ristorative locali - Visita a negozi alimentari.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Lezione in aula laboratoriale con attività pratiche. Visite guidate presso strutture del territorio. Attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratori di indirizzo, aula magna e testi di varia tipologia.
VERIFICA	Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze: - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente).
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.

	I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).
--	---

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare:

Quali prodotti si intende realizzare:

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO				
INDICATORI		DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica		
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro		
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna		
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate		
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione		
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità		
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto		
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione		
Ricerca e gestione delle Informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e Interpretare secondo una chiave di lettura.		
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura		
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata		
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo		
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico		
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee		
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto		

 Unione Europea Fondo Sociale Europeo Fondo Europeo Sviluppo Regionale	OF	 ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S. PROF. LE ANN. AL CONVITTO NAZ. BONGHI
Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!		

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. BONGHI"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) – e-mail: fgvc01000c@istruzione.it

Sito web: www.convittobonghi.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109

con annesso ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF. LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI

codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO

	UNITA' DI APPRENDIMENTO
DENOMINAZIONE	II TERRITORIO E I SUOI SAPORI
COMPITO/PRODOTTO	Produzione di materiale digitale in L1 ed L2 a carattere informativo e descrittivo dei temi trattati nelle singole classi con realizzazione di un book riepilogativo della esperienza formativa. Costruire un pacchetto turistico sostenibile per la valorizzazione del territorio Realizzazione di ricette in laboratorio. Relazione individuale
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, storia, lingue straniere, scienza e cultura dell'alimentazione, enogastronomia sala – vendita, cucina e pasticceria, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva.
COMPETENZE	• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, di ricerca. • Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, (5A-B-C-D) delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. (5E) • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 (QCER). COMPETENZE DI CITTADINANZA 1. Imparare ad imparare 2. Collaborare e partecipare 3. Risolvere problemi

	4. Individuare collegamenti e relazioni
ABILITA'	Lingue straniere: produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Diritto tecn. amm.: analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km zero, le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato e utilizzare gli strumenti di web marketing. Scienze e cult. dell'alimentazione: Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera Riconoscere criteri per la valutazione della qualità alimentare Italiano: Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Storia: Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C) Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B) Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E) Realizzare piatti e ricette tradizionali con prodotti locali. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranza alimentare. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5A - 5B) Realizzare piatti e ricette tradizionali con prodotti locali Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranza alimentare Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C) Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati in relazione alla tipicità e alla stagionalità degli alimenti, alla tipologia di clienti Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: (5D) Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

CONOSCENZE

Lingua francese:

La Francia: il territorio e i suoi prodotti tipici (5A – 5C – 5E - 5D)

Lingua Tedesca:

La Germania : il territorio e i suoi prodotti tipici (5B – 5C – 5D – 5E)

Lingua inglese:

La cucina sostenibile e i prodotti del territorio (5A – 5B)

Le bevande alcoliche e non alcoliche e i suoi cocktails (5C)

La pasticceria sostenibile (5E)

Il turismo sostenibile: promozione di pacchetti turistici (5D)

Dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva:

Abitudini alimentari ed economia del territorio, i prodotti a km zero, marketing. (5A - 5B – 5C)

Abitudini alimentari, economia del territorio e turismo enogastronomico. (5D – 5E)

Alimentazione:

Dieta mediterranea

Intolleranze alimentari (celiachia)

Malattie connesse all'alimentazione.

Qualità alimentare e HACCP

Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare

Certificazioni e marchio di qualità.

Italiano: Verga (Nedda, La Lupa, I Malavoglia), Pirandello (la Giara), De Filippo (Questi fantasmi: Il monologo del caffè)

Storia: Il mondo globalizzato

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C)

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Organizzazione e programmazione della produzione.

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B)

Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.

Principi di analisi sensoriale dei vini.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E)

Realizzare prodotti dolciari con materie tipiche del territorio, saper realizzare alcuni dessert di cucina regionale evidenziando i prodotti usati e la loro tipicità, Realizzare impasti e creme di base e saper eseguire le principali preparazioni complementari.

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C)

Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati in relazione alla tipicità e alla stagionalità degli alimenti, alla tipologia di clienti

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina:

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Caratteristiche dei prodotti del territorio.

Tipologia di intolleranze alimentari.

- argomenti da trattare o trattati per settore cucina con la classe

La qualità degli alimenti

Le certificazioni di qualità

Allergie e intolleranze

Gli allergeni

Menù del territorio e ricette tipiche

Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica:

Ecoturismo

Vendita del prodotto turistico

	Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi V (A –B-C-D-E)
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre dal mese di marzo (3 settimane)
TEMPI	8 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia; 6 ore curricolari con il docente scienze dell'alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici-Settore cucina, Sala e Vendita, Pasticceria, Accoglienza Turistica; 6 ore curricolari con il docente di Francese; 4 ore curricolari con il docente di Inglese; 4 ore curricolari docente di matematica;
ESPERIENZE ATTIVATE	Visita aziendale - Visita di una struttura ricettiva locale - Interviste alle aziende ristorative locali - Visita a negozi alimentari.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Lezione in aula laboratoriale con attività pratiche. Visite guidate presso strutture del territorio. Attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, aula magna e testi di varia tipologia
VERIFICA	Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze: - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.

	I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).
--	---

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare:

Quali prodotti si intende realizzare:

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Ricerca e gestione delle Informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e Interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee	
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Eugenio Montale, *L'agave sullo scoglio*, dalla raccolta *Ossi di seppia*, 1925 (sezione "Meriggi e Ombre").

L'agave sullo scoglio

Scirocco

O rabido¹ ventare di scirocco
che l'arsiccio terreno gialloverde
bruci;
e su nel cielo pieno
di smorte luci
trapassa qualche biocco
di nuvola, e si perde.
Ore perplesse, brividi
d'una vita che fugge
come acqua tra le dita;
inafferrati eventi,
luci-ombre, commovimenti
delle cose malferme della terra;
oh alide² ali dell'aria
ora son io
l'agave³ che s'abbarbica al crepaccio
dello scoglio
e sfugge al mare da le braccia d'alghe
che spalanca ampie gole e abbranca rocce;
e nel fermento
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci
che non sanno più esplodere oggi sento
la mia immobilità come un tormento.

Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, *Meriggi e ombre*, della raccolta *Ossi di seppia*. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in *Meriggi e ombre* fino a diventare tempestoso ne *L'agave su lo scoglio*, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.

¹ *rabido*: rapido

² *alide*: aride

³ *agave*: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

Comprensione e analisi

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

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

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore; e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ mi s'affisarono: mi si fissarono.

² meco, dinanzi: era con me, davanti a me.

³ voluttuosamente: con morboso desiderio.

⁴ smania mala: malvagia irrequietezza.

⁵ adunghiandomi: afferrandomi con le unghie

⁶ alla *Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

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

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'italianità nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da un articolo di **Guido Castellano** e **Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giuste le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose*: qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz¹, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigina. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU Tematiche di Attualità'

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinata aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU Tematiche di Attualità

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal *"Libro bianco sulla sicurezza alimentare"*, in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

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

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Qual è, secondo il *"Libro Bianco sulla sicurezza alimentare"* l'obiettivo generale della *"politica europea degli alimenti"*? Proponi una sintetica spiegazione dell'obiettivo individuato.
 - Nell'Introduzione si asserisce che *"Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare"*. Cosa si intende, a tuo avviso, con l'espressione *"natura interrelata della produzione alimentare"*?
 - Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l'Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare:
- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
 - elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP;
 - riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
 - fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Il candidato svolga il seguente caso professionale.

A una azienda Catering & Banqueting che offre servizi di ristorazione di alto livello, viene fatta richiesta alla Direzione di organizzare, nel mese di luglio, un evento congressuale in occasione di un evento regionale sulla enogastronomia e turismo in Puglia al quale parteciperanno 100 rappresentanti del mondo dell'imprenditoria alberghiera nazionale.

Il programma prevede, un pranzo leggero per le ore 13.00.

Il candidato ipotizzi di ricoprire il ruolo di "Banqueting Manager" e di dover approntare un servizio secondo le seguenti indicazioni:

- realizzi un menu del territorio regionale composto da cinque portate lo esamini e preveda il buono d'ordine della merce necessaria per realizzare l'evento (un antipasto, un primo, un secondo un contorno, un dessert);
- specifichi le tecniche di lavorazione e di cottura utilizzate;
- individui, per ogni piatto, il responsabile di partita che lo ha realizzato.
- sponga le regole per lo stoccaggio e la conservazione delle merci;
- motivi la scelta dello stile di servizio utilizzato per ogni portata.



ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

COGNOME	NOME	AZIENDA	PERIODO	ORE SVOLTE IN AZIENDA			ORE SVOLTE IN AZIENDA			TOTALE ORE SVOLTE
				2016/17	FORMAZIONE	ALTRO	2016/17	A.S.	ALTRO	
AGIANO	ANTONIO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019					5		
		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	12/03/2019					6		
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018					10		
		Ristorante - Pizzeria MONTARATTO di SCIARRILLO MARIA ROSARIA & C. SAS	dal 15/06/2018 al 31/08/2018						210	
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018					6		435
ASOLI	FRANCESCO PIO	TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017					20		
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018					8		
		Ristorante - Pizzeria MONTARATTO di SCIARRILLO MARIA ROSARIA & C. SAS	dal 17/03/2017 al 04/06/2017	150	20					
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019					5		
		PIZZERIA DA CENZINO di MADDALENA VINCENZO	dal 12/04/2019 al 03/05/2019					10		
ORDELLA	ANDREA	ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018					20		205
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017							
		DIVINA COMMEDIA Soc. Coop.	dal 15/04/2017 al 30/05/2017	150	20					
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019					10		
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018						200	414
UCCITTO	EMILIO PIO	NEW CANTINA DEL POZZO E.S.P. Srl	dal 06/05/2018 al 31/08/2018					6		
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018					20		
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017					8		
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018							
		NEW CANTINA DEL POZZO E.S.P. s.r.l.	dal 01/04/2017 al 15/09/2017	150	20					
MONOFRIGIO	PIETRO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019					5		
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018					10		
		LIDO DELLE SIRENE "DE SANTIS sas" di De Santis V. & c.	dall'11/06/2018 al 31/08/2018						190	
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018					6		429
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017					20		
GIOVINE	FRANCESCO PAOLO	EATALY WORLD - FICO	23/03/2018					8		
		LORD NELSON di MICHELE DI IANNI	dal 01/04/2017 al 11/06/2017	170	20					
		CIRCOLO ARCI CLUB "LA BOTTE"	dall'08/02/2019 al 30/04/2019					10		
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018					20		
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017					6		264
AQUINTANA	SECONDINO FRANCESCO	ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018					8		
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018							
		NEW PARCO degli ULIVI CIRCELLI ALESSANDRO HOSPITALITY s.r.l.	dal 24/03/2017 al 24/06/2017	200	20					
		BAR TABACCHI MAMA 74	dal 29/03/2019 al 30/04/2019							
		DREAM s.r.l.s.	dal 23/03/2018 al 31/08/2018					20		220
AGLIARO	ANGELA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019					5		
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018					10		
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017					20		
		PIZZERIA DA CENZINO di MADDALENA VINCENZO	dal 20/12/2017 al 31/08/2018						250	455
		OSTERIA FRA DUE TERRE di TRICARICO GIUSEPPE	dal 29/03/2017 al 04/06/2017	150	20					
AGLIARO	ANGELA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019					5		
		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	12/03/2019					6		
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018					10		
		NUOVA TENUTA CIPRIANO S.R.L.S.	dal 15/06/2018 al 31/08/2018						250	455
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018					6		

PALUMBO	ANTONIO	EATALY WORLD - FICO NUOVA TENUTA CIPRIANO S.R.L.S.	dal 07/04/2017 al 10/06/2017	23/03/2018	8	150	20	5	198	417
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5			10		
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018		10					
		OSTERIA FRA DUE TERRE di TRICARICO GIUSEPPE	dal 10/05/2018 al 31/08/2018		6			20		
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018		6			20		
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017		8					
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018		8					
		PIZZERIA DA VINCENTO di MADDALENA VINCENZO	dal 24/03/2017 al 30/04/2017		150		20			
PECORIELLO	ANDREA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5			5	360	385
		IL DOLCE INCONTRO s.n.c. di creta V. & Starace S.	dal 25/11/2017 al 31/08/2018		20					
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017							
RAVALLI	MANUEL	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5					
		PANIFICIO PIZZERIA LUCA ARTE BIANCA di DEDONATO LUCA	dal 23/03/2018 al 31/08/2018		250					
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018		6					
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018		8					439
		ARTE BIANCA DEDONATO di GRASSI ANNA MARIA	dal 21/05/2017 al 31/07/2017		150		20			
RICCO	CHRISTIAN ARMANDO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5					
		SEA Snc di AQUILANO M. e SORDILLO V.	dal 23/03/2018 al 30/04/2018		50					
		TENUTA CIPRIANO S.R.L.S.	dal 07/04/2017 al 20/08/2017		200					
		BLANCO S.R.L.	dal 15/06/2017 al 15/08/2017		156		20			431
ROMANO	MARIO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5					
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018		10					
		OSTERIA DA MARIA NEVE	dal 07/12/2017 al 31/08/2018		200					
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018		6					389
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018		8					
		Bar Pizzeria DA SASA' di Grimaldi Salvatore	dal 30/03/2017 al 30/06/2017		120		20			
SALCONE	GIORGIA PIA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5					
		PASTA FRESCA, PIZZA, POLLI	dal 12/04/2019 al 03/05/2019		6					
		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	12/03/2019		10					
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018		6					55
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018		8					
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018		20					
SCHIAVONE	GABRIELE	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5					
		BAR MEETING di Giuseppe Mignogna	dal 15/06/2018 al 31/08/2018		180					
		NEW PARCO degli ULIVI - CIRCELLI ALESSANDRO HOSPITALITY S.R.L.	dal 15/04/2017 al 01/07/2017		200		20			405
SPINELLI	SILVANA	MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	12/03/2019		6					
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018		10					
		LA LOCANDA DEL CONVENTO di Alberto Bottone	dal 10/03/2018 al 31/08/2018		200					420
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018		6					
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 20/04/2017 al 25/04/2017		20					
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018		8					
		GATTARELLA S.p.A.	dal 17/06/2017 al 30/08/2017		150		20			
TOTARO	NICOLA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5					
		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	12/03/2019		6					
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018		10					
		MING S.R.L.S.	dal 07/12/2017 al 30/04/2018		244					
		TENUTA CAPACCIO di IGRI A. CHIARA	dall'08/04/2017 al 30/06/2017		136					435
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/11/2017		5					
		ACCADEMIA CHEFS	22/03/2018		6					
		EATALY WORLD - FICO	23/03/2018		8					
TRAVISANI	ANTONIO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019		5					
		LA TAVERNA DEL DUCA di MARSEGLIA MICHELA	dal 01/03/2019 al 30/04/2019							

ROMBETTA VINCENZO PIO	ASSOCIAZIONE ASTER LA TAVERNA DEL DUCA di MARSEGLIA MICHELA ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO TRAVEL GAME GRECIA	dal 23/03/2018 al 31/08/2018 dal 26/04/2018 al 01/05/2018	16/10/2018 22/03/2018 23/03/2018	10 6 8 20	250 319
	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO ASSOCIAZIONE ASTER LA TAVERNA DEL DUCA di MARSEGLIA MICHELA ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO LA TAVERNA DEL DUCA di MARSEGLIA MICHELA	dal 01/05/2017 al 30/08/2017	06/05/2019 16/10/2018 22/03/2018 23/03/2018	5 10 6 8 20	130 424