

Allegati al Documento del Consiglio di Classe

*Ai sensi dell'articolo 10, comma 1 e 4 della
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024*

ESAME DI STATO 2023/2024

Classe V sez. B

INDIRIZZO: **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

DECLINAZIONE: **Cucina**

*Ai sensi dell'articolo 10, comma 1 e 4 della
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024*



ALLEGATI

Elenco alunni con credito

UDA interdisciplinare

UDA di Educazione Civica

Tabella delle attività PCTO alternanza scuola-lavoro e orientamento

Griglie di correzione della prima prova

Griglie di correzione della seconda prova

Prove simulate della seconda prova scritta

Griglia colloquio

Schede disciplinari

I capolavori

PDP per alunni DSA e BES



ELENCO ALUNNI CON CREDITO

	Cognome	Nome	CREDITO III	CREDITO IV	Data di nascita
1	Xxxxxx	Xxxxxxx			
2	Xxxxxx	Xxxxxxx			
3	Xxxxxx	Xxxxxxx			
4	Xxxxxx	Xxxxxxx			
5	Xxxxxx	Xxxxxxx			
6	Xxxxxx	Xxxxxxx			
7	Xxxxxx	Xxxxxxx			
8	Xxxxxx	Xxxxxxx			
9	Xxxxxx	Xxxxxxx			
10	Xxxxxx	Xxxxxxx			
11	Xxxxxx	Xxxxxxx			
12	Xxxxxx	Xxxxxxx			
13	Xxxxxx	Xxxxxxx			
14	Xxxxxx	Xxxxxxx			
15	Xxxxxx	Xxxxxxx			
16	Xxxxxx	Xxxxxxx			



ALLEGATO
UNITÀ DI APPRENDIMENTO
INTERDISCIPLINARE

TITOLO - L'unica strada per il futuro: la sostenibilità

PRODOTTO FINALE: Simulazione apertura di una struttura ristorativa

Gli alunni gestiscono la propria azienda dal punto di vista finanziario, economico e operativo tenendo conto degli approvvigionamenti, dei rapporti con i fornitori e ciclo cliente riducendo lo spreco delle materie prime e servizio ristorativo. Realizzeranno un evento e gestiranno la promozione, la prenotazione e la contabilizzazione.

Fase	Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Insegnamenti coinvolti
Presentazione e attività	L'insegnante presenta il compito, motiva e responsabilizza gli studenti, ascolta e risponde alle loro domande. Gli alunni prendono visione del compito situazione, fanno domande e chiedono chiarimenti	60	La capacità degli alunni di affrontare una consegna di un compito di realtà aperto a soluzioni multiple che implicano transfert di conoscenze ed abilità interdisciplinari e l'utilizzo di processi cognitivi di buon livello che possano generare un prodotto finale che documenti le competenze dell'allievo.	Ci saranno due tipi di valutazione: 1. di processo, fatta dai docenti i cui insegnamenti fanno parte degli assi culturali abbinati alle competenze da acquisire 2. del prodotto che sarà unica e si svolgerà a fine maggio.	- Italiano - Storia - Inglese - Seconda lingua - Matematica - Scienza e cultura dell'alimentazione - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Enogastronomia - Scienze motorie - IRC
Lezioni	. Ricerca di piatti legati alla vita o alle opere degli autori studiati in letteratura. Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportata da ricerca sul web di esempi relativi agli aspetti linguistico/formali inerenti un evento gastronomico e la creazione di un menù letterario. Riflessione sul lessico e sintassi riguardante la descrizione dei piatti e del menù letterario legati all'evento Esposizione orale e/o realizzazione scritta riguardante l'evento: del programma di enogastronomia o di una brochure oppure di un opuscolo relativo alla descrizione e alle curiosità delle preparazioni.	5	Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Saper esporre oralmente relazioni chiare, collegando i dati studiati e ragionando su di essi, usando un linguaggio chiaro e appropriato con una corretta strutturazione logica del discorso	Valutazione del processo. Valutazione del prodotto	ITALIANO



Lezioni	Promozione di modelli sostenibili di produzione e di consumo. Lettura, analisi e commento dell'Obiettivo 12 dell'Agenda 2023. Una scelta ecologica, antispreco e produttiva per il proprio ristorante: la doggy bag contro lo spreco alimentare.	5	Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento	Valutazione del processo. Valutazione del prodotto.	STORIA
Lezioni					INGLESE
Lezioni	Presentazione dell'attività e selezione delle informazioni. Fase motivazionale: Il docente pone domande e gli alunni rispondono in base a contenuti già trattati in altre discipline, avvicinando gli stessi a comunicare in maniera semplice, ma con un lessico appropriato, in lingua francese partendo da una mappa concettuale per arrivare alla esposizione approfondita dei contenuti studiati.	5	Condivisione e pubblicizzazione del progetto sulla base dei contenuti proposti ed elaborati.	Feedback interesse dimostrato	FRANCESE
Lezioni	Presentazione dell'attività e selezione delle informazioni tramite internet e libri anche digitali. Fase motivazionale: Il docente pone domande e gli alunni rispondono in base a contenuti già trattati in altre discipline, avvicinando gli stessi a comunicare in maniera semplice, ma con un lessico appropriato, in lingua tedesca partendo da una mappa concettuale per arrivare alla esposizione approfondita dei contenuti studiati.	5	Condivisione e pubblicizzazione del progetto sulla base dei contenuti proposti ed elaborati.	Feedback interesse dimostrato	TEDESCO
Lezioni	Assegnazione di problemi di realtà che tengano conto della domanda e dell'offerta di mercato per la determinazione del prezzo di equilibrio. Individuazione degli strumenti matematici necessari per affrontarli, spiegazione/recupero degli stessi. Analizzare e calare i risultati	9	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	Valutazione di processo Valutazione del prodotto	MATEMATICA



	ottenuti nel tipo di attività ristorativa scelta. Il problema delle scorte Ciclo di vita di un prodotto				
Lezioni	Problematiche ambientali, alimentazione sostenibile, filiera agroalimentare e tipologie di filiera, qualità dei prodotti agroalimentari e promozione delle piccole economie locali. Comunicazione diretta del docente, lezione frontale, discussione collettiva guidata e confronto per piccoli gruppi. Consultazione libro di testo, documenti digitali ed audiovisivi. Relazioni e/o comunicazioni degli alunni con produzioni scritte. Soluzione di casi pratici. Partecipazione ad un convegno sui cambiamenti climatici, migrazioni e cooperazione internazionale. Eventuali incontri con esperti anche in videoconferenza; ricerche da siti accreditati, partecipazione eventuale a convegni e manifestazioni.	6	L'alunno comprende e promuove il concetto di doppia piramide alimentare e ambientale, nell'ottica di un'alimentazione equilibrata e sostenibile. Pianifica e realizza un progetto condiviso.	Feedback interesse dimostrato. Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Valutazione finale di un unico prodotto relativo agli insegnamenti coinvolti negli assi culturali.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Lezioni	Il bilancio d'esercizio: Stato Patrimoniale e Conto Economico Pianificazione e programmazione, budget economico, business plan Principi di marketing strategico e operativo	10	saper utilizzare dati contabili e amministrativi per una lettura complessiva del bilancio saper redigere un semplice piano di marketing e-business plan	Feedback interesse dimostrato	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE



Lezion e	Al fine di realizzare questa UDA, nelle ore di pratica laboratoriale si applicano i criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Si applicano le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Si garantisce la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili). Si elabora un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Nelle ore teoriche saranno affrontati discorsi organizzativi, gestionali di una struttura ristorativa.	1 0	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	Feedback interesse dimostrato	ENOGASTRONOMIA
Lezion e			Conoscere il processo produttivo delle bevande biologiche; Utilizzare materiali ecosostenibili sia per le attrezzature che per le carte menu. Acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	SALA E VENDITA
Lezion e	L'educazione alla salute e il benessere psicofisico della persona attraverso un protagonismo sportivo diretto e indiretto.		Dalla valorizzazione e la tutela del patrimonio ambientale e culturale locale, attraverso la disciplina del trekking, alla partecipazione di eventi di solidarietà e di volontariato in ambito sportivo.	Feedback interesse dimostrato	SCIENZE MOTORIE
Lezion e	La sostenibilità nella Chiesa e confronto con le altre religioni.	4	Comprensione ed analisi delle varie proposte religiose inerenti la sostenibilità.	Valutazione del processo . Valutazione del prodotto.	IRC



ALLEGATO UDA EDUCAZIONE CIVICA

U.D.A.: NAZIONALITA' E COSTITUZIONE

NUCLEO TEMATICO	Costituzione, legalità e solidarietà	Sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale
TEMATICHE TRASVERSALI	Lo Stato e gli organi costituzionali, Unione Europea, NATO ed ONU	Agenda 2030 (obiettivo 16 – pace, giustizia ed istituzioni solide), i nuovi diritti on line
DISCIPLINE	I TRIMESTRE	PENTAMESTRE
Storia	3 ore	4 ore
Italiano		2 ore
Diritto e tecnica amministrativa	3 ore	6 ore
Religione	2 ore	2 ore
Scienze Alimenti	3 ore	4 ore
Scienze Motorie		4 ore
<i>Italiano</i>	La crescita della società nella sua complessità di pensiero nella natura del '900.	
<i>Storia</i>	Agenda 2030, obiettivo 4 - La società di massa - L'Italia repubblicana e le sue regole - Art. 11 della Costituzione e la denuncia della guerra.	
<i>Diritto e tecniche</i>	Funzioni e funzionamento degli organi costituzionali- Elezioni del PDR – Contrasto alla corruzione: Associazione Libera.– Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	(Trimestre) Fragilità della donna – disturbi del comportamento alimentare “DCA” (bulimia e anoressia); Problematica ambientale e sviluppo sostenibile; (Pentamestre) Agenda 2030 – obiettivi sviluppo sostenibile: l'uomo e l'ecosistema, un rapporto fondamentale per la nazione e il mondo.	
<i>Religione</i>	Le radici cristiane dell'Europa (san Benedetto).I compiti delle Nazioni Unite.	
<i>Ed. fisica</i>	Gli organi che amministrano lo sport. La costituzione e lo sport. L'impresa del Barone “Pierre de Coubertin”.	



ALLEGATO PCTO

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

ALUNNI	ALTERNANZA 3°ANNO	ALTERNANZA 4°ANNO	ALTERNANZA 5°ANNO	SICUREZZA TRIENNIO	TOTALE HR
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	200*	56	24	8	288
Xxxxxx Xxxxxx	40	56	56	12	164
Xxxxxx Xxxxxx	48	56	56	12	172
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	35	56	48	12	151
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180
Xxxxxx Xxxxxx	40	56	56	12	164
Xxxxxx Xxxxxx	56	56	56	12	180

* certificazione fascicolo allievo da altra scuola

ORIENTAMENTO

ALUNNI	Orientamento cura consiglio di classe h 22	Rotary club e Accademia nazionale pizza h18	Essenia Herasmus post diploma 18/01/24	Giornata della Memoria 29/01 h2	TOTALE HR
Xxxxxx Xxxxxx	16	18	2	2	38
Xxxxxx Xxxxxx	18	18	2	2	40
Xxxxxx Xxxxxx	18	18	2	2	40
Xxxxxx Xxxxxx	16	18	2	2	38
Xxxxxx Xxxxxx	20	18	2	2	42
Xxxxxx Xxxxxx	20	18	2	2	42
Xxxxxx Xxxxxx	22	18	2	2	44
Xxxxxx Xxxxxx	20	18	2	2	42
Xxxxxx Xxxxxx	21	18	2	2	43
Xxxxxx Xxxxxx	22	18	2	2	44
Xxxxxx Xxxxxx	22	18	2	2	44
Xxxxxx Xxxxxx	17	18	2	2	39
Xxxxxx Xxxxxx	22	18	2	2	44
Xxxxxx Xxxxxx	21	18	2	2	43
Xxxxxx Xxxxxx	21	18	2	2	43
Xxxxxx Xxxxxx	22	18	2	2	44

ALTRE ATTIVITA' PROFESSIONALIZZANTI

ALUNNI	Incubum e scuola Alma 4hr	Accoglienza Prime 11/9	Visite sul territorio: birrificio AEFEE Cantina San Salvatore Palazzo Reale Napoli	Fiera dei Dolci	Open day 21/12 18/01 02/02	Area banqueting	TOTALE HR
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20			20	46
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20			20	46
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20		5	20	51
Xxxxxx Xxxxxx	2	2	10		10	20	44
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20	7		20	53
Xxxxxx Xxxxxx	2	2	20		5	20	51
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20			20	46
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20	7	5	20	58
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20			20	46
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20		10	20	56
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20		5	20	51
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20			20	46
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20		5	20	51
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20			20	46
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20			20	46
Xxxxxx Xxxxxx	4	2	20	14	14	20	74



ALLEGATO GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA D'ESAME

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Commissione _____ Classe _____ Alunno _____

INDICATORI GENERALI (max 12 pt)	DESCRIPTORI	MISURATORI	PUNTEGGI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuali.	- Argomentazione organica e articolata - Argomentazione chiara e ordinata - Argomentazione schematica/essenziale - Argomentazione parzialmente coerente - Argomentazione inconsistente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale.	- Espressione appropriata e scorrevole - Espressione corretta - Espressione sostanzialmente corretta - Espressione imprecisa e/o scorretta - Espressione gravemente scorretta	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	- Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica - Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale - Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale - Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Elementi da valutare nello specifico (Max 8 punti)				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	- Pienamente rispondente alla consegna - Rispetto completo della consegna - Rispondenza soddisfacente alla consegna - Parzialmente rispondente alla consegna - Rispondenza incompleta e/o inadeguata	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	- Comprensione piena e analisi puntuale - Comprensione e analisi corretta - Comprensione e analisi essenziale - Comprensione e analisi parziale - Comprensione lacunosa e analisi errata	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	2 1,5 1 0,5 0	
Interpretazione corretta e articolata del testo	- Interpretazione corrette, congruenti e approfondite - Interpretazione adeguate e precise - Interpretazione essenziali ma pertinenti - Interpretazione incomplete e non sempre pertinenti - Interpretazione scarse e/o non pertinenti	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20	



TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Commissione _____ Classe _____ Alunno _____

INDICATORI GENERALI (max 12 pt)	DESCRIPTORI	MISURATORI	PUNTEGGI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuali.	- Argomentazione organica e articolata - Argomentazione chiara e ordinata - Argomentazione schematica/essenziale - Argomentazione parzialmente coerente - Argomentazione inconsistente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale.	- Espressione appropriata e scorrevole - Espressione corretta - Espressione sostanzialmente corretta - Espressione imprecisa e/o scorretta - Espressione gravemente scorretta	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	- Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica - Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale - Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale - Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Elementi specifici da valutare (Max 8 punti)				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni - Tesi e argomentazioni soddisfacenti - Tesi e argomentazioni adeguate - Tesi e argomentazioni parziali - Tesi e argomentazioni errate	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti.	- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione - Sviluppo ordinato dell'esposizione - Sviluppo soddisfacente - Sviluppo non sufficientemente adeguato - Sviluppo inadeguato	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	2 1,5 1 0,5 0	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	- Conoscenze corrette, congruenti e approfondite - Conoscenze adeguate e precise - Conoscenze essenziali ma pertinenti - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti - Conoscenze scarse e/o non pertinenti	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20	



TIPOLOGIA C : RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Commissione _____ Classe _____ Alunno _____

INDICATORI GENERALI (max 12 pt)	DESCRIPTORI	MISURATORI	PUNTEGGI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuali.	- Argomentazione organica e articolata - Argomentazione chiara e ordinata - Argomentazione schematica/essenziale - Argomentazione parzialmente coerente - Argomentazione inconsistente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale.	- Espressione appropriata e scorrevole - Espressione corretta - Espressione sostanzialmente corretta - Espressione imprecisa e/o scorretta - Espressione gravemente scorretta	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	- Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica - Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale - Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale - Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Elementi specifici da valutare (Max 8 punti)				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	- Comprensione piena e analisi centrata e completa - Comprensione soddisfacente e analisi aderente - Comprensione corretta e analisi adeguata - Comprensione parziale e analisi superficiale - Comprensione errata e analisi non pertinente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione - Sviluppo ordinato dell'esposizione - Sviluppo soddisfacente - Sviluppo non sufficientemente adeguato - Sviluppo inadeguato	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	2 1,5 1 0,5 0	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Conoscenze corrette, congruenti e approfondite - Conoscenze adeguate e precise - Conoscenze essenziali ma pertinenti - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti - Conoscenze scarse e/o non pertinenti	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20	



ALLEGATO GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				



PRIMA SIMULAZIONE

Tipologia A:

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Nucleo tematico: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

DOCUMENTO 1

L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile

Alimentazione e patologie correlate: in generale.

“Alla base della nostra salute ci deve essere una sana e corretta alimentazione ma, prima ancora, l'educazione ad un corretto comportamento alimentare. E' fondamentale intervenire sugli attuali modelli alimentari alla cui base ci sono ancora eccessi di proteine, soprattutto animali, eccessi di grassi, in particolare quelli saturi, scarsa presenza di carboidrati con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento, che minano silenziosamente il nostro benessere [...]”.

La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori [...].

Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche”.

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1459&area=nutrizione&menu=patologie

DOCUMENTO 2

Alimentazione e Salute. Informazioni generali

“Nutrirsi è fondamentale. Tanto che, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l'uno all'altro. Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione [...]”.

D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti e sono causa di malattia e morte [...]. Inoltre, anche un'alimentazione squilibrata o scorretta può generare condizioni di disordine o vere e proprie patologie che risultano, in molti casi, addirittura mortali [...].

Al concetto di sicurezza alimentare, intesa come diritto a una quantità equa di alimenti per ciascun essere umano, si aggiunge quindi una sicurezza intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione”.

<http://www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/alimentazione.asp>

DOCUMENTO 3

da “Il cibo dell'uomo” *

*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo “Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze”.

[...]

“I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come



molte cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più "ricco" di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà "povero" di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica*, l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris** e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]"

(Fonte: *Il cibo dell'uomo* Franco Berrino - *BenessereCorpoMente.it*, in:

www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...)

N.B:

* ipertrofia prostatica: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

** angina pectoris: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- 1) Perché ogni anno vengono realizzate campagne informative e di educazione alimentare?
- 2) Quali sono le cattive abitudini alimentari di cui si parla nei documenti?
- 3) Che cosa dimostrò lo studio iniziato negli anni '50 e a quale modello alimentare si riferisce?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

C) La Regione Campania deve partecipare alla "Borsa internazionale del turismo" (BIT) che si terrà a Milano, manifestazione a livello internazionale per la promozione del territorio. Fa richiesta ad un'azienda di organizzare una serata di gala, con un menu di quattro portate (un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto con due guarnizioni abbinata e un dolce per fine pasto).

A questa serata parteciperanno i presidenti regionali delle altre Regioni italiane e molti imprenditori del settore agroalimentare per un totale di 100 ospiti.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di essere il responsabile di cucina e di dover approntare un menu tipico campano con le seguenti indicazioni:

1. approntare un menu con ingredienti che si rifanno alla dieta mediterranea
2. utilizzare almeno due prodotti o ricette con certificazione e motivare la scelta operata



SECONDA SIMULAZIONE

Tipologia B:

Sicurezza alimentare e metodo HACCP

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Documento1

Catering: un servizio in crescita ma... ATTENZIONE!!

L'attività di catering si configura come attività di ristorazione caratterizzata dalla preparazione di menù (prodotti elaborati di gastronomia calda e fredda compresi i generi di pasticceria) su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Questa attività viene sempre più frequentemente svolta anche da ristoranti e rosticcerie che abbinano alla vendita al banco anche il servizio di catering. Ricordiamo che quest'attività richiede la disponibilità di un laboratorio di cucina, in possesso di requisiti specifici stabiliti dalle norme e idoneamente attrezzato, dove gli alimenti possano essere preparati e confezionati per il trasporto, nonché idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Altra importante conseguenza è costituita dal fatto che **il MANUALE DI AUTOCONTROLLO deve essere elaborato secondo la metodica HACCP e perciò contenere i CCP (Punti Critici di Controllo), con le relative procedure di monitoraggio e registrazione.**

Non manca di leggere sulle cronache dei giornali, specialmente in questi giorni festivi, di sequestri operati dalle Forze di Polizia Giudiziaria nei confronti di aziende agroalimentari. I reati più contestati sono la mancata tracciabilità dei prodotti, un inefficiente o obsoleto manuale di autocontrollo basato sul sistema H.A.C.C.P. (ormai riconosciuto universalmente come miglior metodo per ridurre i rischi legati a tutte le fasi di produzione) e la presenza di alimenti tenuti in cattivo stato di conservazione. Essere capaci di potere individuare dei pericoli e fare una analisi del rischio, individuare dei CCP (punti critici di controllo), definire dei Limiti Critici, definire le attività di monitoraggio, definire le azioni correttive, definire le attività di verifica e gestire la documentazione in modo efficiente ed efficace sono i Principi Fondamentali che, se rispettati in modo responsabile e scientifico, possono ridurre il rischio di contaminazioni e/o alterazioni degli alimenti del 99%. Un'intossicazione alimentare potrebbe anche essere letale per alcuni soggetti come anziani e bambini e i casi non mancano purtroppo. Gli scandali alimentari del passato hanno avuto almeno l'esito di far cambiare il "modo" di acquisto da parte dei consumatori, oggi, più attenti alle scelte che compiono ed oriente verso prodotti alimentari definiti salutari (probiotici, nutraceutici, apportatori di...), prodotti alimentari rispettosi dell'ambiente, prodotti alimentari a Km zero, cioè prodotti e venduti in un breve raggio. Il consumatore è molto più attento all'etichetta ed è interessato soprattutto alla provenienza del cibo.

Documento2

Catering e Banqueting: normativa e requisiti di igiene e sicurezza alimentare

Le attività di catering e banqueting devono rispettare norme di igiene e sicurezza riguardanti vari settori dalla preparazione dei cibi al trasporto

Le aziende di **catering** si occupano di produrre o preparare alimenti o prodotti gastronomici per la **somministrazione a distanza** per varie circostanze. All'attività di catering è spesso associata quella di **banqueting** che si occupa di **allestimento** e di quanto concerne la preparazione di un determinato evento ed è spesso collegata all'attività di catering. Queste attività sono soggette a prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria o registrazione come ad esempio i ristoranti. Oltre alle norme che regolamentano l'avvio dell'attività, devono essere rispettate altre norme specifiche che riguardano igiene e sicurezza.

PREPARAZIONE DEI CIBI

Un'attività di catering deve possedere un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la **preparazione dei pasti**, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili; deve essere articolato nei seguenti **settori**:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di cappa aspirante per i fumi;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti;
- un locale o zona o settore di confezionamento degli alimenti pronti per il trasporto nei luoghi di somministrazione.

GESTIONE DELLE STOVIGLIE

La gestione delle stoviglie deve essere gestita in un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso, ubicato in maniera tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.

DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI

Per il servizio di catering l'azienda deve possedere un locale deposito o settore destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari con accesso preferibilmente dall'esterno. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa che devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili. e sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono essere disponibili celle o armadi



frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari.

DEPOSITO ATTREZZATURE BANQUETING

Per l'attività di banqueting l'azienda deve possedere un locale di deposito o un settore o una zona distinta per tutte le altre attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a (tavoli, sedie, ecc.).

Tutti i settori devono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, lo giudichi adeguato.

TRASPORTO E CONTENITORI

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

CONTESTO OPERATIVO

Attività ristorativa con servizio di catering, il Direttore ha affidato il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato descriva:

1. i principi fondamentali del sistema HACCP;
2. com'è cambiato il "modo" di acquisto da parte dei consumatori di oggi;
3. le principali norme di igiene e sicurezza del catering e del banqueting.

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari, come vengono classificati e in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- b) descriva le principali malattie da contaminazioni biologiche degli alimenti, i relativi agenti contaminanti ed i possibili metodi di prevenzione.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale, di dover sviluppare una procedura operativa per la preparazione di un piatto.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista degli ingredienti che intende utilizzare per la composizione della portata indicando come intende gestire la presenza di eventuali allergeni e con quali ingredienti "alternativi" andrebbe eventualmente a sostituirli. Espliciti, inoltre, quali prodotti a marchio tipici della propria regione intende utilizzare;
- Realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione degli ingredienti, si conclude con la somministrazione della portata al consumatore;
- individui i CCP descrivendo, per almeno due di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere applicate per tenerli sotto controllo.

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



ALLEGATO: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Commissione _____ Classe _____ Alunno _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



SCHEDE DISCIPLINARI

ITALIANO	
Competenze raggiunte	– Padroneggiare e utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le varie esigenze comunicative sia sociali che professionali. – Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e digitali di diversa tipologia. – Produrre testi, in forma scritta e digitale, pertinenti ai diversi scopi comunicativi. – Utilizzare gli strumenti fondamentali della lingua italiana, per una fruizione consapevole e responsabile del patrimonio artistico e letterario
Conoscenze UDA	UDA 1. NATURALISMO E VERISMO Letteratura • Età del Positivismo • Naturalismo e Verismo • Giovanni Verga <i>Lettura e analisi dei testi:</i> <i>Verga - "La lupa", "La roba"; "La famiglia Malavoglia"; "La morte di Gesualdo".</i> UDA 2. IL DECADENTISMO E IL SIMBOLISMO • Decadentismo. • Gabriele D'Annunzio • Giovanni Pascoli <i>Lettura e analisi dei testi:</i> <i>D'annunzio - "Andrea Sperelli"; "La pioggia nel pineto".</i> <i>Pascoli - "Novembre"; "Lavandare"; "X agosto".</i> UDA 3. IL PRIMO NOVECENTO: LE AVANGUARDIE E IL MODERNISMO • Futurismo: L.T. Marinetti. • Il romanzo del primo Novecento • Luigi Pirandello • Italo Svevo <i>Lettura e analisi dei testi:</i> <i>Marinetti: "Manifesto del futurismo";</i> <i>Pirandello - "La patente"; "Il treno ha fischiato"; "La nascita di Adriano Melis".</i> <i>Svevo - La coscienza di Zeno: "Prefazione"; "Preambolo"; "L' ultima sigaretta";</i> UDA 4. L'ETÀ TRA LE DUE GUERRE • Tra le due guerre: tra irrazionalismo e impegno civile • Giuseppe Ungaretti • Eugenio Montale <i>Lettura e analisi dei testi:</i> <i>Ungaretti- "Veglia"; "San Martino del Carso".</i> <i>Montale - "I limoni"; "Merigiare, pallido e assorto"; "Spesso il male di vivere ho incontrato".</i> UDA 5. IL SECONDO DOPOGUERRA: IL NEOREALISMO E LE SPERIMENTAZIONI Nuovi realismi: raccontare la realtà . • Beppe Fenoglio • Primo Levi • Italo Calvino <i>Lettura e analisi dei testi:</i> <i>Fenoglio- "La battaglia finale".</i> <i>P. Levi- "Questo è l' inferno".</i> <i>Calvino- "Pin e i partigiani del Diritto".</i> UDA 6. VERSO L'ESAME DI STATO: TECNICHE DI COMUNICAZIONE E TIPOLOGIE DI PRODUZIONE SCRITTA • Analisi e produzione di testi d'esame (tipologia A, B, C) • Caratteristiche della comunicazione orale - la relazione -il debate • Esercitazioni su prova invalsi • Tecniche di ricerca, selezione e raccolta delle informazioni elementi di comunicazione sul web UDA INTERDISCIPLINARE ANNUALE: L'unica strada per il futuro: la sostenibilità



	Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportata da ricerca sul web di esempi relativi agli aspetti linguistico/formali inerenti la simulazione dell'apertura di un ristorante green (pianificazione, organizzazione, progettazione). UDA ED. CIVICA: NAZIONALITA' E COSTITUZIONE Lecture e analisi di poesie di D'Annunzio: "La pioggia nel pineto"; Lettura di monologhi, testi teatrali e musicali che affrontano il tema della discriminazione e della violenza di genere.
Abilità	<i>Padronanza dei mezzi espressivi e comunicativi</i> -padroneggiare situazioni comunicative tenendo conto dello scopo e del contesto ----esprimere e sostenere il proprio punto di vista nel rispetto di quello altrui <i>Lettura -comprensione e interpretazione testi vari</i> - ascoltare e comprendere, testi di vario genere, utilizzando metodi e strumenti per fissare concetti - Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi <i>Produzione testi vari</i> - Ideare e strutturare testi scritti, utilizzando correttamente lessico e regole morfosintattiche - Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale e morfosintattico <i>Utilizzo strumenti per la fruizione del patrimonio artistico e letterario</i> -Applicare la conoscenza delle strutture della lingua italiana a diversi livelli di sistema - Leggere e commentare testi in prosa e versi della letteratura italiana e straniera, riconoscendone le specificità
Metodologie	• Didattica attiva, centrata: sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo; • Utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi; • Scelte metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, <i>peer to peer</i>, <i>flipped classroom</i> • Rispetto dei tempi di apprendimento. MODALITA': • A classi intera • A piccolo gruppo • Individuali ☐ Metodo induttivo ☒ Metodo deduttivo ☐ Lavori di gruppo ☐ Cooperative learning <i>Uso di tecniche didattiche atte a stimolare il confronto e la discussione tra gli alunni (brainstorming, circle-time)</i>
Testi e materiali Strumenti adottati	☐ Libro di testo (misto e digitale). ☐ Testi di consultazione digitale. ☐ Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet <i>Spazi</i> Aula, laboratori e luoghi oggetto di visita guidata o viaggio d'istruzione.



STORIA	
Competenze raggiunte	- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica. - Cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta. - Istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia - Comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture e persone - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione.
Conoscenze UDA	UDA 1. L'INQUIETO INIZIO DEL '900. GRANDE GUERRA E DOPOGUERRA - L'avvento della società di massa. - L'Italia di giolittiana - L'Europa verso la guerra. - La Grande guerra: inutile strage". - La Rivoluzione russa - La crisi politica e sociale in Europa e in Italia. UDA 2. I TOTALITARISMI - la scalata di Mussolini al potere - La difficile provai del 1929 - Lo sforzo totalitario del fascismo. - Lo Stalinismo in Unione Sovietica - Il Nazismo in Germania. UDA 3. LA SECONDA GUERRA MONDIALE : TRA RESISTENZA E SHOAH - Democrazie e fascismi verso la guerra. - La Seconda guerra mondiale - L'Italia sconfitta e la Resistenza. - Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima UDA 4. GLI ANNI DELLA GUERRA FREDDA E L'ITALIA REPUBBLICANA - Il mondo diviso e la "Guerra fredda". - L' Italia repubblicana - L'Italia tra le riforme e gli " anni di piombo". UDA 5: IL MEDIO ORIENTE E IL MONDO ISLAMICO UDA INTERDISCIPLINARE ANNUALE: L'unica strada per il futuro: la sostenibilità Promozione di modelli sostenibili di produzione e di consumo. Lettura, analisi e commento dell'Obiettivo 12 dell'Agenda 2023.Una scelta ecologica, antispreco e produttiva per il proprio ristorante (es. una doggy bag contro lo spreco alimentare, piatti e posate ottenute da materiali riciclati). UDA ED. CIVICA: NAZIONALITA' E COSTITUZIONE La società di massa; l' Italia repubblicana e le sue regole; Art.11 della Costituzione e la denuncia della guerra;l'ONU; l'UE.
Abilità	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica - Collocare gli eventi storici affrontati, nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta - Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico Istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia - Utilizzare strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate nel primo biennio - Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica Comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture e persone - Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione - Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati, anche alla luce della Costituzione italiana



Metodologie	• Metodo induttivo. • Metodo deduttivo • Lavori di gruppo • Cooperative learning • didattica attiva, centrata: sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo; • utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi; • scelte, metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, <i>peer to peer</i>, <i>flipped classroom</i> • rispetto dei tempi di apprendimento.
Testi e materiali Strumenti adottati	☐ Libro di testo (misto e digitale). ☐ Testi di consultazione digitale. ☐ Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Competenze raggiunte	Saper utilizzare strumenti gestionali per risolvere problemi in ambito economico; Saper promuovere la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, anche utilizzando il web; Saper individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi economico-aziendali; Essere in grado di fare scelte consapevoli in un'ottica di sviluppo sostenibile; Essere capace di agire in maniera autonoma e responsabile, nel rispetto dei vincoli giuridici; Saper riflettere sul processo di apprendimento; Saper cogliere la relazione tra le norme che disciplinano le aziende e la pratica operativa.
Conoscenze	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico; Il marketing aziendale; Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo; Tecniche di web marketing; Analisi dell'ambiente e scelte strategiche; Pianificazione e programmazione aziendale; Business plan e marketing plan; Consumi e abitudini alimentari; Prodotti a Km0.
Abilità	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Identificare le caratteristiche del mercato Turistico; Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Utilizzare le tecniche di marketing; Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico -ristorativo; Redigere il budget aziendale; Saper redigere i documenti relativi alle fasi del piano di marketing di una piccola azienda turistico ristorativa; Individuare fase e procedure per redigere il business plan; Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing.
Metodologie	Problem solving; Cooperative learning; Peer education; Tutoring; Rispetto dei tempi di apprendimento.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo; Ricerche su siti web; LIM; Piattaforme digitali.



ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Competenze raggiunte	Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Conoscenze (attraverso UDA/moduli)	Organizzazione del personale del settore cucina. La brigata di cucina. Le nuove attrezzature di cucina, le diverse tipologie di catering e banqueting, come organizzare un evento, il menu, lessico e fraseologia di settore. Il sistema HACCP, programmi di sanificazione in cucina, i metodi di conservazione del cibo, criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Conoscenza delle caratteristiche dei prodotti del territorio, della cucina regionale e nazionale, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. La classificazione degli alimenti, suddivisione dei prodotti alimentari in 5 gamme, tutela dei marchi di qualità, conoscere i prodotti certificati del territorio, marchi comunitari: Prodotti biologici, DOP, IGP, STG prodotti certificati del territorio ed il loro utilizzo. I Pat certificati del territorio ed il loro utilizzo. Analisi organolettica dei prodotti. Conoscere le esigenze dietetiche delle persone affette dalle patologie più comuni, quali: diabete, celiachia, ipercolesterolemia, intolleranza al lattosio.
Abilità	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina, saper individuare attrezzature idonee ai vari modelli organizzativi. Saper organizzare e programmare la produzione. Progettare menu per tipologia di eventi, menu diversificati per tipologia di ristorazione. Saper applicare un piano HACCP, applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro. Realizzare piatti con prodotti del territorio, apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, saper individuare le fasi storico-evolutive delle ricette. Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità, riconoscere i marchi di qualità. Saper eseguire l'analisi sensoriale degli alimenti. Valorizzare i prodotti del territorio ed il loro utilizzo. Essere in grado di elaborare menu per esigenze dietologiche particolari, saper distinguere le diverse cucine del mondo attraverso le loro caratteristiche principali.
Metodologie	Le metodologie di apprendimento sono state di tipo induttivo basandosi sulla personalizzazione dell'apprendimento così come già indicato nel comma d) art.5 del D.lgs 61 del 13 aprile 2017.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo: Cucinabile top + ricettario Autori: Sorvillo A. , Palermo S. Casa editrice San Marso. Computer, internet. Testi di consultazione DVD documentari o filmati. LIM



LINGUA FRANCESE

COMPETENZE RAGGIUNTE	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Conoscenze	Les légumineuses. Les céréales. Les corps gras. La conservation des aliments Les méthodes chimiques. Les méthodes psycho- chimiques et biologiques. Santé et sécurité. Les sept principes de l'HACCP. Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires. Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments Régimes et nutrition. Les aliments biologiques. Les OGM. Le régime méditerranéen. Les allergies et les intolérances alimentaires. Les troubles du comportement alimentaire
Abilità	Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale
Metodologie	(Lezione frontale) (Lezione interattiva) (Cooperative learning) (Problem solving)
Testi E Materiali Strumenti Adottati	Testo: Gourmet Service Dispense, fotocopie



LINGUA INGLESE	
Competenze raggiunte	Utilizza la lingua inglese per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per poter interagire nei diversi ambiti e contesti professionali.
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	• Cucinare con il vino • I prodotti bio • Slow food • Certificazione del cibo di qualità • Il sistema HACCP • Nutrienti e Piramide alimentare • La dieta Mediterranea • Allergie e intolleranze • Sostenibilità e Food Sustainability • Food for Soul di Massimo Bottura • F2F From farm to fork • World Health Organization
Abilità	• Saper riconoscere situazioni di ambito professionale. • Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro • Essere in grado di distinguere ed utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico - professionali • Saper applicare adeguatamente le strutture morfosintattiche in esercizi di varia tipologia • Produrre testi per esprimere in modo chiaro opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi • Saper pronunciare correttamente e con giusta intonazione un repertorio di vocaboli e frasi di settore • Essere in grado di comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. • Produrre testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura, rispettando la correttezza formale e l'adeguatezza del lessico. • Saper utilizzare adeguatamente il dizionario mono e bilingue ed altri sussidi linguistici ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
Metodologie	• Lezione frontale • Lezione interattiva • Lezione multimediale • Cooperative learning • Problem solving • Flipped classroom • Real life task • Chunked lesson • Attività in laboratorio linguistico • Lettura ed analisi diretta di testi
Testi e materiali Strumenti adottati	• Libro di testo: Cook Book Club Compact • Dispense/fotocopie • Lim • Lettore CD/DVD



IRC	
Competenze raggiunte	Confrontarsi e considerare la propria responsabilità nel rispetto della vita propria e degli altri esseri viventi. Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche-sociali (, il senso dello Stato e il valore della politica, la Costituzione italiana ed i valori cristiani, la solidarietà, un'economia per l'uomo). Sviluppare un maturo senso critico della rivelazione di Dio in un contesto multiculturale e conoscere la simbologia religiosa presente negli elementi enogastronomici delle diverse culture e religioni cv (l'Ebraismo e la sua alimentazione, l'Islam e la sua alimentazione, il Buddismo e la sua alimentazione, l'Induismo e la sua alimentazione,
Conoscenze	Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone; interpretare la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa; studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo; conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.
Abilità	Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, anche in relazione con gli insegnamenti di Gesù Cristo; fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile; sapere confrontarsi con la dimensione della multiculturalità, anche in chiave religiosa; riconoscere nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio; discutere dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.
Metodologie	Lezioni frontali, schematizzazioni dei contenuti, discussione guidata in classe, visione di video e loro analisi, circle time e brainstorming, cooperative learning.
Testi e materiali	Testi :Sulla tua Parola , Il maestro di tavola, A lauto convito, Parole per vivere insieme, Custodi di bellezza.
Strumenti adottati	LIM, dispositivi informatici.



MATEMATICA

Competenze raggiunte	Utilizzare gli strumenti del calcolo algebrico e le funzioni matematiche per la soluzione di problemi anche della vita reale; leggere e interpretare il grafico di una funzione matematica o di una funzione che rappresenti una situazione reale. Risolvere semplici problemi economici mediante lo studio del grafico di una funzione.
Conoscenze <i>(attraverso UDA o moduli)</i>	MOD. 1 : Equazioni di primo e secondo grado, disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Sistemi di equazioni a due incognite MOD. 2 La funzione: definizione e classificazione, campo di esistenza di semplici funzioni razionali e irrazionali MOD. 3: Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte: dominio, codominio, segno, concetto intuitivo di limite per il calcolo degli asintoti orizzontali e verticali, concetto di derivata e calcolo della derivata di funzioni polinomiali per la determinazione dei suoi massimi e minimi. MOD. 4: La funzione costo, ricavo, guadagno, della domanda e dell'offerta Semplici problemi di realtà con il calcolo del B.I.P e del prezzo di equilibrio. Calcolo del food cost e del drink cost per la determinazione del prezzo di vendita di un piatto o di un drink.
Abilità	Saper risolvere equazioni e disequazioni Saper costruire il grafico di una semplice funzione Saper risolvere problemi di realtà con l'utilizzo dei vari strumenti di calcolo
Metodologie	Lezione frontale Cooperative learning Problem solving
Testi e materiali Strumenti adottati	Testo in uso: "Colori della matematica" per il secondo biennio degli istituti alberghieri – volume A Appunti Geogebra Foglio excel



ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Competenze raggiunte	Sa predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela tenendo conto degli stili e delle intolleranze alimentari; Riconosce i colori del vino. Riesce a relazionarsi con i suoi superiori o subalterni all'interno della brigata di sala e/o di bar.
Conoscenze	Conosce i menu e tutte le sue tipologie in base anche alle normative vigenti sulla segnalazione degli allergeni; Conosce le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza e dell' HACCP Conosce le tecniche base della viticoltura. Conoscenza delle attrezzature in base; Individuazione dei diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.
Abilità	Predisporre e serve i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi alimentari e nel contempo rispetta i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità
Metodologie	Problem solving; Cooperative learning; Peer education; Tutoring; Rispetto dei tempi di apprendimento.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo; Ricerche su siti web;



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze raggiunte	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e personalizzata. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, motivando le scelte operate. Essere in grado di fare scelte consapevoli in un'ottica di sviluppo sostenibile. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera con particolare riguardo al "Made in Italy". Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare un piano HACCP.
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	Problematiche ambientali, sviluppo sostenibile e Agenda 2030. Sistemi produttivi in agricoltura, filiera agroalimentare e impronta ecologica. Nuovi prodotti alimentari: alimenti alleggeriti o "light"; alimenti fortificati, arricchiti, supplementati; alimenti funzionali (functional foods); alimenti innovativi (novel foods); alimenti di gamma e convenience foods; alimenti integrali; alimenti biologici; prodotti dietetici e integratori alimentari; OGM; nutrigenomica e nutraceutica; nanotecnologie alimentari. Contaminazione degli alimenti (fisica, chimica, biologica). Prioni e malattie prioniche; fattori di crescita dei microrganismi; principali aspetti dei virus e dell'epatite A; principali caratteristiche dei batteri (classificazione, riproduzione, spora batterica, tossine batteriche); principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche (salmonellosi, botulismo, intossicazione da stafilococco, tossinfezioni da Clostridium perfringens e da Bacillus cereus, listeriosi, campilobatteriosi, yersiniosi, tifo e paratifo, colera, shigellosi); principali caratteristiche dei funghi microscopici (lieviti e muffe) e intossicazioni da muffe; principali parassitosi (amebiasi, giardiasi, teniasi, echinococcosi, trichinosi, ascariidiosi, ossiuriasi, anisakidiosi). Concetto di igiene; punti fondamentali del sistema HACCP. Qualità alimentare (qualità totale, certificazioni di tipicità e qualità di origine, frodi alimentari); additivi alimentari. Bioenergetica e fabbisogno energetico; calorimetria diretta e indiretta; dispendio energetico (metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione e attività fisica); peso teorico e indice di massa corporea; LARN, linee guida per una sana alimentazione e piramide alimentare. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche: alimentazione della donna in gravidanza e in allattamento; alimentazione nella prima infanzia (0-3 anni), nella seconda infanzia e nell'età scolare (4-12 anni); alimentazione nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età; alimentazione nello sport; principali tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane e diete dimagranti. Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete e gotta; tumori e relazione tra alimentazione e cancro; disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia); malnutrizioni da carenze di nutrienti; percorso dell'alcol etilico nell'organismo; relazioni tra nutrienti e patologie; malattie dell'apparato digerente; disturbi epatici; allergie ed intolleranze alimentari. Aspetti religioso-antropologici legati al cibo.
Abilità	Discernere i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona. Definire e applicare il metodo dell'IMC. Calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti. Indicare le caratteristiche generali di una dieta equilibrata in funzione di particolari necessità fisiologiche e patologiche e motivarne le scelte nella predisposizione dei menu. Confrontare le varie tipologie dietetiche evidenziandone i punti di forza e di debolezza e motivare le scelte operate nella predisposizione del menu. Sapersi orientare verso un'alimentazione sostenibile. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare. Riconoscere il ruolo degli additivi alimentari e individuare le diverse tipologie di frodi alimentari. Individuare gli alimenti compatibili con le principali allergie e intolleranze alimentari e saper motivare le scelte operate nella predisposizione del menu. Valutare l'importanza del cibo nelle diverse religioni. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni.



	Indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Mettere in relazione l'agente contaminante con le conseguenze sulla salute del consumatore. Leggere e compilare una semplice check list del sistema HACCP e capire l'applicazione di un piano HACCP: definire i diagrammi di flusso relativamente ai processi produttivi del settore di pertinenza, individuare i rischi, i punti critici (CP) e punti critici di controllo (CCP) e le relative azioni correttive e preventive. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento e le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
Metodologie	Comunicazione diretta del docente, lezione frontale, discussione collettiva, lavori individuali o di gruppo, ricerche. Relazioni e/o comunicazioni degli alunni con elaborati scritti. Presentazioni in PowerPoint. Discussione guidata e confronto per piccoli gruppi. Conversazioni guidate. Problem solving e soluzione di casi pratici.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, materiali audiovisivi, siti internet di fonti accreditate, riviste e pubblicazioni di settore.



LINGUA TEDESCA

Competenze raggiunte	L'alunno/a è capace di: ✓ Padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale tecnico - alberghiero per interagire nello specifico contesto professionale. ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team <i>working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento, redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ✓ Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Conoscenze	✓ Die Nachhaltigkeit im Hotel ✓ Das Hotel und die Küchenbrigade ✓ Nachhaltiger Tourismus ✓ Weingastronomischen Routen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern ✓ Wein ist Kultur ✓ Bier: ein spezielles Getränk ✓ Die Essgewohnheiten in Deutschland und in Italien ✓ Die Ernährungspyramide ✓ Die Mittelmeerdiät ✓ Mein Praktikum ✓ Meine Zukunft ✓ Prüfungsbeispiele
Abilità	L'alunno/a è in grado di: ✓ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'ospitalità. ✓ Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. ✓ Applicare tecniche di base per la promozione di servizi. ✓ Gestire la comunicazione in contesti professionali con lessico specialistico. ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi, l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza. ✓ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; ✓ Promuovere eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
Metodologie	✓ Interdisciplinarietà ✓ Role playing ✓ Cooperative learning ✓ Didattica laboratoriale ✓ Didattica orientativa
Testi e materiali	Libro di testo: <i>Kochkunst neu</i> – ed. Loscher Editore
Strumenti adottati	Lim, schede digitali, video, simulazioni di contesti professionali, dispense



I CAPOLAVORI

Alunno	Titolo	Descrizione	Motivazione
Xxxxxx Xxxxxx	La vita del calcio	Il calcio è uno dei miei sport preferiti. Fin da piccolo mi ha aiutato ad aprirmi con i ragazzi della squadra, mi ha fatto fare molti viaggi come in Puglia per la partita del Bari.	Mi è servito ad apportarmi e a socializzare con altri ragazzi e mi ha permesso di visitare altri posti.
Xxxxxx Xxxxxx	Il mio viaggio in Olanda	All'interno del mio capolavoro ho parlato della mia seconda passione ovvero viaggiare e di come essa modifichi in positivo la mia vita. Questo viaggio mia ha apportato molte cose sia culturali che culinarie che non dimenticherò mai	Ho scelto di parlare del mio viaggio e renderlo un mio capolavoro perché non solo mi ha aiutato vedendo nuove culture nuove metodi di vita, nuove conoscenze ma soprattutto ha permesso a me stesso di cambiare il mio pensiero culinario estendendolo
Xxxxxx Xxxxxx	La bellezza del calcio	Il calcio è una delle mie passioni fin da piccolo. Grazie ad esso ho avuto la possibilità di unirmi a persone nuove e di fare molti viaggi. Inoltre da bambino facendo parte di una squadra speravo in un futuro nel mondo del calcio, purtroppo a causa incidente al ginocchio a 15 anni ho dovuto interrompere questa attività	Ho scelto il calcio perché è parte della mia vita e nonostante i miei problemi fisici lo seguo ancora molto attivamente, dando anche lezioni a bambini più piccoli.
Xxxxxx Xxxxxx	esplorare le culture	Questo capolavoro comprende la mia esperienza lavorativa dove lo chef mi mostra come poter fare il sushi. Non ho imparato a fare solo il sushi ma ho approfondito le mie conoscenze verso questa nuova cultura, nuovi abbinamenti di sapori e spezie, nuove tecniche di lavorazione del pesce e del riso. E' stata un'esperienza unica poiché mi ha concesso di aprire gli occhi in un mondo che prima non conoscevo oltre tutto mi ha formato ancora di più professionalmente	Questo capolavoro è un'esperienza da condividere perché ci aiuta a capire quanto il mondo stia cambiando attraverso la globalizzazione.
Xxxxxx Xxxxxx	Il mio viaggio personale e culturale	Il mio capolavoro consiste nel racconto delle competenze acquisite durante il viaggio-studio a New York.	Ho scelto questo capolavoro poiché quest'esperienza mi ha arricchita dal punto di vista culturale, avendo conosciuto persone con tradizioni e culture differenti dalla mia e avendo visitato musei e luoghi che hanno arricchito il mio bagaglio culturale, dal punto di vista linguistico, avendo parlato la lingua inglese ho sviluppato capacità relazionali e superato il timore di sbagliare i termini, e infine dal punto di vista sociale e personale.
Xxxxxx Xxxxxx	Cavalcando l'adrenalina con il rombo del motore	All'interno del capolavoro ho descritto la passione per le moto e le varie esperienze in amicizia che ho avuto	ho scelto questi due temi per il mio capolavoro perché la passione delle moto ce l'ho da quando ero piccolo e nonostante le difficoltà non ho mai mollato, mentre invece le amicizie false mi hanno insegnato a stare in mezzo alla società. Se noi abbiamo dei sogni nel cassetto e li rimaniamo nel cassetto resteranno per sempre sogni e mai obiettivi raggiunti
Xxxxxx Xxxxxx	lashmaker	Cura e applicazione di extension ciglia.	Mi sono appassionata molto al mondo dell'estetica e quindi ho deciso di portarne un ramo come Capolavoro
Xxxxxx Xxxxxx	Mallone povero ma ricco	Aiuto preparazione piatto per striscia la notizia.	È stata un'esperienza indimenticabile soprattutto per la trasformazione degli scarti delle materie prime.



XXXXXX XXXXXX	Il viaggio a Siviglia	In questo capolavoro ho voluto esporre le cose, che grazie al viaggio a Siviglia di due settimane, mi hanno migliorata e maturata.	Ho scelto quest'esperienza perché è grazie a questo viaggio se ho acquisito nuove tecniche e competenze, ma che in oltre, mi ha dato modo di crescere.
XXXXXX XXXXXX	Nuovi orizzonti	Viaggio a Tenerife intrapreso quest'anno. Questa metà è stata scelta dopo l'invito di alcuni amici che lavorano là.	La scelta di presentare questo viaggio come capolavoro deriva dal fatto che mi ha cambiato non la vita ma il modo di pensare, agire e considerare le persone in modo diverso, inoltre mi ha aperto verso nuove tendenze culinarie.
XXXXXX XXXXXX	il mio viaggio	il capolavoro parla del mio viaggio in Calabria e del esperienze che ho fatto lì e come queste esperienze mi hanno cambiato mentalmente facendomi capire e rapportare alle persone in maniera diversa	ho scelto questo capolavoro perché mi ha cambiato mentalmente facendomi capire l'importanza della parola empatia
XXXXXX XXXXXX	Viaggio in Olanda	Un viaggio in olanda.	Ho scelto di vedere questo mio viaggio come capolavoro poiché da questo è cambiato tutto in me, sia a livello linguistico che personale.
XXXXXX XXXXXX	Berlinando	Durante il mio viaggio a Berlino ho arricchito molto il mio bagaglio culturale, sia per quanto riguarda la cultura culinaria del posto ma anche per quanto riguarda l'assimilazione di una nuova lingua!	Questo viaggio mi è servito molto anche a livello personale in quanto è riuscito a sbloccare una parte di me che prima tenevo racchiusa.
XXXXXX XXXXXX	le mie esperienze	ho descritto in varie frasi il miglioramento da quell'esperienza fatta e il mio miglioramento in ambito lavorativo	motivazione perché dopo quella esperienza sono cambiato in modo di pensare del lavoro e della mia organizzazione
XXXXXX XXXXXX	Esperienza in Francia e Spagana	Il viaggio in sé l'ho organizzato io nel migliore dei modi, creando un itinerario capace di contenere tutte le tappe principali delle città.	Ho scelto questo viaggio come capolavoro perché mi ha fatto conoscere molte tradizioni locali, ho anche appreso una competenza linguistica di inglese, non potevo scegliere esperienza migliore.
XXXXXX XXXXXX	“la cultura a tavola” “Scheda tecnica del Mallone Salernitano preparata per l'intervista con Striscia la Notizia”	Il primo capolavoro parla dei paesi della costiera amalfitana, delle loro tradizioni storiche culturali, religiose e culinarie e poi in fine abbiamo la creazione di un percorso enogastronomico con piatti e relativi così preparato da me medesimo Nel secondo capolavoro abbiamo invece la scheda tecnica del piatto antispreco soggetto di intervista, ed dei relativi costi per produrlo. Ed un pizzico di storia.	Ho scelto come primo capolavoro il mio progetto UDA la cultura a tavola perché, parla della nostra terra e dei nostri prodotti e la sua creazione è stata molto impegnativa, ma ha avuto i suoi frutti. Come secondo Capolavoro ho scelto di portare ciò di cui abbiamo parlato nell'intervista con striscia la notizia, il quale prodotto è stato frutto di una grande ricerca. Ed in fine come da link allegato, è stato trasmesso in Tv

Ulteriore documentazione

Il PEI, la relazione finale ed il formale assenso per l'alunna DA sono allegati in formato cartaceo e in busta chiusa.

