



Istituto Istruzione Superiore “Domenico Rea” Nocera Inferiore (SA)

Documento del Consiglio di Classe

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

ALLEGATI
ESAME DI STATO 2023/2024
Classe V sez. ESE

INDIRIZZO:

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE:

Servizi di Enogastronomia e Sala e Vendita

ALLEGATO N° 1 Crediti Formativi

[illegible]

N B: Si precisa che il credito relativo al terzo anno del discente Cuomo Gerardo non è stato assegnato della medesima Istituzione Scolastica poiché proveniva da altra istituzione scolastica inoltre, tali crediti sono stati convertiti in base alle tabelle attualmente in vigore visto che nel 2015 erano diverse. Per Galloro Marco, Iovine Michele e Verde Carmine i crediti relativi al 3 anno sono stati assegnati della medesima Istituzione Scolastica poiché sono alunni provenienti dal corso di studi “diurno “, ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti da parte della Commissione per la definizione del PFI, corrisponde a quello attribuito il 3° anno (risposte del Ministero alle Faq sull’Istruzione per Adulti).

Il credito relativo al 3° e 4° anno di Privitera Lorenzo già diplomato e di e Ronca Anna Rosa con idoneità di ammissione alle classe V, risultano dall'esito della procedura di riconoscimento dei crediti da parte della Commissione per la definizione del PFI, corrisponde a quello attribuito il 3° e 4° anno del percorso diurno. (risposte del Ministero alle Faq sull'Istruzione per Adulti).

Il credito relativo al 3° e 4° anno di Pirozzi Santina alunna già diplomata e ammessa al terzo periodo didattico di un percorso di secondo livello di un altro indirizzo presso la medesima Istituzione Scolastica ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti da parte della Commissione per la definizione del PFI, corrisponde a quello attribuito il 4° anno del percorso serale settore cucina. (risposte del Ministero alle Faq sull'Istruzione per Adulti).

ALLEGATO N°2

UNITA' DI APPRENDIMENTO di EDUCAZIONE CIVICA		
Denominazione	Nazionalità e Costituzione	
Compito significativo e prodotti	PRODOTTO MULTIMEDIALE	
NUCLEI CONCETTUALI DI ED. CIVICA	TEMATICHE analizzate	
1. COSTITUZIONE , diritto (nazionale e internazionale). Legalità e solidarietà	Lo Stato e gli organismi costituzionali. L'Unione Europea: storia, organi e funzioni. La NATO e l'ONU	
2. SVILUPPO SOSTENIBILE , educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030)	Agenda 2030: obiettivo 16 - pace, giustizia e istituzioni solide.	
3. Cittadinanza digitale	I nuovi diritti on line	
Evidenze osservabili	COMUNICAZIONE – COLLABORAZIONE - PARTECIPAZIONE	
TRAGUARDI TRAVERSALI di cui all'allegato C legge 92/19	LIVELLI di COMPETENZA *	
1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace

		di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapce di..
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Internedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapce di..
5. Partecipare al dibattito culturale	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Internedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapce di..
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Internedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapce di..
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Internedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapce di..
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Internedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapce di..
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Internedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapce di..

10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
Utenti destinatari	ALUNNI CLASSI QUINTE	
Prerequisiti	Conoscenze e competenze di cittadinanza Competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite	
	1) presentazione dell'attività e dei prodotti attesi, 2) attribuzione e divisione dei compiti, 3) attività declinate per ogni disciplina coinvolta, 4) realizzazione del prodotto	

Fase di applicazione		5) presentazione e condivisione del prodotto alla classe, 6) verifica e valutazione autentica
Tempi		INTERO ANNO SCOLASTICO ARTICOLATO IN PRIMO E SECONDO PERIODO , per un totale di 25 ore
Esperienze attivate		Comprensione dell'obiettivo del lavoro, utilizzo e ottimizzazione delle risorse personali e di gruppo, elaborazione del prodotto, riflessione sulle fasi del lavoro, esposizione e condivisione dell'attività svolta
Metodologia		• Lezione frontale • Lezione partecipata – discussione guidata • Lettura guidata di documento, articolo di giornale, video • Analisi guidata delle fonti • Brainstorming • Flepped classroom • Elaborazioni di schemi e mappe • Problem solving • Lavoro di gruppo - Cooperative learning • Role playing • Peer Education • Correzione collettiva elaborati
Risorse umane • interne •		Docenti di : • ITALIANO 2H • STORIA 7 H • DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE 9 H • SCIENZE DEGLI ALIMENTI 7H
	italiano	Letture di brani di autrici donne italiane (es. Grazia Deledda, Alda Merini). • Letture e analisi di poesie di D'Annunzio "la pioggia nel pineto" o lettura di monologhi, testi teatrali e musicali che affrontano il tema della discriminazione e della violenza di genere. • Esempio di canzone Bocca di Rosa di Fabrizio De Andrè e la libertà sessuale femminile PRIMO PERIODO
	storia	Agenda 2030, obiettivo 5 - raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze. Ricerca di storia e racconti sulla mancata emancipazione. La società di massa - L'Italia repubblicana e le sue regole - Art. 11 della Costituzione e la denuncia della guerra. (1° e 2° PERIODO)
	scienza degli alimenti	Diritti e tutela delle donne: le leggi italiane che hanno fatto la storia Funzioni e funzionamento degli organi costituzionali- Elezioni del PDR – Contrasto alla corruzione: Associazione Libera.– Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali (1° e 2° PERIODO)
	Diritto e Tec. Amministrative	I pilastri dello sviluppo sostenibile; parità di genere; la cooperazione internazionale (1° e 2° PERIODO) (Agenda 2030 – obiettivi di sviluppo sostenibile: l'uomo e l'ecosistema. Obiettivi 13-14-16)
Strumenti		Laboratorio informatica, Internet, software per la gestione dei testi e presentazioni Testi di consultazione e libri Giornali, notiziari LIM Valutazione

Verifica e Valutazione autentica	• Prove tradizionali (Prove strutturate E semi strutturate) • Osservazioni sistematiche del comportamento In particolare, la Rubrica di valutazione delle attività di Educazione Civica si basa su: • CONOSCENZE • ABILITA' • ATTEGGIAMENTI/COMPORTAMENTI <u>Il voto finale di ed. civica</u> sarà dedotto dalla media delle discipline coinvolte, tenuto conto dei livelli di competenza e dei traguardi sopra riportati
---	--

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA: Nazionalità e Costituzione Cosa si chiede di fare: i docenti guidano gli alunni allo svolgimento dei percorsi In che modo (singoli, gruppi..) organizzandoli in gruppi di lavoro Quali prodotti: prodotti reperibili nei libri di testo, sui siti internet e nell'ambiente circostante Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)per guidarli verso una comprensione ragionata dei concetti di “diritto e libertà” Tempi intero anno scolastico, scandito in trimestri per un totale di 33 ore Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)tutti i docenti delle discipline coinvolte, più tecnici di laboratorio Criteri di valutazione: come da griglia di valutazione di ed. civica

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Nazionalità e Costituzione
Coordinatore: docente di diritto e coordinatore di classe
Collaboratori : docenti coinvolti a livello disciplinare

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi/Titolo	Che cosa fanno gli studenti	Che cosa fa il docente/docenti	Attività e prodotti	Tempi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/valutazione
1 Lo Stato e gli organi costituzionali. L'Unione Europea: storia, organi e funzioni. La NATO e l'ONU	Lavoro individuale per ricercare informazioni confronto a coppie o piccoli gruppi.	Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta. Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi, suddivisione in gruppi/in coppie.	Società e complessità nel '900 ; L'Italia repubblicana e le sue regole - Art. 11 della Costituzione e la denuncia della guerra	1° periodo	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi	Attenzione e partecipazione
2 Agenda 2030: obiettivo 16 - pace, giustizia ed istituzioni solide.	Raccolta di materiale da parte dei gruppi di lavoro; selezione e catalogazione del materiale; rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze	Monitoraggio del percorso attivato dagli studenti e definizione dei prodotti attesi Ridefinizione dei gruppi e divisione dei compiti. Annotazioni giornalieri	Gli obiettivi di sviluppo sostenibile come esigenza nazionale e mondiale	2° periodo	Comprensione di ruoli e compiti	Interesse e curiosità
3 Ed. alla cittadinanza digitale.	Realizzazione del prodotto finale (presentazioni, filmati, locandine, brochure, blog post, articoli giornalistici).	Presentazione del prodotto finale		2° periodo	Rispetto dei tempi, cooperazione, superamento delle difficoltà	Autonomia e responsabilità Chiarezza ed efficacia nel trasferire le conoscenze acquisite

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE
dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'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 Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE del percorso - per lo studente

ECCELLENTE (9/10)		Ho compreso con chiarezza il compito richiesto		
		Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale		
		Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze		
		Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo		
		Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi		
		Ho collaborato intensamente con i compagni		
		Ho raggiunto buoni risultati		
ADEGUATO (6/7/8)		Ho compreso il compito richiesto		
		Ho impostato il lavoro senza difficoltà		
		Ho utilizzato le mie conoscenze		
		Ho svolto il compito in modo autonomo		
		Ho potuto collaborare positivamente con i compagni		
		Ho completato il compito		
		I risultati sono positivi		
PARZIALE (3/5)		Ho fatto fatica a comprendere il compito		
		Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro		
		Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso		
		Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti		
		Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni		
		Ho completato solo parzialmente il compito		
		Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti		
Segna l'indicazione che meglio indica la tua preparazione		ECCELLENTE	ADEGUATO	PARZIALE

RUBRICA DI VALUTAZIONE delle attività - per il docente

INDICATORI	LIVELLI DI COMPETENZA	DESCRITTORI
CONOSCENZE	AVANZATO (9/10)	L'alunno individua in modo puntuale le caratteristiche delle tematiche trattate, la cui conoscenza risulta consolidata ed organizzata; evidenzia sicurezza e piena autonomia in fase di acquisizione e conseguente rielaborazione
	INTERMEDIO (7/8)	Lo studente individua le caratteristiche delle tematiche trattate, la cui conoscenza risulta organizzata; evidenzia autonomia in fase di acquisizione e conseguente rielaborazione
	BASE (6)	Lo studente individua le caratteristiche essenziali delle tematiche trattate, rivelandosi abbastanza autonomo in fase di acquisizione e conseguente rielaborazione
	INSUFFICIENTE (3/5)	Lo studente non riesce a individuare le caratteristiche delle tematiche trattate, rivelandosi non autonomo in fase di acquisizione e incontrando difficoltà nella conseguente rielaborazione
ABILITÀ	AVANZATO (9/10)	L'alunno applica in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare con completezza le conoscenze alle esperienze vissute e a quanto studiato, apportando contributi personali ed originali
	INTERMEDIO (7/8)	L'alunno applica in modo autonomo le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare con pertinenza le conoscenze alle esperienze vissute e a quanto studiato
	BASE (6)	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati e, guidato, riesce a collegare le esperienze a quanto studiato e ad altri contesti
	INSUFFICIENTE (3/5)	L'alunno non riesce ad applicare, se non sporadicamente, le abilità connesse ai temi trattati, senza rilevare nessi o collegamenti
ATTEGGIAMENTI/ COMPORTAMENTI	AVANZATO (9/10)	L'alunno adotta regolarmente, nei vari contesti di riferimento, atteggiamenti coerenti con i valori dell'educazione civica, mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Evidenzia capacità di generalizzazione delle condotte, assumendo con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.
	INTERMEDIO (7/8)	L'alunno adotta solitamente atteggiamenti coerenti con i valori dell'educazione civica nei vari contesti di riferimento, mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate
	BASE (6)	L'alunno adotta con regolarità atteggiamenti coerenti con i valori dell'educazione civica nei vari contesti di riferimento e rivela, se stimolato, consapevolezza e capacità di riflessione in materia. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.
	INSUFFICIENTE (3/5)	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i valori dell'educazione civica. Di rado, sebbene stimolato, acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e quelli civicamente auspicati

ALLEGATO N°3

Tabella delle attività PCTO

Progetto PCTO e tabella riepilogo stage effettuati dagli alunni nella classe quinta

Gli studenti della classe hanno svolto le attività previste nei progetti di alternanza dell'Istituto e sviluppati nell'arco dell'ultimo triennio

STUDENTI	PERIODO	AZIENDA	LOCALITA'
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	PASTICCERIA "ENZO"	NOCERA INFERIORE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AGRITURISMO TENUTA CANNAVACCIUOLO	ANGRI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	VILLA AL RIFUGIO	CAVA DE'TIRRENI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	VILLA AL RIFUGIO	CAVA DE'TIRRENI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	BAR LA MERIDIANA	NOCERA INFERIORE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	RISTORANTE,37 METRI DAL MARE	VIETRI SUL MARE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AGRITURISMO TENUTA CANNAVACCIUOLO	ANGRI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	BAR CALIPS 2	NOCERA INFERIORE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	VILLA AL RIFUGIO	CAVA DE'TIRRENI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	RISTORANTE,37 METRI DAL MARE	VIETRI SUL MARE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	RISTORANTE,37 METRI DAL MARE,	VIETRI SUL MARE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	PASTICCERIA MAMMA GRAZIA	NOCERA SUPERIORE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	RISTORANTE,37 METRI DAL MARE	VIETRI SUL MARE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	RISTORANTE,37 METRI DAL MARE,	VIETRI SUL MARE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AGRITURISMO TENUTA CANNAVACCIUOLO	ANGRI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AGRITURISMO TENUTA CANNAVACCIUOLO	ANGRI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AGRITURISMO TENUTA CANNAVACCIUOLO	ANGRI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AGRITURISMO TENUTA CANNAVACCIUOLO	ANGRI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	VILLA AL RIFUGIO	CAVA DE'TIRRENI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	BAR DI FLORIO	NOCERA INFERIORE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AGRITURISMO TENUTA CANNAVACCIUOLO	ANGRI
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	AZIENDA IL CONVENTO	MATERDOMINI (NOCERA SUPERIORE)
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	RISTORANTE,37 METRI DAL MARE,	VIETRI SUL MARE
	Dal 06/05/2024 al 12/05/2024	RISTORANTE,37 METRI DAL MARE,	VIETRI SUL MARE

TABELLA ATTIVITA' PCTO

Alunni		Stage aziendale Dal 06/05/24 al 13/05/2024		Formazione in aula Orientamento: sicurezza h 4 ; 30/10/2023		Uda h 20, intero anno		Altre attività OPEN DAY 6h 15/01/2024 18/01/2024 02/02/2024
		ore	periodo	ore	attività	ore	sede	ore
1		40	/	4	Tutte	20	scuola	/
2		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
3		40		4	Tutte	20	scuola	6
4		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
5		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
6		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
7		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
8		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
9		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
10		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
11		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
12		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
13		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
14		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
15		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
16		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
17		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
18		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
19		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
20		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
21		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
22		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
23		40	/	4	Tutte	20	scuola	6
24		40	/	4	Tutte	20	scuola	6

ALLEGATO N°4



GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Commissione _____ Classe _____

Alunno _____

INDICATORI GENERALI (max 12 pt)	DESCRITTORI	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 adeguata - 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	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

ALLEGATO N°5



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	1	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	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	1,5	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	3	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	4,5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6	
	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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	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				

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Ministero dell'istruzione e del merito

A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

DOCUMENTO n.1

Alcol, zero o il meno possibile - Ministero della Salute

Pur rappresentando una sostanza giuridicamente legale, l'alcol è una sostanza psicotropa che, se assunta a dosi elevate, può portare alla dipendenza. Le bevande alcoliche, soprattutto il vino, sono un prodotto largamente utilizzato nel nostro Paese e il loro consumo è parte integrante della cultura e della tradizione italiana, pertanto è necessario contenere i rischi e i danni di salute e sociali correlati al consumo di bevande alcoliche, responsabilizzando le persone nella quantità e nella modalità di assunzione degli alcolici.

"Meno è meglio"

Oggi nei documenti di consenso, nelle *Linee Guida per una sana alimentazione*, non si usano più termini come "consumo moderato", "consumo consapevole" o simili, che potrebbero indurre il consumatore in una certa indulgenza nel bere alcolici.

Non è possibile, infatti, identificare livelli di consumo che non comportino alcun rischio per la salute [...]

(<https://www.salute.gov.it/dettaglioContenutiAlcol> › lin...)

DOCUMENTO n.2

Aperitivo e dieta sono conciliabili?

[...] Socialità e rilassatezza sono due degli aspetti che hanno reso l'**aperitivo** un vero e proprio rito nella cultura italiana, e a completare il quadro della piacevolezza ci sono ovviamente gli **stuzzichini**, lo spritz o il bicchiere da bere in compagnia. Eppure, per chi è a dieta o è attento a mantenere il proprio peso il momento dell'aperitivo potrebbe essere piuttosto **critico**, perché si rischia di eccedere con le calorie assunte e "sprecare" i sacrifici fatti. In realtà, e gli esperti di nutrizione sono piuttosto concordi, possiamo dire che **è possibile conciliare aperitivo e dieta** e, quindi, non dobbiamo rinunciare per forza all'aperitivo o all'happy hour per questioni legate alla bilancia o al **mangiar sano**. Serve però un piccolo giro di vite, perché dobbiamo cercare di modificare le abitudini rispetto agli **alimenti da consumare e alle bevande da bere** per renderle adeguate all'obiettivo che abbiamo in mente e a uno stile di alimentazione più light, ricordando una prima regola di base: con la giusta **moderazione** non servono rinunce.

Come rendere l'aperitivo adatto alla dieta

Quello che dobbiamo fare, quindi, è scegliere una delle tante varianti di **aperitivo light**, senza perder nulla in fatto di gusto (dei piatti) e socialità del momento e senza neppure doverci imporre una grande forza di volontà per prendere **decisioni dietetiche sane** durante l'happy hour. [...]

A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il primo consiglio per evitare di “abbuffarci” all'aperitivo è **non arrivare affamati** all'appuntamento: uno **spuntino** pomeridiano ci aiuterà a limitare il senso di appetito e quindi non ci farà mangiare troppo già in partenza, tenendoci un po' più alla larga da tutti gli antipasti ipercalorici. I nostri alleati sono frutta, yogurt, hummus e altre pietanze saporite, leggere e sazianti.

Un altro trucco per **conciliare dieta e aperitivo** (lato bevande, in questo caso) è bere sempre almeno un **bicchiere di acqua** (o ancora meglio due) prima di sorseggiare qualsiasi tipo di drink: questo consente di riempire un po' lo stomaco (e quindi limitare il rischio di esagerare) e di restare ben idratati, con effetto detox * perché l'acqua avrà la funzione di diluire alcool, grassi e calorie ingerite.

* Nota Bene: “effetto detox” sta per “effetto disintossicante”

Aperitivo light: cosa bere e cosa mangiare

Passando poi al momento clou, ciò che dobbiamo fare per un **aperitivo light** è scegliere con consapevolezza ciò che mangeremo e berremo.

Iniziando proprio dalle **bevande e dai drink**, possiamo fare un aperitivo light scegliendo analcolici con succo d'arancia, succo d'ananas, di mandarino o pompelmo, magari mixati con carota, miele, soda e ghiaccio tritato, per ottenere una bevanda leggera, rinfrescante e a ridotto contenuto calorico.

Se non vogliamo rinunciare **all'alcol**, possiamo orientarci su un cocktail con pochi zuccheri come vodka con acqua (o seltz) e limone o lime, leggero e rinfrescante, oppure andare sul classico: un bicchiere di vino rosso resta un'opzione sempre valida [...] così come possiamo concederci anche un Prosecco (anche con frutta) o un po' di spumante.

Qualunque sia la scelta, comunque, il consiglio è di **sorseggiare lentamente** il bicchiere, sia per prolungare il piacere che per un consumo responsabile.

Tra le bevande e drink **da evitare** ci sono poi i superalcolici e le bibite gassate, ma anche i cocktail con l'aggiunta di mixer, sciroppi, bibite, succhi o creme varie, che possono portare a un eccesso di calorie. [...]

Passando al **menu alimentare**, invece, per fortuna non tutto ciò che vediamo al buffet è una bomba calorica e ci sono, anzi, piatti e preparazioni che possiamo gustare in tranquillità e “addirittura” in abbondanza per conciliare dieta e aperitivo.

Pesce crudo, carni bianche grigliate, spiedini a base di verdura e formaggio magro sono ad esempio alcuni degli **alimenti che possiamo sicuramente mangiare**, ma anche insalate, altri piatti proteici magri, hummus e simili non ci daranno problemi né rimpianti successivi [...]

(Gennaro Mancini, in: <https://magazine.misya.info> › alimentazione › dieta-e-a...)

A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

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

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Per quali ragioni l'aperitivo viene oggi apprezzato come *“un vero e proprio rito nella cultura italiana”*?
 - Se vogliamo preparare un “aperitivo light”, quali sono le scelte compatibili con lo stile light? Scegli una delle indicazioni che ti vengono proposte nel documento e danne la motivazione.
 - Quali sono *“le bevande e drink da evitare”*? Riferiscine due e danne la motivazione.
- B) Il candidato supponga che l'Azienda Sanitaria Locale della propria Regione, a conclusione di un corso di formazione sulla sana alimentazione indirizzato a giovani tra i venti e i trent'anni, gli assegni il compito di organizzare un buffet con aperitivi e finger food.
- Al riguardo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, produca un testo sviluppando i seguenti punti:
- riferisca gli effetti sulla salute a breve e a lungo termine connessi al consumo di quantitativi elevati di bevande alcoliche;
 - suggerisca due indicazioni per un consumo moderato e responsabile come da LineeGuida: *“Bevande alcoliche: il meno possibile”* (CREA 2018);
 - spieghi che cosa si intende per “pericolo biologico”, considerando che le preparazioni proposte in un buffet possono rappresentare un veicolo di tali contaminanti.
- C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali, il candidato sviluppi i seguenti punti:
- motivando le scelte operate, elabori una proposta di cocktail analcolico i cui ingredienti abbiano effetti benefici sulla salute;
 - esponga le modalità operative utili a evitare contaminazioni di tipo fisico, chimico e biologico in fase di preparazione e somministrazione delle bevande;
 - proponga almeno due finger food salutari da preparare al bar, motivandone la scelta individuando eventuali allergeni presenti.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

~~— 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 MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

L'alimentazione: il cliente e le sue esigenze

Documento
"L'alimentazione negli adulti"

[...]

Obiettivi di salute

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

Gravidanza e allattamento

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

Sport

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

[...]

Composizione calorica e nutrienti

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

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

Menù e porzioni

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

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti* – Airc,

in: www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../l'alimentazione-negli-adulti)

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

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

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Perché nel documento si sostiene che *“non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti”*?
 - Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
 - Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca informazioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento della <squadra di cucina> nella predisposizione delle pietanze.
- In particolare:
- con riferimento alle “reazioni avverse al cibo” di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, anche con esempi,
 - approfondisca la tematica, esaminando una tipologia di intolleranza o il caso della celiachia.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:
- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondopiatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;
 - dia le indicazioni necessarie alla <squadra di cucina> su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;
 - identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.
- D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.
Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

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

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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 dicollegarle 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, conspecifico riferimento al linguaggio tecnico e/o disettore, 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				

ITALIANO	
Competenze raggiunte	1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di teamworking per intervenire in diversi contesti. 2. Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi. 3. Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali. 4. Redigere tipologie di testi in ambiti professionali. 5. Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale. 6. Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.
Conoscenze	1. L'età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo Il positivismo e la sua diffusione Il Naturalismo e il Verismo 2. Giovanni Verga Vita, opere, poetica 3. Simbolismo, Estetismo e Decadentismo L'affermarsi di una nuova sensibilità 4. Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino Vita, opere, poetica. 5. Gabriele D'Annunzio Vita, opere, poetica 6. Luigi Pirandello Vita, opere, poetica 7. Italo Svevo Vita, opere, poetica La poesia del Novecento 8. Giuseppe Ungaretti Vita, opere, poetica 9. Umberto Saba Vita, opere, poetica 10. Eugenio Montale Vita, opere, poetica Esperienze letterarie del 900 11. Eduardo de Filippo Vita, opere, poetica 12. Italo Calvino 13. Vita, opere, poetica L'età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo Il positivismo e la sua diffusione Il Naturalismo e il Verismo 14. Giovanni Verga Vita, opere, poetica 15. Simbolismo, Estetismo e Decadentismo L'affermarsi di una nuova sensibilità 16. Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino Vita, opere, poetica. 17. Gabriele D'Annunzio Vita, opere, poetica 18. Luigi Pirandello Vita, opere, poetica 19. Italo Svevo Vita, opere, poetica La poesia del Novecento 20. Giuseppe Ungaretti Vita, opere, poetica

	21. Umberto Saba Vita, opere, poetica 22. Eugenio Montale Vita, opere, poetica Esperienze letterarie del 900 23. Eduardo de Filippo Vita, opere, poetica 24. Italo Calvino Vita, opere, poetica
Abilità	• Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi). • Usare con proprietà i linguaggi settoriali. • Scrivere varie tipologie di testo, con attenzione alle tipologie richieste all'Esame di Stato. • Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo. • Redigere il proprio curriculum vitae in formato europeo. • Utilizzare le nuove tecnologie con finalità di ricerca e approfondimento. • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale.
Metodologie	Lezione dialogata, attività di ricerca da siti accreditati, esercitazioni, lavori individuali o di gruppo, relazioni.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, siti internet, riviste e video, dispense.

STORIA	
Competenze raggiunte	1. Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali. 2. Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità- continuità e diversità- discontinuità. 3. Utilizzare criticamente tesi storiografiche
Conoscenze	1. La seconda rivoluzione industriale 2. Le illusioni della Belle époque 3. L'età giolittiana in Italia 4. I nazionalismi e il riarmo 5. L'Europa in fiamme 6. Una guerra mondiale 7. Vincitori e vinti, il primo dopoguerra 8. La rivoluzione russa 9. La crisi del dopoguerra e la società di massa 10. L'ascesa del fascismo 11. La crisi del '29 12. Il nazismo 13. L'aggressione nazista all'Europa 14. La seconda guerra mondiale 15. L'Italia in guerra e la Resistenza 16. La guerra fredda L'Italia Repubblicana
Abilità	• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali • Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale • Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali • Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici
Metodologie	Lezione dialogata, attività di ricerca da siti accreditati, esercitazioni, lavori individuali o di gruppo, relazioni.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, siti internet, riviste e video, dispense.

MATEMATICA	
Competenze raggiunte	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare gli strumenti del calcolo algebrico, 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 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Conoscenze	Conoscere i concetti di grandezze direttamente ed inversamente proporzionali Conoscere le proporzioni e il loro utilizzo Conoscere il calcolo del valore nutrizionale ed energetico di un alimento Conoscere l'aspetto economico dei menu Conoscere il calcolo della gradazione alcolica di un cocktail Conoscere il piano cartesiano e la rappresentazione dei punti Conoscere le equazioni intere di I e II grado Conoscere le disequazioni intere di I e II grado Conoscere la statistica: rilevazione dei dati statistici, frequenza assoluta e relativa, rappresentazione grafica dei dati, media, mediana e moda Conoscere il concetto di funzione Conoscere il dominio di funzione algebriche intere e fratte Conoscere il concetto di simmetria e di funzioni pari e dispari Conoscere il concetto di intersezione ed il calcolo delle intersezioni di una funzione intera di I e II grado con gli assi cartesiani Conoscere il concetto di segno di una funzione e il calcolo del segno di una funzione intera di I e II grado Conoscere la rappresentazione grafica di una funzione lineare e quadratica Conoscere l'applicazione delle funzioni in economia: la funzione domanda, offerta e prezzo di equilibrio. Conoscere le funzioni costo, ricavo e profitto. Conoscere i problemi di ottimizzazione e loro applicazione Conoscere i problemi di scelta e loro applicazione
Abilità	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper risolvere proporzioni Saper effettuare il calcolo del costo di un piatto Saper determinare la gradazione alcolica di un cocktail Saper effettuare il calcolo del valore nutrizionale ed energetico di un alimento Saper risolvere equazioni e disequazioni di I grado intere Saper rappresentare graficamente una funzione lineare e quadratica Saper risolvere problemi di realtà con l'utilizzo dei vari strumenti di calcolo Saper leggere ed analizzare i dati e i grafici di un'indagine statistica Saper determinare il dominio di una funzione intera e fratta Saper calcolare gli eventuali punti di intersezione con gli assi di una funzione intera di I e II grado. Saper studiare il segno di una funzione intera di I e II Saper rappresentare le funzioni domanda ed offerta e determinare il punto di equilibrio Saper rappresentare le funzioni costo e ricavo ed individuare le zone di perdita e profitto Saper risolvere semplici problemi di scelta utilizzando le funzioni studiate.

Metodologie	Lezione frontale Lezione interattiva Problem solving FAD (Fruizione A Distanza) materiali elaborati dall'insegnante e forniti agli alunni per garantire lo studio in ambienti diversi da quello scolastico e compensare il problema delle assenze
Testi e materiali Strumenti adottati	Appunti e schede forniti dal docente Lim

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Competenze raggiunte	Possedere un linguaggio specifico e adeguato; Utilizzare le informazioni sulla produzione degli alimenti per assicurare la tutela della salute del consumatore e discernere quali alimenti hanno un minore impatto ambientale; Saper distinguere i diversi alimenti, i diversi trattamenti subiti e le malattie legate ad una cottura inadeguata; Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale, religioso e sociale in cui vengono applicate; Utilizzare le informazioni nutrizionali per decidere quali alimenti sono da consumare maggiormente; Utilizzare le informazioni sui ceti sociali e su dove abitano per comprendere il loro regime alimentare. Conoscere il mercato della ristorazione; Conoscere le diverse tipologie di menù; Conoscere le principali Allergie ed intolleranze alimentari; Conoscere i principali prodotti alimentari italiani con marchio di qualità/PAT/STG/slowfood; .
Conoscenze	Conoscere i concetti e i termini specifici usati nel campo della sicurezza alimentare; Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in tema di sicurezza alimentare; Conoscere quali sono le informazioni obbligatorie sulle etichette/informazioni ai consumatori sui menu; Conoscere il Sistema HACCP e la sua organizzazione; Conoscere il concetto di “<i>punto critico</i>” di controllo e le misure attuate in corrispondenza delle fasi di lavoro considerate CCP e la semplificazione del sistema di autocontrollo per il comparto ristorativo; Conoscere le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e i principali patogeni; i pericoli chimici in acqua e alimenti ; Conoscere i fenomeni dovuti alla cottura e conservazione degli alimenti in parallelo con l'evoluzione dell'uomo; Conoscere i gruppi alimentari, la Dieta Mediterranea, la piramide alimentare e la piramide ambientale; lo spreco alimentare;

	Conoscere i fattori storici e sociali/geografici che determinano regimi alimentari diversi; Cenni sulle principali Allergie ed intolleranze alimentari;
Abilità	Impostare un trattamento di cottura adeguato e contenere la formazione di sostanze dannose per la salute; Capacità di ricercare le normative per ogni aspetto della sicurezza alimentare; Capacità di trovare le quantità di macronutrienti e le energie liberate da ogni alimento; Capacità di redigere una procedura di conservazione o cottura di un alimento. Leggere un'etichetta per comprendere se un prodotto ha una certificazione di qualità europea o italiana. Saper organizzare un menu che tenga conto delle particolari esigenze dei commensali (Allergie, intolleranze alimentari etc.); Sapere redigere un menu che tenga conto delle esigenze religiose degli ospiti; Sapere affrontare una discussione riguardo l'importanza degli alimenti nella vita e nella salute dell'uomo nel corso della sua evoluzione; Sapere in base a quali informazioni e requisiti scegliere una struttura per aprire un'attività alimentare come un ristorante e quali procedure usare.
Metodologie	Lezione dialogata, attività di ricerca da siti accreditati, esercitazioni tecnico pratiche, lavori individuali o di gruppo, relazioni, discussioni.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, siti internet di fonti accreditate (MIPAF, Regione Campania-assessorato all'agricoltura, BCFN (Barilla Center for Food and Nutrition ha ideato il modello della Doppia Piramide Alimentare – Ambientale, strumento che mette in relazione l'aspetto nutrizionale degli alimenti con il loro impatto ambientale,), riviste e pubblicazioni di settore, slide del docente, power point.

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA

Competenze raggiunte

Possedere un linguaggio specifico e adeguato;
Utilizzare le informazioni sulla produzione cocktail e degli alimenti per assicurare la tutela della salute del consumatore.
Saper distinguere le diverse tipologie di bevande, i diversi trattamenti subiti e la distribuzione;
Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale, religioso e sociale in cui vengono applicate;
Utilizzare le informazioni nutrizionali per decidere quali bibite sono da consumare maggiormente;
Utilizzare le informazioni sui ceti sociali e su dove abitano per comprendere il loro regime alimentare.
Conoscere il mercato legato al food and beverage;
Conoscere le diverse tipologie di carte;
Conoscere i principali prodotti italiani con marchio di qualità DOC,DOCG

Conoscenze	Conoscere i concetti e i termini specifici usati nel campo della sicurezza alimentare; Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in tema di sicurezza alimentare; Conoscere quali sono le informazioni obbligatorie sulle etichette/informazioni ai consumatori sui menu; Conoscere il Sistema HACCP e la sua organizzazione; Conoscere il concetto di “<i>punto critico</i>” di controllo e le misure attuate in corrispondenza delle fasi di lavoro considerate CCP e la semplificazione del sistema di autocontrollo per il comparto ristorativo; Conoscere i fattori storici e sociali/geografici che determinano i diversi consumi di bibite e alcool;
Abilità	Capacità di ricercare le normative per ogni aspetto della sicurezza; Leggere un’etichetta per comprendere se un prodotto ha una certificazione di qualità europea o italiana. Saper organizzare un menu che tenga conto delle particolari esigenze dei commensali .
Metodologie	Lezione dialogata, attività di ricerca da siti accreditati, esercitazioni tecnico pratiche, lavori individuali o di gruppo, relazioni, discussioni.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, siti internet di fonti accreditate riviste e pubblicazioni di settore, slide del docente, power point.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
<i>Competenze raggiunte</i>	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.

<i>Conoscenze</i>	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico; Il marketing aziendale; Tecniche di marketing 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.
<i>Abilità</i>	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.
<i>Meodologie</i>	Problem solving; Cooperative learning; Peer education; Tutoring; Rispetto dei tempi di apprendimento.
<i>Testi e materiali Strumenti adottati</i>	Libro di testo; Ricerche su siti web; LIM; Piattaforme digitali.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze raggiunte	Possedere un linguaggio specifico e adeguato; Utilizzare le informazioni sulla produzione degli alimenti per assicurare la tutela della salute del consumatore e discernere quali alimenti hanno un minore impatto ambientale; Saper analizzare fenomeni naturali e artificiali; Saper distinguere i diversi alimenti, i diversi trattamenti subiti e le malattie legate ad una cottura inadeguata; Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale, religioso e sociale in cui vengono applicate; Utilizzare le informazioni nutrizionali per decidere quali alimenti sono da consumare maggiormente; Utilizzare le informazioni sui ceti sociali e su dove abitano per comprendere il loro regime alimentare. Conoscere le principali Allergie ed intolleranze alimentari; Conoscere le problematiche legate alle malattie dismetaboliche principali (Diabete, reflusso esofageo, malattie cardiocircolatorie principali etc) Conoscere i principali prodotti alimentari italiani con marchio di qualità/PAT/STG/slowfood; Quali sono le documentazioni per aprire un'attività ristorativa.
Conoscenze	Conoscere i concetti e i termini specifici usati nel campo della sicurezza alimentare; Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in tema di sicurezza alimentare; Conoscere quali sono le informazioni obbligatorie sulle etichette/informazioni ai consumatori sui menu; Conoscere il Modello o Sistema HACCP e sua organizzazione; Conoscere il concetto di “<i>punto critico</i>” di controllo e le misure attuate in corrispondenza delle fasi di lavoro considerate CCP e la semplificazione del sistema di autocontrollo per il comparto ristorativo; Conoscere le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e i principali patogeni; i pericoli chimici in acqua e alimenti (https://www.salepepesicurezza.it/avvelenamento-piombo-antica-roma-giorni-nostri/; https://www.salepepesicurezza.it/rischio-chimico-alimentazione-introduzione/; https://www.salepepesicurezza.it/cadmio-verdure-cereali-sindrome-itai-itai/); Conoscere le micro e le nano plastiche in pesci alloctoni che arrivano sulla tavola del consumatore e le problematiche di salute, Agenda2030 e impronta ecologica; Conoscere i fenomeni dovuti alla cottura e conservazione degli alimenti in parallelo con l'evoluzione dell'uomo; Conoscere i principi di funzionamento del metabolismo e di nutrizione: perché si mangia? Cosa sono i principi nutritivi, il calcolo delle calorie a partire dai macronutrienti, utilizzo della tabella di composizione degli alimenti, i gruppi alimentari, la Dieta Mediterranea, la piramide alimentare e la piramide ambientale; lo spreco alimentare; Conoscere i fattori storici e sociali/geografici che determinano regimi alimentari diversi, periodi di carestia e la fame, con risvolti di sommosse

	sociali: i <i>novel food</i> del passato (dopo il 1492) e i <i>novel food</i> più recenti (farine di grillo e altri insetti); Cenni di antropologia dell'alimentazione e dell'evoluzione dei concetti di igiene e sicurezza/conservazione degli alimenti: intima relazione tra uomo e alimenti, dall'evoluzione dei primi ominidi, alle varie epoche storiche (dagli Egizi ai Romani, etc), con l'aiuto delle rappresentazioni nelle opere d'arte (https://www.salepepesicurezza.it/impara-arte-sicurezza-alimentare-1/; https://www.salepepesicurezza.it/impara-arte-sicurezza-alimentare-2/), nel cinema (Misericordia e Nobiltà con Totò nella scena degli spaghetti, https://www.agrodolce.it/2019/08/30/scene-di-cibo-imprescindibili-che-hanno-fatto-la-storia-del-cinema/), nella letteratura: dagli episodi delle sommosse contro i mugnai/panettieri ne I promessi Sposi, dalle poesie di Pablo Neruda al libro di Ignazio Silone, "Vino e Pane", agli episodi della Bibbia, Genesi 25,29-34 (Giacobbe e un piatto di lenticchie). I marchi di qualità: dalla percezione da parte del consumatore all'assicurazione della igiene e sicurezza alimentare. Principali prodotti certificati in Campania (DOP, IGP, dai vini agli ortaggi, al lattiero caseario alla pizza (http://www.agricoltura.regione.campania.it/Tipici/indice.htm http://www.agricoltura.regione.campania.it/viticoltura/vini.htm) Cenni sulle principali Allergie ed intolleranze alimentari; Cenni sulle manifestazioni delle principali malattie metaboliche; Cenni sulle abitudini alimentari nelle diverse religioni. Come aprire un'attività ristorativa: la documentazione e i requisiti obbligatori.
Abilità	Impostare un trattamento di cottura adeguato e contenere la formazione di sostanze dannose per la salute; Capacità di ricercare le normative per ogni aspetto della sicurezza alimentare; Capacità di trovare le quantità di macronutrienti e le energie liberate da ogni alimento; Capacità di redigere una procedura di conservazione o cottura di un alimento. Leggere un'etichetta per comprendere se un prodotto ha una certificazione di qualità europea o italiana. Saper organizzare un menu che tenga conto delle particolari esigenze dei commensali (Allergie, intolleranze alimentari etc.); Sapere redigere un menu che tenga conto delle esigenze religiose degli ospiti; Sapere affrontare una discussione riguardo l'importanza degli alimenti nella vita e nella salute dell'uomo nel corso della sua evoluzione; Sapere in base a quali informazioni e requisiti scegliere una struttura per aprire un'attività alimentare come un ristorante e quali procedure usare.
Metodologie	Lezione dialogata, attività di ricerca da siti accreditati, esercitazioni, lavori individuali o di gruppo, relazioni.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, siti internet di fonti accreditate (MIPAF, Regione Campania-assessorato all'agricoltura, CRIPAT (Centro di Riferimento regionale per la sicurezza alimentare nella ristorazione pubblica e collettiva e delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali), BCFN (Barilla Center for Food and Nutrition ha ideato il modello della Doppia Piramide Alimentare – Ambientale,

	strumento che mette in relazione l'aspetto nutrizionale degli alimenti con il loro impatto ambientale,), riviste e pubblicazioni di settore.
--	---

FRANCESE	
Competenze raggiunte	Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi specifici. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
Conoscenze	Conoscenze ed uso delle strutture e funzioni linguistiche - riconoscere e utilizzare le funzioni comunicativo/linguistiche e le strutture grammaticali Riflessione sulla lingua - riconoscere i principali aspetti e le diversità socio-culturali dei popoli francofonimmaticali essenziali delle unità didattiche trattate Produits alimentaires et préparations- Les règles en cuisine- Les techniques culinaires La pyramide alimentaire ☐ L'alimentation équilibrée ☐ Les différents régimes alimentaires: méditerranéen, coeliaque, alternatifs, religieux Les groupes alimentaires et les nutriments Récette Les aliments bons pour la santé- Les aliments biologiques- Les OGM- Les allergies et les intolérances alimentaires HACCP- La prévention, les étapes de mise en place du HACCP- Les avantages- Les intoxications alimentaires- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.
Abilità	Comprensione della lingua orale e scritta - saper comprendere frasi contenenti parole chiave inerenti il settore specifico. - saper comprendere il significato generale di un semplice brano. Produzione della lingua scritta e orale - sapersi esprimere in forma semplice e scorrevole - saper produrre semplici testi in modo corretto utilizzando il linguaggio specifico degli argomenti trattati

	Conoscenza e uso delle strutture e funzioni linguistiche - saper riconoscere e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base essenziali per una corretta produzione scritta e orale
Metodologie	Cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, <i>peer to peer</i> , <i>flipped classroom</i>
Testi e materiali Strumenti adottati	Appunti e schede forniti dal docente Lim

Lingua e civiltà inglese	
Competenze raggiunte	Adeguate utilizzo delle strutture e del lessico appropriati alla situazione ed al contesto comunicativo Comprensione dei punti principali di testi scritti o orali in lingua (inglese) standard relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Partecipazione a semplici conversazioni in lingua con sufficiente scioltezza e spontaneità Capacità di reperire informazioni e documenti in lingua inglese sul web
Conoscenze	Haccp system: Food contamination- Food preservation methods- 7 steps of Haccp-Hygiene and Grooming The Wine service- Wine appellation- Food and wine matching- How to choose the right wine glass-the words of wine-the wine list- Cooking with wine Slow food against Fast food (Slow food presidia)- Italian gastronomy tour: North-Centre-South-islands(Lombardy, Lazio, Campania, Sicily) Nutrients: Well-being- food science, nutrition science, food technology-Macro and Micronutrients (close up on carbohydrates, proteins, fats, vitamins and minerals)- food groups and healthy diet-The food pyramid and healthy eating plate The restaurant menu- menu planning and compiling-the menu sequence
Abilità	Lettura e comprensione di testi relativi al settore di indirizzo in lingua inglese con capacità di riferire sugli stessi Ascolto attivo e capacità di comprensione Capacità di prendere parte a compiti di realtà
Metodologie	Approccio metodologico di tipo comunicativo, Cooperative learning, Peer Education, Tutoring, compiti di realtà
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, ricerche su siti web, LIM, Materiali fotocopiati

ALLEGATO N°9

Capolavori a.s. 2023-2024			
Classe Quinta ESE			
Alunno	Titolo	Descrizione	Motivazione
	Self-care and love yourself	Slide che mi rappresentano in momenti significativi della giornata, come fare sport e trarne benefici personali e sociali	<i>La scelta di attività extrascolastiche come lo sport, significano tanto per me, per il mio benessere psico-fisico, tanto da sceglierle come capolavoro, dal momento che mi consentono di evadere dai pensieri che mi comportano disturbi e ansie</i>
	Gustando il mondo	Nel mio capolavoro ho descritto i piatti tipici di alcuni paesi che ho visitato in questi ultimi anni	<i>Ho scelto questo tema in quanto amo viaggiare, e ogni viaggio mi permette di conoscere da più vicino la cultura del paese visitato, come le tradizioni, il modo di vivere e i piatti tipici</i>
	Un'esperienza in cucina	Descrizione di un'esperienza significativa nel campo della ristorazione, descrivendo i diversi ruoli che ho rivestito	<i>Ho scelto di indicare un'attività lavorativa come capolavoro perché è stata per me un'esperienza molto piacevole. Ho sempre trovato molto interessante il mondo della ristorazione e, questo percorso mi ha consentito di raggiungere uno dei miei obiettivi, raggiungendo ottimi risultati</i>
	Un sogno che diventa realtà	Slide descrittive e rappresentative della mia struttura ricettiva, "Villa Cerasiello", alla quale ho dedicato tutta me stessa	Ho scelto la mia attività di bed come capolavoro perché ho dedicato tanto tempo e dedizione affinché la struttura diventasse un luogo di accoglienza, dove i clienti potessero sentirsi come a casa
	Impasti del cuore	Presentazione di slide in cui descrivo il processo di panificazione	Ho scelto la mia esperienza da panettiere e in particolare nella produzione delle rosette che per me è uno dei pani più difficili da fare. Avendo trovato la giusta quantità di acqua e farina ho creato una mia ricetta e mi è uscita la rosetta perfetta.
	Gluten free	L'attività da me presentata riguarda una raccolta di slide sul tema della Celiachia, in modo particolare la specializzazione in impasti Gluten free.	<i>Ho scelto come capolavoro gli impasti pizza senza glutine perché dallo scorso anno mi sono specializzato nella preparazione di impasti pizza per soggetti affetti da Celiachia. Sono riuscito a specializzarmi sia nella preparazione di impasti che nella scelta di prodotti selezionati attentamente, affinché non fossero fonti di contaminazione</i>
	Riparto da me!	Racconto il mio percorso scolastico, che mi ha concesso di ripartire e di rivalutare me stessa.	Il mio Capolavoro racconta il mio percorso scolastico e personale. Ripartire da donna, moglie, madre in un contesto scolastico è stata una sfida, ed anche se spesso mi sono scoraggiata non ho mai mollato! Con la speranza che questo percorso apra nuovi orizzonti lavorativi, porterò nel cuore e nel mio bagaglio di vita, tutte le persone che ho conosciuto in questa esperienza.

	Export-Import	Esperienza lavorativa vissuta in precedenza, un lavoro svolto fino al 2010	La motivazione è nata, si può dire con me, essendo questa un'attività di famiglia. I miei genitori possedevano un'azienda che si occupava di import ed export di prodotti ortofrutticoli, purtroppo per varie peripezie, la strada che ho intrapreso nella mia vita lavorativa ormai è tutt'altra, ma questo per me non è stato solo un lavoro, ma il senso della vita.
	Fruit designer	Il mio capolavoro consiste nel semplificare il lavoro ad aziende e ristoratori portando innovazione nel servizio di frutta, personalizzando il fruit table con scenografie di tagliate, finger, bouquet, sculture e abbellimenti che rendono unico il giorno di un evento.	Ho scelto questo capolavoro perché sin da piccolo appassionato del disegno e dell'arte in generale. E trasformando per passione nella bottega di famiglia la frutta in piccole sculture ho pensato: "perché non farlo diventare un lavoro?" Ad oggi realizzo eventi esclusivamente a base di frutta non solo in Campania ma in diverse regioni italiane.
	Lasciarsi tutto alle spalle	Il mio capolavoro descrive la mia esperienza lavorativa come bagnino della spiaggia di un hotel di una nota località balneare. Il Bagnino si occupa della sicurezza dei bagnanti sulle spiagge o in piscina. Controlla le condizioni del mare e suggerisce ai bagnanti il comportamento più opportuno. Vigila sulle persone in acqua e interviene in caso di pericolo o rischio di annegamento.	Racconto questa esperienza lavorativa perché mi ha insegnato ad avvicinarmi con persone di diverse nazionalità ma principalmente mi ha formato ad essere sempre pronto ad aiutare agli altri nel momento del bisogno. Questa esperienza mi ha fatto sentire veramente unico e mi ha dato ha fatto capire che qualsiasi lavoro, anche, apparentemente leggero richiede sacrificio e impegno.
	Experience in drinks	L'elaborazione della proposta, svolta in ambito extrascolastico, consiste nella realizzazione di una struttura ipertestuale di documenti relativi al campo dell'attività tecnico-professionale effettuate in modalità individuale. La scelta autonoma del progetto è nata dall'attività tecnico-pratica svolta in azienda privata che meglio rappresenta i progressi e le competenze che ho sviluppato durante l'anno scolastico.	<i>La scelta autonoma del progetto è nata dall'attività tecnico-pratica che svolgo quotidianamente che meglio rappresenta i progressi e le competenze che ho sviluppato durante l'anno scolastico.</i>
	School growth	Slide che rappresentano il mio cambiamento nella vita scolastica e crescita nel rapporto amichevole con gli altri	Ho scelto questo tema del mio capolavoro perché dal 2015 che frequentavo la vecchia scuola al 2023 (anno di cui ho cambiato scuola), non credevo nelle amicizie ma bensì cercavo di isolarmi da tutti con la paura di non essere accettata dagli altri.
	Tra Realtà e stage	L'elaborazione della proposta, svolta in ambito extrascolastico, consiste nella realizzazione di una struttura ipertestuale di documenti relativi al campo dell'attività tecnico-professionale effettuate in modalità individuale.	La scelta autonoma del progetto è nata dall'attività tecnico-pratica svolta in azienda che meglio rappresenta i progressi e le competenze che ho sviluppato durante anno scolastico.
	Una mia esperienza: lo stage	L'elaborazione della proposta, svolta in ambito extrascolastico, consiste nella realizzazione di una struttura ipertestuale di documenti relativi al campo dell'attività tecnico-professionale effettuate in modalità individuale.	La scelta autonoma del progetto è nata dall'attività tecnico-pratica svolta in azienda che meglio rappresenta i progressi e le competenze che ho sviluppato durante anno scolastico.

	La vita è un viaggio dove non si finisce mai d'imparare	L'elaborazione della proposta, svolta in ambito extrascolastico, consiste nell'elaborazione di un documento relativo al campo sociale rese in modalità individuale.	Il lavoro che ho scelto autonomamente è nato dall'attività sociale svolta presso una casa famiglia che meglio rappresenta i progressi e le competenze che ho sviluppato nell'arco dell'anno scolastico.
	Lo stile della sala	L'elaborazione della proposta, svolta in ambito extrascolastico, consiste nella realizzazione di una struttura ipertestuale di documenti relativi al campo dell'attività tecnico-professionale effettuate in modalità individuale.	La scelta autonoma del progetto è nata dall'attività tecnico-pratica svolta in azienda che meglio rappresenta i progressi e le competenze che ho sviluppato durante anno scolastico.
	Il coraggio di ricominciare	L'elaborazione della proposta, svolta in ambito extrascolastico, consiste nella realizzazione di una struttura ipertestuale di documenti relativi al campo dell'attività tecnico-professionale effettuate in modalità individuale.	La scelta autonoma del progetto è nata dall'attività tecnico-pratica svolta in azienda che meglio rappresenta i progressi e le competenze che ho sviluppato durante anno scolastico.
	Fiori di pesco	L'elaborazione della proposta, svolta in ambito extrascolastico, consiste nella realizzazione di un documento word relativo ad un percorso personale di crescita e di accettazione creato in modalità individuale.	La scelta autonoma del progetto è nata da un 'esigenza di raccontare alcune esperienze di vita grazie alla maturità acquista, ma sicuramente anche alla scuola che mi aiutato a maturare e comprendere i valori umani.
	NEVER STOP LEARNING	Il tempo sospeso con la scuola si è concluso due anni fa quando ho deciso di non mollare il sogno di una vita. Riaprire di nuovo i libri Sono tornata tra i banchi di scuola a 55 anni ed ho trovato compagni di generazioni diverse. La mia preoccupazione era quella di non essere in grado di rapportarmi con insegnanti molto più giovani di me e con esperienze differenti poi la mia tenacia ha avuto la meglio su qualsiasi cosa e mi è stato facile il tutto.	<i>Man mano che vai in la con gli anni ti stanchi, magari ci si mettono le prove della vita a minare la fiducia delle tue potenzialità. Ma se trovi qualcosa che ti piace il tuo cuore si riaccende. Lo studio libero da obblighi e' la migliore cura per l'anima dopo che hai passato mezza vita a correre per un lavoro e racimolare soldi per la tua famiglia e occuparti degli altri Ricominciare a studiare e' veramente uno dei capolavori che puoi fare a te stessa per la tua autostima. I 50 sono solo l'inizio</i>
	"La forza di rialzarsi "	Un evento di vita che ha stravolto emotivamente	Ho scelto questo tema, perché mi ha stravolto molto emotivamente, facendomi rinunciare a gli studi, ma allo stesso tempo dopo tanti anni ho ritrovato la forza di riprendere in mano la mia vita, iniziando proprio dalla scuola soprattutto per dare soddisfazione a mia mamma dopo tanti sacrifici fatti per me.
	"La mia rinascita"	il mio capolavoro parla della mia rinascita personale e lavorativa	ho scelto di parlare della mia rinascita poiché ha segnato tanto la mia vita in quanto l'ha cambiata completamente
	La crescita e l'avventura marina	Il mio capolavoro rappresenta una crescita personale dovuta alla mia passione per la cucina	<i>Grazie ALLE ESPERIENZE LAVORATIVE E SOPRATTUTTO LO STUDIO FATTO A SCUOLA HO POTUTO RAFFORZARE LA MIA CONOSCENZA NEL MONDO ITTICO I SOPRATTUTTO NELLA PULITURA E SFILETTATURA DEL PESCE DI CONSEGUENZA HO MIGLIORATO IL MIO CARATTERE NEL LAVORARE IN GRUPPO E UNA MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA DELLA MIA GRANDE PASSIONE DELLA PER LA SCRITTURA.</i>

	la musica é vita	nel mio capolavoro parlo di quanto la musica ha aiutato a far emergere me stesso	ho scelto questo tema poiché fin da piccolo mi é stata trasmessa questa passione
	Amore e Passione	Descrizione: il capolavoro parla del lavoro in caffetteria, dell'importanza della perseveranza per far in modo di raggiungere un obiettivo prefissato. Chiudendosi con un senso di rammarico in quanto in molti posti non viene considerato un lavoro da prendere sul serio.	Motivazione: L'ambiente del bar caffetteria rappresenta per me il cosiddetto "posto sicuro", dove riesco ad essere più aperta e lasciarmi più andare.