



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ASSISI

A.S. 2021/22

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V sez. B

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'IDENTITA' DELLA SCUOLA

L'Istituto per i servizi enogastronomici, dell'ospitalità alberghiera Assisi nasce, come istituzione scolastica autonoma, il 1^o settembre 2000, proprio in coincidenza con l'entrata in vigore del regime dell'autonomia scolastica. In realtà a quella data l'Istituto ha già ben trent'anni di storia alle spalle in qualità di sede coordinata dell'omologa scuola di Spoleto. Oggi raggiunge quasi 600 iscritti presentandosi articolato in trentacinque classi. La scuola, pressoché unica nel suo genere, è profondamente radicata nel territorio di riferimento, mantenendo, nel contempo, contatti con realtà nazionali ed estere anche grazie alle continue opportunità che la città di Assisi, per la sua vocazione culturale internazionale, offre.

L'impegno e, per certi versi, la sfida che la dirigenza e i docenti, supportati operativamente dal personale a.t.a., hanno fin dall'inizio affrontato con convinimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e delle alunne e a curare nei dettagli ed implementare il loro profilo professionale.

In tale prospettiva numerose, negli anni, sono state le innovazioni didattiche poste in essere e sperimentate anche nell'ambito delle opportunità e delle sollecitazioni pervenute dal livello ministeriale dal progetto dell'inizio del 2000, S.O.S (Student's orienteed school), alla partecipazione come scuola capofila al Progetto Qualità dell'Ufficio Scolastico Regionale Umbria sino alla partecipazione volontaria, prima dell'entrata a regime, alle prove INVALSI.

La pratica didattica delle classi aperte, nata inizialmente per favorire il miglioramento degli alunni lavorando anche per fasce di livello, si è anche tradotta, soprattutto negli insegnamenti laboratoriali e di scienza dell'alimentazione in una possibilità di confronto professionale sul piano didattico. L'Istituto persegue fin dal 2000, peraltro, anche la propria naturale vocazione di scuola inclusiva curando la formazione degli alunni diversamente abili, alcuni dei quali sono stati inseriti, dopo attività laboratoriali interne all'istituto e percorsi di alternanza scuola lavoro, in ambiti lavorativi legati alla ristorazione.

La presenza di alunni provenienti anche da altri continenti si è rivelata spesso una risorsa per approfondire tra gli altri aspetti culturali, anche quello culinario.

Le grandi tematiche del lavoro per aree disciplinari, dell'insegnare e del valutare per competenze, del perseguire gli obiettivi didattico-formativi anche attraverso l'attività didattico-progettuale oltre che quella curricolare, del mantenere costante l'attenzione e la pratica dell'educazione alla salute degli alunni e delle alunne in funzione socialmente preventiva e contro la dispersione e l'abbandono scolastico, hanno attraversato, come un filo rosso, la storia dell'Istituto mantenendo ancor oggi un'attualità viva.

Accanto a ciò, altrettanto costante e, se possibile, crescente si è posta la didattica laboratoriale delle materie tecnico professionali che ha rappresentato la specificità dell'Istituto caratterizzandolo fortemente come presenza ben riconoscibile sia nell'ambito della realtà scolastica regionale, sia nell'ambito del rapporto con il territorio di riferimento.

Le numerose attività didattiche di cura dei servizi di cucina, di ricevimento e di sala svolte per conto dell'Ufficio Scolastico Regionale, degli Enti locali di vario livello, dell'Università italiana e di quella per stranieri di Perugia, per il Comando dei Carabinieri, per la Questura e per svariati altri soggetti istituzionali, per associazioni di categoria e culturali hanno sempre costituito per gli alunni un'opportunità formativa importante e per l'istituto la possibilità di intessere rapporti ricchi di confronto e di stimoli professionali.

La cospicua attività di stage e di alternanza scuola lavoro in Italia e all'estero che interessa gli alunni e le alunne, dalla classe terza fino alla conclusione degli studi, ha trovato nei protocolli di intesa posti in essere con le più rappresentative associazioni di categoria uno strumento di tutela e di garanzia per gli studenti e di confronto per i docenti tecnico professionali.

La partecipazione crescente ai progetti europei in collaborazione con partners di varie nazioni contribuisce non poco a rafforzare il fondamentale insegnamento delle lingue europee favorito anche dal fatto che, negli ultimi anni, gruppi organizzati di giovani provenienti dagli U.S.A, e dal Giappone , richiamati dal nome di Assisi, hanno frequentato corsi di enogastronomia italiana tenuti dai docenti tecnico-pratici.

L'Istituto dal 2003 è stato scuola associata Unesco e ,dal 2006 , è stato inserito anche nel prestigioso circuito Unesco International school in virtù dei progetti annualmente presentati sullo sviluppo sostenibile tra cui vale la pena ricordare quello sulla dieta mediterranea ,realizzato ben prima che anch'essa divenisse patrimonio Unesco e quello sull'egualitarismo alimentare che ha valso la partecipazione dell'Istituto alla giornata mondiale dell'alimentazione a Roma presso lo spazio Italia del Parlamento europeo nel 2013.

Del 2014 è invece la realizzazione del progetto ministeriale "Ambasciatori del gusto", in base al quale due docenti e quindici alunni hanno gestito un ristorante italiano a Piccadilly Circus, nel pieno centro di Londra, proponendo ogni sera un menù a base di prodotti tipici regionali italiani grazie anche alla collaborazione posta in essere con la Camera di commercio italiana a Londra.

Si segnala, inoltre, la premiazione dell'Istituto avvenuta nel giugno 2015, all'EXPO Internazionale di Milano allorchè, nell'ambito del padiglione Italia, vivaio scuole, è stata riconosciuta come "Eccellenza umbra" per la realizzazione di un video che promuoveva il paesaggio agrario umbro con riferimento anche ai prodotti tipici della regione, un vero marketing di territorio anche per la promozione dell'enogastronomia locale.

Nel 2016 , l'Istituto è stato selezionato dal Ministero dell'Istruzione, anche in questo caso come scuola di eccellenza, per curare i servizi enogastronomici e di accoglienza, insieme ad altri quattro istituti alberghieri in Italia, del ricevimento per le autorità nazionali ed internazionali, dato dal Presidente della Repubblica nei giardini del Quirinale in occasione del settantesimo anniversario della Repubblica italiana.

Per ben due volte, dal 2013 al 2018 la scuola è risultata assegnataria del primo premio nazionale , settore tecnici e professionali, del progetto ministeriale "Dalle aule scolastiche alle aule parlamentari" con premiazione da parte del Presidente del senato in quell'aula.

Nell'anno scolastico 2018 / 2019 ha ottenuto il primo premio regionale del progetto sull'imprenditoria giovanile in impresa simulata "Green Job" curato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia e dall'Ufficio scolastico regionale Umbria. In virtù di ciò ha poi partecipato a Milano , presso la sede nazionale delle fondazioni Casse di risparmio aggiudicandosi il premio premio nazionale tra 78 scuole partecipanti . Il progetto prevedeva la creazione di una simul impresa che distribuiva un cucchiaino edibile di grande compatibilità ambientale, una idea a forte connotazione green. A seguito di ciò l'istituto ha provveduto a registrare il proprio marchio.

A novembre 2019 lo stesso progetto è risultato vincitore ex aequo con l'Istituto professionale di Marsciano del primo premio nazionale di "Storie d'alternanza" presso la Camera di Commercio Umbria e a seguire del primo premio nazionale sempre di "Storie di alternanza" nell'ambito dell'evento nazionale Job orienta di Verona.

Intensa, in ogni caso, negli anni continua anche l'impegno dei docenti di scienza dell'alimentazione che, unitamente a quelli di laboratorio di enogastronomia, cercano in ogni modo di trasmettere agli alunni la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione alla base della quale c'è una cucina salutista che, tuttavia, mantiene integro il gusto. I vari progetti di questo ambito saranno esplicitati nelle sezioni a seguire del presente documento.

Unica nel suo genere e profondamente radicata nel territorio, la scuola, con orgoglio rivendica il contributo che ha dato allo sviluppo del turismo in Umbria, consegnando al mondo della professione migliaia di studenti che oggi rappresentano le risorse umane più qualificate sia come lavoratori dipendenti, che autonomi imprenditori. E con eguale orgoglio pensa ai numerosi studenti che, conseguito il diploma, hanno seguito percorsi universitari, scegliendo corsi di laurea diversi e in particolar modo il corso di Economia del Turismo, la cui sede è nel comune di Assisi.

I NOSTRI STUDENTI

Gli studenti e le studentesse, provengono da un bacino territoriale particolarmente esteso, con tempi di percorrenza casa-scuola che, in alcuni casi, sfiorano anche le due ore. Il territorio di riferimento si estende dal Lago Trasimeno fino a Foligno e alla media valle del Tevere. Particolarmente significativa, numericamente, è la componente che proviene dalla città di Perugia e comuni limitrofi.

La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale.

Gli studenti che frequentano l'Istituto Alberghiero di Assisi presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera e apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è veramente eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici.

Come si è già accennato, l'offerta formativa e la pratica didattica dell'istituto alberghiero Assisi sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare, come recitano il d.p.r.275/1999 e, più di recente, il Decreto ministeriale 22 maggio 2018, le differenze e le specificità individuali.

Su questa scia, da anni, la scuola è, altresì, impegnata nell'intento di divenire luogo di apprendimento attivo, con scambi costanti e frequenti con gli altri soggetti presenti sul territorio, per la preparazione dei professionisti di domani del settore di riferimento. Futuri professionisti che sappiano fare della capacità di comprendere le situazioni, uno degli aspetti fondanti del proprio modo di essere. Questo diventa tanto più significativo a fronte della complessità dell'attuale società della globalità e della connessione ("connecting people"), quella società che, forse meglio di ogni altro, il filosofo Zygmunt Baumann ha definito "liquida" ad indicare, tra l'altro, la rapidità accelerata dei cambiamenti. Inoltre la scuola è impegnata, a mantenere e, se possibile, ad accrescere la propria capacità di inclusività con l'attenzione e la presa in carico delle numerose complessità di apprendimento. L'istituto negli ultimi anni si è fatto parte attiva nell'innovazione didattica e laboratoriale con riferimento sia agli insegnamenti tecnico-pratici d'indirizzo, sia a quelli dell'area comune tentando di accrescere la cultura digitale.

CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Nome e Cognome
Dirigente Scolastico:	Preside Bianca Maria Tagliaferri
Italiano	<i>Prof.ssa Lucia Fiumi</i>
Storia	<i>Prof.ssa Lucia Fiumi</i>
Lingua Francese	<i>Prof.ssa Angela Pettinato</i>
Lingua Inglese	<i>Prof.ssa Gina Lipparelli</i>
Matematica	<i>Prof. Maurizio Scognamiglio</i>
Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive	<i>Prof. Massimo Del Bianco</i>
Laboratorio di enogastronomia	<i>Prof.ssa Susanna Quattrocchi</i>
Laboratorio di sala	<i>Prof Marco Martinoli</i>
Scienze dell'alimentazione	<i>Prof.ssa Lorenza Colarieti</i>
Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive-Compresenza	<i>Prof.ssa Stefania Catanossi</i>
Sostegno	<i>Prof.ssa Sara Saioni</i>
Sostegno	<i>Prof.ssa Elisabetta Castellani</i>
Scienze motorie e sportive	<i>Prof. Paolo Brufani</i>
Religione/Materia alternativa	<i>Prof. Pierluigi Vivan</i>

DAL DOCUMENTO MIUR 24.01.2018

Il profilo educativo, culturale e professionale della nuova istruzione professionale.

IL PROFILO IN USCITA SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazioni ENOGASTRONOMIA - SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

PER I “RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE”:

http://www.istruzione.it/iscriziononline/allegati/ALLEGATO_1_Competenze_pecup_professionali_area_generale.pdf

PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE anno scolastico 2021/22

Materie	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Sc.terra/biologia)	2	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Geografia	1				
T.I.C.	2	1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2+1	3+1			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+1	3+1			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2+1	3+1			
2^ lingua straniera (francese)	2	1	3	3	3
Articolazione "ENOGASTRONOMIA"					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4*	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6+1*	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2	2
Articolazione "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4*	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6+1*	4	4
Articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4*	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6+1*	4	4

INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITA' DIDATTICHE

(metodologie e strategie, recupero, criteri di valutazione, inclusione, ambienti di apprendimento, strumenti, mezzi, spazi, tempi) <http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/PGRH02000B/assisi/ptof/naviga/>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B Articolazione Enogastronomia si è costituita nel terzo anno con alunni provenienti prevalentemente da due seconde classi e risulta composta da 14 alunni, 4 ragazze e 10 ragazzi. Nel gruppo è presente un ragazzo certificato ai sensi della legge 104/1992 che segue una programmazione per obiettivi riconducibili a quelli della classe e due con bisogni educativi speciali, per tutti questi alunni sono state attivate misure dispensative e adottati strumenti compensativi e posti in essere specifici PEI e PDP, nel rispetto delle normative vigenti. Le relative documentazioni sono disponibili per la consultazione nei fascicoli personali agli atti della scuola. Nel corso dell'ultimo biennio c'è stata una buona continuità didattica per la maggior parte delle discipline, ad eccezione di Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, cambiato nell'ultimo anno.

Parte degli studenti si è rivelata disponibile e collaborativa e ha partecipato con discreta continuità al dialogo educativo, benché non sempre in modo attivo e critico; alcuni hanno mostrato anche senso di responsabilità e rispetto delle regole scolastiche e dei docenti, tenendo un comportamento di norma corretto e disciplinato. Un altro gruppo invece, ha avuto qualche difficoltà a rapportarsi in modo corretto e a rispettare le varie regole scolastiche, pur senza mai oltrepassare determinati limiti. Tutti, tuttavia, hanno dimostrato di aver acquisito discrete o buone competenze professionali spendibili nel settore di indirizzo.

Il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare sempre con sinergia, ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e ha attivato mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione, il profilo della classe si presenta diversificato. Un gruppo di allievi ha partecipato con maggiore costanza all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso le diverse discipline e le attività proposte, pur con delle diversità nelle varie discipline. Un altro ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità, sia per un atteggiamento non sempre costruttivo durante le lezioni, sia per un impegno casalingo discontinuo e modesto.

Pochi si sono distinti per l'acquisizione di un metodo di studio autonomo e di un'adeguata capacità logico-critica, altri hanno avuto un approccio al sapere di tipo mnemonico, non approfondito né personalizzato.

Alcuni studenti non hanno ancora maturato una sicura padronanza dei mezzi espressivi; è emersa infatti per alcuni allievi una generalizzata difficoltà espositiva, sia nella produzione orale che scritta, dove si registrano incertezze nell'organizzazione delle argomentazioni e scarsa padronanza dei linguaggi specifici.

FREQUENZA

La frequenza nel complesso è stata abbastanza regolare, alcuni degli allievi hanno frequentato in maniera regolare, dimostrando serietà e impegno, mentre altri studenti hanno fatto registrare un più elevato

numero di assenze (in parte certificate) soprattutto nel primo periodo dell'anno, mostrando una frequenza più discontinua, per motivi personali e/o di salute; ciò ha pregiudicato e limitato, in alcuni casi, il profitto e i risultati.

PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA (se presenti)

Qui vanno indicati e spiegati i progetti e le attività che potrebbero essere scelti dalla Commissione come spunto d'avvio del colloquio

Partecipazione concorso Cooking Quiz (via web)
Degustazione guidata olio EVO con l'esperto Marco Gasparri (in presenza)
Concorso gastronomico Combiguro Challenge (via web)
Realizzazione catering per evento "Le erbe del Subasio" (laboratorio)

EDUCAZIONE CIVICA

Nell'insegnamento dell'Educazione civica sono state coinvolte cinque discipline, che hanno affrontato le tematiche sotto indicate.

ITALIANO E STORIA:

Obiettivo n. 16 dell'Agenda 2030: la pace.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E SALA:

Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione alle materie prime di qualità, tecniche di preparazione materiali ed attrezzature.

L'utilizzo dei prodotti in scadenza ed il riciclo degli avanzi del servizio.

La normativa igienico sanitaria e l'applicazione del piano di autocontrollo HACCP

L'utilizzo dei prodotti in scadenza ed il riciclo degli avanzi del servizio.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:

L'economia umanistica come modello da seguire per un equilibrio sociale

La democrazia come supporto dell'economia umanistica

La Costituzione: i principi fondamentali. Lavoro dignitoso e crescita economica. artt. 1 e 4 Cost.; impresa, lavoratori e sindacati, artt. da 35 a 40 Cost. Principio di uguaglianza, con focus su parità di genere.

Legge istitutiva del “Giorno della memoria”, art. 11 Cost., guerra e armamenti nucleari. Lotta contro le mafie. L. .166/2016 (Legge Gadda) sugli sprechi alimentari.

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE:

Le etichette alimentari. Claims nutrizionali e salutistici

Qualità totale. Qualità certificata. Marchi di qualità. Prodotti biologici.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:

Educazione alla cittadinanza e al volontariato

Promozione donazione del sangue.

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati nell’ambito di tali tematiche si rinvia ai programmi allegati dai docenti.

La classe ha inoltre preso parte all’evento “Giornata della cultura della legalità”, nell’ambito di un percorso dedicato alla lotta contro le mafie.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Figure professionali per le classi 3-4-5 dell’indirizzo enogastronomia, settore cucina e settore sala e vendite:
Operatore dei servizi ristorativi

Gastronomo nella piccola distribuzione

Il Gastronomo salumiere è la figura professionale che si occupa di elaborare preparati gastronomici pronti per il consumo diretto, e di vendere al pubblico i prodotti alimentari freschi non confezionati (salumi, insaccati, formaggi, vini ed altri prodotti tipici). Dovrà individuare le strategie di marketing più idonee per comprendere e soddisfare le esigenze del cliente. Dovrà pianificare tecniche innovative per promuovere la degustazione di Prodotti Tipici locali e nazionali con l’abbinamento di vini, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare.

Macellaio

Il macellaio è il professionista che prepara la carne per la vendita o per la produzione di prodotti a base di carne. Il macellaio lavora carni rosse, bianche e rosate degli animali provenienti da allevamenti (bovini, caprini, ovini,

pollame, suini) così come della selvaggina. Riceve e conserva grossi tagli di carne che arrivano dai macelli tramite trasporto refrigerato, li porziona, pesa ed etichetta, li prezza e allestisce gli espositori e il bancone. Si assicura che la conservazione della carne sia conforme alle normative igienico-sanitarie in vigore per mantenerne inalterata la qualità. Taglia la carne in modo tale che possa essere cucinata e servita nel modo migliore possibile. Interagisce con i clienti e offre consigli sulle modalità e i tempi di cottura dei prodotti, fornendo preziose indicazioni sul consumo della carne e invogliandoli all'acquisto. Può lavorare in collaborazione con ristoranti, e preparare forniture per la ristorazione secondo le specifiche indicate dai clienti.

Soggetti coinvolti: aziende associate a Confcommercio, piccole aziende locali, associazioni di settore, Codacons, Associazioni anti spreco.

Enogastronomo nella grande distribuzione

L'operatore enogastronomo comunica professionalmente e valorizza presso il cliente l'offerta alimentare del punto vendita con particolare riferimento ai prodotti del territorio

(eccellenze/tipicità), avvalendosi della conoscenza delle principali caratteristiche organolettiche e di filiera e delle conoscenze rispetto all'impiego, all'abbinamento con altri prodotti e alla ricettazione.

La sua attività di comunicazione e promozione dei prodotti favorisce lo sviluppo di relazioni di vendita fidelizzanti con il cliente e veicola l'immagine e i valori aziendali.

Soggetti coinvolti: aziende associate a Confcommercio, grande distribuzione come Eurospin, Conad, Todis, Codacons, Associazioni anti spreco.

Figura professionale per le classi 3-4-5 dell'indirizzo enogastronomia e sala vendite: Operatore dei servizi ristorativi

Enogastronomo nella ristorazione commerciale e/o nella ristorazione industriale/sociale

L'operatore enogastronomo coglie criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni dei consumatori e sull'innovazione dei processi del ciclo produttivo delle varie tipologie ristorative. Offre un prodotto servizio che valorizzi il territorio e che soddisfi le aspettative del cliente, anche di coloro che mostrano particolari esigenze nutrizionali, nel rispetto dell'ambiente. Pianifica ed organizza eventi di carattere artistico-culturale ed enogastronomici che coinvolgono direttamente o indirettamente tutti gli operatori di un territorio.

Soggetti coinvolti: Aziende ricettive/ristorative di varia tipologia, Asl Umbria, Associazioni di settore, Camera di commercio, Codacons, Associazioni anti spreco.

Articolazione progetto

Durante l'anno scolastico sono stati organizzati incontri con esperti, visite aziendali guidate con l'incontro con imprenditori.

Tutti gli alunni, compresi i disabili, hanno svolto attività con il diretto inserimento in azienda o in enti. L'aspetto tecnico-professionale che ogni studente ha approfondito è stato concordato in anticipo tra l'alunno, la famiglia, la commissione per PCTO, il tutor scolastico e il tutor aziendale. Ogni allievo ha espresso le proprie preferenze e le proprie aspettative in modo da avere l'opportunità di ipotizzare un proprio progetto lavorativo futuro. Si tratta, in qualche modo, di un'ulteriore strategia per motivare e spronare gli studenti.

Frequenza del PCTO: tutti gli studenti hanno svolto il PCTO, anche se a causa della pandemia il progetto è stato rimodulato l'anno scorso. Tutti gli studenti hanno svolto il PCTO e molti di essi hanno svolto più ore di quelle previste.

Nello specifico la classe per quanto riguarda l'alternanza presso le aziende ha svolto 95 ore durante l'A.S. 20/21 dal 31/05/21 al 18/06/21 e 75 ore durante l'A.S. 21/22 dal 06/09/21 al 20/09/21.

IL CREDITO SCOLASTICO E IL CREDITO FORMATIVO credito scolastico è stato attribuito e riconvertito quello relativo alle classi terze e quarte sulla base dell'allegato C **all'O.M. nr. 65 Esami di Stato del 13/03/2022:**

Tabella in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017. Il credito è attribuito in base alla media voti (scaturente dalla media dei voti di tutte le discipline oggetto di valutazione, al termine dello scrutinio finale), media da cui dipende l'attribuzione del punteggio minimo o massimo della corrispondente fascia.

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

E viene così convertito:

Tabella 1
conversione del credito scolastico
complessivo

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

CREDITO SCOLASTICO

Per attribuire **il punto più alto** nell'ambito della banda di assegnazione, nei passati anni si verifica l'esistenza di uno di questi indicatori:

1. Frequenza delle lezioni di Religione o Materia alternativa con esito almeno discreto;
 2. Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, manifestazioni anche professionali organizzate dalla Scuola, tirocini, teatro, danza etc.)
 3. Partecipazione attiva e costruttiva agli organi studenteschi (rappresentanti di classe, di Istituto, Commissione POF, Qualità, Regolamento, Tutoring etc.)
 4. Credito formativo documentato;
 5. Partecipazione assidua alle attività in alternanza scuola lavoro
 6. Partecipazione regolare alle attività didattiche
- **La presenza di almeno un indicatore su 6 automaticamente fa scattare il punto.**

IL CREDITO FORMATIVO:

Le esperienze che determinano il credito formativo sono:

- 1) Acquisite al di fuori della scuola
- 2) Debitamente documentate

3) Riferite ad esperienze culturali, artistiche e formative. In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato. Corsi di lingua, esperienze musicali, lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono esperienze altrettanto valide per determinare il credito formativo **a condizione che abbiano i requisiti della continuità e della oggettiva riconoscibilità.**

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

La simulazione della Prima prova scritta è stata svolta il 5 aprile 2022 secondo le tipologie previste per la prima prova dell'Esame di Stato:

Tipologia A - Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano

Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

La simulazione della seconda prova è stata svolta il 29 aprile 2022 per l'intera durata della mattina, scegliendo la Tipologia A: "Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati", in quanto è risultata più rispondente alle caratteristiche degli allievi e al percorso formativo sviluppato nel triennio.

SIMULAZIONE COLLOQUIO

Nel mese di maggio, è stata prevista una specifica sessione per simulare lo svolgimento del colloquio-esame di cui all'OM 65/22 secondo queste **modalità di svolgimento:**

- a) All'ora e nel giorno stabilito si è proceduto al sorteggio del primo candidato. Terminato il colloquio si è proseguito con un altro sorteggio e così via. Per la simulazione saranno presenti tutti gli studenti della classe per l'intera sessione. Saranno accettati i volontari che si saranno dichiarati tali prima di ogni singola estrazione;
- b) La durata massima del colloquio è stata di 45 minuti circa;
- c) Il colloquio, come da ordinanza ministeriale si è articolato in 5 fasi tenendo conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente: *(i tempi sono indicativi)*
 1. Analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione attinente alle linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto o un problema *che possa fornire possibili, ma non obbligatori, collegamenti con tutte le altre discipline. 25 minuti*
 2. Contenuti propri delle singole discipline, utilizzando anche la lingua straniera, non incluse nel primo step
 3. Esposizione da parte del candidato dell'esperienza di PCTO (ex alternanza scuola) attraverso una breve relazione o lavoro multimediale. **5 minuti**

4. Esposizione o approfondimento dei percorsi svolti di educazione civica se non inseriti nel primo step.
5 minuti
5. Discussione delle prove scritte se non inserite negli step precedenti **5 minuti**.

Il colloquio è terminato con una puntuale ma sintetica descrizione della prova orale da parte dei commissari evidenziando i punti di forza e le criticità da correggere.

ALLEGATI

- **Programmi delle singole discipline**

- **Griglia di valutazione della prima, seconda prova scritta e del colloquio secondo i modelli ministeriali**

CONTENUTI SVOLTI (INSERIRE SOLO LE CONOSCENZE/CONTENTI)

(I contenuti sono tratti dalle programmazioni individuali redatti sulle linee tracciate dai dipartimenti in apertura di anno scolastico. Sia la programmazione collegiale di Dipartimento che quella individuale sono agli atti della scuola)

LINGUA INGLESE

Libro di testo: Let's Cook!– Eliana Caminada – Hoepli editore- 3 ore sett.

1. CAREER PATHS

The steps to apply for a job

- job profiles
- job offers
- the CV
- the cover letter
- the job interview

2. FESTIVE DAYS

Banqueting

- The history of the banquet from the origin to the Middle Ages
- Banqueting changes through the centuries
- The steps of the modern banquet

Pagan and religious festivities

- Halloween
- Christmas
- Easter
- Festivals and events in Umbria
- Calendimaggio
- The Ceri race
- Agriumbria
- Eurochocolate

3. INTERNATIONAL AND ITALIAN CUISINE

- Indian cooking
- Northern Italy
- Central Italy: Umbria
- Southern Italy
- An Italian food and wine itinerary

4. DIETS

- Eating habits

- Food, health and fitness
- Lifestyle diets, food intolerance and disorders
- The food pyramid and nutrients

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" - Luca La Fauci Ed. Markes -

3 ore sett.

MODULO 1: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.

- Contaminanti alimentari: definizione e classificazione dei principali contaminanti
- Contaminazioni fisiche: particellari e radioattive
- Contaminanti chimici sintetici e naturali. Pesticidi, fertilizzanti, MOCA, contaminanti da processi di cottura, contaminanti ambientali (metalli pesanti, diossine). Farmaci ad uso veterinario. Contaminanti chimici naturali: Micotossine.
- Contaminanti biologici. I microrganismi. Fattori di crescita microbica.
- Batteri. Morfologia, classificazione, virulenza, riproduzione e spore batteriche. Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti. Studio delle principali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari (*Salmonellosi, Listeriosi, da Escherichia coli, botulismo, da stafilococco, da clostridium perfringens e da bacillus cereus*). Norme igieniche per la prevenzione delle contaminazioni di origine biologica nel settore ristorativo.
- I virus. Malattie causate da virus: Epatite virale, gastroenterite da rotavirus.
- I prioni. Malattie causate da prioni. La BSE.
- Malattie causate da parassiti: *Teniasi, Anisakiasi, Toxoplasmosi*.
- Contaminanti fungini: lieviti e muffe.

MODULO 2: Igiene, sicurezza e qualità. Additivi alimentari

- Contaminazione esogena ed endogena. GHP e GMP
- Contaminazione diretta. Igiene del personale. OSA e igiene. Contaminazione indiretta. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Veicoli e vettori. Sanificazione di ambienti e attrezzature. Disinfestazione. dei locali e delle attrezzature. Contaminazioni crociate.
- Sicurezza alimentare. Quadro normativo nell'Unione Europea. Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento. Pacchetto igiene. Frodi alimentari.
- Sistema HACCP: applicazione, vantaggi, determinazione del pericolo e definizione di rischio. Determinazione dei CCP e dei CP. I 7 principi dell'HACCP.
- Qualità alimentare. Qualità totale. Qualità certificata. Marchi di qualità. DOP, IGP, STG, PAT. Prodotti biologici.
- Etichettatura degli alimenti. Requisiti di base e indicazioni in etichetta secondo la normativa vigente. Indicazioni in etichetta, obbligatorie e facoltative. I Claims. Gli allergeni.
- Il confezionamento degli alimenti. Finalità, caratteristiche e materiali degli imballaggi.
- Additivi alimentari. Classificazione, funzioni e proprietà. Rischi per la salute. Indicazioni in etichetta. I conservanti artificiali. Gli allergeni

MODULO 3: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

- Nuovi prodotti alimentari. Alimenti arricchiti, salutistici, alleggeriti, funzionali, innovativi (novel food).
- Alimenti di nuova gamma. Filiera corta: alimenti a "chilometro zero", sistemi produttivi sostenibili, la proposta Slow-Food.

MODULO 4: Reazioni avverse agli alimenti: allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione

- Reazioni avverse agli alimenti. Allergie alimentari: meccanismo dell'allergia alimentare. Diffusione e sintomi. Principali alimenti allergizzanti. Allergia alle proteine del latte vaccino e ai vari tipi di noci. Dietoterapia. Indicazioni in etichetta.
- Intolleranze alimentari. Diffusione e sintomi. Intolleranze alimentari di natura non enzimatica o "farmacologiche". Intolleranza al lattosio. Celiachia: conseguenze, sintomi, diagnosi, dietoterapia (dieta senza glutine). Ruolo degli OSA nella gestione delle allergie e delle intolleranze alimentari.

MODULO 5: Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

- **Dieta razionale ed equilibrata.**
- Valutazione dello stato nutrizionale. Bilancio energetico. Metabolismo basale. Attività fisica e indici LAF. Calcolo del fabbisogno energetico totale giornaliero (FET).
- Tabelle LARN 2014. Ripartizione percentuale dei nutrienti e dell'energia durante la giornata. Nuove Linee guida per una sana alimentazione (2018). Ripartizione dell'energia durante la giornata.
- Modelli alimentari di riferimento: Dieta mediterranea: storia, origine, piramide alimentare della dieta mediterranea moderna. Diete vegetariane. Modelli dietetici iperproteici.

- **Dietetica applicata in condizioni fisiologiche**
- Alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento. Regole dietetiche e fabbisogni nutrizionali.
- Alimentazione nell'età evolutiva. Alimentazione nella prima infanzia. Allattamento materno. Svezzamento. Alimentazione nella seconda infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza. Regole dietetiche e fabbisogni nutrizionali secondo i LARN.
- Alimentazione nella terza età. Regole dietetiche e fabbisogni nutrizionali LARN.
- Alimentazione nello sport. Classificazione delle attività sportive. Regole dietetiche. Fabbisogni nutrizionali.
- Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo. La ristorazione collettiva del sociale. Sistemi di ristorazione e tecniche di preparazione. Mense scolastiche. Ruolo degli OSA nella definizione di menù equilibrati nella ristorazione collettiva.

- **Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie - La dietoterapia: scopi, principali categorie, ruolo degli OSA.**
- Obesità: dati epidemiologici, cause, fattori modificabili e non modificabili. Stima dell'obesità con IMC, con la misurazione del grasso corporeo, impedenzometria, DEXA, plicometria. Conseguenze dell'obesità sulla salute, classificazione dell'obesità, dietoterapia.

- Malattie cardiovascolari. Dislipidemie: colesterolo e ipercolesterolemia, trigliceridi ipertrigliceridemia, Terapia nutrizionale nelle dislipidemie. Aterosclerosi: fattori di rischio e dietoterapia. Ipertensione arteriosa, dietoterapia.
- Diabete: principali forme di diabete, diabete di tipo I di tipo II e gestazionale, sintomi, conseguenze, dietoterapia. Sindrome metabolica.
- I tumori: definizione e classificazione. Fattori di rischio e cancerogeni. Ruolo dell'alimentazione. Cancerogeni negli alimenti. Prevenzione a tavola. Alimenti utili nella prevenzione dei tumori. La regola dei cinque colori.

- Disturbi del comportamento alimentare. Caratteristiche e fattori di rischio comuni ai DCA. Anoressia

nervosa. Bulimia nervosa. (cenni)

EDUCAZIONE CIVICA

- Claims nutrizionali e salutistici
- Le etichette alimentari
- Qualità totale. Qualità certificata. Marchi di qualità. DOP, IGP, STG, PAT. Prodotti biologici.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Libro di testo: Tecnica di Sala Bar e vendita vol. B – aut. ALMA – ed. Plan – 2 ore sett.

MODULO 1: TECNICHE DI GESTIONE

- Tecniche per la preparazione e la gestione del servizio di sala
- I principali prodotti tipici italiani
- Tecniche e criteri di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
- La struttura del menu e l'impaginazione grafica
- Il menu come strumento di vendita
- La normativa sugli allergeni
- Il Banqueting e il Catering
- I marchi di qualità

MODULO 2: IL VINO

- Consolidamento delle conoscenze dell'enografia nazionale italiana
- La carta dei vini
- L'abbinamento enogastronomico
- La cantina: caratteristiche e utilizzazione

MODULO 3: LE BEVANDE ALCOLICHE

- La distillazione
- Classificazione delle bevande superalcoliche
- I principali liquori e distillati in uso al bar
- Gli aperitivi: classificazione e storia delle principali bevande usate come aperitivo
- La classificazione di distillati, liquori e creme

MODULO 4: L'ANALISI SENSORIALE

- L'esame sensoriale del cibo e delle bevande
- L'analisi degli abbinamenti
- Criteri di abbinamento cibo-bevande e bevande-cibo

MODULO 5: EDUCAZIONE CIVICA (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)

- Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di testo: "Le porte della letteratura" vol. 3 di Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato – Ed. C. Signorelli Scuola - 4 ore settimanali

MODULO: *Il contesto storico-culturale della seconda metà dell'Ottocento*

- 1UD: Realismo e Naturalismo
- 2UD: Verismo Italiano: G. Verga

MODULO: *Simbolismo, Estetismo, Decadentismo*

- 1UD: Decadentismo, Simbolismo ed Estetismo in Europa e in Italia
- 2UD: Giovanni Pascoli
- 3UD: Gabriele D'Annunzio

MODULO: *Le avanguardie storiche*

- 1UD: Futurismo, Crepuscolarismo ed Ermetismo.

MODULO: *La crisi dell'Io*

- 1UD: Luigi Pirandello
- 2UD: Italo Svevo
- 3UD: Giuseppe Ungaretti
- 4UD: Eugenio Montale

MODULO: *LA VARIETA' DEI TESTI*

- Produzione della lingua scritta secondo le tipologie previste per la prima prova dell'Esame di Stato:
- 1UD: Tipologia A - Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano
- 2UD: Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo
- 3UD: Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

STORIA

Libro di testo: "Guida allo studio della storia" vol. 5 di G. Gentile, L. Ronga – Editrice La Scuola - 2 ore settimanali

MODULO: Storia, politica e società tra fine Ottocento e inizio Novecento

- U.D.1 Situazione economica in Europa e in Italia
- U.D.2 Imperialismo e Belle Époque

MODULO: La prima metà del Novecento

- U.D.1 L'età Giolittiana
- U.D.2 La Grande Guerra
- U.D.3 La Rivoluzione Russa, da Lenin a Stalin.

MODULO: Il primo dopoguerra e il secolo "breve"

- U.D.1 Crisi del '29
- U.D.2 L'Italia e il Fascismo
- U.D.3 La Germania nazista

MODULO: Il secondo conflitto mondiale

- U.D.1 La seconda guerra mondiale nel mondo e in Italia
- U.D.2 La conclusione dei vincitori

MODULO: L'età contemporanea: caratteristiche salienti

- U.D.1 Dalla "Ricostruzione" alla "guerra fredda", la Repubblica italiana, la decolonizzazione
- U.D.2 Crescita economica, distensione, rivolte giovanili

MATEMATICA

Libro di testo: COLORI DELLA MATEMATICA EDIZIONE BIANCA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI – vol.A – Leonardo Sasso, Ilaria Fragni – Ed. DEA SCUOLA / PETRINI – 3 ore sett.

Modulo 1: RICHIAMI SU FUNZIONI REALI, LORO PROPRIETA' E GRAFICO PROBABILE

- Richiami sul concetto di funzione, dominio e sue proprietà
- Richiami sullo studio del segno, le simmetrie e il grafico probabile di una funzione.

Modulo 2: FUNZIONI CONTINUE E ALGEBRA DEI LIMITI

- Introduzione al concetto di limite e di asintoto (con lettura del grafico)
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti
- I punti di discontinuità di una funzione
- Le forme indeterminate
- Gli infiniti e il loro confronto
- Gli asintoti e il grafico probabile di una funzione

Modulo 3: DERIVATE

- La derivata di una funzione
- La retta tangente al grafico di una funzione
- La continuità e la derivabilità
- Le derivate fondamentali
- I teoremi sul calcolo delle derivate
- La derivata di una funzione composta
- Le derivate di ordine superiore al primo
- Applicazioni delle derivate alla geometria analitica

Modulo 4: STUDIO DI FUNZIONE

- Le funzioni crescenti e decrescenti e i punti stazionari
- Studio della derivata prima: massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale
- Studio della derivata seconda: concavità e flessi
- I problemi di massimo e di minimo
- Lo studio di una funzione e il suo grafico completo

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA (SETTORE CUCINA)

Libro di testo: Professionisti in cucina secondo biennio e quinto anno (tecniche e pratiche per i futuri chef)

Autore: Salviani Giovanni Editore: Hoepli

UDA n.1

- L'HACCP: applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria.
- LA PANIFICAZIONE NELLA TRADIZIONE ITALIANA: realizzazione di prodotti da forno tipici regionali.

UDA n.2

- LE TRADIZIONI CULINARIE REGIONALI DECLINATE NELLE SPECIALITA' LOCALI CON UTILIZZO DI PRODOTTI REGISTRATI A MARCHIO

Regioni: Toscana, Umbria, Lombardia, Liguria, Lazio, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna e Valle D'Aosta. La tradizione carsciatesca regionale: pasticceria secca e lievitata della tradizione umbra. La cucina internazionale: la Spagna.

UDA n.3

- IL BUFFET: CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE PRINCIPALI PER L'ORGANIZZAZIONE.

Disposizione ed allestimento delle vivande. Il Banqueting: tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering per eventi.

- ABBINAMENTO CIBO/VINO

Strumenti per la rilevazione e ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

- CLASSIFICAZIONE DELLE CARNI DA MACELLO

Il quarto posteriore bovino.

- LA CUCINA SALUTISTICA

Redazione e realizzazione di un menu per diabetici.

UDA n.4

- IL MENU: DALLE ORIGINI AD OGGI. LE CARATTERISTICHE SALIENTI

Classificazione in base al prezzo.

Le carte.

Le principali tecniche per la stesura di un menu.

Successione cronologica delle portate per un menu idoneo ad un servizio di banqueting. – Il servizio della carta espresso.

- LA QUALITA' ALIMENTARE TOTALE

I marchi europei e nazionali. La filiera di produzione.

Utilizzo e valorizzazione dei prodotti a chilometro zero.

- GLI STILI GASTRONOMICI CONTEMPORANEI

Dalla cucina classica alla molecolare.

RELIGIONE

Libro di testo: Arcobaleni –Luigi Solinas – ed. SEI – 1 ora sett.

L'ETICA

- **Modulo 1:** Definizione di “Etica” e ambito di indagine.
- **Modulo 2:** Etica e Antropologia: come l’idea di “essere umano” influenza l’Etica.
- **Modulo 3:** Etimologia delle parole “etica” e “morale” e diversificazione dei loro significati nei diversi contesti.
- **Modulo 4:** Esempi di tematiche nelle quali l’Etica è fondamentale: Eutanasia, Aborto, Etica professionale, Economia etica, Etica del lavoro.
- **Modulo 5:** I modelli etici contemporanei: Il modello etico “Radical-liberale”, “Pragmatico-utilitaristico”, “Socio-biologico”.
- **Modulo 6:** Approfondimento, in riferimento al modello etico “Socio-biologico”, riguardante l’opera “L’Anticristo – maledizione del Cristianesimo” di F. Nietzsche.
- **Modulo 7:** Discussione sistematica di argomenti scelti con la classe applicando la metodologia dei modelli etici contemporanei.

LINGUA FRANCESE

Libro di testo : Prêt à manger, - M. Olivieri, P. Beaupart ; ed. Rizzoli Languages

1. ALIMENTATION ET SANTÉ , A CHACUN SON RÉGIME

- le régime crétois
- le végétarisme/végétalisme
- le régime macrobiotique
- les régimes religieux

2. L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

- Hôtellerie homologuée et non homologuée, les chaînes hôtelières
- restauration commerciale et restauration collective
- les formules de la restauration commerciale, restauration rapide , slow-food, street-food, restauration à thème , bistros et brasseries à Paris
- la restauration collective à caractère sociale : la cuisine centrale, restauration différée ,PCA

3. LE MÉTIER DE TRAITEUR

- le traiteur , un professionnel multitâches, définition, typologies
- l'organisation d'un événement, démarches , contacts, devis, propositions de menus, contrat
- les banquets
- les buffets , types , propositions de mets et boissons , services
- le droit de bouchon

4. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- travailler en cuisine : règles d'hygiène
- Hygiène et conservation des aliments : les aliments à risque , les modifications organoleptiques des aliments
- les techniques de conservation
- Système de contrôle et de prévention : le système HACCP
- L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux, la formation du personnel
- Le contrôle des marchandises

5. QUALITÉ DES PRODUITS ET SÉCURITÉ

- Les labels de qualité et d'origine, l'étiquette, le code barre

6. LA GESTION DU RESTAURANT

- Devenir restaurateur : stratégies pour se placer sur le marché , étude de marché
- Promouvoir son restaurant
- Les rapports avec les fournisseurs

7. CIVILISATION

- Cuisine et territoire : la cuisine régionale française, spécialités régionales, la PACA, parcours gastronomiques ;_ l'Ombrie : produits du terroir et spécialités, parcours gastronomiques
- La France : les origines
- Les étapes de la construction de la République,
- la déclaration des droits de l'homme et du citoyen
- la 5ème République, institutions et pouvoirs
- le Maghreb: cuisine et traditions ,spécialités du terroir
- La France d'outre-mer : les COM et les DROM, cuisine, recettes
- Paris : une capitale européenne, origines, histoire, attractions touristiques et culturelles
- L'UE

8. PCTO : SE FORMER ET TRAVAILLER

- Compte-rendu du stage : Saper inserire l'esperienza dell'alternanza nel proprio CV. Saper riferire in merito alla stessa, illustrandola attraverso un discorso strutturato. (Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte). D'autres expériences de travail dans le secteur de la restauration . Saper inserire le esperienze nel proprio CV.
- Entretien d'embauche (simulare un colloquio di lavoro)

SCIENZE MOTORIE

Libro di testo: Del Nista, Parker, Tasselli – Più che sportivo – D'Anna – 2 ore settimanali

MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale

- esercizi di coordinazione
- esercizi di flessibilità e mobilizzazione articolare
- esercizi di resistenza, forza e velocità
- coordinazione oculo-podolica e oculo manuale
- esercizi ai piccoli e grandi attrezzi
- esercizi a corpo libero

MODULO 2: Coordinazione schemi motori, equilibrio, orientamento

- schemi motori di base
- equilibrio
- strutturazione spazio-temporale

MODULO 3: Gioco, gioco sport e sport. L'etica sportiva: il valore dello sport

- Fondamentali tecnici e teoria:
- pallavolo
- calcetto
- pallacanestro
- pallamano

MODULO 4: Sicurezza, prevenzione, primo soccorso e salute

- Donazione del sangue e malattie sessualmente trasmissibili

MODULO 5: Efficienza fisica e benessere

Anatomia e fisiologia dei seguenti apparati e sistemi:

- apparato cardiocircolatorio
 - apparato respiratorio
 - apparato digerente
 - apparato scheletrico
 - sistema muscolare
 - sistema nervoso
 - meccanismi energetici: aerobico, anaerobico lattacido e alattacido
-
- Prevenzione dalla dipendenza dall'alcol, droga, doping, fumo
 - Paramorfismi e dismorfismi, algie vertebrali cause lavorative e prevenzione:

- Esercizi fisici di prevenzione.
- Autocorrezione posturale (competenze).
- Esercizi di stabilizzazione (rinforzo muscolare).
- Esercizi di decompressione.

- Storia delle Olimpiadi

Ed. Civica

- Prevenzione malattie ematicamente e sessualmente trasmissibili.
- Donazione del sangue.
- Bullismo e cyberbullismo.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Libro di testo “ Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva e turistica” Liviana editore - 4 ore sett.

MODULO 1. RIPASSO DEL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Il sistema di bilancio: composizione e struttura del bilancio
- Principi di redazione (approfondimento del principio di competenza)
- Analisi per indici

MODULO 2. LE RISORSE UMANE

- Le fonti giuridiche in materia del lavoro
- I contratti di lavoro subordinato
- L'organizzazione del lavoro
- Il costo del lavoro e la busta paga
- Elementi della sicurezza in ambienti di lavoro

MODULO 3. LA DETERMINAZIONE DEL PREZZO DI VENDITA NELLE IMPRESE RISTORATIVE

- Classificazione dei costi: costi diretti, indiretti, fissi e variabili
- Metodo del BEP
- Metodo del Full Costing
- Metodo del Food & Beverage cost

MODULO 4 IL MARKETING

- Il concetto generale di marketing con riferimento al settore del turismo e della ristorazione
- Il mercato turistico: domanda e offerta (prodotti turistici)
- Le fasi del piano di marketing
- Le strategie di marketing ed il ciclo di vita del prodotto
- Gli elementi del marketing mix
- Il marketing diretto
- Il web marketing e le sue applicazioni nel settore turistico
- Identità territoriale e marketing: i prodotti tipici locali, i prodotti a km zero

MODULO 5. IL BUSINESS PLAN

- Funzioni e regole per la redazione
- Il piano economico e finanziario
- Elaborazione del business plan

MODULO 6. PROGRAMMAZIONE E BUDGET

- La programmazione: concetto e fasi
- Le funzioni del budget
- Il budget economico delle imprese ristorative
- Il controllo budgetario

MODULO 7 EDUCAZIONE CIVICA:

- L'economia umanistica come modello da seguire per un equilibrio sociale
- La democrazia come supporto dell'economia umanistica
- La Costituzione: i principi fondamentali

MODULO 8: RIPASSO ARGOMENTI BASILARI OGGETTO DI STUDIO DEL SECONDO BIENNIO:

- I bisogni, i beni, il sistema economico con i suoi soggetti.
- I sistemi economici secondo le diverse visioni di politica economica
- La domanda e l'offerta turistica, le imprese ricettive e ristorative
- Il bilancio di una azienda. Le fonti e gli impieghi
- La struttura dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a		Classe		Data
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. A: Analisi del testo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Sviluppa le consegne in modo: pertinente ed esauriente pertinente e abbastanza esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto sufficientemente pertinente e corretto superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Comprensione del testo.	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi concettuali in quasi tutti i suoi snodi concettuali individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintendendo gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Analizza il testo in modo: puntuale, ampio e articolato puntuale, ampio e abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto sostanzialmente chiaro e corretto parziale, generico e poco corretto semplificistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Interpretazione del testo.	Contestualizza e interpreta in modo: pertinente, approfondito e personale/originale pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente sostanzialmente pertinente e corretto parziale, generico e poco corretto semplificistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi (punt./5)		/20		Valutazione in quindicesimi (punt./15) /15 (nota min. n. 7775 del 28/03/2022)

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a _____		Classe _____		Data _____
Indicatrici generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatrici specifiche Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo: chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente globalmente chiaro e congruente non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi (punt./5) _____ /20		Valutazione in quindicesimi (punt./15) _____ /15 (nota min. n. 7775 del 28/03/2022)		

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

Alunno/a	Classe	Data	
Indicatrici generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<p>Svilupa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<p>Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<p>Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
Indicatrici specifiche Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<p>Svilupa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo: pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto sostanzialmente pertinente e corretto superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<p>Articola l'esposizione in modo: ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare complessivamente ordinato e lineare sostanzialmente ordinato e lineare poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia</p> <p style="text-align: right;">10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificati, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti</p> <p style="text-align: right;">10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
PUNTEGGIO TOTALE			/100
Valutazione in ventesimi (punt./5)		/20	Valutazione in quindicesimi (punt./15) /15 (nota min. n. 7775 del 28/03/2022)

Griglia di correzione 2^ Prova scritta

Alunna/o:		Classe:	Data:
INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGI	
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO <i>o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Ha compreso in modo completo e molto approfondito la consegna	3	
	Ha compreso in modo completo e approfondito la consegna	2,7	
	Ha compreso in maniera adeguata la consegna	2,4	
	Ha compreso tutte le informazioni la consegna	2,1	
	Ha compreso le principali informazioni la consegna	1,8	
	Ha compreso solo parzialmente la consegna	1,5	
	Ha compreso in modo confuso la consegna	1,2	
	Ha compreso in modo frammentario la consegna	0,9	
	Completamente errato	0,6	
	Non svolto	0,1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE <i>relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	Completa, coerente e approfondita	6	
	Completa e approfondita	5,4	
	Completa	4,8	
	Adeguata	4,2	
	Essenziale	3,6	
	Parziale	3	
	Superficiale e incompleta	2,4	
	Lacunosa	1,8	
	Non coerente	1,2	
Non svolto	0,3		
PADRONANZA DELLE COMPETENZE <i>tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Articolata, approfondita e ricca di collegamenti	8	
	Dettagliata e con collegamenti pertinenti	7,2	
	Ampia e corretta	6,4	
	Adeguata e con alcuni collegamenti	5,6	
	<i>Essenziale con alcune imprecisioni</i>	4,8	
	Semplice e/o con pochi collegamenti	4	
	Limitata e con vari errori	3,2	
	Povera, superficiale	2,4	
	Completamente errato	1,6	
Non svolto	0,5		
CAPACITÀ DI ARGOMENTARE, <i>di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Trattazione organizzata e molto approfondita	3	
	Trattazione organizzata e approfondita	2,7	
	Trattazione ampia e strutturata	2,4	
	Trattazione pertinente	2,1	
	<i>Trattazione schematica ed essenziale</i>	1,8	
	Trattazione lacunosa	1,5	
	Trattazione confusa e frammentaria	1,2	
	Trattazione confusa e molto frammentaria	0,9	
	Completamente errato	0,6	
Non svolto	0,1		
		TOTALE	/20

Griglia di valutazione della prova orale

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

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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
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 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				