

ISTITUTO
ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“ALDO MORO”

76125 TRANI (BT) – Via Gran Bretagna, 1 - Tel. 0883/584593 – Fax 0883/506194
Via Salvemini – Tel. 0883/589466

C.F.: 92070930729 - C.M. BAIS05800G¹ - <http://www.iissmorotrani.gov.it>

e-mail: bais05800g@istruzione.it - pec: bais05800g@pec.istruzione.it

CLASSE 5 A
Enogastronomia

Opzione CUCINA

Anno Scolastico 2018/2019

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2019

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag.3
PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA	pag.4
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.3
PROFILO DELLA CLASSE	pag.5
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag.6
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	pag.6
PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	pag.9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)	pag.9
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag.10
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag.12
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio	pag.43
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag.48
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.54

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è attualmente composta da 19 alunni, tutti di sesso maschile di cui uno diversamente abile che segue una programmazione differenziata; provengono tutti dal quarto anno di corso della medesima sezione; un alunno si è ritirato nel corso dell'anno.

L'alunno diversamente abile è seguito nella programmazione disciplinare di tipo differenziata da insegnante di sostegno ed educatore, mentre per un alunno con DSA (dislessia) ci si avvale delle linee guida predisposte nel piano didattico personalizzato approvato dal Consiglio di Classe.

COORDINATORE: prof.ssa Lucia Friggione

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Gaetano Ciliento	Religione cattolica /Att.alternativa	si	si	si
Nicola Rana	Laboratorio di servizi enogastronomici –settore cucina	no	no	si
Giuseppe Losapio	Italiano	si	si	si
Giuseppe Losapio	Storia	si	si	si
Lucia Friggione	Diritto e Tecniche Amministrative	no	no	si
Giovanna Silecchia	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	no	no	si
Maria Ignazia Bufi	Lingua Inglese	no	no	si
Emanuela Altomare	Matematica	si	no	si

Sonia Cristallo	Scienza e cultura dell'Alimentazione	no	no	si
Laurora Pietro	Lingua straniera francese	si	si	si
Di Ciommo Lucia	Scienze motorie	si	si	si
Saracino Mariada	Sostegno	no	si	si

**IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE
DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE ENOGASTRONOMIA**

PROFILO PROFESSIONALE

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", che comprende l'opzione cucina e l'opzione Prodotti dolciari, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
8. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
9. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da gruppi non omogenei quanto a partecipazione alle lezioni e a impegno profuso in classe e a casa; sono cioè presenti, sebbene costituiscano la minoranza, alunni moderatamente interessati e propositivi che si affiancano ad altri demotivati e superficiali e soprattutto non consapevoli dell'impegno che li attende non svolgendo i compiti assegnati per casa e tendendo a rinviare le verifiche orali. Molti alunni hanno riportato numerose assenze o abitualmente durante l'anno sono entrati in ritardo.

In relazione alle conoscenze e competenze acquisite ci sono alunni che hanno acquisito una conoscenza organica e sufficiente dei contenuti delle singole discipline ed altri discontinui nell'impegno e nella partecipazione con scarsi risultati nella produzione scritta ed orale prediligendo le discipline pratiche a quelle teoriche come riferito nei Consigli di Classe.

Tuttavia gli alunni hanno dimostrato impegno e disponibilità nelle attività di alternanza scuola-lavoro e nelle attività lavorative extra-scolastiche, dimostrando senso di appartenenza al gruppo, complicità e solidarietà, sviluppando buone competenze trasversali (c.d soft skills).

In merito agli obiettivi dell'area socio-affettiva non si ravvisano tra gli alunni atteggiamenti ostili neanche nei confronti dell'alunno diversamente abile, mostrando gli stessi, come detto, atteggiamenti cooperativi. Nei riguardi del corpo docente, fatta eccezione per il clima di scarsa attenzione generalizzato, con dovute eccezioni, non sono emersi durante l'anno atteggiamenti particolarmente degni di nota dal punto di vista disciplinare.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	<i>Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF</i>
Credito scolastico	Vedi fascicolo studenti

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI			
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali/Documenti

<p>LA SALUTE DEL CONSUMATORE</p>		<p>Inglese-Diritto-Scienze e cultura dell'alimentazione Italiano Storia</p>	<p>Inglese: UD2 The HACCP steps-UD3 Bacteria, viruses and food poisoning-UD3 Personal hygiene- UD1 Food allergies and intolerances-UD4 Food preservation Diritto: art. 32 Costituzione; Il Codice del Consumo (Dlgs. 206/2005) nel contratto di ristorazione Scienza e cultura dell'alimentazione: Sicurezza alimentare, MTA, sistema HACCP, Alimentazione equilibrata, dieci linee guida, Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Allergie e intolleranze Italiano:Le avanguardie storiche, La coscienza di Zeno, il male di vivere in Pascoli e Montale Storia: La nascita della società di massa in Italia nell'età Giolittiana. Il primo dopoguerra.</p>
---	--	---	--

<p>SCELTE DI CONSUMO</p>		<p>Inglese-Diritto-Scienze e cultura dell'alimentazione Italiano Storia</p>	<p>Inglese: UD Global food system vs Sustainable-UD 4 Traceability and Certification-UD4 Italian Food products certifications. Diritto: La certificazione volontaria di qualità Scienza e cultura dell'alimentazione: Qualità alimentare, innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari, sostenibilità alimentare, tipologie dietetiche, consuetudini nelle grandi religioni Italiano: Naturalismo francese con l'Assommoir di Zola, La patente di Pirandello, Metamorfosi di Kafka. Storia: I totalitarismi europei (Fascismo, Nazismo e Comunismo stalinista), L'Italia repubblicana e l'Unione europea.</p>
<p>IL CIBO IERI E OGGI TRA FAME E ABBONDANZA</p>		<p>Italiano Storia Diritto Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Italiano: Il Verismo di Verga, Gelsomino notturno di Pascoli, Ungaretti e la vita in trincea, La guerra partigiana di Fenoglio, La borgata romana di Pasolini. Storia: Le crisi economiche del '29, degli anni '70 e del 2007; Le due guerre mondiali. Diritto: L'evoluzione delle abitudini alimentari in Italia Scienza e cultura dell'alimentazione: Malnutrizioni per eccesso e per difetto di nutrienti, dietoterapia</p>

<p>IL VIAGGIO ATTRAVERSO I SENSI</p>		<p>Inglese-Scienze e cultura dell'alimentazione Italiano Laboratorio di servizi enogastronomici: sala e cucina</p>	<p>Inglese: Main steps of wine degustation in short Scienza e cultura dell'alimentazione: cultura del cibo, etichette, qualità alimentare Italiano: Il Decadentismo europeo, Il piacere di D'Annunzio, Il ciclo della Ricerca di Proust, Il treno ha fischiato di Pirandello. Laboratorio di sala: Analisi sensoriale dell'olio evo e del vino Laboratorio di cucina: Analisi degustativa e cromatica delle pietanze</p>
---	--	--	---

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

<p>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</p>	
<p>Titolo del percorso/progetto</p>	<p>Discipline coinvolte</p>
<p>PRINCIPI COSTITUZIONALI</p>	<p>Diritto: Rapporti Etico-Sociali (diritto all'istruzione: statuto delle studentesse e degli studenti) Storia: la nascita della Costituzione</p>
<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p>	<p>Inglese: Global food system vs Sustainable Storia: Le crisi economiche del '900 Diritto: Diritto alla salute (art.32 Cost.); L'OMT e il turismo sostenibile</p>
<p>NASCITA DELL'UNIONE EUROPEA</p>	<p>Storia:La ricostruzione dell'Europa nel secondo dopoguerra Diritto: Fonti normative comunitarie (regolamenti e direttive)</p>

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella

<p>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)</p>				
<p>Titolo del percorso</p>	<p>Periodo</p>	<p>Durata</p>	<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Luogo di svolgimento</p>

La ristorazione commerciale e collettiva	A.S. 2016/17	160 h	Laboratorio di servizi enogastronomici di cucina	Ristoranti Sale Ricevimenti Pasticcerie
	A.S. 2017/18	160 h		Ristoranti Sale Ricevimenti Pasticcerie
	3.12.2018- 22.12.2018	80 h	Laboratorio di servizi enogastronomici di cucina	VILLA CIARDI (BISCEGLIE) BAR FAVUZZI ROBERTO (TRANI) TAVERNA SFORZA (ANDRIA)
Totale ore triennio		400 h		

Breve relazione del tutor :

Nell'anno scolastico 2018/2019 la classe 5 A ha effettuato l'ultimo step di 80 h su 400h totali previste dal progetto Alternanza Scuola Lavoro " La ristorazione commerciale e collettiva".

Non si segnalano problematiche a riguardo. Tutti gli alunni hanno superato il monte ore previsto. Per ognuno di essi viene compilato un foglio di certificazione delle competenze tecnico pratiche acquisite redatto dal tutor.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	Visita del territorio del SAC lungo l'Ofanto	Barletta, Canosa, Trinitapoli, Minervino	6 ore (8-14) del 28.11.18
Viaggio di istruzione			
	Seminario di formazione Centro SAVE anti violenza e centro Jobel	Trani	21.11.2018

Progetti e Manifestazioni culturali	Manifestazione “Moro vive”	Auditorium Scaringi IISS A. Moro	12.12.2018
	Incontro Avis	Trani	26.2.2019
	Incontro Guardia di Finanza		6.3.2019 (1 h)
	Convegno associazione Raggio Verde		25.3.2019 (2h)
	Happening del volontariato		11.5.2019 (8.30-13.10)
	Preparazione pranzo di Natale e realizzazione di dolci natalizi e dolci pasquali	IISS A.Moro	
	Partecipazione ai pranzi del progetto Scuola Corsara	IISS A. Moro	
	Carnevale in piazza	Trinitapoli	
Incontri con esperti	Formatori Università Telematica Pegaso	Auditorium Scaringi IISS A.Moro	
Orientamento	Orientamento universitario open day Foggia	Fiera di Foggia	16 Ottobre 2018
	Assorienta Forze armate e Polizia		12 febbraio 2019

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc,)

SCHEMA DISCIPLINARE

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: LAURORA PIETRO

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

	AUTORE/ EDITORE	TITOLO/ VOLUME
TESTO ADOTTATO	I. Mèdeuf – B. Monaco – A. Bailly Eurelle Edizioni- Torino	Saveurs de France

OBIETTIVI RAGGIUNTI

		Tutti	Maggioranza	Alcuni
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">◆ Conoscere gli aspetti lessicali e morfo-sintattici più significativi della lingua, in particolare il linguaggio specifico settoriale relativo alla cucina per una comunicazione adeguata al contesto ◆ conoscere i contenuti della disciplina e saperli rielaborare in modo personale - sapere utilizzare le conoscenze operando raccordi disciplinari - sapere esporre in forma scritta e orale i contenuti appresi in modo chiaro, organico, corretto e adeguato alla situazione comunicativa - sapere organizzare il proprio lavoro con consapevolezza ed autonomia	◆		

	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Conoscere alcuni aspetti della realtà delle regioni francesi e la loro produzione enogastronomica. 			
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendere testi orali e scritti su argomenti di natura enogastronomica e coglierne sia i punti essenziali sia i particolari; riassumerli, schematizzarli, selezionare le informazioni e rispondere a questionari ◆ Sostenere una conversazione corretta, anche con strutture linguistiche semplici e con sufficiente precisione lessicale, su argomenti di carattere specifico dell'indirizzo operando opportuni collegamenti interdisciplinari ◆ saper scrivere un testo in L2, proponendo specialità francesi o italiane interpretare ricette e presentare le caratteristiche di un alimento. Comunicare in L2 in maniera sempre più autonoma esprimersi brevemente e con relativa spontaneità su argomenti noti, a carattere professionale utilizzare il lessico del settore enogastronomico. 		◆	
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Linguistico-espressiva per relazionare ed esprimere anche opinioni personali ◆ Analisi e sintesi ◆ Collegamenti all'interno della disciplina e trasversali ◆ Rielaborazione dei contenuti 		◆	

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Moduli	Unità didattiche Mono/pluridisciplinare	Livello di approfondimento	Tempo impiegato in ore
--------	--	-------------------------------	------------------------------

<p>Modulo 1 Les regimes alimentaires</p>	<p>Le régime Crètois Le végétarisme Le régime macrobiotique Les régimes religieux Point grammaire : La forme passive L'imperatif Les pronoms personnels compléments Pronoms Y et EN</p>	<p>Discreto</p>	<p>20</p>
<p>Modulo 2 Bretagne, Normandie et pays de la Loire</p>	<p>Regard géographique et historique Les produits du terroir : Le Cointreau Le Cidre Le Calvados Ouvrir un restaurant en France</p>	<p>Discreto</p>	<p>20</p>
<p>Modulo 3 Hygiene et Sécurité</p>	<p>La réglementation sur l'hygiène et la sécurité HACCP L'hygiène alimentaire Décrire les dates de péremption des aliments Les toxi-infections alimentaires La dioxine, une menace pour l'avenir La salmonellose</p>	<p>Discreto</p>	<p>20</p>
<p>Modulo 4 La Région PACA</p>	<p>Regard géographique et historique Les produits du terroir : L'huile d'olive La Tapenade L'Aioli Le poisson Douceurs Provençales</p>	<p>Discreto</p>	<p>17</p>

Modulo 5 Rhone-Alpes, Champagne- Ardenne et Bourgogne	Regard géographique et historique Les produits du terroir : Le Beaujolais Le Champagne Les Cepages Le vin et son Terroir Deux fromages de Savoie Le biscuit rose de Reims La crème de Cassis Le Kir	Discreto	17

Relazione sulla classe

La classe, indirizzo gastronomia, ha dimostrato sin dai primi giorni di scuola un sufficiente affiatamento e i rapporti fra loro sono stati basati sulla collaborazione ed il dialogo, il loro comportamento è stato alquanto vivace ma corretto. La loro preparazione di base si è rivelata mediocre con una piuttosto lacunosa conoscenza pregressa della lingua francese.

Alla fine di questo anno scolastico gli aspetti rilevanti inerenti questa classe possono così riassumersi, la presenza di lacune e il saltuario impegno profuso nel lavoro assegnato a casa ha fatto sì che per gli alunni il livello medio di prestazione risulti appena sufficiente. In sintesi le principali competenze linguistiche (ascoltare, leggere, partecipare, parlare e scrivere) si possono riassumere nella capacità di alcuni alunni di capire espressioni che sono familiari, frasi semplici concernenti le cose concrete della vita di ogni giorno e gli aspetti più salienti della lingua nell'ambito della ristorazione.

Materia :Inglese

Prof.ssa :Bufi Maria Ignazia

Libro di testo :Titolo: Cook Book Club up Autore: Cibelli O., d'Avino D. Casa Editrice: Clitt.

Contenuti disciplinari svolti:

MODULO	UNITA' E ARGOMENTI
MODULO 1: On the ground	UD 1 Global foodsystems vs Sustainable UD 4 The foodsupplychain UD 4 Traceability&certification UD 4 Italianfoodproductscertifications

MODULO 2: On the safe side	UD 2 The 7 HACCP steps UD 3 Bacteria, viruses&foodpoisoning UD 3 Personal hygiene UD 4: Foodpreservationprocesses
MODULO 3: On the watch	UD 1 Foodallergies&intollerances.
MODULO 4: On the ground	UD 3 Apulia on a plate, localtraditionalrecipes.
MODULO 5 : ON THE SPOT	UD 2 Business lunch menus UD 3 Cocktail party menu UD 4 Gala dinnermenus Breve integrazione: “The mainsteps of Wine Degustation.

competenze disciplinari:

- Conoscere la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo.
- Comprendere e valorizzare la specificità delle tradizioni alimentari locali e internazionali.

Metodologie e strumenti:

Lezione frontale e dialogata, Cooperative Learning, pairwork, listeningactivities sugli argomenti di indirizzo.

Strumenti di lavoro:

Oltre al libro di testo si è fatto ampio uso di riassunti, schematizzazioni e appunti.

Strumenti di verifica:

Verifiche sommative scritte basate su comprensione del testo, esercizi di completamento per la verifica degli elementi lessicali acquisiti, verifiche orali.

Breve relazione sulla classe:

La classe presa in carico nel corrente anno scolastico ha dimostrato frequenti difficoltà sia a livello comunicativo della lingua che sul piano grammaticale e lessicale, evidenziando un quadro complessivo sufficiente, con l’eccezione di qualche alunno che ha presentato fin dall’inizio e mantenuto una buona motivazione, acquisendo contenuti che è riuscito ad utilizzare in contesti nuovi con sufficiente autonomia. Dal punto di vista educativo la classe si è spesso mostrata molto vivace, fatta eccezione per qualche alunno più collaborativo al dialogo, pertanto si sono rese necessarie frequenti interruzioni al regolare fluire delle lezioni per richiamare all’attenzione e ad un atteggiamento adeguato, con conseguenti rallentamenti nel regolare svolgimento del programma di studio. Nello studio a casa la maggior parte del gruppo classe ha profuso un impegno limitato con inevitabili ricadute sul profitto, con l’eccezione di un numero piuttosto ristretto di alunni che,

associando buona volontà e studio a casa, nonostante lacune pregresse ha ottenuto risultati al di sopra della sufficienza.

CLASSE: V^A DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Prof. CILIENTO GAETANO

ORE SVOLTE FINO AL 15MAGGIO 2019: 27

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

	AUTORE/EDITORE	TITOLO / VOLUME
TESTO ADOTTATO	A.Campoleoni, L.Crippa ed.SEI	Orizzonti

OBIETTIVI RAGGIUNTI

		TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUN
Conoscenze	<p>Riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa.</p> <p>Riconoscere il valore etico della vita umana come la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo</p> <p>Conoscere le linee fondamentali della morale sessuale cristiana.</p> <p>Conoscere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.</p>	X		

<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano - Orientarsi in senso critico tra le varie etiche contemporanee. - Confrontarsi, con obiettività e senza pregiudizi, con la posizione etica cattolica e con quella delle altre Chiese cristiane e delle altre religioni. <p>Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana.</p>	<p>X</p>		
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo. - Fornire un quadro generale, con alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica. - Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana - Operare criticamente scelte etico religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo. 		<p>X</p>	

CONTENUTI CULTURALI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UNITA' DIDATTICHE		LIVELLO DI APPROFONDIMENTO	TEMPI
ETICA E LIBERTA'	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di etica - Le etiche contemporanee - Etica e libertà - Schiavi dell'idea di essere liberi - I diversi tipi di dipendenza 	OTTIMO	7 ore
LA BIOETICA DI INIZIO VITA	<ul style="list-style-type: none"> - La bioetica. - Lo statuto dell'embrione - L'aborto: il problema etico - La fecondazione assistita 	OTTIMO	6 ore
LA BIOETICA DI FINE VITA	<ul style="list-style-type: none"> - La donazione di organi - L'eutanasia e il testamento biologico - La pena di morte 	OTTIMO	4 ore
LINEE DI MORALE SESSUALE CRISTIANA	<ul style="list-style-type: none"> - La pedofilia - L'omosessualità 	OTTIMO	2 ore
LE SFIDE DELLA SOCIETA' CONTEMPORANEA	<ul style="list-style-type: none"> - L'immigrazione: ricchezza o problema? - Per una società pluralista, le religioni ponti di pace 	OTTIMO	5 ore
MATRIMONIO, SEPARAZIONE E DIVORZIO	<ul style="list-style-type: none"> - Il matrimonio, la separazione e il divorzio: la situazione attuale. - Il matrimonio civile, concordatario e canonico 	OTTIMO	2 ore

DOCENTE: Di Ciommo Lucia

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

	A U T O R E / E D I T O R E	TITOLO/VOLUME
TESTO ADOTTATO	Del Nista – Parker – Tasselli D'anna – Firenze	S u l l o s p o r t

OBIETTIVI RAGGIUNTI

C o m p e t e n z e	Conoscere le strutture anatomiche e fisiologiche dell'azione motoria. Approfondire la teoria del movimento e delle metodologie dell'allenamento. Conoscere le problematiche relative al linguaggio del corpo e consolidamento. Approfondire la conoscenza di quelle attività motorie e sportive che possiedono
C o n o s c e n z e	Saper valutare ed analizzare criticamente le azioni motorie eseguite ed il suo esito in rapporto all'intenzione e allo scopo diretto. Conoscere e praticare almeno una specialità sportiva (Tecnica e tattica individuale). Maturazione della coscienza relativa alla propria corporeità in funzione di Saper utilizzare le qualità motorie e neuromuscolari in modo adeguato alle situazioni. Acquisire la cultura sportiva come costume di vita. Applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento
A b i l i t à	Acquisire le capacità critiche riguardo al linguaggio dello sport. Essere in grado di spendere le proprie competenze motorie e sportive in contesti. Essere in grado di controllare il corpo in modo segmentario ed intersegmentario. Essere capace di coordinare azioni efficaci ed economiche in situazioni complesse.

La maggior parte degli alunni ha conseguito buoni livelli di competenze, mentre la restante parte ha raggiunto sufficienti livelli di competenza.

CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		UNITA' DIDATTICHE	LIVELLO DI APPROFONDIMENTI	TEMPO IMPIEGATO IN ORE
Modulo A	<i>Potenziamento delle capacità condizionali</i>	1 : LA RESISTENZA 2 : LA FORZA 3 . LA VELOCITA' 4 : LA MOBILITA' ARTICOLARE	b u o n o	
Modulo B	<i>Sviluppo delle capacità coordinative</i>	1: LA COORDINAZIONE DINAMICA GENERALE 2 : LA COORDINAZIONE OMOGENEA 3 : L'EQUILIBRIO 4 : IL TEMPISMO	sufficiente	
Modulo C	<i>Conoscenza e pratica</i>	1 : GIOCHI DI SQUADRA 2 : DISCIPLINE SPORTIVE	b u o n o	
Modulo D	<i>Benessere e sicurezza: educazione alla salute</i>	1 : NORME DI IGIENE 2 : IL CORPO UMANO 3 : TRAUMATOLOGIA E PREVENZIONE 4 : PROBLEMATICHE GIOVANILI 5 : PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' FISICA	b u o n o	

Materia:MATEMATICA

Prof.ssa ALTOMARE Emanuela

Libro di testo: ELEMENTI DI MATEMATICA - VOLUME A (LD) / DISEQUAZIONI, CONICHE, STATISTICA, ESPON. E LOG., LIM., DER. - M Bergamini, Anna Trifone, G.Barozzi – ed. Zanichelli

Contenuti disciplinari svolti:

MODULO 1 - FUNZIONI AD UNA VARIABILE

- Classificazione una funzione
- Dominio di una funzione razionale intera e fratta
- Intervalli di positività di una funzione

MODULO 2 - LIMITI DI UNA FUNZIONE, CONTINUITÀ E APPLICAZIONI

- Concetto di limite.
- Cenni dei principali teoremi sui limiti.
- Continuità delle funzioni.
- Definizione di asintoto verticale, orizzontale e obliquo

MODULO 3 – DERIVATE

- Concetto di derivata
- Significato geometrico della derivata.
- Applicazione delle derivate allo studio di funzioni (ricerca di massimo e minimo)

MODULO 4 - STATISTICA DESCRITTIVA

- Popolazione e carattere.
- Caratteristiche dell'indagine statistica
- Distribuzione di frequenza.
- Le classi di frequenza.
- La media aritmetica.
- La media ponderata.
- La media quadratica.
- La mediana e la moda.
- Gli indici di variabilità.
- La distribuzione gaussiana.

MODULO 5 – LA PROBABILITA'

- Calcolo combinatorio: disposizioni semplici, disposizioni con ripetizione, permutazioni semplici, permutazioni con ripetizione, fattoriale, combinazioni semplici, combinazioni con ripetizione.
- Calcolo della probabilità: eventi certi, impossibili o aleatori.
- Definizione di probabilità secondo la teoria classica, secondo la teoria frequentista, secondo la teoria soggettivistica.
- Probabilità dell'evento totale (somma logica di due eventi)
- Probabilità del prodotto logico di eventi

Competenze disciplinari:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico
- E adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

Breve relazione sulla classe:

La classe composta da 19 alunni, di cui uno in situazione di handicap, si è rivelata disomogenea dal punto di vista disciplinare, infatti si sono distinti gruppi diversi per interesse in classe, impegno e disciplina. Pochi sono stati gli allievi che hanno mostrato interesse e partecipazione alle lezioni, con conseguente impegno domestico. Molti, invece, sono stati gli allievi che hanno mostrato poco interesse, attenzione non adeguata in classe e scarso impegno. Nel complesso, la classe ha dimostrato di avere un adeguato potenziale che non è stata in grado di esprimere a causa di uno scarso livello di attenzione durante le lezioni ed un impegno domestico insufficiente.

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SVOLTA
CLASSE V° A
INSEGNAMENTO DI: ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2018-2019
PROF.SSA GIOVANNA SILECCHIA**

Libro di testo: Master Lab – Laboratorio di servizi enogastronomici A.A: Faracca-Galiè-Capriotti-Ficcadenti Ed. Le Monnier Scuola; materiale fornito dalla docente

Le Certificazioni di qualità comunitarie ed i presidi slow food:

- DOP
- IGP
- STG
- BIO
- L'associazione Slow Food e gli obiettivi che persegue
- Prodotti regionali fregiati di tali marchi e/o con presidi slow food
- L'etichetta, la carta d'identità di ogni alimento

Analisi sensoriale e tecniche di degustazione dell'olio E.V.O. e del vino:

- Fisiologia dei sensi
- Le attrezzature e le condizioni di degustazione
- La degustazione e la terminologia specifica
- L'analisi visiva
- L'analisi olfattiva
- L'analisi gusto-olfattiva

Abbinamento del cibo con il vino e con l'olio :

- Valutazione delle caratteristiche organolettiche del cibo e del vino
- Valutazione delle caratteristiche organolettiche del cibo e dell'olio
- I principi dell'abbinamento cibo-vino
- L'abbinamento per concordanza e per contrapposizione
- Altre tipologie di abbinamento

Il mondo del vino, enografia regionale e nazionale:

- La viticoltura: la vite e la vigna
- Il territorio vitivinicolo regionale ed i vitigni autoctoni pugliesi
- La DOP Moscato di Trani
- Altri vini della regione e tecniche produzione degli stessi
- Tecniche di vinificazione e trattamenti del mosto per la produzione di vino
- La macerazione carbonica per la produzione del vino novello

- Abbinamento cibo-vino con piatti della tradizione
- La DOCG Franciacorta con relativa classificazione
- Tecniche di produzione dello spumante metodo classico/ champenoise
- Area di produzione e caratteristiche principali dello Spumante
- Abbinamento cibo-vino da proporre con le diverse tipologie di vino

Il Sommelier ed il servizio del vino:

- Il ruolo del sommelier e l'attrezzatura necessaria per il servizio in sala
- Le fasi del servizio per le diverse tipologie di vino
- La carta dei vini, come redigerla correttamente

Il menù e la successione delle portate :

- La comparsa del menù moderno
- Il menù come prodotto di comunicazione visiva
- Uno sguardo al territorio
- I criteri gastronomici di compilazione del menù
- Le occasioni di consumo
- I menù per le diverse occasioni
- Dimostrazione delle differenti tipologie di menù

Le nuove forme della ristorazione:

- Il contratto di catering ed i soggetti coinvolti
- I buoni pasto
- Il trasporto dei pasti
- Classificazione delle diverse forme di banqueting
- La figura del banqueting manager ed il contratto
- Come organizzare un banchetto effettuando la compilazione della scheda evento.

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"ALDO MORO"
VIA GRAN BRETAGNA N. 1
76125 TRANI (BT)**

TECNICA DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA

Prof.ssa G. Silecchia

Classe V^a A

Relazione finale

ANNO SCOLASTICO 2018/19

1. LIVELLO DI PARTENZA DELLA CLASSE

LIVELLO COMPORTA- MENTALE	Attenzione in classe	Sono attenti (quasi) tutti	Un gruppo esiguo è spesso disattento	Bisogna richiamare (spesso) l'attenzione	E' difficoltoso svolgere la lezione
	Partecipazione al dialogo didattico educativo	Sono molto partecipi	Sono abbastanza partecipi	Partecipano meno della metà	Atteggiament o passivo del gruppo classe
	Socializzazione (disponibilità al confronto con docenti e compagni)	Risultano tutti molto solidali	Non si evidenziano problemi particolari	Si rilevano problemi solo per alcuni casi	Presentano spesso problemi interpersonali
LIVELLO CULTURALE	Conoscenze di base	Livello soddisfacente	Livello sufficiente	Un gruppo numeroso evidenzia carenze	Carente
	Competenze	Si evidenzia una situazione soddisfacente	Non si evincono (ancora) casi da segnalare	Un gruppo numeroso presenta difficoltà di comprensione e/o espressione	Si evidenziano difficoltà nella comprensione e nella espressione
	Capacità	Quasi tutti evidenziano	Quasi tutti presentano	Un gruppo numeroso di	Quasi tutti necessitano

		buone capacità. Vanno segnalati alcuni elementi brillanti	una rielaborazione e autonoma	elementi presenta difficoltà di rielaborazione	di una guida alla rielaborazione
--	--	--	-------------------------------	--	----------------------------------

2. PROFILO DELLA CLASSE

SITUAZIONE ATTUALE DELLA CLASSE (evidenziare le caselle interessate)					
LIVELLO COMPORTAMENTALE	INDICATORI	DESCRITTORE			
	Frequenza scolastica Attenzione in classe	Assidua	Generalmente Assidua	Abbastanza regolare	Discontinua
		Soddisfacente	Costante	Non sempre Adeguata	Inadeguata
	Partecipazione e al dialogo didattico educativo	Molto Attivo	Attivo	Non Adeguato e attivo	Passivo
	Applicazione nello studio Grado di Socializzazione e raggiunto	Soddisfacente	Non sempre Costante	Adeguato	Inadeguato
		Soddisfacente	Buono	Non sempre Adeguato	Inadeguato
LIVELLO CULTURALE	Conoscenza	Approfondita	Non Completamente soddisfacente	Sufficiente	Carente
	Competenze (Espressione/ Comprensione/ Applicazione)	Il livello di competenze raggiunto risulta soddisfacente	Il livello di competenze raggiunto non è completamente soddisfacente	Il livello di competenze raggiunto risulta sufficiente	Il livello di competenze raggiunto risulta inadeguato
	Capacità	La rielaborazione e le capacità di collegamento risultano adeguate per	La rielaborazione risulta personale e si evidenziano valide	La rielaborazione risulta personale e si evidenziano valide capacità	Molti studenti necessitano di una guida alla rielaborazione ed alla

		quasi tutti gli studenti	capacità di collegamento per l'80% degli studenti	di collegamento per il 60% gli studenti	creazione di collegamenti interdisciplinari
--	--	--------------------------	---	---	---

Trani 10/05/2019

Prof.ssa Giovanna Silecchia

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: GIUSEPPE LOSAPIO

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

TESTI ADOTTATI

AUTORE/EDITORE

TITOLO/VOLUME

Roncoroni, Cappellini, Dendi,
Sada, Tribulato

La mia letteratura 3 – Dalla fine
dell'Ottocento a oggi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Tutti Maggioranza Alcuni

Conoscenze

“ Conoscenza dei testi letterari a

diversi livelli e della esperienza
dei vari autori.

“ Conoscenza delle tecniche di
analisi testuale

“ Conoscenza delle coordinate
storico-culturali dei periodi e
degli autori

x

Competenze

“ Analizzare e contestualizzare i
testi letterari.

“ Selezionare le informazioni ed
esporle con logica, chiarezza e
senso critico.

“ Realizzare elaborati di diverso
tipo su tematiche di interesse
personale, culturale, storico,
letterario, sociale ed
economico.

◆

Capacità

“ Espressive

“ Espositive

“ Argomentative

“ Valutative

◆

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Moduli disciplinari sviluppati Unità di Apprendimento
mono/pluridisciplinare

Livello

di approfondimento:

ottimo/buono/

discreto/sufficiente/

solo cenni

Modulo 1

Naturalismo e Verismo

1. Il Naturalismo francese:

Zola, Gervaise e

l'acquavite da

L'Assommoir;

2. Giovanni Verga, La lupa

da Vita dei campi; La

morte di Mastro don

Gesualdo da Mastro don

Gesualdo.

Buono

Modulo 2

Simbolismo, Decadentismo e

Avanguardie

1. Il simbolismo francese:

Baudelaire, L'albatros;

2. Il romanzo decadente

inglese;

3. Gabriele D'Annunzio: Il piacere, Meriggio;

4. Giovanni Pascoli: X Agosto, Novembre e La mia sera;

5. Il Futurismo italiano.

Discreto

Modulo 3

L'inetto e la frantumazione dell'IO nel romanzo europeo del Primo novecento.

1. Il nuovo romanzo europeo del primo Novecento (Joyce, Kafka e Proust);

2. Italo Svevo, La coscienza di Zeno;

3. Luigi Pirandello: Il treno ha fischiato e La patente.

Discreto

Modulo 4

Dallo sperimentalismo poetico al Postmoderno

1. Giuseppe Ungaretti: L'allegria e Sentimento del tempo e Il dolore;

2. Eugenio Montale: Ossi di seppia e Le occasioni.

Buono

Modulo 5

I nuovi realismi

1. Beppe Fenoglio, Una questione privata;

2. Pier Paolo Pasolini, Ragazzi di vita.

Discreto

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Giuseppe Losapio

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

TESTO ADOTTATO

AUTORE/EDITORE TITOLO/VOLUME

Vittoria Calvani Storia e progetto.

Il Novecento e oggi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Tutti Maggioranza Alcuni

Conoscenze

• Conoscere modelli e concetti del discorso storico

• Conoscere le categorie storiche

- “ Conoscere il linguaggio specifico della disciplina
- “ Conoscere le dinamiche storiche attraverso le fonti



Competenze

- “ Uso consapevole delle fonti
- “ Saper collegare i fattori storici e saperli relazionare al presente
- “ Saper orientarsi nei fatti storici salienti, cogliendone gli elementi di rottura e/o continuità
- “ Saper problematicizzare un fatto storico, politico, economico, sociale
- “ Saper distinguere la narrazione dell'accaduto dalla valutazione del medesimo



Capacità

- “ Capacità di classificare, organizzare i dati
- “ Capacità di leggere e strutturare mappe concettuali, grafici, cronologia
- “ Capacità di contestualizzare gli eventi
- “ Capacità di cogliere il divenire dei

processi fondamentali di un'epoca

“ Capacità di esprimere opinioni,
motivazioni, analogia e confronti



CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Moduli disciplinari
sviluppati

Unità d'Apprendimento
Monodisciplinari e/o
pluridisciplinari

Livello di
approfondimento:
ottimo/buono/
discreto/mediocre/
sufficiente/
solo cenni

Modulo 1

L'Europa dei nazionalismi.

1. I problemi dell'Italia dopo l'Unità;
2. L'Italia industrializzata e imperialista;
3. L'Europa verso le guerre;
4. La Prima guerra mondiale;
5. Una pace instabile.

Buono

Modulo 2

L'Europa dei totalitarismi.

1. La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;
2. Mussolini, “inventore” del fascismo
3. 1929: la prima crisi globale;
4. Il nazismo.

Buono

Modulo 3

Il crollo dell'Europa

1. La Seconda guerra mondiale;
2. La “guerra parallela” dell'Italia;
3. Il quadro internazionale del dopoguerra.

Buono

Modulo 4

Il mondo diviso in due
Blocchi e l'epoca
multipolare

1. La nascita dell'Unione Europea
2. L'Italia repubblicana. Buono

SCHEMA DISCIPLINARE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: Prof.ssa Lucia Friggione

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive – A.A.: Rascioni; Ferriello Ed. Tramontana

Contenuti disciplinari trattati:

MODULO A “Il mercato turistico”:

- 1) Il mercato turistico internazionale: caratteri e dinamiche del turismo; arrivi e presenze; il rapporto di cambio; il calcolo del controvalore di importi in valuta.
- 2) Gli organismi e le fonti normative internazionali: gli organismi internazionali e gli organi dell'Unione Europea; le fonti normative internazionali e comunitarie.
- 3) Il mercato turistico nazionale: indicatori della domanda di turismo (arrivi, presenze, permanenza media e tasso di propensione turistica) e della offerta di turismo (tasso di ricettività e densità ricettiva); gli indicatori economici
- 4) Gli organismi e le fonti normative interne

MODULO B “Il marketing”:

- 1) Definizione di marketing; tipi: strategico e operativo; fasi del marketing strategico (analisi interna, analisi esterna, analisi della domanda, segmentazione, targeting e posizionamento) e fasi del marketing operativo (le c.d. leve di marketing). Il marketing turistico.
- 2) Le fonti informative del marketing strategico; analisi interna; calcolo della quota di mercato effettiva (market share) e potenziale (fair share); analisi della concorrenza; mappe di posizionamento
- 3) Le leve di marketing operativo:
 - il prodotto (gamma, linea, il brand); ciclo di vita del prodotto
 - il prezzo: costi diretti e indiretti; metodi di determinazione del prezzo: direct costing e full costing; determinazione del prezzo di una pietanza con metodo del fattore.
 - i canali di distribuzione: diretto, breve e lungo. Il franchising.
 - la comunicazione: pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing.
- 4) Il marketing plan: l'analisi swot (punti di forza, debolezza, opportunità e minacce)

MODULO C “Pianificazione, programmazione e controllo di gestione”

Rapporto tra pianificazione e programmazione; scelte strategiche; visioni e mission dell'impresa; il vantaggio competitivo; leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione; il controllo di gestione.

La programmazione: il budget (tipi), standard ottenibile; budget degli investimenti (il fondo di ammortamento); il budget economico di un'impresa ristorativa e di un albergo; il budget e il bilancio d'esercizio: differenze e controllo budgetario.

MODULO D “La normativa del settore turistico-ristorativo”

Le norme sulla costituzione dell'impresa: la comunicazione unica d'impresa, la SCIA, le forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative.

La sicurezza sul lavoro: il DVR e la sicurezza del luogo di lavoro, delle attrezzature e tutela della incolumità fisica del lavoratore.

La normativa antincendio

La normativa alimentare: pacchetto igiene: (Dlgs. 193/2003); controlli interni (sistema Haccp) ed esterni, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, l'etichettatura, la tutela del bene “salute” ex art. 32 Cost.

La tutela della privacy: dati identificativi, sensibili e giudiziari. Il responsabile del trattamento dei dati. La privacy in un albergo.

Il concetto di qualità, tutela della clientela e norme volontarie ISO 9000.

I contratti delle imprese ristorative e recettive: definizione di contratto e suoi elementi essenziali; la responsabilità da inadempimento degli obblighi derivanti da contratto (c.d. contrattuale) nel contratto ristorativo e di albergo e gli altri tipi di responsabilità (civile e penale)

I contratti del settore ristorativo (atipici): di ristorazione, di banqueting e catering

Il codice del consumo

Il contratto di albergo: la caparra confirmatoria.

Il codice del turismo

Il contratto di viaggio: determinazione del prezzo di vendita di un pacchetto turistico.

Tutela del turista: responsabilità contrattuale, danni patrimoniali e morali; danno da vacanza rovinata.

Acquisto di servizi alberghieri con voucher deposito

MODULO E “Le abitudini alimentari e l’economia del territorio”

I fattori che influenzano le scelte di consumo alimentare

I marchi di qualità alimentare

I prodotti a Km 0

COMPETENZE E ABILITA’ CONSEGUITE DALLA CLASSE

La classe, seppure non in toto, ha acquisito in relazione ai moduli sviluppati durante l’anno semplici competenze di base prevalentemente pratiche più che teoriche: sa pertanto analizzare a grandi linee il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, distingue gli aspetti economici del turismo e sa interpretare gli indicatori macroeconomici, sa calcolare gli indici di ricettività, comprende la rilevanza delle scelte di marketing ai fini della riuscita di un’attività imprenditoriale, sa interpretare i grafici e comprende il potere del consumatore, distingue il budget dal bilancio di esercizio, e la pianificazione dalla programmazione, comprende il valore del bene salute, della privacy e della sicurezza alimentare, analizza i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individua le caratteristiche della ristorazione moderna, comprende il concetto di “danno” e l’esigenza di tutelare e proteggere il consumatore e pertanto di approcciarsi al sistema legislativo vigente al fine di consentire alla parte lesa di essere risarcita ogni qual volta si configuri un evento lesivo fonte di responsabilità.

RELAZIONE FINALE

La classe durante l’anno scolastico ha partecipato alle lezioni svolte con interesse non omogeneo, essendo presenti elementi che hanno mostrato scarso interesse lavorando poco sia in classe che a casa. Molti di loro hanno riportato numerose assenze e ingressi posticipati. Ciò nonostante gli argomenti elencati nei moduli sono stati ripresi più volte per consentire una continuità logica alle lezioni anche agli assenti affiancando alla parte teorica sempre una parte pratica fatta di esercitazioni ed esempi concreti calati nella realtà quotidiana finalizzati allo sviluppo del senso critico e della creatività di ciascun alunno.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

DOCENTE: CRISTALLO SONIA

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

TESTO ADOTTATO	AUTORE/EDITORE	TITOLO/VOLUME
	SILVANO RODATO – CLITT	“ALIMENTAZIONE OGGI”

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE : Il gruppo classe composto da 19 alunni di genere maschile di cui un alunno con handicap, non ha mai creato rilevanti problemi da un punto di vista disciplinare ma ha sin da subito palesato un comportamento poco responsabile nei confronti dell'impegno in classe e domestico e ciò ha sempre influenzato negativamente il profitto, aggravato da lacune pregresse, blanda partecipazione al dialogo educativo e studio a casa molto superficiale. Lo svolgimento del programma ha proseguito lentamente a causa del livello molto basso di apprendimento degli alunni.

La maggior parte degli alunni nonostante gli interventi attuati mostra ancora considerevoli lacune e ha raggiunto parzialmente gli obiettivi generali prefissati a inizio anno; soltanto un numero esiguo di discenti ha acquisito un livello di competenze accettabili nella disciplina conseguendo risultati nel profitto più che discreti.

E' stato, inoltre, abbastanza complicato gestire la didattica con un monte ore totale di 3 suddivise singolarmente nella settimana e di cui 2 ore svolte in V ora; ciò non ha facilitato la concentrazione e l'attenzione degli allievi che hanno comunque sempre mostrato un certo atteggiamento d'insolenza e indifferenza ai richiami.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

<p>Competenze</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela e in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
<p>Conoscenze</p>	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p> <p>Malattie a trasmissione alimentare</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie fasi evolutive</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata</p> <p>Diete correlate a stati patologici</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>

<p>Abilità</p>	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Distinguere il significato di pericolo da quello di rischio.</p> <p>Riconoscere ed esemplificare i tre possibili tipi di contaminazione alimentare.</p> <p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</p> <p>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni.</p> <p>Indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.</p> <p>Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti</p> <p>Saper definire e calcolare il metabolismo basale, il fabbisogno energetico, lo stato nutrizionale, il peso teorico, l'IMC.</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni LARN.</p> <p>Valutare il significato della piramide alimentare italiana.</p> <p>Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e/o patologiche della clientela.</p> <p>Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con determinate patologie</p> <p>Elaborare un semplice schema dietetico indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie</p> <p>Riconoscere gli allergeni che secondo la normativa vigente devono essere indicati in etichetta</p> <p>Adeguare i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.</p> <p>Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del</p>
-----------------------	--

	servizio. Comprendere l'importanza di un'adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.
--	---

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		UNITA' DIDATTICHE	TEMPI
UDA 1	Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari	Carta di Milano Filiera agroalimentare Nuovi prodotti alimentari	I quadrimestre
UDA 2	Sicurezza alimentare e malattie a trasmissione alimentare	Sicurezza nella filiera alimentare Principali contaminazioni nella filiera alimentare Principali malattie a trasmissione alimentare Requisiti generali d'igiene	I quadrimestre
UDA 3:	Sistema HACCP e qualità degli alimenti	Sistema HACCP Qualità alimentare Frodi	II quadrimestre

<p>UDA 4</p>	<p>La dieta equilibrata, esigenze fisiologiche e diversi stili alimentari</p>	<p>Bioenergetica</p> <p>LARN e dieta equilibrata</p> <p>Dieta mediterranea e piramidi alimentari (1992 e 2009)</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Alimentazione dell'adolescente e nello sport. Aspetti essenziali dell'alimentazione in gravidanza, età evolutiva, età adulta e terza età.</p> <p>Tipologie dietetiche (dieta vegetariana e vegana, cenni alle diete iperproteiche e dieta chetogenica)</p>	<p>II quadrimestre</p>
<p>UDA 5</p>	<p>Le malattie correlate all'alimentazione</p>	<p>Obesità</p> <p>Aterosclerosi</p> <p>Diabete</p> <p>Alimentazione e cancro</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare (cenni)</p> <p>Malnutrizione da carenza (cenni)</p> <p>Disturbi epatici (aspetti essenziali)</p> <p>Allergie ed intolleranze alimentari</p>	<p>II quadrimestre</p>
<p>UDA 6</p>	<p>Cultura del cibo e consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p>	<p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni (aspetti essenziali)</p>	<p>II quadrimestre</p>

I.I.S.S. "Aldo Moro"

TRANI

Indirizzo professionale
ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROGRAMMAZIONE FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2018-19

DOCENTE : prof. RANA NICOLA

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

CLASSE 5[^] SEZ. A

Trani, 15 Maggio 2019

PROGRAMMAZIONE MODULARE SVOLTA A.S. 2013-2014

MODULO 1

U.D. 1 Accoglienza: conoscenza della classe, presentazione della professione. (2 ore)

U.D. 2 Il Reparto di Cucina (6 ore)

U.D. 3 Il personale di cucina: la brigata di cucina L'etica professionale. (6 ore)

U.D.4 La terminologia tecnica. (2 ore)

Tempo impiegato: 16 ore

MODULO 2

Igiene professionale e sicurezza sul lavoro.

U.D. 1 Introduzione al sistema HACCP. (2 ore)

U.D. 2 Igiene professionale: della persona, degli alimenti, dell'ambiente e attrezzature. (2 ore)

U.D. 3 Prevenzione antinfortunistica. Norme di primo soccorso. Igiene della salute. (2 ore)

Tempo impiegato: 6 ore

MODULO 3

I laboratori didattici

Condimenti, tecniche di base e sistemi di cottura.

U.D. 1 Conoscenza dei laboratori scolastici e dei macchinari: corretto utilizzo e norme di comportamento in relazione al riordino e alla pulizia degli stessi. Conoscenza dell'utensileria e dell'attrezzatura. (2 ore)

U.D. 2 Le erbe aromatiche, le spezie. Le sostanze grasse. (2 ore)

U.D. 3 La mise-en-place per le preparazioni di base: i tagli principali (julienne, brunoise macedonia, dadolata, ecc.) tutte le verdure saranno sbianchite, messe sottovuoto, abbattute e frigo conservate x la settimana successiva x la lezione sui sistemi di cottura. (2 ore)

U.D. 4 La cottura ed i principali metodi utilizzati: cottura x espansione: bollire(brodo vegetale e verdure bollite x macedonia, minestrone alla milanese). (2 ore)

Tempo impiegato : 6 ore

MODULO 4

Nozioni di base su fondi e salse

U.D. 1 I fondi di cucina: 2 ore)

U.D. 2 Introduzione agli impasti lievitati. (2 ore)

U.D. 3 I fondi di cucina i modi di legare: a secco con farina, con i roux, con l'amido;. (2 ore)

U.D. 3 Le salse madri e derivate (calde): Tempo impiegato: 8 ore

MODULO 5

I primi piatti

U.D. 1 Le minestre brodose, chiare, legate, caratteristiche: minestrone alla milanese(2 ore)

U.D. 6 Il riso, generalità.(2 ore)

U.D. 7 I risotti, generalità: risotto alla milanese (2 ore)

Tempo impiegato: 6 ore

MODULO 6

La pasticceria della ristorazione

U.D. 1: Le principali preparazioni di base della pasticceria

Tempo impiegato: 6 ore

La cucina internazionale

Spagna

America

Asia

Piatti realizzati in laboratorio

- Tentacolo di polpo con velluta di patate e pancetta

- Crespella con ricotta e spinaci gratinata
- Filetto di branzino in crosta di pane di Altamura e pomodori soleggiati
- La zuppa inglese, le meringhe.
- Il cocktail di gamberi
- I tubettini risottati alla tarantina con crema di cavolfiore
- Paris-Brest con crema mousseline, croque en bouche
- Raviolo aperto con bisque di scampi e carciofi
- La quiche Lorraine
- Paella alla valenciana
- Crema bruciata alla catalana
- Patan, ris e cozz
- Il calzone di sponsali.
- La pastiera napoletana
- La torta frangipane
- Salsa BBQ, panini al sesamo, mini burger di manzo, salsa guacamole, pollo fritto all'americana
- Sushi, sashimi e tataki di tonno rosso.

TOTALE ORE 92

Breve relazione:

La classe è formata da alunni provenienti da Trani e paesi limitrofi. Dal punto di vista tecnico pratico la maggior parte della classe ha raggiunto gli obiettivi previsti dalla programmazione laboratoriale mentre una piccola parte di essa è apparsa non molto interessata alla lezione. La classe ha consentito di svolgere le lezioni in modo tranquillo anche se in alcune situazioni è stata richiamata per interventi poco opportuni e piccole distrazioni durante la spiegazione. Nel complesso il profitto generale si attesta su discreti livelli.

ALLEGATO n. 2

Sono state svolte n.2 simulazioni di prima prova di esame e n.1 simulazione di seconda prova. Le simulazioni della prima prova scritta sono state effettuate utilizzando le tracce ministeriali calendarizzate secondo le date indicate dal Miur.

Simulazioni Prima e seconda prova

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E

L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA Tema di:
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E
CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO n.1 da "EPICENTRO" (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità) Guadagnare salute Alimentazione 23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti. Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante. L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale). I benefici di una sana alimentazione Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi. Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico. [...] Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione. [...] (Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/) Pag. 2/3 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca DOCUMENTO N.2 MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare: incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte; favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio; promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...] (Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pdf...? Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute. Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista. Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni: a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni: Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una "dieta varia ed equilibrata". Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per "dieta varia ed equilibrata". Nel documento n.1 si fa voce dei "benefici di una sana alimentazione": riferisci almeno tre dei benefici riportati. Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare "l'adozione di sani comportamenti alimentari". Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata. Pag. 3/3 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti. c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con

contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea. Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione. Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio. d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato. E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

ESEMPIO PROVA

Simulare eventi di banqueting

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Documento

Nella lingua inglese *to cater* (da cui deriva il sostantivo invariabile *catering*) significa “provvedere cibi e bevande per un numero elevato di persone, in occasione di cerimonie e ricorrenze” [...] Il termine *to banquet* (da cui “banqueting”) significa “offrire banchetti”, ma anche “banchettare” [...] Con il termine *catering* intendiamo dunque il servizio di fornitura di cibi e bevande in particolare a mense aziendali, strutture scolastiche, enti istituzionali; con il termine *banqueting*, invece, l’organizzazione di ricevimenti, di qualsiasi livello e dimensione, presso palazzi storici, ville, fiere, aziende e appartamenti privati [...]

Le principali attività di banqueting possono essere:

- organizzazione di ricevimenti e colazioni di lavoro in occasione di convegni, meeting e congressi;
- organizzazione di ricevimenti nei locali della società o in diverse location (ville, castelli, parchi), in occasione di ricorrenze familiari;
- allestimento di degustazioni, in concomitanza di fiere, festival, mostre e rassegne;
- consegna a domicilio di singole pietanze o pasti completi, con relativo servizio.

G.Fierro, Banqueting Management. Strumenti di gestione e linee guida operative, Milano, Hoepli, 2014, in: www.amazon.it/Banqueting-Management...management.../B

Il candidato consideri, anche in riferimento al documento sopra riportato, che negli ultimi decenni la ristorazione tradizionale si è evoluta sia in rapporto alla domanda del cliente che ha modificato le proprie abitudini alimentari e la richiesta gastronomica, sia per offrire una risposta di qualità in un mercato turistico sempre più ampio e agguerrito. La strada che molte strutture ristorativo – alberghiere hanno scelto è stata quella di ampliare l’offerta ristorativa, accompagnandola con attività di banqueting e/o catering.

Nella grande azienda ristorativa, come in alberghi con servizio di ristorazione, l'organizzazione di un evento che richieda il servizio di banqueting spetta al Banqueting Manager o al Food&Beverage Manager.

Il candidato svolga il seguente caso professionale.

In un albergo a 5 stelle viene fatta richiesta alla Direzione di organizzare, nel mese di aprile, un evento congressuale al quale parteciperanno 100 rappresentanti del mondo dell'imprenditoria. Il programma prevede, oltre al caffè di benvenuto e al coffee break, un pranzo leggero per le ore 13.00.

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

- a) approntare un menu stagionale con prodotti tipici del territorio di appartenenza (un antipasto, un primo, un secondo con guarnizione e un dessert);
- b) riferisca gli ingredienti necessari alla preparazione di ciascuna portata, precisando le tecniche di lavorazione utilizzate;
- c) individuare le partite di preparazione ed elencare le attrezzature utilizzate;
- d) individuare i canali di approvvigionamento;
- e) riferire le modalità di stoccaggio e di conservazione delle merci;
- f) illustrare le modalità di allestimento e di servizio.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Il candidato identifichi due portate del menu America e ne descriva la preparazione.
2. Il candidato descriva non meno di due tecnologie innovative con riferimento all'organizzazione della cucina. E' data facoltà di utilizzare conoscenze e/o competenze acquisite in attività lavorative, anche in Alternanza Scuola – Lavoro.
3. Il candidato illustri le caratteristiche nutrizionali di un prodotto alimentare tipico del territorio di appartenenza e indichi un piatto che lo valorizzi, spiegandone la preparazione. Riferisca in modo sintetico sul suo valore storico – culturale.
4. La celiachia è definita come "un'intolleranza permanente al glutine". Si stima che circa l'1%-1,5% delle persone ne sia affetto. Il candidato indichi le norme di comportamento e di produzione di carattere igienico – sanitario da osservare in cucina e proponga un primo piatto.

ALLEGATO n. 3
Griglie di valutazione
prima prova

I.I.S.S. Aldo Moro Trani

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	/100	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Esaurienti ed articolate: Ottimo	19 -20	
	Complete e appropriate: Buono	15 –18	
	Parzialmente pertinenti alla traccia: Sufficiente	10 –14	
	Imprecise ed incomplete: Mediocre	6 – 9	
	Imprecise ed incomplete: Insufficiente/scarso	1 – 5	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Precise ed efficaci: Ottimo	19 -20	
	Adeguate: Buono	15 –18	
	Semplici e corrette: Sufficiente	10 –14	
	Imprecise: Mediocre	6 – 9	
	Errato: Insufficiente/scarso	1 – 5	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esaurienti e originali: Ottimo	19 -20	
	Logiche e coerenti: Buono	15 –18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 –14	
	Generiche e confuse: Mediocre	– 9	
	Imprecise e frammentarie: Insufficiente/scarso	1 – 5	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Precisi ed efficaci: Ottimo		
	Adeguati ed attinenti: Buono	15 –18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 –14	
	Superficiali e imprecisi: Mediocre	6 – 9	
	Confusi e frammentari: Insufficiente/scarso	1 – 5	
-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. - Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustive e precise: Ottimo	19 -20	
	Complete e attinenti: Buono	15 –18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 –14	
	Incerte e imprecise: Mediocre	6 – 9	
	Inadeguate e frammentarie: Insufficiente/scarso	1 – 5	
	PUNTEGGIO ASSEGNATO		/100
			/20

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	/100	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Esaurienti ed articolate: Ottimo	19 -20	
	Complete e appropriate: Buono	15 -18	
	Parzialmente pertinenti alla traccia: Sufficiente	10 -14	
	Imprecise ed incomplete: Mediocre	6 - 9	
	Imprecise ed incomplete: Insufficiente/scarso	1 - 5	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Precise ed efficaci: Ottimo	19 -20	
	Adeguate: Buono	15 -18	
	Semplici e corrette: Sufficiente	10 -14	
	Imprecise: Mediocre	6 - 9	
	Errato: Insufficiente/scarso	1 - 5	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esaurienti e originali: Ottimo	19 -20	
	Logiche e coerenti: Buono	15 -18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 -14	
	Generiche e confuse: Mediocre	6 - 9	
	Imprecise e frammentarie: Insufficiente/scarso	1 - 5	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Valide ed efficaci: Ottimo	19 - 20	
	Adeguate ed attinenti: Buono	15 - 18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 - 14	
	Incerte e Imprecise: Mediocre	6 - 9	
	Inesatte e frammentarie: Insufficiente/scarso	1 - 5	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Esaustive e precise: Ottimo	19 - 20	
	Complete e attinenti: Buono	15 - 18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 - 14	
	Superficiali e imprecise: Mediocre	6 - 9	
	Inadeguate e frammentarie: Insufficiente/scarso	1 - 5	
	PUNTEGGIO ASSEGNATO	/100	
		/20	

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Alunno/a _____

Classe _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	/100	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Esaurienti ed articolate: Ottimo	19 -20	
	Complete e appropriate: Buono	15 –18	
	Parzialmente pertinenti alla traccia: Sufficiente	10 –14	
	Imprecise ed incomplete: Mediocre	6 – 9	
	Imprecise ed incomplete: Insufficiente/scarso	1 – 5	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Precise ed efficaci: Ottimo	19 -20	
	Adeguate: Buono	15 –18	
	Semplici e corrette: Sufficiente	10 –14	
	Imprecise: Mediocre	6 – 9	
	Errato: Insufficiente/scarso	1 – 5	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esaurienti e originali: Ottimo	19 -20	
	Logiche e coerenti: Buono	15 –18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 –14	
	Generiche e confuse: Mediocre	6 – 9	
	Imprecise e frammentarie: Insufficiente/scarso	1 – 5	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Originali ed efficaci: Ottimo	19 - 20	
	Adeguati ed attinenti: Buono	15 – 18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 – 14	
	Superficiali e imprecisi: Mediocre	6 – 9	
	Confusi e frammentari: Insufficiente/scarso	1 – 5	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Esaustive e precise: Ottimo	19 - 20	
	Complete e attinenti: Buono	15 – 18	
	Semplici e lineari: Sufficiente	10 – 14	
	Superficiali e imprecise: Mediocre	6 – 9	
	Inadeguate e frammentarie: Insufficiente/scarso	1 – 5	
	PUNTEGGIO ASSEGNATO		/100
			/20

Griglie di valutazione seconda prova

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Padronanza delle conoscenze relative a i nuclei fondamentali della/delle discipline	Scarsa: contenuti non corretti ed inadeguati	0
	Vaga e frammentaria: contenuti generalmente non corretti	1
	Lacunosa e limitata: contenuti limitati o sviluppati in modo parziale e non sempre corretti	2
	Parziale: contenuti parzialmente corretti ma limitati	3
	Essenziale e sufficiente: contenuti corretti ma riferiti ai concetti essenziali	4
	Completa: contenuti corretti e talvolta approfonditi con alcune riflessioni	5
	Esaustiva e approfondita: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	6
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Incoerente: il testo introduttivo non è stato compreso e sviluppato	0
	Lacunosa: il testo introduttivo è stato compreso in modo parziale e scarsamente sviluppato	1
	Sufficiente: il testo introduttivo è stato compreso in modo adeguato e sufficientemente sviluppato	2
	Soddisfacente: il testo introduttivo è stato pienamente compreso ed utilizzato in modo coerente e sviluppato in maniera esaustiva	3
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Scarsa: il candidato mostra scarse padronanza delle competenze tecnico-professionali	1
	Insufficiente: il candidato mostra inadeguata padronanza delle competenze tecnico-professionali	2
	Mediocre: il candidato mostra parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali	3
	Sufficiente: il candidato mostra padronanza delle competenze tecnico-professionali	4
	Discreta: il candidato mostra soddisfacente padronanza delle competenze tecnico-professionali	5
	Buona: il candidato mostra buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	6
	Ottima: il candidato mostra meritevole padronanza delle competenze tecnico-professionali proponendo valide soluzioni	7
	Eccellente: il candidato mostra una lodevole padronanza delle competenze tecnico-professionali proponendo valide ed originali	8

	soluzioni	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Inadeguata: i contenuti sono esposti in maniera acritica, e/o eccessivamente schematica, con sintesi inadeguata e scarso di un linguaggio specifico	0
	Limitata: Il candidato mostra una mediocre capacità di di sintesi con un modesto uso del linguaggio specifico	1
	Sufficiente: il candidato utilizza collegamenti generalmente pertinenti e la trattazione risulta essere sufficiente, con sintesi adeguata	2
	Adeguata: La trattazione è esaustiva e rigorosa, dimostrando valide capacità di analisi, di sintesi di rielaborazione e di collegamento	3
Totale		20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ Data: ___/___/___ Classe V Sezione: _____

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 20)	Punteggio assegnato
I Analisi di testi, esperienze, progetti e problemi proposti dai commissari	<i>1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare</i>	Autonoma, consapevole ed efficace	3	
		Accettabile e sostanzialmente corretta	2	
		Superficiale e approssimativa	1	
		Inadeguata e limitata	0,5	
II Discussione relazione sui «Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento»	<i>2. Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica</i>	Autonoma, completa e articolata	3	
		Adeguata e accettabile	2	
		Parzialmente adeguata e approssimativa	1	
		Disorganica e superficiale	0,5	
III Discussione dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione	<i>3. Capacità espressiva e padronanza della lingua</i>	Corretta, appropriata e fluente	2	
		Sufficientemente chiara e scorrevole	1	
		Incerta, scorretta e approssimativa	0,5	
		Punteggio Totale Fase I		
IV Discussione prove scritte	<i>1. Capacità di sintesi e di argomentazione.</i>	Autonoma, completa e articolata	2	
		Adeguata e accettabile	1	
		Disorganica e superficiale	0,5	
		Punteggio Totale Fase II		
V Discussione prove scritte	<i>2. Capacità di rielaborazione critica</i>	Efficace e articolata	2	
		Adeguata	1	
		Incerta e approssimativa	0,5	
		Inefficace	0,5	
VI Discussione prove scritte	<i>1. Conoscenze delle tematiche</i>	Complete, ampie e approfondite	3	
		Essenziali, ma sostanzialmente corrette	2	
		Imprecise e frammentarie	1	
		Frammentarie e fortemente lacunose	0,5	
VII Discussione prove scritte	<i>2. . Capacità di rielaborazione critica</i>	Efficace e articolata	3	
		Adeguata	2	
		Incerta e approssimativa	1	
		Inefficace	0,5	
VIII Discussione prove scritte	<i>1. Capacità di autovalutazione e autocorrezione</i>	Ampie, dettagliate e risolutive	2	
		Sufficienti e chiarificatrici	1	
		Insufficienti e non significative	0	
		Punteggio Totale Fase IV		
Punteggio TOTALE				/20

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Religione	Gaetano Ciliento	
2	Italiano	Giuseppe Losapio	
3	Storia	Giuseppe Losapio	
4	Matematica	Emanuela Altomare	
5	Lingua Inglese	Maria Ignazia Bufi	
6	Lingua Francese	Piero Laurora	
7	Diritto e Tecniche Amministrative	Lucia Friggione	
8	Scienze e cultura dell'alimentazione	Sonia Cristallo	
9	Laboratorio di Servizi di Enogastronomia-Cucina	Nicola Rana	
10	Laboratorio di Servizi di Enogastronomia-Sala e Vendita	Giovanna Silecchia	
11	Scienze Motorie	Lucia Di Ciommo	
12	Sostegno	Mariada Saracino	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(prof. Michele Buonvino)