



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

"ALESSANDRO FILOSI"



SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT)

☎ 0773 702877

e-mail: ltrc01000d@istruzione.it

postea certificata (PEC): ltrc01000d@pec.istruzione.it

SUCCURSALE: Via Roma, 116 - ☎ 0773 700175

SUCCURSALE: Via Don Orione - ☎ 0773 731480

Codice meccanografico: LTRC01000D

CF: 80004020592

Codice univoco per fatturazione elettronica: UFX99T

sito web istituzionale: <http://www.filositerracina.gov.it/>

Prot. n. 3062/D4

Terracina, 13/5/2016

Anno Scolastico 2015/2016

**Documento del 15 maggio
(Art. 5, DPR 323/98)**

**del Consiglio della classe
5[^]E.S.V.**

**Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per
l'Ospitalità alberghiera**

ARTICOLAZIONE: Enogastronomia – Servizi di sala e vendita

	Documento
	Allegati

DATA DI APPROVAZIONE 13 - 05 - 2016

**PER IL COORDINATORE DI CLASSE
(Prof.ssa Margherita Marino)
Prof. Nunzio Milo**

DIRIGENTE SCOLASTICO

f.to* **Prof.ssa ANNAMARIA MASCI**
(* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)



L'ISTITUTO ED IL SUO TERRITORIO

La **Scuola Tecnica Comunale** nacque a **Terracina** (LT) nel **1917**, in piena Prima Guerra mondiale. L'originario Istituto ha saputo - nel corso del secolo scorso - trasformarsi, divenendo scuola complementare pareggiata, poi Scuola Tecnica Commerciale (ad opera di **Alessandro Filosi**, Preside dal 1919 al 1956, al quale la scuola fu intitolata nel 1960), successivamente Scuola di Avviamento Professionale Commerciale. Nel **1961** divenne Istituto Professionale per il Commercio dapprima, affiancando poi ai Servizi Commerciali e Turistici i Servizi Sociali. Infine, dall'**A.S. 2008/2009**, è attivo l'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, che ha rappresentato una ulteriore apertura della scuola al territorio.

L'attuale **contesto socio-economico** di provenienza degli studenti è prevalentemente da famiglie che lavorano nell'agricoltura, sovente con disagio economico, e/o socio-culturale. Il **livello medio dell'indice ESCS** (riferito all'A.S. 2013/2014, con dati relativi allo scorso anno scolastico ancora in fase di lavorazione) fa rilevare uno status socio economico e culturale delle famiglie dei nostri studenti con **indice medio/basso e basso** relativamente al background familiare mediano.

Sono presenti allievi con caratteristiche particolari dal punto di vista della provenienza socio-economica e culturale; nello specifico, provengono da agglomerati urbani con presenza quasi esclusiva di immigrati (zone Borgo Hermada, Bella Farnia e località Capanne in Terracina), dunque zone più disagiate rispetto alla media del territorio. Il livello culturale è generalmente medio-basso, con varie famiglie con difficoltà economiche. Ciò, tuttavia, è di stimolo per i docenti dell'Istituto per implementare attività diversificate a favore di alunne ed alunni, anche con costi minimi ma comunque efficaci sul piano formativo e culturale.

LE STUDENTESSE E GLI STUDENTI DELL'IPS "ALESSANDRO FILOSI"

A.S. 2015/2016

Indirizzo	Tipologia classi	n.ro classi	n.ro alunni
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Biennio comune	18	331
	Cucina	9	155
	Sala e vendita	6	112
	Accoglienza turistica	3	49
	Pasticceria (articolata)	2	18
Servizi Commerciali		3	38
Servizi Socio-Sanitari		8	142
Totali		47	845

Degli 845 allieve ed allievi che frequentano il nostro Istituto nell'A.S. 2015/2016, gli **studenti con cittadinanza non italiana** sono pari a circa il **10%**; sono per la maggior parte ragazzi motivati, corretti, e di essi alcuni pervengono a risultati alti in alcune specifiche discipline. La popolazione scolastica straniera proviene da nove paesi differenti, con prevalenza da **India, Romania e Marocco**.

Cospicua è la **presenza di allieve ed allievi con svantaggio** (Bisogni Educativi Speciali, Diversamente Abili, Disturbi Specifici di Apprendimento o disturbi evolutivi specifici, disagio sociale, svantaggio socioeconomico, linguistico, culturale): soprattutto per loro tra gli obiettivi precipui del Collegio Docenti dell'I.P.S. "Filosi" è la promozione di una **didattica inclusiva**, anche **laboratoriale**, finalizzata a stimolare partecipazione ed interesse.

RISORSE STRUTTURALI E LOGISTICHE

L'Istituto si articola su **tre sedi**, indubbiamente non moderne, ma facilmente raggiungibili con mezzi pubblici e dislocate al centro della città di Terracina.

La **Sede Centrale**, in **Via Roma n. 125**, è un edificio storico della cittadina e ospita (nell'A.S. 2015/2016) 20 classi. Le altre due sedi gravitano intorno alla Centrale, dislocate in **Via Roma n. 116**, con 8 classi e in **Via Don Orione**, con 19 classi. Le tre sedi sono vicine tra loro, e ciò consente a tutti gli allievi di svolgere attività laboratoriali, partecipare a manifestazioni collettive e usufruire del campetto nelle ore di scienze motorie senza significative perdite di tempo.

L'Istituto dispone delle seguenti attrezzature:

- ◆ un **laboratorio multimediale sito nella sede Centrale**, allestito con i fondi della «Fondazione Roma» (24 PC desktop e un PC server della Compaq, processori amd sempron, con sistema operativo Windows Vista e software "Intel classroom management", una stampante di rete, connessione ad internet);
- ◆ un **laboratorio multimediale sito nella sede di Via Don Orione**, egualmente dotato di connessione internet;
- ◆ un'aula **con pc e collegamento alla rete per lo studio assistito nella sede Centrale** per gli studenti con particolari esigenze (BES, DSA, DA);
- ◆ **tre cucine**;
- ◆ **tre sale-bar**;
- ◆ un **laboratorio di accoglienza turistica**;
- ◆ PC, stampante e connessione ad internet a servizio degli Uffici amministrativi, degli Uffici di Presidenza e della DSGA, dell'Ufficio dei collaboratori del D.S., del Laboratorio dedicato al progetto Scuol@Digitale, del Magazzino.

Nell'**A.S. 2013/14** l'Istituto ha beneficiato del finanziamento di 15.000 euro per la **realizzazione della rete wifi**, e dallo scorso anno scolastico è stato adottato il **Registro Elettronico**, con l'obiettivo di migliorare le comunicazioni scuola-famiglia.

Dall'**A.S. 2014/2015**, **ogni aula dei tre plessi è stata dotata di una postazione PC** collegata alla rete INTRANET dell'Istituto e dedicata esclusivamente all'uso del **Registro Elettronico**; nella scelta dei dispositivi si è preferito utilizzare, quando possibile, computer in via di dismissione e non più riusabili nel contesto della didattica laboratoriale.

Dall'**A.S. 2015/2016** è adottato esclusivamente il Registro Elettronico nel processo didattico-educativo d'Istituto.

Nel presente anno scolastico è stata allestita un'aula **polifunzionale Laboratorio di Scienze / Chimica / Educazione Alimentare**, dedicata anche ai servizi di **biblioteca** (con postazione PC e LIM).

EVOLUZIONE E PROFILO DELLA CLASSE 5[^] E.S.V. INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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.

E' 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 **Servizi di sala e di vendita**, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, nell'interazione con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un momento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale

i Diplomatici nelle relative articolazioni **Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materie			Enogastronomia			Servizi di Sala e di Vendita			Accoglienza Turistica		
	1° Biennio		2° Biennio		5° anno	2° Biennio		5° anno	2° Biennio		5° Anno
	I	II	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Lingua Francese	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze Integrate (Fisica)	2										
Scienze Integrate (Chimica)		2									
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2									
Geografia	1										
Scienze degli Alimenti	2	2									
Diritto ed Economia	2	2									
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (#)	3 (#)	3 (#)	4 (#)	3 (#)	3 (#)	4 (#)	2 (#)	2 (#)
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 ^{**} (°)	2 ^{**} (°)	6 ^{**}	4 ^{**}	4 ^{**}		2 ^{**}	2 ^{**}			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ^{**} (°)	2 ^{**} (°)		2 ^{**}	2 ^{**}	6 ^{**}	4 ^{**}	4 ^{**}			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2							6 ^{**}	4 ^{**}	4 ^{**}
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	5	5	4	5	5	4	6	6
Tecniche di Comunicazione										2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
Alternanza Scuola-Lavoro	400 ore nell'arco dell'ultimo triennio (Legge n. 107/2015, art. 1 commi 33-44)										

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la **compresenza degli insegnanti tecnico-pratici**. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

(°) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'**articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre**.

** Insegnamento affidato al **docente tecnico-pratico**.

Sono previste **due ore di compresenza** nell'arco del **triennio**.

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^]E.S.V.

CONSIGLIO DI CLASSE			
COGNOME	NOME	MATERIA	Qualifica
MASCI	Anna Maria	DIRIGENTE SCOLASTICO	
Milo	Nunzio	Italiano	S
Milo	Nunzio	Storia	S
Maione	Rosanna	Inglese	R
Verardo	Roberto	Francese	R
Russo	Laura	Scienza e cultura dell'alimentazione	R
Zegarelli	Antonella	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	R
De Chirico	Pasquale	Laboratorio serv. Enog. Settore cucina	R
Aprea	Emilio	Laboratorio serv. Enog. Set. sala e vendita	S
Di Legge	Guido	Matematica	R
Nunziata	Giuseppe	Scienze motorie e sportive	R
Bompan	Paola	Religione	R
Marrocco	Mario	sostegno	R
Fiore	Daniela	sostegno	R
Contestabile	Anna Maria	sostegno	R

R = RUOLO

NR = NON DI RUOLO

S = SOSTITUTO

(Prof. Nunzio Milo sostituisce Prof.ssa Margherita Marino – Prof. Emilio Aprea sostituisce Prof. Angelo Perfilì)

RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe 5[^] E.S.V. è costituita da 15 alunni di cui l'alunna LANZONI ROSA ELIANE non frequenta dal giorno 26/10/2015, gli altri alunni, in numero di 14 sono tutti frequentanti.

Numero totale studenti frequentanti:

Maschi: 7

Femmine: 7

Elenco alunni curricolari		
1	Benetti	Andrea
2	Beoni	Stefania
3	Beretta	Laura
4	Berna	Cristiano Adalgiso
5	Della Seta	Federica
6	Di Vozzo	Simone
7	Ferrari	Nikla
8	Grossi	Lorenzo
9	Lanzoni *	Rosa Eliane *
10	Olivieri	Daniele
11	Pisa	Valeria
12	Raso	Arianna
13	Royero Rodriguez	Yensi Estefani
14	Tagliamonte	Davide
15	Trulli	Riccardo

- non frequentante dal 26/10/2016

Dati generali della classe

La classe è composta da 14 alunni frequentanti, dei quali sei (6) provengono da quinte diverse dello scorso anno scolastico, non ammessi all'Esame di Stato.

Nel suo ambito vi sono due alunni supportati dal sostegno, uno con PEI, l'altro invece seguendo il programma con obiettivi minimi, ha presentato nel corso dell'anno difficoltà in diverse discipline. (si veda documentazione n.2 allegati in busta chiusa per privacy)

A tal proposito, in sede di Esame di stato, per loro due il C. d. C. ritiene indispensabile e necessaria la presenza dell'insegnante di sostegno.

La classe è formata da gruppi di diversa provenienza, alcuni sono di Terracina ma la maggioranza di essi abita in comuni limitrofi.

Andamento educativo-didattico della classe

Complessivamente appare eterogenea anche nella preparazione di base. Essa non ha sempre mostrato l'impegno necessario e costante, sia a scuola sia soprattutto nello svolgimento dei compiti a casa.

Inoltre, come specificato in sede di scrutinio quadrimestrale, in relazione alla frequenza, piuttosto regolare per la maggioranza, vi sono alcuni alunni che, avvertiti e monitorati costantemente, hanno raggiunto un limite di assenze preoccupante anche per la loro ricaduta sul rendimento.

Il Consiglio di Classe, per superare le difficoltà nell'apprendimento, ha adottato le seguenti strategie: lezioni semplificate, ripetizione di unità e moduli per consolidare conoscenze e competenze, sospensione dell'attività didattica per recupero in itinere, rallentamento della stessa per favorire l'assimilazione di contenuti, strategie che in parte hanno sortito l'effetto sperato e che invece in alcuni casi non si sono rilevate efficaci al raggiungimento degli obiettivi prefissati. La scuola inoltre ha organizzato attività di doposcuola pomeridiano per il recupero.

Livello di preparazione raggiunto

Ciò nonostante alcuni alunni con una preparazione alquanto lacunosa sono stati discontinui oltre che nella frequenza, nell'impegno, nell'interesse, anche nell'applicazione a casa e a scuola, con ripercussioni negative sull'organizzazione del metodo di studio e sulla conoscenza e l'esposizione dei contenuti. Vi sono però poche alunne che hanno partecipato con costanza, impegno e responsabilità al discorso educativo in senso lato, mostrando una personalità adeguata con profitto e competenze soddisfacentemente sviluppate.

Alcuni elementi si sono distinti negli anni nelle varie attività di stage e per i tanti e vari eventi cui hanno partecipato, organizzati dal nostro Istituto.

In alcuni permangono incertezze e lacune pregresse nelle competenze linguistiche e tecnico scientifiche, nella capacità di approccio critico ai contenuti piuttosto modesta ma in genere gli alunni riescono ad esporre i contenuti essenziali nei vari ambiti disciplinari con un linguaggio abbastanza adeguato.

Indicazioni

Dal punto di vista educativo in genere, la classe ha mantenuto un comportamento accettabile durante l'anno; didatticamente infine si può dire che quasi tutti hanno raggiunto gli obiettivi fissati, anche se naturalmente in misura molto diversa, secondo le proprie capacità e le singole situazioni di partenza.

IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

1 - OBIETTIVI EDUCATIVI

- essere corretti, responsabili, capaci di autocontrollo;
- essere regolari nella frequenza e partecipi nelle attività;
- sapersi organizzare per un apprendimento autonomo;
- sapersi esprimere in modo chiaro e corretto;
- saper utilizzare sistemi informativi per elaborazioni semplici;
- saper motivare le scelte e auto valutarsi;
- saper utilizzare le fonti;
- saper valutare un problema effettuando analisi, sintesi, collegamenti;
- sapersi orientare su argomenti pluridisciplinari;
- saper utilizzare le conoscenze tecnico-professionali.

2 - OBIETTIVI COGNITIVI

- saper intrattenere rapporti di lavoro almeno con una lingua straniera;
- conoscere e saper usare strumenti ed oggetti di lavoro pertinenti;
- conoscere gli obiettivi la struttura e le funzioni di una struttura alberghiera;
- essere responsabili ed autonomi nell'organizzazione del proprio lavoro all'interno dell'azienda alberghiera.

Gli obiettivi specifici sono inseriti nelle programmazioni dei Dipartimenti Disciplinari.

3 - STRUMENTI

Libri di testo, schede, materiale in fotocopia; audiovisivi; computer; attività curriculare ; attività di recupero, stage aziendali; visite aziendali; laboratori specifici; incontri con esperti.

4 - SPAZI

Aule; laboratori di informatica laboratori di cucina e sala; sale video; aziende.

5 - METODOLOGIE

Lezioni frontali, lavori di gruppo, lezione interattiva; costante uso del libro di testo; si è cercato di far sviluppare negli studenti la capacità di lettura e ricerca autonome per potenziare capacità di analisi e di sintesi; colloqui orali nei quali si è sempre cercato di mettere gli allievi a proprio agio.

6 - VERIFICHE E VALUTAZIONE

- prove scritte: prove strutturate, semistrutturate e quesiti a risposta singola;
- prove orali: interrogazione frontale e di gruppo.

7 - INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO - modalità e tempi di attuazione:

- lezioni di recupero in classe;
- settimana di pausa didattica;
- ore di recupero degli insegnanti per la maggior parte delle materie presenti nel corso di studi
- Rallentamento per recupero durante la didattica.

CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO NEL BIENNIO PRECEDENTE

ALUNNA/O			3° anno A.S. 2013/2014 media	Credito Punti	4° anno A.S. 2014/15 media	Credito Punti
1	Benetti	Andrea	6,80	5*	6,64	4**
2	Beoni	Stefania	7,80	6*	7,36	6**
3	Beretta	Laura	6,20	<8*	6,36	..**
4	Berna	Cristiano Adalgiso	5,40	4*	6,36	3**
5	Della Seta	Federica	6,40	5*	6,55	5**
6	Di Vozzo	Simone	6,36	<8*	4,78	...**
7	Ferrari	Nikla	6,40	5*	6,64	4**
8	Grossi	Lorenzo	7,30	6*	5,00	5**
9	Lanzoni*	Rosa Eliane *	6,60	<10*	6,54	...**
10	Olivieri	Daniele	5,55	<7*	5,60	...**
11	Pisa	Valeria	6,18	<8*	5,73	...**
12	Raso	Arianna	6,27	<10*	5,64	...**
13	Royero Rodriguez	Yensi Estefani		<4*	6,64	4**
14	Tagliamonte	Davide	6,27	<8*	5,27	...**
15	Trulli	Riccardo	6,18	<9*	3,50	...**

*non frequentante dal 26/10/2016

* Credito A.S. scolastico 2013/2014

**Credito A.S. scolastico 2014/2015

**INFORMAZIONI DESUNTE DAI RISULTATI DELLO SCRUTINIO
DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE (numero degli allievi pari a 14__)**

MATERIE	LIVELLO ALTO (>7)	LIVELLO MEDIO (valutazioni tra 6 e 7)	LIVELLO BASSO (<6)
Italiano	-	9	6
Storia	-	8	6
Inglese	1	8	3
Francese	-	10	1
Matematica	-	8	5
Diritto e Tecn. Attività ricettiva	1	7	5
Laboratorio di Enogastronomia sett.Cucina	1	7	6
Scienza e Cult. Alimentazione	1	8	5
Laboratorio sala e vendita	1	12	-
Scienze motorie e sportive	2	12	-

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Progetto ed esiti sono in ALLEGATO.

L'area integrazione scuola-lavoro, prevede percorsi di alternanza scuola lavoro e progetti di stage e tirocini presso aziende del settore intesi come "Lavoro", sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola, per realizzare momenti di alternanza fra scuola e mondo del lavoro ed agevolare le scelte professionali. L'alternanza scuola-lavoro intende porsi come un'esperienza sistemica che, attraverso un nuovo approccio metodologico, si sviluppa particolarmente sul piano cognitivo facilitando quei meccanismi di conoscenza e di interesse che precludono ad un inserimento dinamico nella realtà d'impresa

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato:

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Gli alunni ammessi hanno acquisito, in modo positivo, le seguenti competenze:

- Tipologia di stage seguito Competenze acquisite Alunni che hanno svolto attività di stage presso aziende ristorative e/o alberghiere operanti nel sud Pontino.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Le attività svolte sono certificate dalla documentazione rilasciata dalle imprese ospitanti conservata nel fascicolo di ciascun alunno

(si veda "Scheda finale alternanza scuola lavoro ", in allegato)

MATERIE OGGETTO DELLA TERZA PROVA SCRITTA

Il Consiglio di classe ha individuato le seguenti materie:

- INGLESE
- FRANCESE
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
- LABORATORIO SERV. ENO. SET. SALA E VENDITA

SVOLGIMENTO DELLA TERZA PROVA

Per lo svolgimento della terza prova scritta il Consiglio di classe ha scelto la tipologia _B Test a domande singola aperta .

La prova è durata : 2 Ore e 30Minuti.

VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO

Assegnazione credito

1. MEDIA DEI VOTI: Fascia punteggiata corrispondente.....-

2. *condizioni necessaria per l'attribuzione del punteggio massima fascia*

- † voti allo scrutinio di giugno tutti sufficienti
- † voto condotta uguale o maggiore ad 8
- † frequenza alle lezioni assidua (assenze non dovute a malattia certificata in misura minore del 10% delle giornate di lezione dell'a.s.)
- † frequenza alle lezioni costruttiva (attenzione e interventi pertinenti)
- † attività di studio continua , autonoma, ordinata, approfondita

3. *Attribuzione del credito scolastico*

- † per **M>6, 50, M>7, 50 e M>9** si attribuisce il punteggio massimo di fascia
- † per **M≤6, 50 M≤7, 50 e M≤9** si attribuisce il punteggio massimo di fascia per i seguenti crediti scolastici riconosciuti da CdC perché rilevanti per impegno e validità formativa:
 - † ha partecipato con sistematicità ed impegno agli organismi di indirizzo della scuola (Consiglio di Istituto e/o alla Consulta Provinciale)
 - † ha partecipato con valutazione finale positiva alle seguenti attività organizzate dalla scuola in orario aggiuntivo:
.....
.....
 - † ha partecipato ad attività di tirocinio in aziende con valutazione positiva espressa dal tutor
 - † per **M=6** si attribuisce il punteggio minimo della relativa banda di oscillazione, ma questo può essere integrato di 1 punto se sussiste almeno una delle condizioni indicate nel caso precedente

4. *Attribuzione del credito formativo*

Sono riconosciute e riportate nel certificato di diploma le seguenti qualificate esperienze esterne alla scuola documentate dallo studente e considerate dal CdC coerenti con l'indirizzo di studi frequentato

.....
.....
.....

Le esperienze documentate dallo studente

- † comportano l'attribuzione del punteggio massimo di fascia
- † non influiscono nell'attribuzione del punteggio massimo di fascia perché questo è stato già assegnato quale credito scolastico
- † non influiscono nell'attribuzione del punteggio massimo di fascia perché non sono state soddisfatte le condizioni necessarie di cui al punto 2

TABELLA MINISTERIALE PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI:

(riferimento normativo: Decreto Ministeriale n. 99 del 16 dicembre 2009 "Criteri per l'attribuzione della lode nei corsi di studio di istruzione secondaria superiore e tabelle di attribuzione del credito scolastico")

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I anno	II anno	III anno
$M = 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

Nota: M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti anche l'assiduità della presenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:5[^]E.S.V.

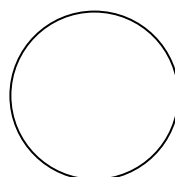
Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe che firmano di seguito per accettazione:

Disciplina	Docente		Firma
Religione	Bompan	Paola	
Italiano	Milo*	Nunzio*	
Storia	Milo*	Nunzio*	
Inglese	Maione	Rosanna	
Francese	Verardo	Roberto	
Matematica	Di Legge	Guido	
Diritto e tecniche amministrative e strutture ricettive	Zegarelli	Antonella	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Russo	Laura	
Laboratorio di Enogastronomia Settore cucina	De Chirico	Pasquale	
Laboratorio sala e vendita	Aprea*	Emilio*	
Educazione Fisica	Nunziata	Giuseppe	
Sostegno	Marrocco	Mario	
Sostegno	Fiore	Daniela	
Sostegno	Contestabile	AnnaMaria	

*Milo Nunzio (Supplente Prof.ssa Marino Margherita)

*Aprea Emilio (Supplente Prof.re Perfili Angelo)

IL COORDINATORE DI CLASSE: f.to Prof. Nunzio Milo _____



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

f.to* Prof.ssa Anna Maria Masci

(* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

ALLEGATI:

- 1) Simulazione 1[^] prova scritta
- 2) Simulazione 2[^] prova scritta
- 3) Simulazione 3[^] prova scritta
- 4) Griglie di correzione e valutazione
- 5) Relazione sulle attività aggiuntive ed integrative del curricolo
- 6) Programmi svolti
- 7) Motivazioni attribuzione CREDITO SCOLASTICO e CREDITO FORMATIVO
- 8) Percorso di Alternanza Scuola/Lavoro e esiti STAGE

La presente copia è destinata unicamente alla pubblicazione on line. L'originale del documento è in Atti d'Istituto.



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

e-mail: ltrc01000d@istruzione.it

posta certificata (PEC): ltrc01000d@pec.istruzione.it

SUCCURSALE: Via Roma, 116 - ☎ 0773 700175

SUCCURSALE: Via Don Orione - ☎ 0773 731480

Codice meccanografico: LTRC01000D

CF: 80004020592

Codice univoco per fatturazione elettronica: UFX99T

sito web istituzionale: <http://www.filositerracina.gov.it/>

Prot. n. 3062/D4

Terracina, 13/5/2016

Anno Scolastico 2015/2016

ALLEGATI al

**Documento del 15 maggio
(Art. 5, DPR 323/98)**

**del Consiglio della classe
Quinta 5[^]E.S.V.**

Tecnico Enogastronomico/ servizi di sala e vendita

DATA DI APPROVAZIONE: 13/5/2016



- GRIGLIE DI VALUTAZIONE
- SIMULAZIONI PROVE SCRITTE: 1[^] 2[^] 3[^]
- PROGRAMMI SVOLTI
- DOCUMENTAZIONE ATTIVITA' SVOLTA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Griglie di valutazione Prima Prova scritta

PRIMA PROVA SCRITTA (ITALIANO)

➤ ANALISI DEL TESTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPRESIONE TESTUALE	Comprensione	piena	Punti 4	
		essenziale	Punti 3	
		parziale	Punti 2	
		superficiale	Punti 1	
		assente	Punti 0	
ANALISI DEL TESTO	Individuazione degli elementi richiesti	piena	Punti 3	
		essenziale	Punti 2	
		parziale	Punti 1	
		non adeguata	Punti 0	
INTERPRETAZIONE	Rielaborazione personale critica e documentata	Punti 5		
	Rielaborazione personale critica	Punti 4		
	Rielaborazione accettabile	Punti 3		
	Informazioni non essenziali ma corrette	Punti 2		
	Informazioni non essenziali e non del tutto corrette	Punti 1		
	Informazioni non essenziali e scorrette	Punti 0		
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ESPOSITIVA	Espressione convincente e corretta	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, imperfezioni morfosintattiche	Punti 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		___ /15		

➤ **SAGGIO BREVE O ARTICOLO DI GIORNALE**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPETENZA TESTUALE E LOGICA	Pertinenza alla traccia e applicazione alle regole di stesura	completa	Punti 4	
		buona	Punti 3	
		sufficiente	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		inadeguata	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
COMPETENZA LESSICALE E ORTOGRAFICA	Uso del registro linguistico idoneo, lessico appropriato e correttezza ortografica	Punti 4		
	Lessico adeguato e discreta correttezza ortografica	Punti 3		
	Lessico semplice, lievi errori ortografici	Punti 2		
	Lessico povero, lievi ma diffusi errori ortografici	Punti 1		
	Lessico impreciso, gravi errori ortografici	Punti 0		
CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE PERSONALE	Espressione convincente, opinioni personali, originalità	Punti 3		
	Rielaborazione discreta, opinioni personali	Punti 2		
	Rielaborazione accettabile con modesti spunti di riflessione	Punti 1		
	Non rilevabile	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		___ /15		

➤ **TEMA DI ARGOMENTO STORICO**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, ottima conoscenza	Punti 5		
	Pertinente, buona conoscenza	Punti 4		
	Sufficiente pertinenza, discreta conoscenza	Punti 3		
	Parziale pertinenza mediocre conoscenza	Punti 2		
	Parziale pertinenza, insufficiente conoscenza	Punti 1		
	Per nulla pertinente, conoscenza frammentaria	Punti 0		
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO	Organizzazione critica documentata delle conoscenze	buona	Punti 3	
		discreta	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		scarsa	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA ESPOSITIVA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, abbastanza corretta	Punti 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		___ /15		

➤ **TEMA DI ORDINE GENERALE**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, OTTIMA conoscenza	Punti 5	
	Pertinente, buona/ DISCRETA conoscenza	Punti 4	
	Sufficiente pertinenza, ESSENZIALE conoscenza	Punti 3	
	Parzialmente pertinente, MEDIOCRE conoscenza	Punti 2	
	Parzialmente pertinente, INSUFFICIENTE conoscenza	Punti 1	
	PER NULLA /Parzialmente pertinente, conoscenza INADEGUATA	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4	
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3	
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2	
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1	
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E SPUNTI DI ORIGINALITÀ	Approfondito e ricco di spunti originali	Punti 3	
	Abbastanza approfondito, con qualche spunto di originalità	Punti 2	
	Superficiale con modesti spunti di riflessione	Punti 1	
	Spunti di riflessione poco significativi o poco pertinenti	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3	
	Espressione semplice, coerente ed abbastanza corretta	Punti 2	
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1	
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0	
PUNTEGGIO DELLA PROVA		___ /15	

Griglia di valutazione Seconda Prova scritta

Griglia di valutazione per la seconda prova scritta: Scienza e cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	punti	PARTE I (tot. punti 9)	punti	QUESITO 1 (tot. punti 3)	QUESITO 2 (tot. punti 3)
CONOSCENZA					
- completa e corretta	3	... / 3	1	... / 1	... / 1
- corretta, non del tutto completa	2,5		0,75		
- rispondente con alcune imprecisioni,	2		0,5		
- non del tutto corretta	1,5				
- incompleta e non del tutto corretta	1		0,25		
- scorretta	0		0		
COMPETENZA: pertinenza, aderenza e completezza, originalità					
- attinente, personale e ricca	3	... / 3	1	... / 1	... / 1
- attinente ma poco esauriente	2,5		0,75		
- generica, ma corretta	2		0,5		
- non pienamente corretta	1,5		0,25		
- non pienamente aderente	1		0		
- fuori traccia	0				
ABILITA': forma e correttezza lessico specifico					
- rigorosa e appropriata	3	... / 3	1	... / 1	... / 1
- discretamente precisa e varia	2,5		0,75		
- comprensibile e complessivamente corretta	2		0,5		
- non sempre corretta	1,5		0,25		
- impropria in parte	1		0		
- scorretta	0				
PUNTEGGIO DELLA PROVA					/15

Griglia di valutazione Terza Prova scritta

CANDIDATO:

CLASSE:

1. INDICATORI	2. DESCRITTORI	3. PUNTEGGIO
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	Completa e approfondita	p. 6
	Completa con qualche imprecisione	p. 5
	Corretta ed essenziale *	p. 4*
	Corretta solo per alcuni punti	p. 3
	Superficiale e frammentaria	p. 2
	Scarsa e confusa	p. 1
	Conoscenza degli argomenti assente	p. 0
COMPETENZA LINGUISTICA	Linguaggio fluido e creativo	p. 4
	Linguaggio scorrevole e corretto *	p. 3*
	Linguaggio non sempre chiaro e appropriato	p. 2
	Linguaggio confuso e scorretto	p. 1
	Assente competenza linguistica	p. 0
CAPACITÀ DI ANALISI E SINTESI	Sa effettuare analisi personali e sintesi coerenti	p. 3
	Sa effettuare analisi e sintesi, anche se talvolta parziali e imprecise*	p. 2*
	Non sa effettuare analisi e sintesi corrette	p. 1
	Incapacità di analisi e sintesi, anche superficiali	p. 0
COMPETENZA A RIELABORARE DATI E INFORMAZIONI	Sa organizzare dati e informazioni in modo corretto	p. 2
	Sa organizzare dati e informazioni con qualche difficoltà *	p. 1*
	Non sa organizzare dati e informazioni	p. 0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA		___ / 15

**in evidenza il punteggio da cui deriva la valutazione sufficiente della prova*

Il punteggio massimo della terza prova è pari a punti 15, come si evidenzia dal totale dei quattro indicatori.

La griglia è relativa alla valutazione dell'intera prova. Può essere, però, utilizzata anche per la valutazione dei singoli temi proposti, in questo caso il calcolo va effettuato sommando i punteggi dei singoli indicatori per gli argomenti/quesiti proposti e dividendo poi il totale dei punti ottenuti per il numero degli argomenti /quesiti proposti.

Si considera sufficiente la prova dell'alunno che ha mostrato di conoscere i concetti essenziali dell'argomento proposto, li esprime in modo corretto, nel tempo nel numero di righe o di parole assegnato.

Qualora, relativamente a una o più discipline, non fosse possibile dare una qualsiasi valutazione perché la risposta viene lasciata completamente in bianco, alla stessa verrà attribuito zero come punteggio.

Griglia di valutazione del colloquio orale

CANDIDATO:

CLASSE

CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	Completa, corretta e approfondita	p. 13
	Completa, corretta con spunti personali	p. 12
	Completa e corretta	p. 11
	Completa con qualche imprecisione	p. 10
	Corretta ed essenziale	p. 9
	Abbastanza corretta ed essenziale	p. 8
	Essenziale ma non sempre corretta	p. 7
	Superficiale e frammentaria	p. 6
	Lacunosa e confusa	p. 5
	Molto lacunosa e confusa	p. 4
	Scarsa, scorretta e confusa	p. 3
	Non pertinente	p. 2
	Quasi inesistente	p. 1
	Inesistente	p. 0
COMPETENZA LINGUISTICA	Padronanza e uso linguaggi specifici	p. 9
	Esposizione fluida e appropriata	p. 8
	Esposizione scorrevole e corretta	p. 7
	Esposizione scorrevole con qualche incertezza nell'uso dei linguaggi specifici	p. 6
	Esposizione sufficientemente chiara e corretta	p. 5
	Esposizione incerta e non sempre corretta	p. 4
	Esposizione confusa e scorretta	p. 3
	Esposizione molto confusa e scorretta	p. 2
	Gravissimi errori di morfosintassi	p. 1
CAPACITÀ DI ANALISI E DI SINTESI	Sa effettuare analisi e sintesi coerenti ed autonome	p. 4
	Sa effettuare analisi e sintesi anche se talvolta parziali e imprecise	p. 3
	Sa effettuare analisi e sintesi limitate e inesatte	p. 2
	Non sa effettuare analisi e sintesi delle conoscenze	p. 1
	Non sa fare nulla	p. 0
COMPETENZA A RIELABORARE DATI E INFORMAZIONI	Ha competenze rielaborative critiche spiccate	p. 4
	Sa organizzare dati e informazioni in modo adeguato anche se non sempre critico	p. 3
	Sa organizzare dati e informazioni in modo semplice	p. 2
	Sa organizzare dati e informazioni con difficoltà	p. 1
	Non riesce ad organizzare dati e informazioni	p. 0
SUFFICIENZA		20 punti
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA		___ / 30

Qualora non fosse possibile dare una qualsiasi valutazione per mancanza di dati, verrà attribuito zero come punteggio.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Italo Calvino, *Il sentiero dei nidi di ragno*, in *Romanzi e racconti*, Vol. I, edizione diretta da C. Milanini, a cura di M. Barenghi e B. Falcetto, Mondadori, Milano 1991.

A volte il fare uno scherzo cattivo lascia un gusto amaro, e Pin si trova solo a girare nei vicoli, con tutti che gli gridano impropri e lo cacciano via. Si avrebbe voglia d'andare con una banda di compagni, allora, compagni cui spiegare il posto dove fanno il nido i ragni, o con cui fare battaglie con le canne, nel fossato. Ma i ragazzi non vogliono bene a Pin: è l'amico dei grandi, Pin, sa dire ai grandi cose che li fanno ridere e arrabbiare, non come loro che non capiscono nulla quando i grandi parlano. Pin alle volte vorrebbe mettersi coi ragazzi della sua età, chiedere che lo lascino giocare a testa e pila, e che gli spieghino la via per un sotterraneo che arriva fino in piazza Mercato. Ma i ragazzi lo lasciano a parte, e a un certo punto si mettono a picchiarlo; perché Pin ha due braccine smilze smilze ed è il più debole di tutti. Da Pin vanno alle volte a chiedere spiegazioni su cose che succedono tra le donne e gli uomini; ma Pin comincia a canzonarli gridando per il carrugio e le madri richiamano i ragazzi: - Costanzo!

Giacomino! Quante volte te l'ho detto che non devi andare con quel ragazzo così maleducato!

Le madri hanno ragione: Pin non sa che raccontare storie d'uomini e donne nei letti e di uomini ammazzati o messi in prigione, storie insegnategli dai grandi, specie di fiabe che i grandi si raccontano tra loro e che pure sarebbe bello stare a sentire se Pin non le intercalasse di canzonature e di cose che non si capiscono da indovinare.

E a Pin non resta che rifugiarsi nel mondo dei grandi, dei grandi che pure gli voltano la schiena, dei grandi che pure sono incomprensibili e distanti per lui come per gli altri ragazzi, ma che sono più facili da prendere in giro, con quella voglia delle donne e quella paura dei carabinieri, finché non si stancano e cominciano a scapaccionarlo.

Ora Pin entrerà nell'osteria fumosa e viola, e dirà cose oscene, impropri mai uditi a quegli uomini fino a farli imbestialire e a farsi battere, e canterà canzoni commoventi, struggendosi fino a piangere e a farli piangere, e inventerà scherzi e smorfie così nuove da ubriacarsi di risate, tutto per smaltire la nebbia di solitudine che gli si condensa nel petto le sere come quella.

Il sentiero dei nidi di ragno di Italo Calvino (1923 -1985), pubblicato nel 1947, è ambientato in Liguria, dopo l'8 settembre 1943, all'epoca della Resistenza. Pin, orfano di madre e affidato alla sorella che per vivere si prostituisce, cresce per strada abbandonato a se stesso, troppo maturo per giocare con i bambini e estraneo, per la sua età, al mondo degli adulti. Il suo unico rifugio è un luogo segreto in campagna, in cui i ragni fanno il nido. In carcere, dove finisce per un furto, entra in contatto con i partigiani ai quali si aggrega non appena riesce a fuggire di prigione; con loro condivide le esperienze drammatiche della fine della guerra.

1. Comprensione del testo

Riassumi sinteticamente il contenuto del brano.

2. Analisi del testo

2.1. Il sentimento di inadeguatezza di Pin e la sua difficoltà di ragazzino a collocarsi nel mondo sono temi esistenziali, comuni a tutte le generazioni. Rifletti su come questi motivi si sviluppano nel brano.

2.2. L'autore utilizza strategie retoriche come ripetizioni, enumerazioni, metafore e altre; introduce inoltre usi morfologici, sintattici e scelte lessicali particolari per rendere più incisivo il suo racconto; ne sai individuare qualcuno nel testo?

2.3. Cosa vuole significare l'espressione "nebbia di solitudine che gli si condensa nel petto"? Ti sembra che sia efficace nell'orientare la valutazione su tutto ciò che precede?

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Il sentiero dei nidi di ragno parla della tragedia della seconda guerra mondiale e della lotta partigiana, ma racconta anche la vicenda universale di un ragazzino che passa drammaticamente dal mondo dell'infanzia a quello della maturità. Il brano si sofferma proprio su questo. Svolgi qualche riflessione relativa a questo aspetto anche utilizzando altri testi (poesie e romanzi, italiani e stranieri) che raccontano esperienze simili di formazione o ingresso nella vita adulta.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti.

Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.

Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.

Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: La letteratura come esperienza di vita.

DOCUMENTI



V. Van Gogh, *La lettrice di romanzi*,
olio su tela, 1888



H. Matisse, *La lettrice in abito viola*,
olio su tela, 1898



E. Hopper, *Chair car*,
olio su tela, 1965

129 Noi leggiavamo un giorno per diletto di
Lancialotto come amor lo strinse; soli
eravamo e senza alcun sospetto.

132 Per piú fiate li occhi ci sospinse
quella lettura, e scolorocci il viso;
ma solo un punto fu quel che ci vinse.

135 Quando leggemmo il disiato riso esser
baciato da cotanto amante,
questi, che mai da me non fia diviso,

la bocca mi baciò tutto tremante.

DANTE, *Inferno V*, vv. 127-136 (Garzanti Prima Edizione 1997, pag. 85)

«Pubblico: La poesia è “una dolce vendetta contro la vita?”

Borges: Non sono molto d'accordo con questa definizione. Ritengo che la poesia sia una parte essenziale della vita. Come potrebbe essere contro la vita? La poesia è forse la parte fondamentale della vita. Non considero la vita, o la realtà, una cosa esterna a me. Io sono la vita, io sono dentro la vita. E uno dei numerosi aspetti della vita è il linguaggio, e le parole, e la poesia. Perché dovrei contrapporli l'uno all'altro?

Pubblico: Ma la parola vita non è vita.

Borges: Credo però che la vita sia la somma totale, se una simile somma è possibile, di tutte le cose, e quindi perché non anche del linguaggio? [...] Se penso alle mie passate esperienze, credo che Swinburne faccia parte della mia esperienza tanto quanto la vita che ho condotto a Ginevra nel '17. [...] Non credo che la vita sia qualcosa da contrapporre alla letteratura. Credo che l'arte faccia parte della vita.»

Jorge L. BORGES, *Conversazioni americane*, Editori Riuniti, Roma 1984

«Nel momento in cui legge, [...] il lettore introduce con la sua sensibilità e il suo gusto anche il proprio mondo pratico, diciamo pure il suo quotidiano, se l'etica, in ultima analisi, non è che la riflessione quotidiana sui costumi dell'uomo e sulle ragioni che li motivano e li ispirano. L'immaginazione della letteratura propone la molteplicità sconfinata dei casi umani, ma poi chi legge, con la propria immaginazione, deve interrogarli anche alla luce della propria esistenza, introducendoli dunque nel proprio ambito di moralità. Anche le emozioni, così come si determinano attraverso la lettura, rinviano sempre a una sfera di ordine morale.»

Ezio RAIMONDI, *Un'etica del lettore*, Il Mulino, Bologna 2007

«L'arte interpreta il mondo e dà forma a ciò che forma non ha, in modo tale che, una volta educati dall'arte, possiamo scoprire aspetti sconosciuti degli oggetti e degli esseri che ci circondano. Turner non ha inventato la nebbia di Londra, ma è stato il primo ad averla percepita dentro di sé e ad averla raffigurata nei suoi quadri: in qualche modo ci ha aperto gli occhi. [...]

Non posso fare a meno delle parole dei poeti, dei racconti dei romanzieri. Mi consentono di esprimere i sentimenti che provo, di mettere ordine nel fiume degli avvenimenti insignificanti che costituiscono la mia vita.

[...] In un recente studio il filosofo americano Richard Rorty ha proposto di definire diversamente il contributo che la letteratura fornisce alla nostra comprensione del mondo. Per descriverlo, rifiuta l'uso di termini come "verità" o "conoscenza" e afferma che la letteratura rimedia alla nostra ignoranza non meno di quanto ci guarisca dal nostro "egotismo", inteso come illusione di autosufficienza. Conoscere nuovi personaggi è come incontrare volti nuovi. Meno questi personaggi sono simili a noi e più ci allargano l'orizzonte, arricchendo così il nostro universo. Questo allargamento interiore non si formula in affermazioni astratte, rappresenta piuttosto l'inclusione nella nostra coscienza di nuovi modi di essere accanto a quelli consueti. Un tale apprendimento non muta il contenuto del nostro essere, quanto il contenente stesso: l'apparato percettivo, piuttosto che le cose percepite. I romanzi non ci forniscono una nuova forma di sapere, ma una nuova capacità di comunicare con esseri diversi da noi; da questo punto di vista riguardano la morale, più che la scienza.»

Tzvetan TODOROV, *La letteratura in pericolo*, Garzanti, Milano 2008

2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: Le sfide del XXI secolo e le competenze del cittadino nella vita economica e sociale.

DOCUMENTI

«L'esercizio del pensiero critico, l'attitudine alla risoluzione dei problemi, la creatività e la disponibilità positiva nei confronti dell'innovazione, la capacità di comunicare in modo efficace, l'apertura alla collaborazione e al lavoro di gruppo costituiscono un nuovo "pacchetto" di competenze, che possiamo definire le "competenze del XXI secolo". Non sono certo competenze nuove; è una novità, però, il ruolo decisivo che vanno assumendo nella moderna organizzazione del lavoro e, più in generale, quali determinanti della crescita economica. Non dovrebbero essere estranee a un paese come l'Italia, che ha fatto di creatività, estro e abilità nel realizzare e inventare cose nuove la propria bandiera. Un sistema di istruzione che sia in grado di fornire tali competenze al maggior numero di studenti costituisce quindi un'importante sfida per il nostro paese.»

Ignazio VISCO, *Investire in conoscenza. Crescita economica e competenze per il XXI secolo*, Il Mulino, Bologna 2014 (ed. originale 2009)

«La spinta al profitto induce molti leader a pensare che la scienza e la tecnologia siano di cruciale importanza per il futuro dei loro paesi. Non c'è nulla da obiettare su una buona istruzione tecnico-scientifica, e non sarò certo io a suggerire alle nazioni di fermare la ricerca a questo riguardo. La mia preoccupazione è che altre capacità, altrettanto importanti, stiano correndo il rischio di sparire nel vortice della concorrenza: capacità essenziali per la salute di qualsiasi democrazia al suo interno e per la creazione di una cultura mondiale in grado di affrontare con competenza i più urgenti problemi del pianeta. Tali capacità sono associate agli studi umanistici e artistici: la capacità di pensare criticamente; la capacità di trascendere i localismi e di affrontare i problemi mondiali come "cittadini del mondo"; e, infine, la capacità di raffigurarsi simpateticamente la categoria dell'altro.»

Martha C. NUSSBAUM, *Non per profitto. Perché le democrazie hanno bisogno della cultura umanistica*, Il Mulino, Bologna 2011 (ed. originale 2010)

«Il Consiglio europeo di Lisbona (23 e 24 marzo 2000) ha concluso che un quadro europeo dovrebbe definire le nuove competenze di base da assicurare lungo l'apprendimento permanente, e dovrebbe essere un'iniziativa chiave nell'ambito della risposta europea alla globalizzazione e al passaggio verso economie basate sulla conoscenza ed ha

ribadito anche che le persone costituiscono la risorsa più importante dell'Europa. Da allora tali conclusioni sono state regolarmente reiterate anche ad opera dei Consigli europei di Bruxelles (20 e 21 marzo 2003 e 22 e 23 marzo 2005) come pure nella rinnovata strategia di Lisbona approvata nel 2005.»

RACCOMANDAZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 dicembre 2006 relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE)

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: Il Mediterraneo: atlante geopolitico d'Europa e specchio di civiltà

DOCUMENTI

«I suoi confini non sono definiti né nello spazio né nel tempo. Non sappiamo come fare a determinarli e in che modo: sono irriducibili alla sovranità o alla storia, non sono né statali, né nazionali: somigliano al cerchio di gesso che continua a essere descritto e cancellato, che le onde e i venti, le imprese e le ispirazioni allargano o restringono. Lungo le coste di questo mare passava la via della seta, s'incrociavano le vie del sale e delle spezie, degli olii e dei profumi, dell'ambra e degli ornamenti, degli attrezzi e delle armi, della sapienza e della conoscenza, dell'arte e della scienza.

Gli empori ellenici erano a un tempo mercati e ambasciate. Lungo le strade romane si diffondevano il potere e la civiltà. Dal territorio asiatico sono giunti i profeti e le religioni. Sul Mediterraneo è stata concepita l'Europa.

È difficile scoprire ciò che ci spinge a provare a ricomporre continuamente il mosaico mediterraneo, a compilare tante volte il catalogo delle sue componenti, verificare il significato di ciascuna di esse e il valore dell'una nei confronti dell'altra: l'Europa, il Maghreb e il Levante; il giudaismo, il cristianesimo e l'islam; il Talmud, la Bibbia e il Corano; Gerusalemme, Atene e Roma; Alessandria, Costantinopoli, Venezia; la dialettica greca, l'arte e la democrazia; il diritto romano, il foro e la repubblica; la scienza araba; il Rinascimento in Italia, la Spagna delle varie epoche, celebri e atroci. Qui popoli e razze per secoli hanno continuato a mescolarsi, fondersi e contrapporsi gli uni agli altri, come forse in nessun'altra regione di questo pianeta. Si esagera evidenziando le loro convergenze e somiglianze, e trascurando invece i loro antagonismi e le differenze. Il Mediterraneo non è solo storia.»

Predrag MATVEJEVIĆ, *Breviario mediterraneo*, Garzanti, Milano 1991

«Nell'immaginario comune dei nostri tempi il Mediterraneo non evoca uno spazio offerto alla libera circolazione di uomini e merci, ma prende, piuttosto, il sopravvento una certa resistenza ad aprirsi verso l'esterno. Sembrano lontani i tempi in cui il cinema d'autore riusciva a metterci in sintonia con le lotte per la decolonizzazione del mondo islamico. Le defaillances della politica e le minacce più o meno reali al fondamentalismo religioso fanno crescere la diffidenza verso la richiesta di integrazione avanzata da chi viene a lavorare dalla riva sud del Mediterraneo. Spianate dal crescente flusso di merci che le attraversano ininterrottamente, le vie del mare possono celebrare i fasti del turismo di massa, ma non riescono a rendere più agevole e diretta la comunicazione di esperienze, di culture, di idee tra noi e gli altri abitanti dello stesso mare. Il Mediterraneo dei nuovi traffici per l'Oriente presenta una sua sfuggente ambiguità: è lo stesso mare attraversato dai malmessi trabiccoli destinati ad affondare nel canale di Sicilia. Un mare che, anziché unire, erige nuove barriere tra le nostra e le altre sponde.

Forse è questa l'inquietudine che percepiamo nello scrutare gli orizzonti marini dei nostri giorni. Il sospetto che la fulgida rappresentazione dell'Italia al mare, disegnata dall'ostinata determinazione delle sue élites modernizzanti, non sia riuscita a eliminare del tutto il retaggio delle separazioni e delle paure che ci avevano allontanato dalle coste del nostro paese, ma anche che la difficoltà di "tenere" politicamente il largo non sia mai stata superata.»

Paolo FRASCANI, *Il mare*, Il Mulino, Bologna 2008

4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: Lo sviluppo scientifico e tecnologico dell'elettronica e dell'informatica ha trasformato il mondo della comunicazione, che oggi è dominato dalla connettività. Questi rapidi e profondi mutamenti offrono vaste opportunità ma suscitano anche riflessioni critiche.

DOCUMENTI

«Con il telefonino è defunta una frase come “pronto, casa Heidegger, posso parlare con Martin?”. No, il messaggio raggiunge – tranne spiacevoli incidenti – lui, proprio lui; e lui, d'altra parte, può essere da qualunque parte. Abituati come siamo a trovare qualcuno, non riuscirci risulta particolarmente ansiogeno. La frase più minacciosa di tutte è “la persona chiamata non è al momento disponibile”. Reciprocamente, l'isolamento ontologico inizia nel momento in cui scopriamo che “non c'è campo” e incominciamo a cercarlo affannosamente. Ci sentiamo soli, ma fino a non molti anni fa era sempre così, perché eravamo sempre senza campo, e non è solo questione di parlare.»

Maurizio FERRARIS, *Dove sei? Ontologia del telefonino*, Bompiani, Milano 2005

«La nostra è una società altamente “permeabile”, oltre che “liquida”, per usare la nota categoria introdotta da Bauman. Permeabile perché l'uso (e talvolta l'abuso) dei nuovi strumenti di comunicazione travalica i confini delle sfere di vita, li penetra rendendoli più labili.

È sufficiente osservare alcuni modi di agire quotidiani per rendersi conto di quanto sia sempre più difficile separare i momenti e gli ambiti della vita. L'uso del cellulare anche quando si è a tavola con ospiti o in famiglia. Conversare ad alta voce al telefono quando si è in luoghi pubblici, sul treno o in metropolitana. Inviare messaggi o telefonare (magari senza vivavoce), anche se si è alla guida. L'elenco potrebbe continuare e con episodi più o meno sgradevoli che giungono alla maleducazione.

Così, la sfera del lavoro si confonde con quella della vita familiare, perché possiamo essere reperibili da mail e messaggi anche nei weekend o durante le ferie.

L'ambito lavorativo, a sua volta, si può confondere con quello delle relazioni personali grazie ai social network. Tutto ciò indica come gli spazi della nostra vita siano permeati dalla dimensione della comunicazione e dall'utilizzo delle nuove tecnologie.»

Daniele MARINI, *Con smartphone e social è amore (ma dopo i 60 anni)*, “La Stampa” del 9/2/2015

TIPOLOGIA C – TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Il documento che segue costituisce un testamento spirituale scritto da un ufficiale dell'esercito regio che dopo l'otto settembre del 1943 partecipò attivamente alla Resistenza e per questo venne condannato a morte. Nel documento si insiste in particolare sulla continuità tra gli ideali risorgimentali e patriottici e la scelta di schierarsi contro l'occupazione nazi-fascista. Illustra le fasi salienti della Resistenza e, anche a partire dai contenuti del documento proposto, il significato morale e civile di questo episodio.

“Le nuove generazioni dovranno provare per l'Italia il sentimento che i nostri grandi del risorgimento avrebbero voluto rimanesse a noi ignoto nell'avvenire: «il sentimento dell'amore doloroso, appassionato e geloso con cui si ama una patria caduta e schiava, che oramai più non esiste fuorché nel culto segreto del cuore e in un'invincibile speranza». A questo ci ha portato la situazione presente della guerra disastrosa.

Si ridesta così il sogno avveratosi ed ora svanito: ci auguriamo di veder l'Italia potente senza minaccia, ricca senza corruzione, primeggiante, come già prima, nelle scienze e nelle arti, in ogni operosità civile, sicura e feconda di ogni bene nella sua vita nazionale rinnovata. Iddio voglia che questo sogno si avveri.”

(trascrizione diplomatica tratta da http://www.ultimelettere.it/?page_id=35&ricerca=528)

Dardano Fenulli. Nacque a Reggio Emilia il 3 agosto 1889. Durante la Grande Guerra, nel corso della quale meritò due encomi solenni, combatté sulla Cima Bocche e sul Col Briccon. Allo scoppio della seconda guerra mondiale, promosso colonnello, prese parte alle operazioni in Jugoslavia. Promosso generale di brigata nell'aprile 1943, fu nominato vicecomandante della divisione corazzata “Ariete”. In questo ruolo prese parte ai combattimenti intorno a

Roma nei giorni immediatamente successivi all'otto settembre 1943. Passato in clandestinità, iniziò una intensa attività per la creazione di una rete segreta di raccolta, informazioni e coordinamento dei militari sbandati ma ancora fedeli alla monarchia. Nel febbraio del 1944 venne arrestato dalle SS e imprigionato nelle carceri di via Tasso a Roma. Il 24 marzo 1944 fu fucilato alle Fosse Ardeatine.

(adattato da http://www.ultimelettere.it/?page_id=35&ricerca=528)

TIPOLOGIA D – TEMA DI ORDINE GENERALE

“«Prendiamo in mano i nostri libri e le nostre penne», dissi. «Sono le nostre armi più potenti. Un bambino, un insegnante, un libro e una penna possono cambiare il mondo.» [...] La pace in ogni casa, in ogni strada, in ogni villaggio, in ogni nazione – questo è il mio sogno. L'istruzione per ogni bambino e bambina del mondo. Sedermi a scuola e leggere libri insieme a tutte le mie amiche è un mio diritto.”

Malala Yousafzai, Christina Lamb, *Io sono Malala*, Garzanti, Milano 2014

Malala Yousafzai, premio Nobel per la pace 2014, è la ragazza pakistana che ha rischiato di perdere la vita per aver rivendicato il diritto all'educazione anche per le bambine.

Il candidato rifletta criticamente sulla citazione estrapolata dal libro di Malala Yousafzai ed esprima le sue opinioni in merito, partendo dal presupposto che il diritto all'educazione è sancito da molti documenti internazionali, come la Convenzione sui diritti del fanciullo del 1989, ratificata anche dall'Italia con Legge n. 176 del 27 maggio 1991.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M508 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

Malattie correlate all'alimentazione

PRIMA PARTE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha recentemente pubblicato, sul tema "Obesità e sovrappeso", il "Foglio informativo N°311 – aggiornamento Gennaio 2015".

I dati chiave riportati sono i seguenti:

- l'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980;
- nel 2014 più di 1.9 miliardi di adulti, dai 18 anni in su, erano in sovrappeso; di questi oltre 600 milioni erano obesi;
- il 39% degli adulti dai 18 anni in su era in sovrappeso nel 2014 e il 13% era obeso;
- la maggior parte della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone del sottopeso;
- 42 milioni di bambini sotto i 5 anni erano in sovrappeso o obesi nel 2013;
- l'obesità può essere prevenuta.

(Fonte: traduzione da *World Health Organization*, "Fact sheet N°311 – Obesity and overweight – update January 2015")

I dati riferiti dalla OMS sono allarmanti, se si pensa alle ripercussioni dirette che l'obesità ed il sovrappeso hanno sulla salute di un individuo.

Come riportato anche dal Ministero della Salute, sovrappeso e obesità rappresentano il quinto più importante fattore di rischio per mortalità globale e i decessi attribuibili all'obesità sono almeno 2,8 milioni/anno nel mondo.

Per quanto riguarda l'Italia, il sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE", promosso dal Ministero della Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con le Regioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nella sintesi dei risultati ottenuti nel 2014 su un campione di 48.426 bambini di età compresa tra gli 8 e i 9 anni, distribuiti in tutte le Regioni italiane, ha evidenziato quanto segue:

- i bambini in sovrappeso sono in media il 20,9%;
- i bambini obesi sono in media il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono in media il 2,2%;
- le prevalenze più alte sono state osservate nelle regioni del Sud e del Centro (Figura 1).

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

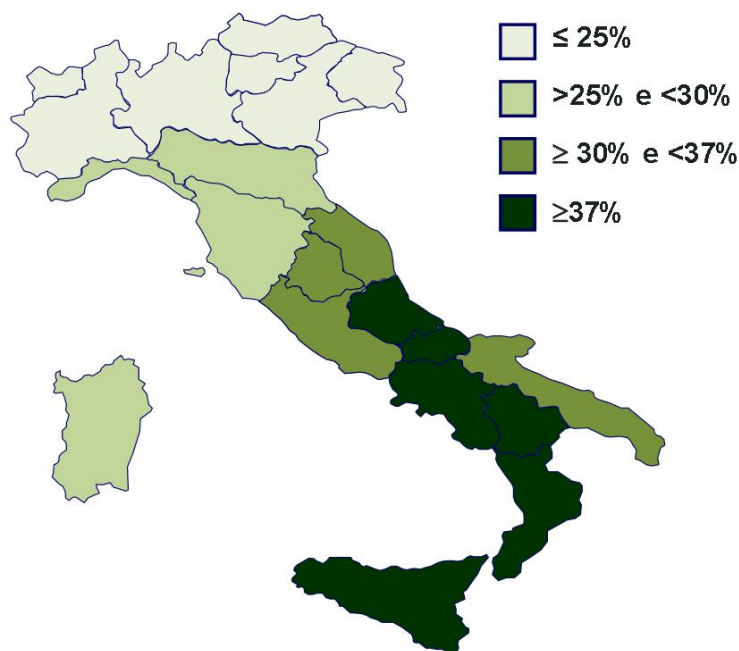
M508 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Figura 1. Bambini di 8-9 anni in sovrappeso e obesi per regione. (OKkio alla SALUTE, 2014)
(Fonte: Ministero della Salute)



Il candidato proponga una trattazione del tema dell'OBESITÀ. Nello specifico:

- definisca cosa si intende per obesità;
- analizzi le possibili cause dell'obesità;
- spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l'obesità;
- fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma;
- descriva il proprio ruolo nella lotta all'obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M508 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

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

1. Obesità ed errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.
2. L'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, facendo riferimento ai LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un adolescente. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare; indichi due micronutrienti importanti per la dieta dell'adolescente suggerendo, per ciascuno, le fonti alimentari.
3. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 obbliga gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) a "elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP". In riferimento al piano HACCP, il candidato individui un pericolo legato alla preparazione di un alimento o di una bevanda, analizzandone la gravità ed un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio.
4. Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita: "Più cereali, legumi, ortaggi e frutta". Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

 UNIONE EUROPEA	FONDI STRUTTURALI EUROPEI  2014-2020	 MIUR	Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la Programmazione Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale Ufficio IV
---	---	--	--

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
 per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**
"ALESSANDRO FILOSI"



SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

e-mail: ltrc01000d@istruzione.it | posta certificata (PEC): ltrc01000d@pec.istruzione.it

SUCCURSALE: Via Roma, 116 - ☎ 0773 700175 | SUCCURSALE: Via Don Orione - ☎ 0773 731480

Codice meccanografico: LTRC01000D | CF: 80004020592 | Codice univoco per fatturazione elettronica: UFX99T

sito web istituzionale: <http://www.filositerracina.gov.it/>

Terracina, __/5/2016

SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME DI STATO

(Prove di Lingua Inglese, Lingua Francese, Diritto e tecnica dell'attività recettiva, Sala e Vendita)

Anno Scolastico 2015/2016

Candidato/a.....classe.....

Terracina, lì 29 aprile 2016

SIMULAZIONE TERZA PROVA MATERIA: LINGUA INGLESE.

NAME.....CLASS.....DATE.....

1. Talk about the importance of Nutrition for human beings

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Explain in your own words what HACCP is and how it works

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Quote the three main types of risks in food productions

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PROGRAMMI:

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

STORIA

LINGUA INGLESE

LINGUA FRANCESE

MATEMATICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE EDUCAZIONE FISICA

RELIGIONE CATTOLICA



Codice meccanografico: LTRC01000D

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



**Istituto Professionale "A. Filosi" Terracina
Anno scolastico 2015/16
Classe 5^AE.V.S. alberghiero - enogastronomico
Programma di Italiano
Prof. Marino Margherita**

Positivismo, Naturalismo, Verismo

Giovanni Verga:

vita, opere, personalità e poetica.

Lettura e analisi del testo:

Rosso Malpelo

I Malavoglia (trama del romanzo)

La lupa

Decadentismo

Gabriele D'Annunzio:

vita, opere, personalità e poetica.

Lettura e analisi del testo:

Ritratto dell'esteta (Il piacere)

La pioggia nel pineto.

Giovanni Pascoli:

vita, opere, personalità e poetica.

Lettura e analisi del testo:

X Agosto

La mia sera

Il Fanciullino

Italo Svevo:

vita, opere, personalità e poetica.

Lettura e analisi del testo:

Il fumo (Coscienza di Zeno)

Luigi Pirandello:

vita, opere, personalità e poetica.

Lettura e analisi del testo:

Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal (trama del romanzo)

Ermetismo e Neorealismo**Giuseppe Ungaretti:**

vita, opere, personalità e poetica.

Lettura e analisi del testo:

Veglia

San Martino del Carso

Il porto Sepolto

Soldati

Mattinata

Eugenio Montale:

vita, opere, personalità e poetica.

lettura e analisi del testo:

Merigiare pallido e assorto (Ossi di seppia)

CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO 2016

Primo Levi:

vita, opere, personalità e poetica.

Lettura e analisi del testo:

Se questo è un uomo.

Terracina, 13 maggio 2016

Firma dell'Insegnante

Firma degli alunni

Prof. Nunzio Milo

1)La società di massa:

Che cos'è la società di massa?

Il dibattito politico e sociale

Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo

2)L'età giolittiana:

I caratteri generali dell'età giolittiana

Il doppio volto di Giolitti

Tra successi e sconfitte

3)La prima guerra mondiale:

Cause e inizio della guerra

L'Italia in guerra

La grande guerra

I trattati di pace

4)La rivoluzione russa:

L'impero russo XIX secolo

Le tre rivoluzioni

La nascita dell'URSS

L'URSS di Stalin

5)Il primo dopoguerra

I problemi del dopoguerra

Il biennio rosso

Dittature, democrazie e nazionalismi

Le colonie e i movimenti indipendentisti

6)L'Italia tra le due guerre: il fascismo:

La crisi del dopoguerra

Il biennio rosso in Italia

Mussolini alla conquista del potere

L'Italia fascista

La politica estera

L'Italia antifascista

7)La crisi del 1929:

Gli anni ruggenti

Il Big Crash

Roosevelt e il New Deal

8)La Germania tra le due guerre: il nazismo:

La repubblica di Weimar

La fine della repubblica di Weimar

Il nazismo

Il Terzo Reich

Economia e società

CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO 2016

9)La seconda guerra mondiale:

Crisi e tensioni internazionali

La guerra civile in Spagna

La vigilia della guerra mondiale

1939-40: La guerra lampo

1941: la guerra mondiale

Il dominio nazista in Europa

1942-43: la svolta

1944-45: la vittoria degli Alleati

Dalla guerra totale ai progetti di pace

La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945

10)Le origini della guerra fredda:

Gli anni difficili del dopoguerra

La divisione del mondo

La grande competizione.

Terracina, 13 maggio 2016

Firma dell'insegnante

Firma degli alunni

Prof. Nunzio Milo



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"

Codice meccanografico: LTRC01000D

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT)

☎ 0773 1721024

☎ 0773 702877

e-mail	posta elettronica certificata (PEC):	ltrc01000d@pec.istruzione.it
	posta elettronica istituzionale:	ltrc01000d@istruzione.it

SUCCURSALE: Via Roma, 116

☎ 0773 700175

cell. 331 1745691

SUCCURSALE: Via Don Orione

cell. 331 1819717

CF: 80004020592

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFX99T

SITO WEB ISTITUZIONALE: <http://www.filositerracina.gov.it/>

Programma svolto di Lingua Francese Docente prof. Verardo Roberto

Anno Scolastico 2015-2016

Classe 5 E Sala e Vendita

CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE svolti entro il 15 maggio 2016

MODULE 6- LA SECURITE' ET L'ALIMENTATION

THEORIÉ DE LA RESTAURATION	LE MOTS	LA GRAMMAIRE
----------------------------	---------	--------------

<ul style="list-style-type: none"> • Santé et sécurité • La Conception du menu • Les types de menus • Les repasse du jour • La carte des vins et des desserts • Les fromages au menu • Les banquets • Les menus religieux • L'HACCP • Les sept principes de l'HACCP • La maitrise des points critiques • Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires • Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments <p>Régimes et nutrition:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments bons pour la santé • Les aliments biologiques et les OGM • Le régime méditerranéen • Les allergies et les intolérances alimentaires • Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien 	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité, santé et alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> • Le subjonctif avec les verbs d'opinion et de perception • L'hypothèse •
---	---	---

SI PREVEDE DI SVOLGERE, ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO, GLI ARGOMENTI RELATIVI AL SEGUENTE MODULO

MODULE 7- LA RESTAURANT

THEORIÉ DE LA RESTAURATION	LE MOTS	LA GRAMMAIRE
<p>Le service:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisations du travail en sale • Accueil et vente au restaurant • Les différents types de service • Buffets et repas sur le pouce <p>Le bar et les boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les types de bar 	<ul style="list-style-type: none"> • • Le service et bar • 	<ul style="list-style-type: none"> • Les discours indirect

<ul style="list-style-type: none">• Le service au bar• Les vins et leur service• Des vins français et leur appellations• Le champagne• Les aperitifs et les cocktails		
---	--	--

Terracina, li

L'insegnante

Gli Alunni



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



**Programma svolto di lingua inglese
Docente prof. MAIONE Rosanna**

Anno Scolastico 2015-2016

Classe 5E Sala e Vendita

CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2016		
MODULE 1 – Table setting and styles of table service		
FUNCTIONS	CONTENTS	GRAMMAR
<ul style="list-style-type: none"> Preparing for Service Getting to know the different types of service Understanding their main differences and similarities 	<ul style="list-style-type: none"> How to serve Italian Service, Silver or English Service, French Service, Russian or "Gueridon", Banqueting service Banquets and Buffets 	<ul style="list-style-type: none"> Grammar revision in contest
MODULE 2 – Nutrition		
FUNCTIONS	CONTENTS	GRAMMAR
<ul style="list-style-type: none"> Understanding the importance of Food Science and Nutrition for F&B Professionals Knowing the Nutrients and their function Understanding the importance of healthy eating habits 	<ul style="list-style-type: none"> Food Science and Nutrition Nutrients: importance and functions Healthy Lifestyles The Eatwell Plate The Mediterranean Diet The Food Pyramid Lifelong Nutrition 	<ul style="list-style-type: none"> Grammar revision
MODULE 3 – Health and Safety		
ABILITÀ	CONOSCENZE	GRAMMATICA
<ul style="list-style-type: none"> Understanding the importance of hygiene at the workplace Understanding the rules for health and safety at the workplace 	<ul style="list-style-type: none"> HACCP HACCP principles Critical Control Points and Critical Limits Cleaning and Disinfection Food Contamination Food transmitted infections and food poisoning Risks and preventing measures to combat food contamination 	<ul style="list-style-type: none"> Grammar revision

MODULE 4 –DRINKS AND BARS		
ABILITÀ	CONOSCENZE	GRAMMATICA
<ul style="list-style-type: none"> • Understanding Describing and serving wine • Understanding describing and serving beer 	<ul style="list-style-type: none"> • Wine definition • Types of wine • Wine appellation • Wine storing • Wine tasting • Food and Wine Matching • Wine cards • How to read a wine label • Beer definition • Beer in History • The brewing process • Bottom fermentation and Top fermentation • Types of beer • How to taste and poor beer • How to evaluate beer • Matching food and beer 	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulary related to wine • Adjective nouns and expressions to describe wine • Vocabulary related to wine • Adjective nouns and expressions to describe beer
MODULE 4 –DRINKS AND BARS		
FUNCTIONS	CONTENTS	GRAMMAR
<ul style="list-style-type: none"> • Getting to know different types of bars • Getting to know different types of alcoholic drinks • Getting to know different cocktails and how to make them 	<ul style="list-style-type: none"> • Bars • Spirits • Happy hour • Mixology and Cocktails • How to make cocktails 	<ul style="list-style-type: none"> • Food and beverage vocabulary related to bars, drinks and cocktails

Terracina, li 12 Maggio 2016
GLI ALUNNI:

L'insegnante
Prof. Rosanna Maione



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



Codice meccanografico: LTRC01000D

Prof./Prof.ssa

RUSSO
LAURA

Materia: Alimenti e
Alimentazione

CLASSE

V Ea (Sala e Vendita)

Anno Scolastico 2015/2016

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato: Scienza E Cultura dell'Alimentazione (Enogastronomia/Sala e Vendita)

A. Machado – Poseidonia - Volume 5

Articolazione dei contenuti svolti

MODULO 1

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

- U.D. 1 – Cibo e religioni
- U.D.2 – Storia dell'alimentazione e nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico e connessioni con le abitudini alimentari
- Trasformazioni intervenute nel corso del tempo nelle scelte alimentari e nei metodi di conservazione dei cibi
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari o "novel food"

MODULO 2

La Dietologia

- U.D. 1 – Bioenergetica e dieta equilibrata
- U.D. 2 – La dieta in condizioni fisiologiche

- Principi di bioenergetica e di dieta equilibrata per fasce d'età
- Il fabbisogno calorico ed il peso teorico di un individuo
- Importanza dei LARN e della piramide alimentare, anche in relazione al concetto di eco-sostenibilità (EXPO Milano 2015)
- Principali tipologie dietetiche con relativi vantaggi e limiti

MODULO 3 <i>La Dietoterapia</i>	
<input type="checkbox"/> U.D. 1 – La dieta in condizioni patologiche <input type="checkbox"/> U.D. 2 - Alimentazione e cancro	<ul style="list-style-type: none"> • Importanza dell'alimentazione nella prevenzione e nel trattamento delle malattie del benessere (obesità, diabete, malattie cardiovascolari e ipertensione) • Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia • Analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari • Relazione tra alimentazione corretta, fast food e incidenza dei tumori

MODULO 4 <i>Qualità e Sicurezza nella filiera alimentare</i>	
<input type="checkbox"/> U.D. 1 – Sistema HACCP e certificazioni di qualità <input type="checkbox"/> U.D. 2 – Metodi fisici, chimici e biologici di conservazione	<input type="checkbox"/> Concetto di qualità totale, certificazione ISO 9000, biologico e marchi di qualità <input type="checkbox"/> Autocontrollo e HACCP e Frodi Alimentari <input type="checkbox"/> I metodi di conservazione con il freddo, il caldo, le radiazioni, in atmosfera modificata e controllata, mediante il sottovuoto <input type="checkbox"/> I metodi di conservazione con conservanti naturali, additivi e mediante l'impiego di fermentazioni

MODULO 5 <i>Rischio di contaminazione alimentare</i>	
<input type="checkbox"/> U.D. 1 – Contaminazione fisico-chimico degli alimenti <input type="checkbox"/> U.D.2 – Contaminazione biologica degli alimenti	<input type="checkbox"/> Radionuclidi e residui chimici come possibili contaminanti degli alimenti <input type="checkbox"/> Le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi e in particolare dei batteri <input type="checkbox"/> Concetto di tossinfezione alimentare, periodo di incubazione e DIM <input type="checkbox"/> Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: epatite A, botulismo, salmonellosi e tossinfezione da stafilococco

Terracina, 11/ 05/2016

GLI ALUNNI:

Docente: Prof. Laura Russo



PROGRAMMA DI MATEMATICA 5E A.S.2015-2016

- Disequazioni lineari e frazionarie
- Sistemi di disequazioni
- Sistemi di equazioni (sostituzione e Cramer)
- Equazioni di secondo grado -parabola -
- Disequazioni di secondo grado-studio del segno di un trinomio di 2[^] grado-
- Dominio di funzione-razionale intera,razionale non intera,irrazionale-
- Intorni,punto di accumulazione e isolato
- Limite finito di una $f(x)$ per x tendente ad un valore finito
- Limite infinito di una $f(x)$ per x tendente ad un valore finito
- Limite destro e sinistro di una $f(x)$
- Limite finito di una $f(x)$ per x tendente all'infinito
- Limite infinito di una $f(x)$ per x tendente all'infinito

Teoremi sui limiti:

a)teorema del limite della somma b)teorema del limite del prodotto c)teorema del limite della funzione reciproca d)teorema del limite del quoziente di due funzioni

- Funzioni continue e loro proprietà
- Punti di discontinuità di 1[^]2[^]3[^]specie
- Calcolo dei limiti - forme di indeterminazione -
- Asintoto verticale.orizzontale,obliquo

Studio di una funzione

- Derivate di funzioni: significato geometrico e derivate di funzioni elementari
- Teoremi sulla derivazione:somma,prodotto,quoziente

Terracina, 13 maggio 2016

Firma dell'insegnante
Di Legge Guido

Firma degli alunni



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

"ALESSANDRO FILOSI"

Codice meccanografico: LTRC01000D

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT)

☎ 0773 1721024

☎ 0773 702877

e-mail posta elettronica certificata (PEC): ltrc01000d@pec.istruzione.it
posta elettronica istituzionale: ltrc01000d@istruzione.it

SUCCURSALE: Via Roma, 116
SUCCURSALE: Via Don Orione
CF: 80004020592

☎ 0773 700175

cell. 331 1745691
cell. 331 1819717

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFX99T

SITO WEB ISTITUZIONALE: <http://www.filositerracina.gov.it/>



Prof.ssa PAOLA BOMPAN

Classe: 5^a E Alb.

Materia: Religione Cattolica

Anno scolastico 2015/16

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato: Nuovi Confronti

Articolazione dei contenuti svolti

1° Modulo

Progetto di vita: ostacoli a scelte coerenti

- La vita è un dono
- Pedofilia, omosessualità
- Stalking e violenza sulle donne

2° Modulo

L'Etica sociale

- Pace e giustizia
- Carità e solidarietà

3° Modulo

Economia solidale

- Crisi politica ed economica
- Mafia - Stato
- Ecologia

4° Modulo

Valori e scelte

- Valori edonistici e proposta Cristiana

La Docente
Prof.ssa Paola Bompan

Terracina 05/05/2016

GLI ALUNNI

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2015/2016

Materia: Enogastronomia settore Cucina

Classe: V Sez. E

Insegnante: Pasquale de Chirico

Libro di testo: Master Lab

Lezioni teoriche

MODULO 1

- Ripasso degli argomenti svolti nell'anno precedente:
- Il mondo della ristorazione e la struttura e organizzazione della cucina
- Igiene e sicurezza nella ristorazione

MODULO 2 L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

- La cucina
- Organizzazione e gestione della produzione
- La programmazione del lavoro

MODULO 3 ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARI

- Gli alimenti in cucina
- La certificazione di qualità

MODULO 4 IL MENU

- Il menu: aspetti generali
- I menu della ristorazione commerciale
- I menu nella ristorazione collettiva

MODULO 5 LA COSTRUZIONE DEI MENU

- La stesura dei menu
- Aspetti nutrizionali dei menu

MODULO 6 TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI

- I sistemi di cottura
- La presentazione delle vivande

MODULO 7 SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

- Il TUSL
- I rischi lavorativi nella ristorazione

GLI ALUNNI:

Prof.re Pasquale De Chirico



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



**Programma svolto Lab.serv.enog. cucina
Docente prof.re Perfili Angelo**

Anno Scolastico 2015-2016

Classe 5E Sala e Vendita

SETTORE SALA E VENDITA

Classi parallele 5°

Le Abitudini Alimentari

- Cibo E Cultura
- Tipicizzazione Dei Prodotti E Made In Italy
- Le Diete Alimentari

I Fattori Che Influenzano Le Scelte Gastronomiche

- Le Scelte Gastronomiche
- I Fattori Dietetici
- Fattori Culturali

Pianificare L'Offerta Enogastronomica

- Principi Di Marketing
- Gli Strumenti Di Vendita

Comunicare L'Offerta Enogastronomica

- I Mezzi Di Comunicazione
- Comunicare Attraverso Il Menu
- La Carta Dei Vini
- Altre Carte
- La Comunicazione Interna: In Briefing Operativo

Comunicare La Qualità

- La Qualità Percepita
- Sistemi Di Qualità
- I Prodotti Di Qualità
- Le Etichette Alimentari
- Qualità Enogastronomica E Ristorazione Etica E Sostenibile

Comunicare Il Territorio

- Conoscere Il Territorio
- Valorizzare Il Territorio
- I Sistemi Turistici Locali
- Valorizzare I Prodotti Agroalimentari Del Territorio

L'Offerta Beverage

- Creare Un Cocktail
- La Realizzazione Di Diversi Tipi Di Cocktail

La Gestione Delle Aziende Turistico - Ristorative

- Aspetti Peculiari Dei Servizi Enogastronomici
- Forme Di Gestione Delle Attività Turistico - Ristorative E Nuove Tendenze
- Le Risorse Umane
- Le Principali Normative Del Settore

La Programmazione Dell'Offerta Enogastronomica

- Il Menu
- Determinare L'Offerta Enogastronomica
- Determinare I Prezzi Di Vendita
- Beverage Cost E Gestione Del bar

La Gestione Degli Acquisti

- Il Valore Strategico Dell'Approvvigionamento
- L'Approvvigionamento Di Qualità
- La Gestione Del Magazzino
- La Gestione Della Cantina

Informatica Ed Enogastronomia

- Le Tecnologie Informatiche
- I Vantaggi Per Le Aziende Enogastronomiche
- I Software Per Il Settore Ristorativo
- Sistemi In Rete

La Produzione Vitivinicola Europea

- La Vitivinicoltura In Francia
- La Vitivinicoltura In Spagna E In Portogallo
- La Vitivinicoltura In Germania E In Austria
- La Vitivinicoltura In Ungheria

La Produzione Vitivinicola Extraeuropea

- La Vitivinicoltura Negli Stati Uniti E In Canada
- La Vitivinicoltura In Argentina
- La Vitivinicoltura In Cile
- La Vitivinicoltura In Sudafrica
- La Vitivinicoltura In Australia E Nuova Zelanda
- La Vitivinicoltura In Cina

GLI ALUNNI:

.....

.....

PROF.RE APREA EMILIO



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



Programma svolto Scienze motorie e sportive

Docente prof.re Nunziata Giuseppe

Anno Scolastico 2015-2016

Classe 5E Sala e Vendita

Programmazione Disciplinare:

Disciplina: Educazione Fisica

Libro di Testo: Corpo, Movimento, Sport

Casa Editrice: Markes

Contenuti delle unità didattiche:

- 1 Le capacità condizionali
1. Le capacità coordinative
2. Attività individuale: la corsa
3. Giochi sportivi: pallavolo – calcetto - pallamano
4. Norme comportamentali per la prevenzione degli infortuni ed in casi di pronto soccorso
5. Cenni di fisiologia applicata al movimento

Attività integrative coerenti con lo svolgimento del programma.

Ogni alunno ha effettuato un lavoro di approfondimento su di un argomento attinente alla materia. I temi trattati sono stati i seguenti:

1 IL CORPO UMANO

- a. L'apparato scheletrico e articolare
- b. L'apparato muscolare
- c. L'apparato cardiovascolare
- d. L'apparato respiratorio

2 MOVIMENTO E SPORT

- a. Movimenti fondamentali ed alcune applicazioni sportive
- b. Gli sport di squadra: la Pallavolo
- c. Gli sport di squadra: la Pallamano
- d. Gli sport di squadra: il Calcio ed il Calcetto

3 EDUCARE ALLA SALUTE

- a. Stile di vita
- b. Elementi di pronto soccorso

4 LE OLIMPIADI

- a. La storia
- b. L'ideale olimpico come strumento di unione tra i Popoli

Gli argomenti sono tratti dal libro in adozione “Corpo, Movimento, Sport”.

Criteri di sufficienza:

1. Tollerare lavoro muscolare a carico naturale per un tempo prolungato;
2. Compiere azioni complesse in situazioni abituali;
3. Conoscenza delle norme regolamentari ed i contenuti tecnico-tattici della pallavolo e della pallamano e del calcio;
4. Essere in grado di mettere in pratica le metodologie di prevenzione degli infortuni e del pronto intervento;
5. Conoscenza delle variazioni fisiologiche relative alle attività svolte.

Condizioni e strumenti utilizzati per la valutazione:

1. Impegno e partecipazione alle lezioni;
2. Osservazioni sistematiche e conversazioni sui temi trattati;
3. Test motori;
4. Test di verifica sul lavoro svolto, a risposta aperta e a risposta multipla.

Conoscenze, abilità, prestazioni, competenze acquisite:

Nella programmazione gli obiettivi d'apprendimento sono stati diversificati in tre distinti livelli: minimi, medi, massimi. Tuttavia i risultati raggiunti hanno denotato un livello d'apprendimento medio-alto.

Terracina, 15 maggio 2016

Il Docente
Prof. Nunziata Giuseppe



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"ALESSANDRO FILOSI"**



Programma svolto
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura recettiva
Prof.ssa ZEGARELLI ANTONELLA
Anno Scolastico 2015-2016 **Classe 5E Sala e Vendita**

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA MOD.C (SCUOLA E AZIENDA)

Articolazione dei contenuti svolti

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Il bilancio d'esercizio :aspetti generali
- I postulati di bilancio
- I principi di redazione del bilancio
- Lo Stato patrimoniale, contenuto e struttura
- Il Conto economico,i risultati intermedi del conto economico
- La nota integrativa

L'ANALISI DI BILANCIO

- La riclassificazione del bilancio
- Gli indici strutturali
- Gli indici di redditività
- Gli indici di liquidità

TURISMO E MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico e le sue caratteristiche
- La domanda turistica : i fattori che la influenzano
- L'offerta turistica
- I prodotti turistici
- Le attuali tendenze del mercato turistico

IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- L'analisi dell' ambiente, della domanda e della concorrenza
- Le ricerche di mercato: quantitative e qualitative
- La segmentazione del mercato

IL MARKETING MIX

- La politica del prodotto
- La politica del prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di promozione

IL BUSINESS PLAN

- Gli elementi del business plan
- I destinatari del business plan
- I contenuti del business plan
- L'analisi della domanda, della concorrenza, tecnica e tecnologica
- Il piano di start up
- Il preventivo finanziario ed economico

LE FILIERE AGROALIMENTARI

- Il sistema agroalimentare
- Che cos'è una filiera agroalimentare
- La classificazione delle filiere
- Caratteristiche della filiera lunga e corta
- I prodotti a chilometro zero: vantaggi economici, ecologici e sociali

Gli alunni

IL DOCENTE

**PROSPETTO ORE SVOLTE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
CLASSE 5° B ALBERBERGHIERO**

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

CLASSE VE INDIRIZZO Sala e Vendita

NOME COGNOME	TIPOLOGIA STRUTTUR E (Cod. Settore ATECO) Stage	Partita iva o Codice fiscale aziende	TOTALE ORE A.S. 2014/15	TOTALE ORE A.S. 2015/16	TOTALE ORE SVOLTE	VALUTAZ. TUTOR AZIENDALE	VALUTAZ TUTOR FORMATIVO	CONSEGNATO CERT. CREDITI FORM.	CONSEGNATO ATTESTATO FINALE
	LUOGO dal 1/02 al 14/02		DI CUI N° 6 ORIEN.	SI/NO				SI/NO	
Andrea Benetti	5610	01434070593	66	66	132	ottimo	ottimo	si	si
Stefania Beoni	5510	04123061006	66	66	132	ottimo	Ottimo	si	si
Laura Beretta	5510		66	66	132	sufficiente	sufficiente	si	si
Cristiano Berna	5510	02658790593	66	66	132	buono	buono	si	si
Federica Della Seta	5630	02822180598	66	66	132	ottimo	ottimo	si	si
Simone Di Vozzo	5630	02709970590	66	66	132	ottimo	ottimo	Si	si
Nikla Ferrari	5630	02849710591	66	66	132	Ottimo	ottimo	si	si
Lorenzo Grossi	5610		66	66	132	buono	buono	Si	si
Olivieri Daniele	5630	02543120592	66	66	132	ottimo	ottimo	si	si
Valeria Pisa	5610	Glnmrt74a58l120 p ----- 02554480596	66	66	132	Discreto	Buono	Si	Si
Arianna Raso	5630		66	66	132	ottimo	ottimo	si	si
Royero Rodriguez	5610	91142980597	66	66	132	ottimo	buono	si	si
Davide Tagliamonte e Riccardo Trulli	5610 563002709970590	66 66	66 66	132 132	Ottimo Ottimo	Buono buono	Si si	Si si

N° ALUNNI 14 MASCHI 7 FEMMINE 7 DIV.ABILI 1 N° RITIRATI 0

N.B.

Al totale delle ore svolte, sono state aggiunte n.6 h. di orientamento

Le attività di alternanza stabilite dalla normativa vigente negli Ist. Prof. sono pari a 132 h. (vecchio ordinamento) da svolgersi negli ultimi due anni del percorso scolastico

Le attività di stage sono state svolte presso strutture appartenenti al **medesimo settore ATECO**

TUTOR FORMATIVO/ SCOLASTICO

Dal prospetto sono state eliminate (poiché non riempite) le colonne relative a "LEZIONI AULA (se sono state svolte)" - "PRATICHE E/O LABORATORIO (se sono state svolte)" - "VISITE AZIENDALI"

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'Alternanza scuola-lavoro, che prevede un periodo di **132 ore** di attività di Stage da svolgere durante il biennio post-qualifica, è stata articolata nel seguente modo: **66 ore di stage in quarta** classe e **66 ore in classe quinta**.

Per il quarto e quinto anno è stato organizzato uno Stage presso aziende alberghiere e/o ristorative in strutture del territorio sud Pontino.

Durante lo svolgimento dei tirocini, l'attività di formazione ed orientamento è stata seguita e verificata da un responsabile aziendale indicato dal soggetto aziendale e dal tutor didattico-formativo rappresentato dalla **Prof.ssa Zegarelli Antonella**.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati estremamente positivi.

Lo stage ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di un'unità operativa con affiancamento di un tutor aziendale.

Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie.

L'Alternanza Scuola-Lavoro nella modalità di "Stage" ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico.

L'attività ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante, i tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati estremamente positivi.

Il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale.

Per tutta la durata dello stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità. Le regole di comportamento, che il tutor aveva loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate.

La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

In conclusione si può affermare che l'esperienza del tirocinio è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

TUTOR FORMATIVO/ SCOLASTICO

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI

GLI ALUNNI HANNO PARTECIPATO AD EVENTI QUALI:

- FILOSERÀ
- PROGETTO TELETHON
- PARTECIPAZIONE AD EVENTI DI CUCINA /CENE DI BENEFICENZA
- ORIENTA LAZIO
- FESTA DELL'UVA MOSCATO
- CORSO MEMORY

CREDITI FORMATIVI VALUTABILI EXTRASCOLASTICI

Attività artistiche certificate	0,3
Attività formative professionali	0,3
Attività sociali o di volontariato	0,3
Corsi linguistici	0,5
Attività Croce Rossa o similari	0,3
Religione cattolica o attività alternativa con ottimo	0,3
Certificazioni informatiche e N.T. livello avanzato	0,3
Attività sportiva con risultati rilevabili	0,5
Gare professionali o similari con ottimi risultati	0,5
Corsi e brevetti sportivi e/o professionali	0,3
Altro diploma di studio	0,3

IL COORDINATORE DI CLASSE: f.to *Prof. NUNZIO MILO**

**sostituisce la PROF.SSA MARGHERITA MARINO*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

f.to* *Prof.ssa Anna Maria Masci*

(* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

La presente copia è destinata unicamente alla pubblicazione on line. L'originale del documento è in Atti d'Istituto.