



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. 2822

Terracina, 12/5/2017

Anno Scolastico 2016/2017

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

**del Consiglio della classe
Quinta D**

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

ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

**DATA DI APPROVAZIONE: 12/5/2017
GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE

PROGRAMMI SVOLTI

DOCUMENTAZIONE ATTIVITA' SVOLTA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORI



INDICE

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

ARTICOLAZIONI: Enogastronomia – Servizi di sala e vendita – Accoglienza turistica

1. L'ISTITUTO ED IL SUO TERRITORIO
2. LE STUDENTESSE E GLI STUDENTI DELL'IPS "ALESSANDRO FILOSI"
3. RISORSE STRUTTURALI E LOGISTICHE
4. EVOLUZIONE E PROFILO DELLA CLASSE 5[^]_D
5. INDIRIZZO
6. "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"
7. ARTICOLAZIONE
8. "ENOGASTRONOMIA"
9. QUADRO ORARIO SETTIMANALE
10. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE
 - I. OBIETTIVI EDUCATIVI
 - II. OBIETTIVI COGNITIVI
 - III. STRUMENTI
 - IV. SPAZI
 - V. METODOLOGIE
 - VI. VERIFICHE E VALUTAZIONE
 - VII. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO
11. ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO
12. ATTIVITÀ INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI

13. ATTIVITÀ DI RECUPERO
14. MATERIE OGGETTO DELLA TERZA PROVA SCRITTA
15. SVOLGIMENTO DELLA TERZA PROVA
16. VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO
17. ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO
18. DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
19. ALLEGATI
20. Griglie di valutazione: Prima Prova scritta
21. Griglia di valutazione: Seconda Prova scritta
22. Griglia di valutazione: Terza Prova scritta
23. Griglia di valutazione del colloquio orale
24. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
25. SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
26. SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA
27. PROGRAMMI
 - I. INGLESE
 - II. SALA E VENDITA
 - III. SETTORE CUCINA
 - IV. DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE
 - V. FRANCESE
 - VI. ITALIANO
 - VII. STORIA
 - VIII. Diritto e Tecnica Amministrativa delle Imprese Ricettive

IX.SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

X.LINGUA INGLESE

XI.SETTORE SALA E VENDITA

XII.RELIGIONE CATTOLICA.

XIII.ALIMENTAZIONE

XIV.TECNICA DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

28.RELAZIONE ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

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

INDIRIZZO

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

ARTICOLAZIONE

Enogastronomia - Servizi di sala e vendita - Accoglienza turistica

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. 2016/2017

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 campo 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^_D

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ 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 diplomati nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

i Diplomati 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						Servizi di Sala e di Vendita	
	1° Biennio		2° Biennio		5° anno		
	I	II	III	IV	V		
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4		
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2		
Lingua Inglese	3	3	3	3	3		
Lingua Francese	2	2	3	3	3		
Matematica	4	4	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 (#)		
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 ** ^(°)	2 ** ^(°)		2**	2**		
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ** ^(°)	2 ** ^(°)	6**	4**	4**		
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2					
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	5	5		
Tecniche di Comunicazione							
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2		
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1		
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32		
Alternanza Scuola-Lavoro	400 ore nell'arco dell'ultimo triennio (Legge n. 107/2015)						

* 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 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;
- ore di recupero degli insegnanti per la maggior parte delle materie presenti nel corso di studi.

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Progetto ed esiti sono in ALLEGATO.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI

- Preparazione festa dell'uva moscato
- Partecipazione attività Telethon
- Preparazione Filosera
- Preparazione buffet per eventi all'interno della scuola
- Corso pomeridiano di lingua inglese
- Partecipazione giornata della memoria 27 Gennaio 2017
- Partecipazione Celebrazione del "giorno del ricordo" 10 febbraio 2017
- Partecipazione xxii giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie 21 marzo 2017
- Visione del film October Baby di A: e J:Erwin, Usa 2011 10 Aprile 2017
- Partecipazione incontro dibattito "il terrorismo di stato e i desaparecidos in Argentina 1976-1983"

ATTIVITÀ DI RECUPERO

In itinere.

MATERIE OGGETTO DELLA TERZA PROVA SCRITTA

Il Consiglio di classe ha individuato le seguenti materie:

- Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive
- Lingua straniera: inglese
- Sala e vendita
- Cucina

SVOLGIMENTO DELLA TERZA PROVA

Per lo svolgimento della terza prova scritta il Consiglio di classe ha scelto la tipologia _B (domande a risposte aperte)___.

La prova è durata 150 minuti

VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO

Assegnazione credito

1. MEDIA DEI VOTI: Fascia punteggio 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 (M)	Credito scolastico (Punti)		
	III anno	IV anno	V anno
M = 6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10	7-8	7-8	8-9

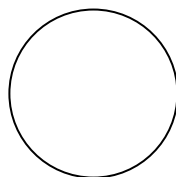
Nota: M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo 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

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	Mariani	Renato	
Italiano	D'ettore	Doriana	
Storia	D'Ettore	Doriana	
Inglese	Narducci	Marina	
Francese	Verardo	Roberto	
Matematica	Izzi	Renzo	
Economia e Gestione Az. Rist.	Vitelli	Giuseppa	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	D'Andrea	M.Pina	
Laboratorio di Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi	Pisterzi	M.Grazia	
Laboratorio sala e vendita	Buonaiuto	Angelo	
Educazione Fisica	Albano	Rita	

IL COORDINATORE DI CLASSE: f.to *Prof. Vitelli Giuseppa* ____



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:

Simulazione 1^ prova scritta

Simulazione 2^ prova scritta

Simulazione 3^ prova scritta

Griglie di correzione e valutazione PROVE SCRITTE E COLLOQUIO

Programmi svolti e/o scheda riepilogativa disciplina

Percorso di Alternanza Scuola/Lavoro e esiti STAGE



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. 2822

Terracina, 12/5/2017

Anno Scolastico 2016/2017

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

ALLEGATI

**del Consiglio della classe
Quinta D**

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



DATA DI APPROVAZIONE: 12/5/2017

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE

PROGRAMMI SVOLTI

DOCUMENTAZIONE ATTIVITA' SVOLTA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglie di valutazione
Prima Prova scritta

➤ **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 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 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 EFFICACIA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3	
		Espressione semplice, coerente, abbastanza	

ESPOSITIVA	corretta		
	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,	Espressione convincente, corretta ed	Punti 3	

PROPRIETÁ LINGUISTICA EFFICACIA	ED	efficace	
		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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

**ESAME DI STATO : GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte	Q1	Q2
CONOSCENZE pertinenza alla traccia sviluppo dell'argomento	Complete ed argomentati (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento con piena aderenza alla traccia)	8,00			
	Pertinenti e complete (aderente al testo, esposte in modo esaustivo)	7,00			
	Buone (aderenti al testo, esposte in modo sufficientemente chiaro e sufficiente)	6,00			
	Accettabili (aderenza corretta e essenziale con tutte le informazioni più importanti)	5,00			
	Incomplete (pertinenza parziale e mancano informazioni importanti)	4,00			
	Superficiali (aderenza alla traccia approssimata e con contenuti limitati)	3,0			
	Accennate (traccia appena aderente e contenuti errati)	2,0			
	Quasi nulle (aderenza alla traccia quasi nulla e contenuti per lo più assenti)	1,0			
ABILITA' Di collegamento Di comprensione Di analisi Di sintesi	Buone (contenuti privi di errori, sintetizzati o analizzati correttamente e collegati in modo pertinente)	4,00			
	Accettabili (contenuti complessivamente privi di errori e sintetizzati e/o analizzati e/o collegati in modo sufficiente)	3,00			
	Frammentarie (comprensione parziale e limitate abilità di analisi e/o sintesi e/o collegamento)	2,00			
	Scarse (evidenti errori di comprensione, di analisi e/o sintesi e/o collegamento)	1,00			
COMPETENZE Espressive e linguistiche Applicative Rielaborative	Appropriate e ampie (i termini sono corretti ed utilizzati in maniera adeguata al contesto , la rielaborazione è approfondita)	3,00			
	Corrette (i termini sono accettabili, la rielaborazione è semplice)	2,00			
	Limitate (i termini sono usati in modo scorretto e non pertinente al contesto, la rielaborazione personale è nulla o scarsa)	1,00			

TOTALE

	Punteggio in quindicesimi			:100	voto complessivo
Prima parte		X 60			
Q1		X 20			
Q2		X 20			
			Tot		

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
4. CAPACITÀ DI ANALISI 5. 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
6. COMPETENZA 7. A RIELABORARE 8. 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

9.

10. **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

Griglia di valutazione per il 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 deilinguaggi 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**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

P000 - ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

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

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Umberto Eco, *Su alcune funzioni della letteratura*, in *Sulla letteratura*, IV edizione Tascabili Bompiani, Milano 2016.

«Siamo circondati di poteri immateriali, che non si limitano a quelli che chiamiamo valori spirituali, come una dottrina religiosa. [...] E tra questi poteri annovererei anche quello della tradizione letteraria, vale a dire del complesso di testi che l'umanità ha prodotto e produce non per fini pratici (come tenere registri, annotare leggi e formule scientifiche, verbalizzare sedute o provvedere orari ferroviari) ma piuttosto *gratia sui*, per amore di se stessi – e che si leggono per diletto, elevazione spirituale, allargamento delle conoscenze, magari per puro passatempo, senza che nessuno ci obblighi a farlo (se si prescinde dagli obblighi scolastici). [...]

A che cosa serve questo bene immateriale che è la letteratura? [...]

La letteratura tiene anzitutto in esercizio la lingua come patrimonio collettivo. La lingua, per definizione, va dove essa vuole, nessun decreto dall'alto, né da parte della politica, né da parte dell'accademia, può fermare il suo cammino e farla deviare verso situazioni che si pretendano ottimali. [...]

La lingua va dove vuole ma è sensibile ai suggerimenti della letteratura. Senza Dante non ci sarebbe stato un italiano unificato. [...]

E se qualcuno oggi lamenta il trionfo di un italiano medio diffusosi attraverso la televisione, non dimentichiamo che l'appello a un italiano medio, nella sua forma più nobile, è passato attraverso la prosa piana e accettabile di Manzoni e poi di Svevo o di Moravia.

La letteratura, contribuendo a formare la lingua, crea identità e comunità. Ho parlato prima di Dante, ma pensiamo a cosa sarebbe stata la civiltà greca senza Omero, l'identità tedesca senza la traduzione della Bibbia fatta da Lutero, la lingua russa senza Puškin [...].

La lettura delle opere letterarie ci obbliga a un esercizio della fedeltà e del rispetto nella libertà dell'interpretazione. C'è una pericolosa eresia critica, tipica dei nostri giorni, per cui di un'opera letteraria si può fare quello che si vuole, leggendovi quanto i nostri più incontrollabili impulsi ci suggeriscono. Non è vero. Le opere letterarie ci invitano alla libertà dell'interpretazione, perché ci propongono un discorso dai molti piani di lettura e ci pongono di fronte alle ambiguità e del linguaggio e della vita. Ma per poter procedere in questo gioco, per cui ogni generazione legge le opere letterarie in modo diverso, occorre essere mossi da un profondo rispetto verso quella che io ho altrove chiamato l'intenzione del testo.»

Sulla letteratura è una raccolta di saggi di Umberto Eco (Alessandria 1932-Milano 2016) pubblicata nel 2002. I testi sono stati scritti tra il 1990 e il 2002 (in occasione di conferenze, incontri, prefazioni ad altre pubblicazioni), ad eccezione di *Le sporchie della forma*, scritto originariamente nel 1954, e de *Il mito americano di tre generazioni antiamericane*, del 1980.

1. Comprensione del testo

Riassumi brevemente il contenuto del testo.

2. Analisi del testo

2.1 Analizza l'aspetto stilistico, lessicale e sintattico del testo.

2.2 «*E se qualcuno oggi lamenta il trionfo di un italiano medio, diffusosi attraverso la televisione, non dimentichiamo che l'appello a un italiano medio, nella sua forma più nobile, è passato attraverso la prosa piana e accettabile di Manzoni e poi di Svevo o di Moravia*». Spiega il significato e la valenza di tale affermazione dell'autore nel testo.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

2.3 Soffermati sul significato di “potere immateriale” attribuito da Eco alla letteratura.

2.4 Quale rapporto emerge dal brano proposto tra libera interpretazione del testo e fedeltà ad esso?

2.5 «La letteratura, contribuendo a formare la lingua, crea identità e comunità» spiega e commenta il significato di tale affermazione.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi un'interpretazione complessiva del brano ed approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi ed autori del Novecento a te noti. Puoi anche fare riferimento alla tua personale esperienza e percezione della funzione della letteratura nella realtà contemporanea.

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: Il rapporto padre-figlio nelle arti e nella letteratura del Novecento.

DOCUMENTI

Mio padre è stato per me "l'assassino"

Mio padre è stato per me "l'assassino",
fino ai vent'anni che l'ho conosciuto.

Allora ho visto ch'egli era un bambino,
e che il dono ch'io ho da lui l'ho avuto.

Aveva in volto il mio sguardo azzurrino,
un sorriso, in miseria, dolce e astuto.

Andò sempre pel mondo pellegrino;
più d'una donna l'ha amato e pasciuto.

Egli era gaio e leggero; mia madre
tutti sentiva della vita i pesi.

Di mano ei gli sfuggì come un pallone.

"Non somigliare - ammoniva - a tuo padre".

Ed io più tardi in me stesso lo intesi:

eran due razze in antica tenzone.

Umberto Saba, *Il canzoniere* sezione *Autobiografia*,

Einaudi, Torino 1978

Giorgio de Chirico, *Il figliol prodigo*, 1922

Milano - Museo del Novecento

Pag. 3/6 Sessione ordinaria 2016

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«Dei primi anni ricordo bene solo un episodio. Forse anche tu lo ricordi. Una notte piagnucolavo incessantemente per avere dell'acqua, certo non a causa della sete, ma in parte probabilmente per infastidire, in parte per divertirmi. Visto che alcune pesanti minacce non erano servite, mi sollevasti dal letto, mi portasti sul ballatoio e mi lasciasti là per un poco da solo, davanti alla porta chiusa, in camiciola. Non voglio dire che non fosse giusto, forse quella volta non c'era davvero altro mezzo per ristabilire la pace notturna, voglio soltanto descrivere i tuoi metodi educativi e l'effetto che ebbero su di me. Quella punizione mi fece sì tornare obbediente, ma ne riportai un danno interiore. L'assurda insistenza nel chiedere acqua, che trovavo tanto ovvia, e lo spavento smisurato nell'essere chiuso fuori, non sono mai riuscito a porli nella giusta relazione. Ancora dopo anni mi impauriva la tormentosa fantasia che l'uomo gigantesco, mio padre, l'ultima istanza, potesse arrivare nella notte senza motivo e portarmi dal letto sul ballatoio, e che dunque io ero per lui una totale nullità.»

Franz KAFKA, *Lettera al padre*, traduzione di C. GROFF, Feltrinelli, Milano 2013

«Pietro, gracile e sovente malato, aveva sempre fatto a Domenico un senso d'avversione: ora lo considerava, magro e pallido, inutile agli interessi; come un idiota qualunque! Toccava il suo collo esile, con un dito sopra le venature troppo visibili e lisce; e Pietro abbassava gli occhi, credendo di dovergliene chiedere perdono come di una colpa. Ma questa docilità, che sfuggiva alla sua violenza, irritava di più Domenico. E gli veniva voglia di canzonarlo. [...] Pietro stava zitto e dimesso; ma non gli obbediva. Si tratteneva meno che gli fosse possibile in casa; e, quando per la scuola aveva bisogno di soldi, aspettava che ci fosse qualche avventore di quelli più ragguardevoli; dinanzi al quale Domenico non diceva di no. Aveva trovato modo di resistere, subendo tutto senza mai fiatare. E la scuola allora gli parve più che altro un pretesto, per star lontano dalla trattoria. Trovando negli occhi del padre un'ostilità ironica, non si provava né meno a chiedergli un poco d'affetto. Ma come avrebbe potuto sottrarsi a lui? Bastava uno sguardo meno impaurito, perché gli mettesse un pugno su la faccia, un pugno capace d'alzare un barile. E siccome alcune volte Pietro sorrideva tremando e diceva: - Ma io sarò forte quanto te!- Domenico gli gridava con una voce, che nessun altro aveva: - Tu?- Pietro, piegando la testa, allontanava pian piano quel pugno, con ribrezzo ed ammirazione.»

Federigo TOZZI, *Con gli occhi chiusi*, BUR Bibl. Univ., Rizzoli, Milano 1986

2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: Crescita, sviluppo e progresso sociale. E' il PIL misura di tutto?

DOCUMENTI

Prodotto Interno Lordo - La produzione come ricchezza

Il prodotto interno lordo è il valore di tutto quello che produce un paese e rappresenta una grandezza molto importante per valutare lo stato di salute di un'economia, sebbene non comprenda alcuni elementi fondamentali per valutare il livello di benessere. [...] Il PIL è una misura senz'altro grossolana del benessere economico di un paese. Tuttavia, anche molti dei fattori di benessere che non rientrano nel calcolo del PIL, quali la qualità dell'ambiente, la tutela della salute, la garanzia di accesso all'istruzione, dipendono in ultima analisi anche dalla ricchezza di un paese e quindi dal suo PIL.

Enciclopedia dei ragazzi -2006- Treccani on-line di Giulia Nunziante

([http://www.treccani.it/enciclopedia/prodotto-interno-lordo_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/prodotto-interno-lordo_(Enciclopedia-dei-ragazzi)))

«Con troppa insistenza e troppo a lungo, sembra che abbiamo rinunciato alla eccellenza personale e ai valori della comunità, in favore del mero accumulo di beni terreni. Il nostro Pil ha superato 800 miliardi di dollari l'anno, ma quel PIL - se giudichiamo gli USA in base ad esso - comprende anche l'inquinamento dell'aria, la pubblicità per le sigarette e le ambulanze per sgombrare le nostre autostrade dalle carneficine dei fine settimana. Il Pil mette nel conto le serrature speciali per le nostre porte di casa e le prigioni per coloro che cercano di forzarle. Comprende il fucile di Whitman e il coltello di Speck, ed i programmi televisivi che esaltano la violenza al fine di vendere giocattoli ai nostri bambini. Cresce con la produzione di napalm, missili e testate nucleari e non fa che aumentare quando sulle loro ceneri si ricostruiscono i bassifondi popolari. Comprende le auto blindate della polizia per fronteggiare le rivolte urbane. Il Pil non tiene conto della salute delle nostre famiglie, della qualità della loro educazione o della gioia dei loro momenti di svago. Non comprende la bellezza della nostra poesia, la solidità dei valori famigliari o l'intelligenza del nostro dibattere. Il Pil non misura né la nostra arguzia, né il nostro coraggio, né la nostra saggezza, né la nostra conoscenza, né la nostra compassione, né la devozione al nostro Paese. Misura tutto, in poche parole, eccetto ciò che rende la vita veramente degna di essere vissuta. Può dirci tutto sull'America ma non se possiamo essere orgogliosi di essere americani».

Dal discorso di Robert KENNEDY, ex-senatore statunitense, tenuto il 18 marzo del 1968;

riportato su "Il Sole 24 Ore" di Vito LOPS del 13 marzo 2013; (<http://24o.it/Eqdv8>)

Pag. 4/6 Sessione ordinaria 2016

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: Il valore del paesaggio.

DOCUMENTI

«[...] il paesaggio italiano non è solo natura. Esso è stato modellato nel corso dei secoli da una forte presenza umana. È un paesaggio intriso di storia e rappresentato dagli scrittori e dai pittori italiani e stranieri e, a sua volta, si è modellato con il tempo sulle poesie, i quadri e gli affreschi. In Italia, una sensibilità diversa e complementare si è quindi immediatamente aggiunta all'ispirazione naturalista. Essa ha assimilato il paesaggio alle opere d'arte sfruttando le categorie concettuali e descrittive della «veduta» che si può applicare tanto a un quadro o a un angolo di paesaggio come lo si può osservare da una finestra (in direzione della campagna) o da una collina (in direzione

della città). [...] l'articolo 9 della Costituzione italiana ⁽¹⁾ è la sintesi di un processo secolare che ha due caratteristiche principali: la priorità dell'interesse pubblico sulla proprietà privata e lo stretto legame tra tutela del patrimonio culturale e la tutela del paesaggio.»

Salvatore SETTIS, *Perché gli italiani sono diventati nemici dell'arte*, ne "Il giornale dell'Arte", n. 324/2012

⁽¹⁾ (Art. 9 Costituzione italiana) - La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.

«Nei contesti paesaggistici tutto è, invece, solido e stabile, frutto dell'instancabile sovrapporsi di azioni umane, innumerevoli quanto irricognoscibili, ritocchi infiniti a un medesimo quadro, di cui l'iconografia principale si preserva, per cui tutto muta nell'infinitesimo e al tempo stesso poco cambia nell'ampio insieme, ed è il durare di questa nostra conchiglia che racconta la nostra qualità di popolo, in una sintesi suprema di memoria visibile, ordinatamente disposta. Sì, i paesaggi non sono ammassi informi né somme di entità, ma ordini complessi, generalmente involontari a livello generale, spontanei e autoregolati, dove milioni di attività si sono fuse in un tutto armonioso. E' un'armonia e una bellezza questa di tipo poco noto, antropologico e storico più che meramente estetico o meramente scientifico, a cui non siamo stati adeguatamente educati. [...] Capiamo allora perché le Costituzioni che si sono occupate di questi temi, da quella di Weimar alla nostra, hanno distinto tra monumenti naturali, storici e artistici, [...] e il paesaggio [...], dove natura, storia e arte si compongono stabilmente [...]. E se in questa riscoperta dell'Italia, da parte nostra e del globo, stesse una possibilità importante di sviluppo culturale, civile ed economico del nostro paese in questo tempo di crisi?».

Dal discorso del Presidente FAI Andrea CARANDINI al XVII Convegno Naz. Delegati FAI- Trieste 12 aprile 2013; (<http://www.fondoambiente.it/Dal-Presidente/Index.aspx?q=convegno-di-trieste-discorso-di-andrea-carandini>)

«Il paesaggio italiano rappresenta l'Italia tutta, nella sua complessità e bellezza e lascia emergere l'intreccio tra una grande natura e una grande storia, un patrimonio da difendere e ancora, in gran parte, da valorizzare. La sacralità del valore del paesaggio [...] è un caposaldo normativo, etico, sociale e politico da difendere e tutelare prima e sopra qualunque formula di sviluppo che, se è avulsa da questi principi, può risultare invasiva, rischiando di compromettere non solo la bellezza, ma anche la funzionalità presente e futura. Turismo compreso.»

Dall'intervento di Vittorio SGARBI alla manifestazione per la commemorazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia a Palermo-12 maggio 2010- riportato su "La Sicilia" di Giorgio PETTA del 13 maggio 2010

«Tutti, è vero, abbiamo piacere di stare in un ambiente pulito, bello, sereno, attorniti dalle soddisfazioni scaturenti in buona sostanza da un corretto esercizio della cultura. Vedere un bel quadro, aggirarsi in un'area archeologica ordinata e chiaramente comprensibile, viaggiare attraverso i paesaggi meravigliosi della nostra Italia, tenere lontani gli orrori delle urbanizzazioni periferiche, delle speculazioni edilizie, della incoscienza criminale di chi inquina, massacrare, offende, opprime l'ambiente naturale e urbanistico.»

Claudio STRINATI- La retorica che avvelena la Storia (e gli storici) dell'arte- da l'Huffington Post del 06.01.2014 (http://www.huffingtonpost.it/claudio-strinati/la-retorica-che-avvelena-storia-e-gli-storici-dellarte_b_4545578.html)

Pag. 5/6 Sessione ordinaria 2016

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: **L'uomo e l'avventura dello spazio.**

DOCUMENTI

«L'acqua che scorre su Marte è la prima grande conferma dopo anni intensi di ricerche, che hanno visto moltiplicarsi gli "occhi" puntati sul Pianeta Rosso, tra sensori, radar e telecamere a bordo di satelliti e rover. Ma il bello deve probabilmente ancora venire perché la prossima scommessa è riuscire a trovare forme di vita, microrganismi vissuti in passato o forse ancora attivi e capaci di sopravvivere in un ambiente così estremo.

È con questo spirito che nel 2016 si prepara a raggiungere l'orbita marziana la prima fase di una nuova missione da 1,2 miliardi di euro. Si chiama ExoMars, è organizzata dall'Agenzia Spaziale Europea (Esa) e l'Italia è in prima fila con l'Agenzia Spaziale Italiana (Asi) e con la sua industria. "Sicuramente Marte continuerà a darci sorprese", ha detto il presidente dell'Asi, Roberto Battiston. Quella annunciata ieri dalla Nasa "è l'ultima di una lunga serie e sostanzialmente ci dice che Marte è un luogo in cui c'è dell'acqua, anche se con modalità diverse rispetto a quelle cui siamo abituati sulla Terra.»

Enrica BATTIFOGLIA, *Sempre più "occhi" su Marte, nuova missione nel 2016*, "La Repubblica", 29 settembre 2015

«Con uno speciale strumento del telescopio spaziale Hubble (la Wide Field Camera, una camera fotografica a largo campo), gli astronomi sono riusciti a misurare la presenza di acqua su cinque di questi mondi grazie all'analisi spettroscopica della loro atmosfera mentre essi transitavano davanti alla loro stella. Durante il transito, la luce stellare

passa attraverso l'atmosfera che avvolge il pianeta, raccogliendo la "firma" dei composti gassosi che incontra sul suo cammino.

I pianeti con tracce di acqua finora individuati sono tutti giganti gassosi inadatti alla vita. Il risultato però è ugualmente importante perché dimostra che la scoperta di acqua su pianeti alieni è possibile con i mezzi già oggi disponibili.

La sfida ora è quella di trovare pianeti di tipo terrestre, cioè corpi celesti rocciosi di dimensioni comprese tra metà e due volte le dimensioni della Terra, in particolare quelli che si trovano a orbitare nella zona abitabile della loro stella, dove potrebbe esistere acqua allo stato liquido e forse la vita.»

Umberto GUIDONI, *Viaggiando oltre il cielo*, BUR, Rizzoli, Milano 2014

«Per prima cosa, Samantha ha parlato dell'importanza scientifica della missione Futura. I risultati dei tanti esperimenti svolti sulla Stazione Spaziale Internazionale, i cui dati sono ora in mano agli scienziati, si vedranno solo tra qualche tempo, perché come ha ricordato l'astronauta richiedono mesi di lavoro per essere analizzati correttamente.

Svolgere ricerche nello spazio, ha ricordato Sam, è fondamentale comunque in moltissimi campi, come la scienza dei materiali, perché permette di isolare determinati fenomeni che si vuole studiare, eliminando una variabile onnipresente sulla Terra: la gravità.

Ancor più importante forse è studiare il comportamento delle forme di vita in ambiente spaziale, perché permetterà di prepararci a trascorrere periodi sempre più lunghi lontano dal pianeta (fondamentali ad esempio per raggiungere destinazioni distanti come Marte), ma ha ricadute dirette anche per la salute qui sulla Terra, perché scoprire i meccanismi che controllano questo adattamento (come i geni) aiuta ad approfondire le conoscenze che abbiamo sul funzionamento degli organismi viventi, e in un'ultima analisi, a comprendere il funzionamento del corpo a livello delle cellule. Si tratta di esperimenti in cui gli astronauti sono allo stesso tempo sperimentatori e cavie, perché i loro organismi vengono monitorati costantemente nel corso della missione, e gli esami continuano anche a Terra, visto che servono dati pre e post missione.»

Simone VALESINI, *Samantha Cristoforetti si racconta al ritorno dallo Spazio*, Wired
(www.wired.it/scienza/spazio/2015/06/15/samantha-cristoforetti-conferenza-ritorno)

Pag. 6/6 Sessione ordinaria 2016

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Settant'anni fa, nel marzo del 1946 in occasione delle elezioni amministrative e il 2 giugno 1946 in occasione del referendum tra monarchia e repubblica, in Italia le donne votavano per la prima volta. Dopo la tragedia della seconda guerra mondiale, il suffragio universale perfetto portava a compimento una battaglia cominciata in Italia all'indomani dell'Unità, passata attraverso le petizioni delle prime femministe all'inizio del Novecento e corroborata dalla partecipazione delle donne alla guerra di Resistenza. Dalle testimonianze di due scrittrici, riportate di seguito, si coglie la coscienza e l'emozione per il progetto di società democratica e partecipativa che si stava delineando, in cui le donne avrebbero continuato a lottare per affermare la parità dei loro diritti in ogni campo della vita privata e pubblica, dall'economia alla politica e alla cultura.

Il 1946 nei ricordi di:

Alba De Céspedes (1911-1997).

«Né posso passare sotto silenzio il giorno che chiuse una lunga e difficile avventura, e cioè il giorno delle elezioni. Era quella un'avventura cominciata molti anni fa, prima dell'armistizio, del 25 luglio, il giorno – avevo poco più di vent'anni – in cui vennero a prendermi per condurmi in prigione. Ero accusata di aver detto liberamente quel che pensavo. Da allora fu come se un'altra persona abitasse in me, segreta, muta, nascosta, alla quale non era neppure permesso di respirare. È stata sì, un'avventura umiliante e penosa. Ma con quel segno in croce sulla scheda mi pareva di aver disegnato uno di quei fregi che sostituiscono la parola fine. Uscii, poi, liberata e giovane, come quando ci si sente i capelli ben ravviati sulla fronte.»

Anna Banti (1895-1985).

«Quanto al '46 [...] e a quel che di "importante" per me, ci ho visto e ci ho sentito, dove mai ravvisarlo se non in quel due giugno che, nella cabina di votazione, avevo il cuore in gola e avevo paura di sbagliarmi fra il segno della repubblica e quello della monarchia? Forse solo le donne possono capirmi e gli analfabeti.»

Patrizia GABRIELLI, *"2 giugno 1946: una giornata memorabile"* saggio contenuto nel quadrimestrale *Storia e problemi contemporanei*, N. 41, anno XIX gen/apr 2006; CUEB

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Il confine indica un limite comune, una separazione tra spazi contigui; è anche un modo per stabilire in via pacifica il diritto di proprietà di ognuno in un territorio conteso. La frontiera rappresenta invece la fine della terra, il limite ultimo oltre il quale avventurarsi significava andare al di là della superstizione contro il volere degli dèi, oltre il giusto e il consentito, verso l'inconoscibile che ne avrebbe scatenato l'invidia. Varcare la frontiera, significa inoltrarsi dentro un territorio fatto di terre aspre, dure, difficili, abitato da mostri pericolosi contro cui dover combattere. Vuol dire uscire da uno spazio familiare, conosciuto, rassicurante, ed entrare in quello dell'incertezza. Questo passaggio, oltrepassare la frontiera, muta anche il carattere di un individuo: al di là di essa si diventa stranieri, emigranti, diversi non solo per gli altri ma talvolta anche per se stessi.»

Piero ZANINI, *Significati del confine - I limiti naturali, storici, mentali* - Edizioni scolastiche Mondadori, Milano 1997

A partire dalla citazione, che apre ad ampie considerazioni sul significato etimologico-storico-simbolico del termine "confine", il candidato rifletta, sulla base dei suoi studi e delle sue conoscenze e letture, sul concetto di confine: confini naturali, "muri" e reticolati, la costruzione dei confini nella storia recente, l'attraversamento dei confini, le guerre per i confini e le guerre sui confini, i confini superati e i confini riaffermati.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

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

**SIMULAZIONE
DELLA SECONDA PROVA
SCRITTA**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – 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 svolge la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Dieta razionale ed equilibrata

PRIMA PARTE

Documento n.1

“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo.

La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l'insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri. E' opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una “dieta” ipocalorica).

L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell'apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.”

(Fonte: archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf)

Documento n.2

La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3a Conferenza Internazionale CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee), tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – 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

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale

Immateriale dell'Umanità.

Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3ª Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna come da Figura 1, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive;

Pag. 3/3 Sessione ordinaria 2016

Seconda prova scritta

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – 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

– spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle “malattie del benessere” e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari;

– proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:

1. Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base alle raccomandazioni per una dieta equilibrata fornite dai LARN 2012/2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi.
2. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri o light.
3. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga anche chi vende prodotti sfusi a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo, il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
4. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera o dei carciofi sott'olio e ne indichi la gravità ed il rischio. Facendo riferimento ai principi del sistema HACCP, identifichi, quindi, un CCP ed il relativo controllo (misura e limite) per ridurre il rischio del pericolo.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di 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.

**SIMULAZIONE
DELLA TERZAPROVA SCRITTA**

INGLESE

LINGUA INGLESE

Nome..... Cognome..... Data

Answer the following questions. (Your answer must be contained in a maximum of 10 lines)

1.What are the most important feature to include in a Curriculum Vitae.

2. Describe the characteristics of Coffee.

3.Write about the difference between cocktails and spirits. Then choose one of it and describe it.

SALA E VENDITA

 UNIONE EUROPEA	FONDI STRUTTURALI EUROPEI  2014-2020 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-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"



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/>

PROVA SIMULATA SALA VENDITA PROF. BUONAIUTO ANGELO

ALUNNO.....CLASSE.....DATA.....

1) IL CANDIDATO DELINEI LA PIANIFICAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:

2) IL CANDIDATO EVIDENZI ENOGRAFIA IN BRASILE:

3) IL CANDIDATO DELINEI IL VALORE STRATEGICO DELL'APPROVVIGIONAMENTO:

SETTORE CUCINA



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI, SOCIO-SANITARI, PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

"Alessandro Filosi" Via Roma, 125 – Terracina (LT) 0773702877 LTRC01000D@istruzione.it

TERZA PROVA SIMULATA ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA-

CLASSE: 5^A D ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

A.S.:2016/2017

Quali sono gli alimenti racchiusi nella quinta gamma

Cosa è una contaminazione crociata, come riusciamo ad evitare che avvenga.

Parla delle varie tipologie ristorative

ALUNNO: _____

CLASSE _____ DATA: _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DELLE IMPRESE RICETTIVE

PROGRAMMI

FRANCESE

Programma svolto di Lingua FRANCESE

Docente prof. VERARDO ROBERTO

Anno Scolastico 2016-2017

Classe 5... Sala e Vendita

La sécurité et l'alimentation

- L'HACCP
 - Les sept principes de l'HACCP
 - La maîtrise des points critiques
 - Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
 - Les risques et les mesures préventives
 - Les aliments bons pour la santé
 - Les aliments biologiques et les OGM
 - Le régime méditerranéen
 - Les allergies et les intolérances alimentaires
 - Les régimes alternatifs

Le restaurant

- Le vin
 - Le vin et le service
 - Les vins français et leurs appellations
 - Le champagne
 - Les liqueurs et les eaux-de-vie
 - Les apéritifs et les cocktails

Les métiers de la restauration

- Comment devenir chef de cuisine
- Comment devenir barman, serveur et sommelier
- Comment devenir directeur de la restauration

ITALIANO

1.1

1.2

1.3 PROGRAMMA DI ITALIANO

1.4 **5^D servizi di Sala e di Vendita a.s. 2016/2017**

1.5

1.6 **Docente: Doriana D'Ettorre**

1.7

1.8 **METODOLOGIE**

o Lezione Frontale e/o partecipata

o Esercitazioni di gruppo

o Esercitazioni individuali

o mappe concettuali

o Brain-storming

1.9

1.10 **MATERIALI DIDATTICI**

o Libro di testo

o Dispense fornite dal docente

o Schemi e mappe concettuali

1.11

1.12 **Programma svolto**

1.13

1.14 **TRA OTTOCENTO E NOVECENTO**

1.15

1.16 **- Positivismo; Naturalismo; Verismo**

1.17

1.18 **- Giovanni Verga**

1.19 La vita

1.20 L'apprendistato del romanziere

1.21 La stagione del Verismo

1.22 da *Vita dei campi* - *La lupa* - *Cavalleria rusticana*

1.23 da *I Malavoglia* - *La famiglia Toscano (I)*

1.24 da *Mastro Don Gesualdo* - *La morte di Gesualdo (IV,5)*

1.25

1.26 **IL PRIMO NOVECENTO**

- **Il Decadentismo: caratteristiche generali**

Rapporti tra Decadentismo e Naturalismo

Il Simbolismo.

1.27 Charles Baudelaire

1.28 da *I fiori del male* - *Corrispondenze*

1.29

1.30 **- Gabriele D'annunzio**

1.31 La vita

1.32 Il pensiero

1.33 Le opere

1.34 da *Alcyone* - *La pioggia nel pineto*

1.35

1.36

1.37 **-G. Pascoli**

1.38 La vita

1.39 Il percorso delle opere

1.40 La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico

1.41 Lo stile e le tecniche espressive

1.42 da *Il fanciullino* - *Il fanciullino che è in noi (I;III)*

1.43 da *Myricae* - *Il lampo* - *Il tuono* - *X agosto*

1.44

1.45 **IL ROMANZO DEL NOVECENTO**

1.46

1.47 **Luigi Pirandello**

1.48 La vita

1.49 Le idee e la poetica: relativismo e umorismo

1.50 Le opere

1.51 da *Novelle per un anno* - *Il treno ha fischiato*

1.52 da *Il fu Mattia Pascal* - *Adriano Meis (VIII)*

1.53

1.54 **I GRANDI LIRICI DEL NOVECENTO**

1.55

1.56 - **L'Ermetismo: caratteristiche generali**

1.57

1.58 - **Giuseppe Ungaretti**

1.59 La vita

1.60 Il percorso delle opere

1.61 Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti

1.62 *da L'Allegria - San Martino del Carso (il porto sepolto)*

1.63 *-Veglia (il porto sepolto)*

1.64 *-Fratelli (Il porto sepolto)*

1.65 *-Soldati (Girovago)*

1.66 Argomenti da Svolgere entro la fine dell'anno scolastico:

1.67 -**Umberto Saba**

1.68 La vita

1.69 Il canzoniere

1.70 *da Il canzoniere (sezione Casa e campagna) -La capra*

1.71 - **Eugenio Montale**

1.72 La vita

1.73 L'itinerario delle opere e i temi

1.74 La poetica e lo stile

1.75 *da Ossi di seppia -Meriggiare pallido e assorto*

1.76 *-Spesso il male di vivere ho incontrato*

1.77

1.78

1.79 **Testo adottato**

1.80

1.81 Paolo Di Sacco- **CHIARE LETTERE 3** Letteratura e lingua italiana – Ed. B.Mondadori

STORIA

PROGRAMMA DI STORIA

5^ D servizi di Sala e di Vendita a.s. 2016/2017

1.82

1.83 **Docente: Doriana D'Ettorre**

1.84

1.85 **METODOLOGIE**

o Lezione Frontale e/o partecipata

o Esercitazioni di gruppo

o Esercitazioni individuali

o mappe concettuali

o Brain-storming

1.86

1.87 **MATERIALI DIDATTICI**

o Libro di testo

o Dispense fornite dal docente

o Schemi e mappe concettuali

1.88 **Programma svolto**

1.89

1.90 - **La società di massa**

1.91

1.92 - **L'età giolittiana**

1.93

- **La prima guerra mondiale**

Cause e inizio della guerra

L'Italia in guerra

La grande guerra

I trattati di pace

1.94 -**La rivoluzione russa**

1.95 L'impero russo nel XIX secolo

1.96 Le tre rivoluzioni

1.97 La nascita dell'URSS

1.98

1.99 - **Il primo dopoguerra**

1.100 I problemi del dopoguerra

1.101 Il biennio rosso

1.102 Dittature, democrazie e nazionalismi

1.103

1.104 -**L'Italia tra le due guerre: il fascismo**

1.105 La crisi del dopoguerra

1.106 Il biennio rosso in Italia

1.107 Mussolini alla conquista del potere

1.108 L'Italia fascista

1.109 La politica estera

1.110 L'Italia antifascista

1.111

1.112 -**La crisi del 1929**

1.113 Gli anni ruggenti

1.114 Il Big Crash

1.115 Roosevelt e il New Deal

1.116

1.117 Argomenti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico:

1.118

1.119 -**La Germania tra le due guerre: il nazismo**

1.120 La repubblica di Weimar

1.121 La fine della repubblica di Weimar

1.122 Il nazismo

1.123 Il Terzo Reich

- 1.124
- 1.125 **- La seconda guerra mondiale**
- 1.126 Crisi e tensioni internazionali
- 1.127 La vigilia della guerra mondiale
- 1.128 1939-1940: la “guerra lampo”
- 1.129 1941: la guerra mondiale
- 1.130 Il dominio nazista in Europa
- 1.131 1942-1943: la svolta
- 1.132 1944-45: la vittoria degli Alleati
- 1.133 Dalla guerra totale ai progetti di pace
- 1.134 La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945
- 1.135
- 1.136
- 1.137

- 1.138 **Testo adottato**
- 1.139
- 1.140 G.Gentile, L. Ronga, A. Rossi- **L'Erodoto 5** Il Novecento e l'inizio del XXI secolo –
- 1.141 Ed-La Scuola

Diritto e Tecnica Amministrativa **delle Imprese Ricettive**

Diritto e Tecnica Amministrativa delle Imprese Ricettive
Prof.ssa Guseppina Vitelli
A.s. 2016-2017

UNITA' 1

1. IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- la redazione del bilancio

2. LO STATO PATRIMONIALE

- Contenuto e struttura

3. IL CONTO ECONOMICO

- I risultati intermedi del costo economico

4. LA NOTA INTEGRATIVA

UNITA' 2

1. TURISMO E MERCATO TURISTICO:

- Il mercato turistico
- Caratteristiche del mercato turistico
- le motivazioni del turismo

2. LA DOMANDA TURISTICA

- Classificazione della domanda turistica
- I fattori che misurano l'elasticità della domanda
- La stagionalità della domanda turistica

3. L'OFFERTA TURISTICA

- I prodotti turistici
- Le risorse turistiche
- Le informazioni sull'offerta
- Le configurazioni dell'offerta
 - Approfondimento - i sistemi turistici locali
- offerta e marketing
- Classificazione di beni e servizi turistici

4. IL VALORE ECONOMICO DEL TURISMO

- Approfondimento - una breve storia del turismo

Approfondimento - come cambia l'età dei turisti

- Internet e le agenzie di viaggio

5 LA SOSTENIBILITÀ DEL TURISMO

- Le tipologie del turismo sostenibile
- il caso - un nuovo modo di fare turismo: il couchserfing

UNITA' 3

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

1. Il marketing: aspetti generali

- L'importanza del marketing
- approfondimento - Marketing: tante definizioni, un'unica filosofia

2. IL MARKETING MANAGEMENT

- L'organizzazione della direzione marketing
- I compiti del marketing management

3. L'ANALISI DELL'AMBIENTE, DELLA DOMANDA E DELLA CONCORRENZA

- l'analisi dell'ambiente esterno
 - Approfondimento - la matrice PEST per il turismo
- L'analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza

4. LA RICERCA DI MARKETING

- La metodologia della ricerca di marketing
- Il caso - GFK Eurisko: un esempio di metodologia

5. LA SEGMENTAZIONE DEL MERCATO

- Lo scopo della segmentazione
- Le variabili di segmentazione

6. TARGETING E POSIZIONAMENTO

- Criteri di scelta del target e strategie di targeting
 - Strategie di posizionamento
- Il caso - il posizionamento del mercato dei viaggi di studio
- Il caso - il posizionamento del mercato dei ristoranti etnici

7. MARKETING MIX: LA POLITICA DEL PRODOTTO

- La politica del prodotto
- Il ciclo di vita del prodotto

8. MARKETING MIX: LA POLITICA DI PREZZO

- La fissazione del prezzo di vendita
- Le tecniche per fissare i prezzi di vendita
- La fissazione del prezzo per i prodotti turistici
 - Quando intervenire sui prezzi
 - Approfondimento - i principali metodi di determinazione dei prezzi nel settore turistico-ristorativo

9. MARKETING MIX: LA POLITICA DI DISTRIBUZIONE

10. MARKETING MIX: LA POLITICA DI PROMOZIONE

- Pubblicità e pubbliche relazioni
- Produzione vendite
- Altre forme di promozione vendite
 - Approfondimento - Marketing mix di un hotel
 - Approfondimento - Marketing mix di un'agenzia di viaggio

BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

UNITA' 4

1. BUSINESS IDEA E PROGETTO IMPRENDITORIALE

- Le attitudini dell'imprenditore
- Il progetto imprenditoriale

2. IL BUSINESS PLAN

- Gli elementi del business plan
- I destinatari del business plan

3. I CONTENUTI DEL BUSINESS PLAN

- L'analisi di mercato e l'analisi di settore
- L'analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi tecnica e tecnologica
- Le politiche di commercializzazione

4. L'ANALISI ECONOMICO-FINANZIARIA

- Il piano di start up
- Il preventivo finanziario
- Il preventivo economico
- Il piano di flussi di cassa
- Gli allegati del business plan

5. LA GESTIONE DELL'IMPRESA

- Il processo decisionale
- Il governo dell'impresa tra imprenditorialità e managerialità in Italia

6. GLI ASPETTI GENERALI DELLA GESTIONE STRATEGICA

7. LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA

- L'analisi del macroambiente
- L'analisi del microambiente
- Il piano di programmazione aziendale

8. LA PIANIFICAZIONE OPERATIVA

1. LE FILIERE AGROALIMENTARI

- Il sistema agroalimentare
- Che cos'è una filiera agroalimentare
- Scomposizione verticale del sistema agroalimentare
- I canali di distribuzione
- La filiera agroalimentare Italiana

2. LA CLASSIFICAZIONE DELLE FILIERE

- Sviluppo sostenibile e nuovi modelli agroalimentari

3. CARATTERISTICHE DELLA FILIERA LUNGA

4. CARATTERISTICHE DELLA FILIERA CORTA

5. FORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DELLA FILIERA CORTA

- La vendita diretta azienda
- L'e-commerce
- I farmer's market
- I gruppi di acquisto
- Le sagre e le feste paesane
- Pick-your-own e Community Supported Agriculture
- I consorzi e i punti di vendita consorziali

- Cantine aperte, frantoi aperti e strade del vino
- Le strade del vino: cosa dice la legge
- I menù a chilometro zero

6.I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

- Vantaggi economici
- Vantaggi ecologici
- Vantaggi sociali
- Com'è nato il chilometro zero
- Chilometro zero: che cosa dice la legge

Prof.ssa Giuseppina Vitelli

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI, TURISTICI, SOCIALI e ALBERGHIERI
"ALESSANDRO FILOSI"**

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe 5 Da

DOCENTE: Prof.ssa Albano Rita Rosa

Anno scolastico 2016/17

OBIETTIVI DISCIPLINARI	METODOLOGIA STRUMENTI/MEZZI	CONTENUTI	OBIETTIVI RAGGIUNTI	VERIFICHE/ VALUTAZIONE
<p>Lo studente deve dimostrare di:</p> <p>Essere consapevole del percorso effettuato per conseguire il miglioramento delle capacità di:</p> <p>1.1 compiere attività di resistenza, forza, velocità, articolarietà;</p> <p>1.2 coordinare azioni efficaci in situazioni complesse</p> <p>Essere in grado di:</p> <p>2.1 utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;</p> <p>2.2 praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni</p> <p>2.3 mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni.</p> <p>Conoscere:</p> <p>3.1 le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati</p> <p>3.2 i comportamenti efficaci ed adeguati da adottare in caso di infortuni.</p>	<p>Il lavoro è stato svolto in 5 fasi</p> <p>*fase globale *fase della scoperta guidata *fase analitica *fase sintetica *fase addestrativa</p> <p>La parte pratica è stata integrata con conoscenze teoriche per promuovere prestazioni realmente trasferibili al fine di imparare a rispettare e utilizzare il proprio corpo in maniera intelligente, adattandosi alle diverse situazioni ambientali e psicologiche in cui si agisce, relazionandosi positivamente con gli altri.</p> <p>Il tutto è stato realizzato attraverso:</p> <p>*esercitazioni pratiche individuali e di gruppo a corpo libero e con l'uso dei piccoli e grandi attrezzi; *lezioni teoriche;</p> <p>Spazi utilizzati : aula/ campo polivalente esterno e spazi adiacenti all'istituto</p> <p>Mezzi utilizzati: piccoli e grandi attrezzi codificati e non Appunti dell'insegnante e libro di testo in adozione/ Ricerche su internet</p>	<p>- Attività di accoglienza e test d'ingresso (testi motori standardizzati; circuiti e giochi propedeutici e presportivi; questionari e schede);</p> <p>- Esercitazioni e percorsi a corpo libero e con l'uso dei piccoli e grandi attrezzi, codificati e non, per il miglioramento delle capacità motorie coordinative e condizionali: RESISTENZA/ FORZA/ VELOCITA' /MOBILITA' ARTICOLARE/ COORDINAZIONE / EQUILIBRIO</p> <p>- Pratica dei giochi sportivi al fine di migliorare le capacità motorie coordinative e condizionali: PALLAVOLO - CALCIO</p> <p>- Organizzazione di attività sportive ed arbitraggio; EDUCAZIONE ALLA SALUTE</p> <p>- Cenni di anatomia e fisiologia applicata al movimento;</p> <p>- Principali test di valutazione e autovalutazione delle capacità motorie.</p> <p>- Le capacità motorie</p> <p>- L'allenamento</p> <p>- Benefici dell'attività sportiva</p> <p>- Traumi da sport</p> <p>N.B. *Testo utilizzato: " In Perfetto Equilibrio" di P.L. Del Nista, J.Parker- A.Tasselli-Casa Editrice G. D'Anna-Messina /Firenze (Volume unico)</p>	<p>- Acquisizione/miglioramento/affinamento delle capacità motorie coordinative e condizionali.</p> <p>- Consapevolezza delle proprie capacità fisiche e loro trasferibilità nelle vita quotidiana.</p> <p>- Acquisizione di una sufficiente capacità relazionale.</p> <p>- Acquisizione/ miglioramento delle abilità tecnico-motorie, tattiche e metodologiche relative alle attività e ai giochi sportivi praticati.</p> <p>- Capacità di progettare/ collaborare concretamente all'organizzazione delle varie attività.</p> <p>- Acquisizione della cultura motorio-sportiva evidenziata attraverso atteggiamenti positivi verso lo sport.</p> <p>- Conoscenza dei principali aspetti relativi all'anatomia, fisiologia e metodologia dell'allenamento.</p> <p>- Conoscenza dei principali aspetti relativi alla tutela della salute/traumatologia e pronto soccorso ai fini della prevenzione degli infortuni durante le attività motorie e sportive.</p> <p>Gli obiettivi d'apprendimento sono stati diversificati in tre distinti livelli: minimi, medi, massimi. I risultati raggiunti hanno denotato, salvo pochi casi, un livello d'apprendimento medio.</p> <p>Gli alunni hanno evidenziato interesse e buone capacità di apprendimento/controllo/combinazione/adattamento dei movimenti, raggiungendo gli obiettivi didattici prefissati e una buona capacità di rispetto/ collaborazione/ osservazione/ riflessione e integrazione .</p>	<p>VERIFICHE</p> <p>-Parte pratica: test motori standardizzati/ circuiti misti/ situazioni di gioco, fondamentali e arbitraggio dei giochi sportivi praticati;</p> <p>-Parte teorica : interrogazioni/esposizioni guidate; prove strutturate.</p> <p>-Osservazioni sistematiche relative alla partecipazione, all'impegno, al rispetto delle regole, alla capacità di trasferire competenze in situazioni varie e mutevoli.</p> <p>Elementi rilevanti:</p> <p>- Grado di partecipazione/impegno/ rispetto delle regole;</p> <p>- Grado di miglioramento delle capacità fisiche di base;</p> <p>- Capacità di trasferire competenze in situazioni varie.</p> <p>VALUTAZIONE</p> <p>Le prestazioni motorie appartengono alla categoria delle produzioni complesse per le quali è difficile stabilire costantemente criteri oggettivi; pertanto la valutazione è scaturita da indici esatti (tests) quando è stato possibile definire un livello precisabile, e da indici indicativi quando non è stato possibile quantificare tale livello.</p> <p>Parametri di riferimento valutati:</p> <p>-Stato di efficienza ed abilità acquisite rispetto al livello di partenza;</p> <p>-Partecipazione alle attività/impegno nell'esecuzione del lavoro richiesto;</p> <p>-Conoscenza degli argomenti trattati;</p> <p>-Capacità di autocorrezione e approfondimento.</p> <p>Il LIVELLO di SUFFICIENZA, è stato considerato quello dell'alunno che esegue l'esercizio in modo corretto, rispetta le regole quasi sempre, partecipa con una certa continuità, dimostra di aver raggiunto una sufficiente capacità di gestione delle proprie capacità psico-fisiche.</p>

LINGUA INGLESE

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Docente: prof. ssa Narducci Marina

Anno Scolastico 2016–2017 Classe 5D Sala e Vendita

Libro di testo utilizzato: Wine & Dine Club – ZANICHELLI

THE BAR SERVICE

- The Bar – New Trends
- Mixology
- Spirits & Cocktails
- Whisky
- Gin
- Brandy & Cognac
- Vodka
- Rum
- Tequila

SAFETY AND NUTRITION

- HACCP

THE BAR SERVICE: HOT BEVERAGES & SOFT DRINKS

- Tea
- Coffee
- Chocolate
- Soft drinks

JOB SEARCH

- How to write a Curriculum Vitae
- How to write a covering letter

Terracina, 07/05/2017

Il docente
Prof.ssa Marina Narducci

SETTORE SALA E VENDITA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

ANNO SCOLASTICO: 2016/2017

INDIRIZZO: MONOENNIO

CLASSI: QUINTA D

DISCIPLINA: LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 4

IDENTITÀ DELL'INDIRIZZO

- 1.
2. L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
3. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.
4. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.
5. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o il prosieguo degli studi.
6. **FINALITÀ DELLA DISCIPLINA – LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**
- 7.
8. **SETTORE SALA E VENDITA – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**
- 9.
10. Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:
 11. - Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
 12. - Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
 13. - Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

14. - Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
15. - Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
16. - Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
17. - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
18. - Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

19. E' possibile esporli anche per moduli indicando i rispettivi tempi di realizzazione.

Competenze finali di minima

Aspetti fondamentali del sistema HACCP.

20. Conoscere le diverse tipologie di menu.

Conoscere le caratteristiche della produzione vitivinicola e gastronomica italiana.

Prodotti DOP, IGP, STG italiani.

Prodotti tipici italiani.

Metodi di analisi organolettica di cibi e vini.

Saper utilizzare in modo corretto gli utensili del bar.

Distinguere le diverse tipologie di cocktails.

Conoscere come organizzare e un evento.

Competenze finali di massima

Sicurezza e salute nell'ambiente di lavoro (D.Lgs n° 81 del 2008).

Conoscere le norme per la corretta applicazione dell'HACCP.

21. Conoscere tutte le fasi e la progettazione di un menu.

Nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.

Conoscere le principali caratteristiche della cucina internazionale, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni nazione.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande in funzione della proposta di vendita.

Conoscere le ricette e saper preparare i principali cocktail internazionali.

Conoscere le principali tecniche di calcolo del costo delle bevande da applicare in un locale.

L'alunno conosce il software del settore, per calcolare, ad esempio, il costo di un pasto, pianificazione, ecc.

22.

23.

24. CONTENUTI DEL PROGRAMMA – UNITA' DI APPRENDIMENTO

25.

26. In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

27.

28.	30.	32.	34.
29. MODULO 1.0	31. MATERIA	33. ASSE	35. CLASSE
	36. LAB. SALA E VENDITA	37. TECNICO – PROFESSIONALE	38. MONOENNIO
	39.	40.	41.

TITOLO: RECUPERO E APPROFONDIMENTO DEI BLOCCHI TEMATICI DEL 2° DEL 2° BIENNIO

PERIODO/DURATA	42. METODOLOGIA	44. STRUMENTI	49. VERIFICHE
V° ANNO	43. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Mappe concettuali 	45. <ul style="list-style-type: none"> 46. Libro di testo adottato: Master Lab 47. A. Faracca 48. E. Galiè G. Frangini Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA 	50. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

51. Obiettivi	52. Abilità/Capacità	53. Conoscenze
-Recupero dei blocchi tematici trattati durante il corso del quarto anno.	-Recupero del programma del quarto anno.	-sintesi dei Moduli studiati nel quarto anno.

54.	56.	58.	60.
55. UNITÀ 2.0	57. MATERIA	59. ASSE	61. CLASSE
	62. LAB. SALA E VENDITA	63. TECNICO – PROFESSIONALE	64. MONOENNIO

TITOLO: "SISTEMA H.A.C.C.P." e "SICUREZZA SUL LAVORO"

PERIODO/DURATA	65. METODOLOGIA	67. STRUMENTI	73. VERIFICHE
V° ANNO	66. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	68. 69. Libro di testo adottato:Master Lab 70. 71. A.Faracca 72. E.Galiè G. Frangini Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA	74. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

75. Obiettivi	76. Abilità/Capacità	77. Conoscenze
-Conoscere il sistema HACCP. -Conoscere le norme per la corretta applicazione dell'HACCP. -Conoscere gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza.	-Sapere gli aspetti fondamentali del sistema HACCP. - Conoscere gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza.	-Il sistema HACCP. -Sicurezza e salute nell'ambiente di lavoro (D.Lgs n° 81 del 2008) .

78.	80.	82.	84.
79. UNITÀ 3.0	81. MATERIA	83. ASSE	85. CLASSE
	86. LAB. SALA E VENDITA	87. TECNICO – PROFESSIONALE	88. MONOENNIO

TITOLO: ANALISI E SVILUPPO DEL MENU

<p>PERIODO/DURATA</p> <p>V° ANNO</p>	<p>89. METODOLOGI A</p> <p>90.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>91. STRUMENTI</p> <p>92.</p> <p>93. Libro di testo adottato:Master Lab</p> <p>94. A.Faracca</p> <p>95. E.Galiè G. Frangini</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<p>96. VERIFICHE</p> <p>97.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche
--------------------------------------	--	---	---

ESITI DI APPRENDIMENTO

<p>98. Obiettivi</p> <p>Saper realizzare una carta corretta nella composizione e nella grafica.</p> <p>Sapere le regole principali per la corretta redazione.</p>	<p>99. Abilità/Capacità</p> <p>101. Essere in grado di redigere un menu, dalle regole di scrittura e alla grafica.</p>	<p>100. Conoscenze</p> <p>102. Conoscere tutte le fasi e la progettazione di un menu.</p> <p>103. Conoscere le diverse tipologie di menu.</p>
--	---	--

<p>104.</p> <p>105. UNITÀ 4.0</p>	<p>106.</p> <p>107. MATERIA</p>	<p>108.</p> <p>109. ASSE</p>	<p>110.</p> <p>111. CLASSE</p>
	<p>112. LAB. SALA E VENDITA</p>	<p>113. TECNICO – PROFESSIONALE</p>	<p>114. MONOENNIO</p>

TITOLO: CARATTERISTICHE DELL'ENOGRAFIA E GASTRONOMIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE.

<p>PERIODO/DURATA</p>	<p>115. METODOLOGIA</p> <p>116.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione 	<p>117. STRUMENTI</p> <p>118.</p> <p>119. Libro di</p>	<p>123. VERIFICHE</p> <p>124.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali
-----------------------	---	---	---

V° ANNO	<p>frontale con simulazione in laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>testo adottato:Master Lab.</p> <p>120. A.Faracca</p> <p>121. E.Galiè</p> <p>G. Frangini</p> <p>122.</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	➤ Pratiche
----------------	---	---	------------

ESITI DI APPRENDIMENTO

125. Obiettivi	126. Abilità/Capacità	127. Conoscenze
<p>Possedere alcune nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche della cucina internazionale, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni nazione</p> <p>Conoscere il significato dei Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>-Conoscere i prodotti tipici italiani.</p>	<p>128. Individuare le principali produzioni vitivinicole italiane ed estere.</p> <p>129. Individuare i piatti rappresentativi di ogni nazione.</p> <p>-Sapere il significato dei Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>- Sapere le caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici italiani ed internazionali.</p> <p>130.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche della produzione vitivinicola e gastronomica italiana e mondiale.</p> <p>-I prodotti tipici e la loro valorizzazione.</p> <p>-I prodotti DOP, IGP, STG italiani.</p> <p>-La cucina Italiana ed internazionale.</p>

131.	133.	135.	137.
132. UNITÀ 5.0	134. MATERIA	136. ASSE	138. CLASSE
	139. LAB. SALA E VENDITA	140. TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO
			141.

TITOLO: TECNICHE DI DEGUSTAZIONE " l'analisi delle caratteristiche organolettiche, la sommellerie, nozioni basi

di abbinamento cibo-bevande

PERIODO/DURATA	142. METODOLOGIA	144. STRUMENTI	149. VERIFICHE
V° ANNO	143. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	145. 146. Libro di testo adottato: Master Lab 147. A.Faracca 148. E.Galiè G. Frangini Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA	150. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

151. Obiettivi	152. Abilità/Capacità	153. Conoscenze
Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande in funzione della proposta di vendita.	154. Applica metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande 155. Utilizza la terminologia corretta per descriverne le caratteristiche organolettiche in funzione alla presentazione.	Conosce metodi di analisi organolettica di cibi e vini.

156.	158.	160.	162.
157. UNITÀ 6.0	159. MATERIA	161. ASSE	163. CLASSE
	164. LAB. SALA E VENDITA	165. TECNICO – PROFESSIONALE	166. MONOENNIO

TITOLO: LE BEVANDE MISCELATE “ i cocktail,l’evoluzione del bere miscelato,drinkcost

<p>PERIODO/DURATA</p> <p>V° ANNO</p>	<p>167. METODOLOGIA</p> <p>168.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>169. STRUMENTI</p> <p>170.</p> <p>171. Libro di testo adottato:</p> <p>172. Master Lab</p> <p>173. A.Faracca</p> <p>174. E.Galiè</p> <p>G. Frangini</p> <p>175.</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<p>176. VERIFICHE</p> <p>177.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche
--	--	---	--

ESITI DI APPRENDIMENTO

178. Obiettivi	179. Abilità/Capacità	180. Conoscenze
<p>Saper utilizzare in modo corretto gli utensili del bar.</p> <p>Conoscere le ricette e saper preparare i principali cocktail internazionali.</p> <p>Saper servire i cocktail nel modo corretto e al momento opportuno.</p> <p>Conoscere le principali tecniche di calcolo del costo delle bevande da applicare in un locale.</p>	<p>181. Proporre e produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>182. Essere capace di calcolare il costo di un drink.</p>	<p>183. Conoscere le tecniche di preparazione delle bevande miscelate.</p> <p>184. Distinguere le diverse tipologie di cocktails.</p>

185.	187.	189.	191.
186. UNITÀ 7.0	188. MATERIA	190. ASSE	192. CLASSE
	193. LAB. SALA E VENDITA	194. TECNICO – PROFESSIONALE	195. MONOENNIO

TITOLO: ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE. UTILIZZO DI SOFTWARE DI SETTORE.

PERIODO/DURATA	196. METODOLOGIA	198. STRUMENTI	205. VERIFICHE
V° ANNO	197. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	199. <p>200. Libro di testo adottato:</p> 201. Master Lab 202. 203. A.Faracca 204. E.Galiè G. Frangini Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA	206. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

207. Obiettivi	208. Abilità/Capacità	209. Conoscenze
210. L'alunno conosce come organizzare e un evento	213. Simula la preparazione di un menu, che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela.	218. Conosce come preparare nuove bevande, dalla comprensione degli ingredienti, delle materie prime e conosce come proporle alla clientela, in base alle richieste.
211. L'alunno conosce il software del settore, per calcolare, ad esempio, il costo di un pasto, pianificazione, ecc.	214. Utilizza le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beveragecost</i>).	
212.	215. Simula la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e	

	della cantina.	
	216. Elabora nuove bevande (cocktails) e simula la commercializzazione	
	217.	

219.

**Programmazione didattica laboratoriale mensile
Classi quinte sala e vendita**

Novembre

Servizio alla lampada di un primo piatto
(spaghetti alla carbonara)

Elaborazione di un cocktail short drink

Dicembre

Servizio alla lampada di un primo piatto
(Farfalle alla vodka)

Elaborazione di un cocktail short drink

Gennaio

Servizio alla lampada di un primo piatto
(Rigatoni hotel de la ville)

Elaborazione di un cocktail medium drink

Febbraio

Servizio alla lampada di un secondo piatto
(Scampi al curry)

Elaborazione di un cocktail medium drink

Marzo

Servizio alla lampada di un secondo piatto
(Filetto Voronof)

Elaborazione di un cocktail Long drink

Aprile

Servizio alla lampada di un dessert
(pesche flambè)

Elaborazione di un cocktail Long drink

Maggio

220. Ripetizione generale

221.

COMPETENZE PROFESSIONALI TRASVERSALI

DIPARTIMENTO DI ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA TURISTICA

Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze.

In base all'allegato B3 del Regolamento degli Istituti Professionali, riguardante la costruzione di un curriculum quinquennale per competenze, a conclusione del primo biennio, gli studenti conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze professionali trasversali:

Programmazione extracurricolare	Partecipazione ad eventi organizzati dall'Istituto.
Potenziamento dei saperi	Tramite: Proposta di moduli interdisciplinari e laboratoriali
Potenziamento delle competenze	Si potenzieranno Tramite l'educazione all'interculturalità e al rispetto tra le varie culture. Verranno sviluppate come capacità di connessione tra il sapere e il saper fare tramite l'organizzazione e la realizzazione di eventi e manifestazioni applicando ad una prima parte teorica, la successiva pratica operativa.
Rapporti col territorio	Collaborare con le strutture del Territorio e riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo. Coinvolgimento delle varie imprese del territorio e delle famiglie dei discenti attraverso l'alternanza scuola – lavoro, mirati alla crescita professionale.
Sviluppo dell'educazione trasversale alla parità, non violenza, legalità	Attraverso regole di comportamento Integrazione delle diverse culture Regolamento di Istituto Regole di Bon Ton
Sviluppo delle competenze digitali	Uso di Internet per la promozione e valorizzazione del prodotto.
Modalità di recupero	Tramite: schede, esercizi guidati, produzione di materiale multimediale, ripetizione argomenti con libro di testo e utilizzo di aree laboratoriali.
Modalità di valorizzazione dei talenti	Tramite: percorsi individualizzati con U.D. di recupero e potenziamento con progetti già presenti nella scuola ..Master-chef.
Prove di verifica ■ Numero ■ Genere ■ Contenuti (in generale) ■ Modalità di somministrazione	Tre per quadrimestre Test misti e prove laboratoriali Argomenti trattati nella programmazione modulare Cartacee digitali e laboratoriali con pratica operativa
Griglie di valutazione ■ Griglia prova scritta ■ Griglia prova orale ■ Griglia prova pratica	Saranno allegate ad ogni test di verifica Con scala da uno a dieci. <p style="text-align: center;">GRIGLIE DI VALUTAZIONE</p> <p style="text-align: center;"><i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DEL PRIMO, SECONDO BIENNIO E DEL MONOENNIO</i></p>

<i>Voto 1</i>	<i>Consegna il compito senza aver svolta alcuna parte /non risponde ad alcuna delle domande di verifica</i>
<i>Voto 2/3</i>	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento del tutto errato o appena abbozzato/risponde in maniera del tutto insufficiente e/o molto lacunosa alle domande di verifica.</i>
<i>Voto 4</i>	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento con molti gravi errori e/o molto incompleto/risponde in modo insufficiente e lacunoso alle domande di verifica</i>
<i>Voto 5</i>	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento con errori e/o parzialmente incompleto/ risponde in modo superficiale, a volte errato con poche lacune.</i>
<i>Voto 6</i>	<i>Consegna un compito con alcuni errori, ma non lacunoso/risponde in modo impreciso ma abbastanza completo.</i>
<i>Voto 7/8</i>	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento del tutto completo, con qualche imprecisione/ risponde in modo completo con un linguaggio appropriato.</i>
<i>Voto 9/10</i>	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento completo, molto ordinato e del tutto competente rispetto alla griglia di verifica indicata / risponde n modo completo con un linguaggio puntuale e molto competente</i>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI
DEL PRIMO BIENNIO, SECONDO BIENNIO E QUINTO
ANNO**

		VALUTAZIONE
INDICATORI		
CONOSCENZA SPECIFICA DEGLI ARGOMENTI	5	Completa ed approfondita
	4	Completa con qualche imprecisione
	3	Corretta ed essenziale
	2	Frammentaria e superficiale
	1	Scarsa e confusa
	0	Nulla

PADRONANZA DELLA LINGUA E PROPRIETA' DI LINGUAGGIO DISCIPLINARE	5	Codice puntuale-applicazione corretta
	4	Codice adeguato-applicazione con rare imprecisioni
	3	Codice imperfetto-applicazione con alcune imprecisioni
	2	Codice approssimativo-applicazione frammentaria e limitata
	1	Codice erroneo-applicazione confusa
	0	Codice inevaso-applicazione inesistente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE DEL PRIMO, SECONDO BIENNIO E DEL MONOENNIO

ARGOMENTO DELLA LEZIONE:			
DATA:			
COMPETENZE	Valutazione	Giudizio	Punteggio
a) Etica professionale - Igiene b) Divisa	2-3	Ottimale	
	1-2	Adeguate	
	0-1	Inadeguata	
c) Tecnica di esecuzione	2-3	Ottimale	
	1-2	Adeguate	
	0-1	Inadeguata	
d) Capacità di relazione sul lavoro svolto e) Capacità di risolvere un eventuale	1-2	Molto chiara	
	½ -1	Suff. chiara	
	0 - ½	Poco chiara	

	<table border="1"> <tr> <td>problematica.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>f) Presentazione e servizio</td> <td>1-2</td> <td>Ottimale</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>½ - 1</td> <td>Adeguate</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>0 - ½</td> <td>Inadeguata</td> <td></td> </tr> </table>	problematica.				f) Presentazione e servizio	1-2	Ottimale			½ - 1	Adeguate			0 - ½	Inadeguata	
problematica.																	
f) Presentazione e servizio	1-2	Ottimale															
	½ - 1	Adeguate															
	0 - ½	Inadeguata															
Valutazione prestazioni informali o non formali	Si valutano anche prestazioni informali utili alla crescita professionale del discente.																
Metodologie didattiche	Porre al centro del percorso di apprendimento il discente, stabilendo le necessità e gli interessi dell'alunno utilizzando metodologie come il cooperative learning, il problem solving, learning by doing (apprendere attraverso il fare) project work (imprenditorialità ecc.)																
Percorso pluridisciplinare <ul style="list-style-type: none"> ■ Argomento ■ Altre materie coinvolte ■ Altre Classi coinvolte ■ Valutazione 	Materie Coinvolte: con Lingue Straniere (i piatti nel mondo, mettere a confronto i diversi prodotti tipici.) Con Diritto (i contratti di lavoro, i diritti e i doveri del cittadino Con Economia (imprenditorialità, rapporti con i fornitori, finanziatori, promozione del prodotto..Marketing) Con Scienze (rispetto dell'ambiente, utilizzo dei prodotti del territorio, stagionalità) Con Scienze Motorie e Scienze degli Alimenti (lo stile di vita sano, la dieta mediterranea).																
Proposte visite, viaggi, etc.	Fiera della Ristorazione di Rimini Visite in aziende ricettive e di enogastronomia del territorio.																

RELIGIONE CATTOLICA

RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Renato Mariani

Classe 5^a sez. D a.s. 2016-17

Programma svolto

1. L'ETICA GENERALE E L'ETICA CRISTIANA:

- 1.1. Che cos'è l'etica.
- 1.2. Etiche contemporanee nel contesto della post-modernità.
- 1.3. Il Decalogo.

2. LA BIOETICA:

- 2.1. Che cos'è la bioetica.
- 2.2. La rilevanza della bioetica nell'attuale contesto biotecnologico.

3. IL "MALE" NEL XX SECOLO: I TOTALITARISMI

- 3.1. Visione del film "L'onda" (*Die Welle*, Germania 2008) di D. Gansel.

ALIMENTAZIONE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa D'ANDREA MARIA PINA

V D SALA E VENDITA

Anno Scolastico 2016/2017

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
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari o “novelfood”

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
- Principali tipologie dietetiche con relativi vantaggi e limiti

MODULO 3

La Dietoterapia

- U.D. 1 – La dieta in condizioni patologiche
- U.D. 2 – Alimentazione e cancro

- Importanza dell'alimentazione nella prevenzione e nel trattamento delle malattie correlate al benessere (obesità, diabete, malattie cardiovascolari)
- Disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia)
- Analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari
- Relazione tra alimentazione corretta e incidenza di tumori

MODULO 4

Qualità e Sicurezza nella filiera alimentare

U.D. 1 – Sistema HACCP e certificazioni di qualità

Concetto di qualità totale, certificazione ISO 9000, biologico e marchi di qualità

Autocontrollo e HACCP e Frodi Alimentari

MODULO 5

Rischio di contaminazione alimentare

U.D. 1 – Contaminazione fisico-chimico degli alimenti

Radionuclidi e residui chimici come possibili contaminanti degli alimenti

U.D.2 – Contaminazione biologica degli alimenti

Le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi e in particolare dei batteri

Concetto di tossinfezione alimentare, periodo di incubazione e DIM

Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: epatite A, botulismo, salmonellosi e tossinfezione da stafilococco

Terracina, 09/05/2017

Docente: Prof. ssa *Maria Pina D'Andrea*

MATEMATICA

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof. RENZO IZZI

CLASSE V SEZ. D - Sala

Equazioni e disequazioni algebriche

Le equazioni di primo e secondo grado; le disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte; i sistemi di disequazioni; le equazioni e le disequazioni irrazionali nel caso

$\sqrt{A(x)} > B(x)$ (e simili).

Funzioni reali di variabile reale

La definizione e la classificazione delle funzioni reali. Le funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Il dominio di una funzione reale e la sua rappresentazione grafica.

Lo studio del segno di una funzione reale e la sua rappresentazione grafica.

Limiti e funzioni continue

La definizione intuitiva di limite finito e infinito; il concetto intuitivo di funzione continua. Il calcolo dei limiti, le forme indeterminate $\infty - \infty$ ∞/∞ $0/0$ $0 \cdot \infty$; la risoluzione di forme indeterminate mediante raccoglimento dell'infinito di ordine massimo e la scomposizione del trinomio caratteristico. Gli asintoti orizzontali e verticali e loro rappresentazione grafica.

Derivate delle funzioni di variabile reale

La definizione di derivata. Il calcolo della derivata con la definizione nel caso della funzione quadratica. Il concetto intuitivo di massimo e minimo relativo; la derivata di un polinomio; la determinazione dei massimi e minimi di una funzione intera quadratica e cubica.

**TECNICA DEI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

Tecnica dei servizi enogastronomici settore cucina

Classe: 5 ^ D sala

Prof.ssa :Pisterzi Maria Grazia

Moduli

• *Modulo 1*

4.

- La gastronomia del passato e del presente
- Le diverse tipologie di cucina (molecolare, destrutturata, nouvelle cuisine, mediterranea)
- Cucina nazionale ed internazionale
- Stili di cucina alternativi (cucina vegetariana, vegana, macrobiotica)

5.

• *Modulo 2*

6.

- Classificazione degli alimenti
- Le gamme alimentari
- Le certificazioni di qualità

7.

• *Modulo 3*

8.

- Il menù: aspetti generali
- La classificazione del menù in base al prezzo
- La classificazione del menù: moderno, classico e le varie carte
- Il menù nella ristorazione commerciale
- Il menù nella ristorazione collettiva

9.

• *Modulo 5*

10.

- I sistemi di cottura: concentrazione ed espansione
- Effetti della cottura sugli alimenti

11.

• *Modulo 6*

12.

- Decorazione dei piatti e dei vassoi
- Allestimento di buffet

- Catering e Banqueting
 - Chek list per il servizio di Banqueting
- 13.

• **Modulo 7**

14.

- Sicurezza sul posto di lavoro
- I rischi dei lavoratori nel settore della ristorazione
- Salubrità del luogo di lavoro
- Sistemi e piani di autocontrollo (H.A.C.C.P.)

RELAZIONE ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

RELAZIONE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

CLASSE 5 D SALA E VENDITA

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 dal professor Angelo Buonaiuto.

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 dei servizi di sala e vendita 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 operativa 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 basata su modelli di apprendimento operanti 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. 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. Si fa presente che per gli alunni i quali non hanno espletato tutte le ore nelle due settimane dedicate all'Alternanza Scuola Lavoro (per motivi di salute-malattia) hanno poi recuperato in attività extracurricolari come Eventi e Manifestazioni.

IL TUTOR DIDATTICO FORMATIVO

PROF. ANGELO BUONAIUTO

IL COORDINATORE DI CLASSE:

Prof. GIUSEPPA VITELLI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Anna Maria Masci