







Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC:bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F.80006750626

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V B enogastronomia

INDIRIZZO Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2019-2020



Indice	Pag.
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
ELENCO ALUNNI	4
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	5
Presentazione del Consiglio di classe	5
IL PROFILO PROFESSIONALE	7
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	7
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	8
Attività laboratoriali	13
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	13
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO	17
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX-ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)	19
ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"	21
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI	22
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	23

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE



La classe V B enogastronomia è composta da 17 alunni (11 maschi e 6 femmine), provenienti dalla classe IV B enogastronomia tranne due alunni ripetenti provenienti dalla classe V D. Nella classe è presente un alunno/a diversamente abile, che ha seguito una programmazione differenziata, per il quale è stata predisposto/a il relativo PEI (fascicolo personale).

La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di qualche studente, la cui frequenza non è stata costante durante l'anno scolastico.

L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza degli studenti risulta eterogeneo e mediamente sensibile agli stimoli intellettuali, seppur in alcuni casi evidenziando qualche disagio. Nel gruppo classe le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute dagli alunni risultano abbastanza eterogenee; ciò ha reso necessaria una personalizzazione degli interventi per rafforzare

la motivazione allo studio e migliorare le prestazioni individuali.

La classe ha saputo mantenere nel corso del Triennio un atteggiamento generalmente educato e collaborativo con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche. Solo in singoli casi la condotta ha risentito di una mancanza di responsabilità.

La classe ha manifestato un impegno globalmente soddisfacente per le attività proposte. Anche se l'apprendimento dei contenuti disciplinari risulta differenziato durante l'intero Triennio. Diverse sono state le sospensioni di giudizio per favorire il recupero dei saperi minimi richiesti. Non sempre al dialogo e alla partecipazione in classe si è accompagnato per tutti un'adeguata ed efficace applicazione a domicilio, spesso finalizzata ai soli momenti di verifica.

A causa della mancata continuità didattica di alcune discipline nel corso del Triennio, in particolare nell'ultimo anno la composizione del Consiglio di Classe è stata modificata dall'ingresso dei proff. di laboratorio di Cucina e di Sala e Vendita, di Inglese e Scienze Motorie gli allievi hanno dovuto adattarsi in poco tempo ad approcci metodologici diversi. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, *cooperative learning*, esercitazioni, presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e con responsabilità alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescente interesse e serietà. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Alle strategie didattiche adottate sino a marzo sono state affiancate altre, in linea con l'approccio non più in presenza. Infatti il DPCM 8/3/2020, e la nota ministeriale n. 279 dell'8 marzo del 2020, stabiliscono la "necessità di attivare la didattica a distanza al fine di tutelare il diritto costituzionalmente garantito all'istruzione". Sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come G-suite for education, whatsapp, weschool, e-mail.

Sono state organizzate attività di tipo sincrono ed asincrono, non soltanto per sottoporre delle semplici esercitazioni e compiti da fare, ma soprattutto per instaurare un dialogo costruttivo, di conforto e supporto (tramite *whatsapp*, con messaggi, anche vocali, di gruppo e/o di classe, video lezioni registrate o in diretta, audio lezione registrate o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti). La DAD è stata svolta in modo equilibrato alternando, attività didattiche a distanza e momenti di pausa, in modo da evitare i rischi derivanti da un'eccessiva permanenza davanti agli schermi. Per quanto riguarda le metodologie della didattica a distanza sono state svolte esercitazioni, *e-learning*, *problem solving*, collegamento diretto e indiretto (anche telefonico), collegamento immediato o differito, chat di gruppo, videolezioni, videoconferenze, trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso la piattaforma *G-suite*, *whatsapp*, *mail*, restituzione elaborati a tempo attraverso la piattaforma *G-suite*, *whatsapp*, *mail*, *classroom*.

Gli studenti durante il Triennio hanno mostrato interesse per l'ambito tecnico-professionale e per il mondo del lavoro: alcuni studenti hanno avuto modo di mettersi in evidenza per le loro abilità professionali durante gli stage formativi presso le aziende selezionate, nelle attività PCTO (ex-Alternanza Scuola-Lavoro), tanto che alcuni di essi sono stati ricontattati dalle stesse aziende per intraprendere esperienze lavorative extra-scolastiche; inoltre hanno partecipato ad alcuni progetti interni all'Istituto, mostrandosi preparati e professionalmente competenti.

Il percorso didattico-educativo ha privilegiato l'aspetto qualitativo della formazione; valorizzando i diversi stili di apprendimento; i docenti si sono coordinati per:

- a) consolidare un corretto metodo di studio;
- b) potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi;
- c) sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse;
- d) potenziare la capacità di giudizio critico;
- e) dotare gli allievi degli stimoli logico-operativi utili alla costruzione di una professionalità flessibile che favorisca l'inserimento nei modelli di vita del domani.

Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: un esiguo gruppo di allievi ha incontrato difficoltà di ordine metodologico, non è riuscito a colmare tutte le incertezze presenti nelle proprie conoscenze e non ha saputo cogliere le opportunità di recupero offerte nel corso dell'anno. Le cause di tali insuccessi sono riconducibili essenzialmente alla mancanza di un metodo di lavoro autonomo ed efficace, alla discontinuità nell'impegno e alla motivazione non sempre adeguata.

Un secondo gruppo, molto più nutrito, ha palesato sufficiente/discreto interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate ed ha dato prova di studio abbastanza puntuale e continuo nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire una preparazione di livello più che sufficiente, caratterizzata da una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline. Un altro piccolo gruppo raggiunge un livello più che buono per ottima capacità di partecipazione, interesse ed impegno.

Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno, durante lo svolgimento della prova d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che l'allievo/a si senta completamente a proprio agio, considerato che il docente, negli anni, ha contribuito alla sua crescita umana, culturale e alla sua piena inclusione nel tessuto scolastico.

ELENCO ALUNNI

	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.			·	
16.	·	·	·	
17.				

Maschi = 11 Femmine = 6 Tot = 17

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno			X		
Partecipazione al lavoro in classe		X			
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina		X			

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Si sono svolti due incontri con le famiglie: nel mese di novembre e febbraio per informare sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del
Frequenti	consiglio di classe
Scarsi	
Occasionali	
Solo se sollecitati	

PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

COGNOME	NOME	MATERIA
CASTALDO	ANGELAMARIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DIODATO	ROSARIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FANTASIA	MARGHERITA	MATEMATICA
FINELLI	ANTONELLA	SPAGNOLO
GENOVESE	FABIO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. DI SALA E VENDITA
IADANZA	GRAZIELLA	IRC
MASCIA	AMERICO COSIMO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA
PETECCA	ANTONIA	ITALIANO E STORIA
PISANIELLO	MAFALDA	INGLESE
RILLO	MAURIZIO	SOSTEGNO
ZAMPARELLI	ANNA MARIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

$Articolazione \ ``ENOGASTRONOMIA" - Quadro \ orario \ settimanale$

	Anno di studio						
Discipline di studio	1	2	3	4	5		
Area comune							
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132		
Geografia	33						
Lingua inglese	99	99	99	99	99		
Storia	66	66	66	66	66		
Matematica	132	132	99	99	99		
Diritto ed economia	66	66					
Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)	66	66					
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66		
Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33		
Area d'indirizzo							
Scienze integrate (Fisica)	66						
Scienze integrate (Chimica)		66					
Scienza degli alimenti	66	66	132	99	99		
di cui in compresenza			66	ó *			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66*	66**	198**	132**	132**		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66*	66*		66**	66**		
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165		
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99		
TOTALE ORE	1089	1056	1056	1056	1056		

FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO

Profilo professionale



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

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

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

OBIETTIVI DEL CURRICOLO

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare quelle competenze.

Objettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente

- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell'apprendimento In termini di conoscenza

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

In termini di competenze

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- **b.** Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- **c.** Valorizzazione della formazione professionale

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- **b.** Rimodulazione e "curvatura" nel corso dell'anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3. Organizzazione

a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un'azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall'adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza , individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Asse linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- 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
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Spagnolo

- padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Scienze motorie e sportive

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico,
 le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Cucina

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

• 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

Laboratorio dei Servizi Enog.- Settore Sala e Vendita

- 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;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Area storico-sociale

Storia

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

IRC

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
IRC	X	X	X	X	X	X	
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X	X	X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita	X		X	X	X	X	
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina	X		X	X	X	X	X

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- LIM, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi
- Device per DAD

Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto, l'aula di proiezione e televisiva e le classi virtuali tramite la piattaforma G-suite for Education.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

La classe dall'inizio dell'anno scolastico ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

Per questo motivo le attività pratiche si sono svolte nei laboratori dell'Istituto Aldo Moro in cui ognuno ha avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite in tutto il percorso scolastico soprattutto per quanto concerne la preparazione di diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti.

Le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, tranne nel periodo COVID, attirando e mettendo in evidenza le attitudini professionali di alcuni allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la materia. Per tale motivo i risultati ottenuti sono da considerarsi soddisfacenti.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo

Iniziative di consolidamento

Nel corso dell'anno Scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze , competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi.

Iniziative di potenziamento

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica
- le prove semi-strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale...)
- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate prove strutturate in *items* con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta),
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)
- partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni
- interazione durante le video lezioni
- colloqui attraverso piattaforma *G-suite / weschool*

• test, verifiche e prove scritte, consegnate tramite piattaforma *G-suite/whatsapp/mail/weschool*

La valutazione sommativa infine è quella che svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno scolastico o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Il DPCM 8/3/2020, e la nota ministeriale n. 279 dell'8 marzo del 2020, stabiliscono la "necessità di attivare la didattica a distanza al fine di tutelare il diritto costituzionalmente garantito all'istruzione".

La normativa vigente (Dpr 122/2009, D.lgs 62/2017), al di là dei momenti formalizzati relativi agli scrutini e agli esami di Stato, lascia la dimensione docimologica ai docenti, senza istruire particolari protocolli che sono più fonte di tradizione che normativa". La nota ministeriale n. 368 del 13/3/2020 sottolinea: "Giova allora rammentare sempre che uno degli aspetti più importanti in questa delicata fase d'emergenza è mantenere la socializzazione. Potrebbe sembrare un paradosso, ma le richieste che le famiglie rivolgono alle scuole vanno oltre ai compiti e alle lezioni a distanza, cercano infatti un rapporto più intenso e ravvicinato, seppur nella virtualità dettata dal momento. Chiedono di poter ascoltare le vostre voci e le vostre rassicurazioni, di poter incrociare anche gli sguardi rassicuranti di ognuno di voi, per poter confidare paure e preoccupazioni senza vergognarsi di chiedere aiuto".

Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme su menzionate, ha tenuto conto, in particolare per il secondo periodo, non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite nella rimodulazione della progettazione, ma anche delle problematicità strumentali delle famiglie e del bisogno degli alunni di essere supportati in un periodo caratterizzato da incertezza e da insicurezza causata dalla pandemia da "Coronavirus".

All'interno della didattica a distanza si sono configurati momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo.

Le verifiche, di tipo asincrono e sincrono, sono state stabilite dal singolo docente, secondo le necessità della sua didattica, tenendo conto dei seguenti criteri generali:

PER LE VERIFICHE ORALI

- ♣ Interrogazioni al singolo allievo durante la lezione virtuale alla presenza di tutti
- **↓** Interrogazione a piccoli gruppi
- ♣ Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

PER LE VERIFICHE SCRITTE:

- **♣** Compiti a tempo su piattaforma
- ♣ Saggi, relazioni, produzione di testi "aumentati", con collegamenti ipertestuali

Per l'allievo/a con disabilità gli interventi sono stati finalizzati "a mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva". Il docente di sostegno, anche grazie al costante contatto con la famiglia e calendarizzazioni di compiti e attività,

ha favorito il processo educativo dell'allievo/a disabile appurando la modalità più consona per la realizzazione della didattica a distanza.

Per quanto riguarda la valutazione sommativa, le griglie di valutazione (profitto e comportamento) vengono riunificate in una sola griglia, con l'aggiunta dell'approccio del singolo allievo alla DAD, come si riporta qui di seguito:

vото	Conoscenze	Сотр	etenze	Abilità	Partecipazione DAD
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.	Spiccato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.	Elevato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	Buon impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza	Adeguato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
6	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.	Sufficiente impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze	Superficiale impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.	Frammentario impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	Pochissimo impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Colloquio Prove strutturate					Prove struttu	rate		Prove nor trutturat			
	Interventi brevi	Verifiche orali	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giomale	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
IRC	х		Х									х			
Italiano	х	Х	Х							х	х	х	х	х	
Storia	х	х	Х		х	Х									
Scienza e cultura dell'alimentazione	х	Х	х	х	х	Х			х				х		
Lingua straniera (Spagnolo)	Х	Х	х	х	х	Х	х								
Matematica	х	Х	Х	х	х	Х	х	Х	х						
Scienze Motorie			Х				Х	Х							
Lingua straniera (Inglese)	х	Х	Х		х		х			Х			х		
Diritto e tecniche ammst.e della struttura ricettiva	х	Х	х	х	х	х	х								
Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita	х	х	х						х						
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	х	Х	Х		х	Х							х		х

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

La griglia per il credito formativo/scolastico deliberata nel Collegio dei docenti del 5 dicembre 2019

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	e 2019 PUNTEGGI
	0
1 - Assiduità nella frequenza scolastica	
a) Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza)	0,50
b) Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza)	0,30
c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,10
2 - Voto comportamento	
a) Punti 0.50 (voto 10)	0,50
b) Punti 0.30 (voto 9)	0,30
c) Punti 0.10 (voto 8)	0,10
3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative	0,30
4 – Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor	0,50
5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno	
20 ore	0,50
6 - Partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curricolari (minimo 20 ore)	0,50
7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo	0,20
	per evento
8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 per evento
9 – Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei	0,50
10 - Partecipazione concorsi e/o gare professionali	0,50
11 - Conseguimento di certificazioni:	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	
a) stage formativi non organizzati o promossi dalla scuola (per un periodo superiore ad un mese)	0.50
con valutazione positiva del tutor	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo	0,50
c) attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	0,50
	0,50
d) certificazioni linguistiche e informatiche	
d) certificazioni linguistiche e informatiche e) attività di volontariato	0,50

La griglia è stata integrata, con delibera nel Collegio dei docenti del 20 maggio 2020, come segue:

13 - Valutazione partecipazione alla didattica a distanza (da effettuarsi in sede di scrutinio)	
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Ottimo	0,50
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Buono	0,30
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Sufficiente	0,20
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Insufficiente (solo se la mancata partecipazione non è dipesa da mancanza di device o connettività)	Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX-ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.



L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo oltre agli studenti ed ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- o arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- o favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- o sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- o realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- o sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- o promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- o sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
Il tecnico della	Competenze Tecnico	Favorire e rafforzare la	CORSO SULLA
ristorazione	Professionali	motivazione allo studio	SICUREZZA
interviene, a livello	Conoscere i principi	Integrare e consolidare le	
esecutivo, nel	nutritivi e di	competenze acquisite nelle altre	LABORATORIO
processo della	conservazione degli	discipline curriculari	INTERNO
ristorazione con	alimenti.	Avvicinare il mondo della scuola	
autonomia e	Conoscere le principali	e dell'impresa concepiti come	OSSERVAZIONI
responsabilità	modificazioni	attori di un unico processo che	
limitate a ciò che	organolettiche e	favorisca la crescita e lo	INCONTRI CON
prevedono le	nutrizionali che	sviluppo della personalità e delle	ESPERTI DI
procedure e le	avvengono durante la	competenze e professionale dei	SETTORE
metodiche della	cottura.	giovani	
sua operatività. La	Conoscere le modalità di	Socializzare e sviluppare	ORIENTAMENTO
qualificazione	esecuzione del lavoro del	caratteristiche dinamiche alla	
nell'applicazione/u	reparto. Approfondire la	base del lavoro in azienda	VISITE
tilizzo di	conoscenza delle lingue	(lavoro di squadra, relazioni	AZIENDALI
metodologie di	straniere.	interpersonali, rispetto di ruoli e	
base, di strumenti e	Conoscere gli elementi	gerarchia, strategie aziendali e	
di informazioni gli	essenziali sull'igiene e	valori distintivi, ecc.)	
consentono di	sulla sicurezza	Rendere consapevoli i giovani	
svolgere attività	nell'ambiente di lavoro.	del profondo legame tra la	
relative alla	Competenze Procedurali	propria realizzazione futura	
preparazione dei	Essere in grado di	come persone e come	
pasti con	eseguire autonomamente	professionisti e le competenze	
competenze nella	la preparazione di piatti	acquisite durante la propria vita	
scelta,	caldi e freddi	scolastica	
preparazione,	Essere in grado di	Arricchire la formazione con	
conservazione e	valutare l'acquisizione	l'acquisizione di competenze	
stoccaggio di	dei prodotti alimentari	spendibili nel mondo del lavoro	
materie prime e	Essere in grado di	Migliorare la comunicazione a	
semilavorati, nella	1 1	tutti i suoi livelli e abituare i	
realizzazione di	all'elaborazione di menù	giovani all'ascolto attivo •	
varie tipologie di		Sollecitare capacità critiche e di	
piatti e pietanze	Essere in grado di	problem solving	
secondo gli	svolgere le proprie	Acquisire la capacità di essere	
standard di qualità	funzioni specifiche	flessibili nel comportamento e	
definiti e nel	all'interno della brigata	nella gestione delle relazioni	
rispetto delle	di cucina	Favorire lo sviluppo ed il	
norme igienico-	Essere in grado di	potenziamento di autoanalisi ed	
sanitarie vigenti.	partecipare alle	analisi rispetto all'ambiente in	
	operazioni di	cui si opera	
	manutenzione degli	Favorire lo sviluppo delle	
	utensili e delle	capacità di gestire l'ascolto	
	attrezzature di cucina	attivo, di utilizzare diversi	
		canali, livelli e stili di	
		comunicazione	
		Usare in modo appropriato le	
		forme linguistiche rispondenti	
		alle necessità del contesto	
		comunicativo (relazione di	
		ruolo, luogo, tempo e registro)	

ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

Il Consiglio di Classe ha dedicato parte del monte ore curricolare alle attività e percorsi relativi alla "Cittadinanza e Costituzione" allo scopo di:

- Allargare il punto di vista dei singoli alunni
- Promuovere la maturazione di una cittadinanza inclusiva
- Formare mentalità aperte ad una visione allargata alla realtà

In tale ottica sono state privilegiate tematiche che potessero favorire una riflessione su punti cardine del vivere civile, quali:

- Legalità
- Diritti umani
- Rispetto delle diversità
- Pluralismo
- Libertà personale
- Sensibilità ambientale e sviluppo sostenibile

Tali tematiche hanno avuto come obiettivo quello di favorire lo sviluppo, in ciascun alunno, di una maggiore consapevolezza di se stessi e degli altri e di rendere possibile la nascita e la crescita di una coscienza tesa alla

- Valutazione critica di fatti e comportamenti
- Gestione pacifica dei conflitti
- Rispetto di sé, degli altri, ma soprattutto delle regole
- Assunzione di atteggiamenti responsabili
- Partecipazione alle iniziative di democrazia scolastica

Sono state svolte le seguenti attività:

Sono state svoite le seguenti attività.					
ALIMENTAZIONE NEL MONDO	Abitudini alimentari in Italia				
	Prodotti a Km 0				
	Il made in Italy				
	Alimentazione al tempo della pandemia				
	Agricoltura e alimentazione ecosostenibile				
CITTADINANZA TERRESTRE					
	Agenda 2030				
	Brexit				
LA COSTITUZIONE ITALIANA	Caratteristiche e struttura				
	I principi fondamentali (art. 1-12)				
LA DIVERSITÀ COME VALORE	Giornata della memoria 27 gennaio				
	Il giorno del ricordo 10 febbraio le foibe				
	Giornata della legalità 19 marzo				
	Giorno della liberazione 25 aprile				
	Giornata nazionale in memoria delle vittime				
	dell'immigrazione				
	La giornata contro la violenza sulle donne - femminicidio				
PROBLEMI DEL MONDO	Bullismo, cyberbullismo				
GIOVANILE	Dipendenze: stupefacenti, alcolismo e ludopatia				
COSTITUZIONE E SALUTE	Norme di igiene e profilassi al tempo del COVID-19				
(art. 32)	Sicurezza alimentare				
	Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro				
	(D.Lgs. 81/08)				
	Contaminazione				

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI – INTERVENTI DI ESPERTI – VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE

- Samnium resort
- Azienda agricola Falluto
- Agriturismo Villa Luisa
- Grimaldi Liners
- Hotel Virginia Corfu'
- Industria di sapone -oleificio -industria di liquori Corfu'
- Villa casale
- Kresios
- Aziende vitivinicole e cantine a Torrecuso
- Viaggio di istruzione in Grecia terzo e quarto anno
- Visita Università Federico II a Napoli
- Uscita didattica a Roma per la Legalità
- Viaggio d'istruzione a Verona
- Visita presso Masseria Frattasi e Guarino Natural Garden

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI E ORIENTAMENTO:

- Orientamento presso l'università Giustino Fortunato di Benevento
- Giorno della shoah visione film
- Partecipazione a varie conferenze sul bullismo
- Orientamento In Cibum
- Incontri con esperti su tematiche: legalità, educazione alla salute
- Donazione del sangue AVIS
- Uscita didattica Roma Senato "progetto sulla legalità"
- Job & orienta –Verona
- Univexpo Napoli
- Orientasud Napoli
- Forze armate / forze di polizia orientamento in sede
- Seminario presso Pizzeria Verace a Napoli
- Progetto Matematica: "Capire, comprendere e argomentare la matematica"
- Progetto Web Trotter
- Progetto #TifiamoEuropa
- La Celiachia nel piatto
- Corsa contro la fame
- Progetto sicurezza in strada
- Corso di intaglio
- Corso Self-Defence
- Corso sulla sicurezza
- EURES
- ERASMUS
- ASSORIENTA
- INCIBUM
- Seminario malattie sessualmente trasmissibili

INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO



► Incontri formativi con gli studenti

Il coordinatore della classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di Stato, sia sulle norme che lo regolano. Il colloquio orale vale fino a 40 punti (come da griglia dell'allegato B dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020). Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta, 22 per la classe quinta, come si evince nelle tabelle dell'allegato A dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020.

► Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire dei laboratori con accesso ad internet e di risorse informatiche con lo scopo di permettere l'eventuale presentazione dell'area di progetto, argomenti di approfondimento o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l'esame di Stato.

ALLEGATI:

- ✓ Programmi svolti
- ✓ Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano
- ✓ Traccia elaborato delle discipline di indirizzo

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA DEL DOCENTE
Italiano e storia	PETECCA Antonia	
Matematica	FANTASIA Margherita	
Inglese	PISANIELLO Mafalda	
Scienze motorie e sportive	CASTALDO Angelamaria	
Religione	IADANZA Graziella	
Spagnolo	FINELLI Antonella	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	ZAMPARELLI Anna Maria	
Laboratorio dei Servizi enogast Cucina	MASCIA Americo Cosimo	
Scienza e cultura dell'alimentazione	DIODATO Rosario	
Laboratorio dei Servizi enogast Sala e vendita	GENEVOSE Fabio	
Sostegno	RILLO Maurizio	

I	VI	[on	tesar	chio.	. 27/	05/20)20

Il Coordinatore della Classe

Prof. Rosario Diodato

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa MariaPatrizia Fantasia









Istituto d'Istruzione Superiore

"Aldo Moro"

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

ELABORATO DISCIPLINE DI INDIRIZZO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Nella fase 2 della pandemia COVID-19 assistiamo alla riapertura delle attività ristorative. Tali attività possono operare solo nel pieno rispetto delle misure di sicurezza volte a limitare i contagi. Tuttavia, sebbene esista la voglia di lasciarsi alle spalle questo brutto momento, molti consumatori potrebbero essere restii a frequentare le attività ristorative per paura dei contagi. La sfida della sostenibilità economica del settore ristorativo risiede nell'operare nel pieno rispetto delle misure igienico-sanitarie, potenziando i piani della sicurezza alimentare nonché della sicurezza sui luoghi di lavoro, puntando sulle eccellenze gastronomiche del *Made in Italy*, che hanno reso famosa l'Italia in tutto il mondo.

Per i motivi sopraelencati, il candidato, utilizzando le conoscenze fondamentali e le competenze tecnico – professionali conseguite nel corso degli studi, svolga i seguenti punti:

- 1. ipotizzi di dover preparare per l'evento di riapertura del locale un piatto regionale italiano, facendo riferimento alle indicazioni riportate al punto 3, specificando:
 - a. ingredienti a marchio di qualità e/o tipici del territorio
 - b. quantità necessarie per 4 persone

- c. procedimento
- d. tecniche di cottura
- e. strumenti e attrezzature utilizzati;
- 2. illustri il D.Lgs 81/2008, simulando un esempio di DVR per un ristorante, contemplando anche le ultime indicazioni fornite dall'INAIL per l'emergenza sanitaria in corso. In riferimento al piano HACCP, individui un pericolo legato alla preparazione del piatto, ne analizzi la gravità e proponga un punto critico di controllo (CCP) per ridurne il rischio;
- 3. valuti il piatto sotto l'aspetto nutrizionale, fornendo motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, sia per soggetti con particolari esigenze fisiologiche che con specifiche patologie. Per le esigenze fisiologiche è data facoltà al candidato di scegliere un'opzione tra le seguenti:
 - a. adolescenza
 - b. gravidanza
 - c. terza età

Per le specifiche condizioni patologiche è data facoltà al candidato di scegliere un'opzione tra le seguenti, facendo una sintetica introduzione della patologia individuata:

- a. celiachia
- b. diabete tipo 2
- c. malattie cardiovascolari.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.).









Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

 $PEC:bnis02600a@pec.istruzione.it-E-mail Istituto: \underline{bnis02600a@istruzione.it}-Sito Web \underline{www.ipssctamoro.gov.it} C.F.80006750626$

BRANI DI ITALIANO

Luigi Pirandello

Il Fu Mattia Pascal

Cap VIII..... La nascita di Adriano Meis

Subito, non tanto per ingannare gli altri, che avevan o voluto ingannarsi da sé, con una leggerezza non deplorabile forse nel caso mio, ma certamente non degna d'encomio, quanto per obbedire alla Fortuna e soddisfare a un mio proprio bisogno, mi posi a far di me un altr'uomo. Poco o nulla avevo da lodarmi di quel disgraziato che per forza avevano voluto far finire miseramente nella gora d'un molino. Dopo tante sciocchezze commesse, egli non meritava forse sorte migliore. Ora mi sarebbe piaciuto che, non solo esteriormente, ma anche nell'intimo, non rimanesse più in me alcuna traccia di lui. Ero solo ormai, e più solo di com'ero non avrei potuto essere su la terra, sciolto nel presente d'ogni legame e d'ogni obbligo, libero, nuovo e assolutamente padrone di me, senza più il fardello del mio passato, e con l'avvenire dinanzi, che avrei potuto foggiarmi a piacer mio. Ah, un pajo d'ali! Come mi sentivo leggero!

Il sentimento che le passate vicende mi avevano dato della vita non doveva aver più per me, ormai, ragion d'essere. Io dovevo acquistare un nuovo sentimento della vita, senza avvalermi neppur minimamente della sciagurata esperienza del fu Mattia Pascal.

Stava a me: potevo e dovevo esser l'artefice del mio nuovo destino, nella misura che la Fortuna aveva voluto concedermi.

«E innanzi tutto,» dicevo a me stesso, «avrò cura di questa mia libertà: me la condurrò a spasso per vie piane e sempre nuove, né le farò mai portare alcuna veste gravosa. Chiuderò gli occhi e passerò oltre appena lo spettacolo della vita in qualche punto mi si presenterà sgradevole. Procurerò di farmela più tosto con le cose che si sogliono chiamare inanimate, e andrò in cerca di belle vedute, di ameni luoghi tranquilli. Mi darò a poco a poco una nuova educazione; mi trasformerò con amoroso e paziente studio, sicché, alla fine, io possa dire non solo di aver vissuto due vite, ma d'essere stato due uomini.»

Già ad Alenga, per cominciare, ero entrato, poche ore prima di partire, da un barbiere, per farmi accorciar la barba: avrei voluto levarmela tutta, li stesso, insieme coi baffi; ma il timore di far nascere qualche sospetto in quel paesello mi aveva trattenuto.

Il barbiere era anche sartore, vecchio, con le reni quasi ingommate dalla lunga abitudine di star curvo, sempre in una stessa positura, e portava gli occhiali su la punta del naso. Più che barbiere doveva esser sartore. Calò come un flagello di Dio su quella barbaccia che non m'apparteneva più, armato di certi forbicioni da maestro di lana, che avevan bisogno d'esser sorretti in punta con l'altra mano. Non m'arrischiai neppure a fiatare: chiusi gli occhi, e non li riaprii, se non quando mi sentii scuotere pian piano

Il brav'uomo, tutto sudato, mi porgeva uno specchietto perché gli sapessi dire se era stato bravo. Mi parve troppo! — No, grazie, — mi schermii. — Lo riponga. Non vorrei fargli paura. Giuseppe Ungaretti (da L'Allegria) Cotici il 26 agosto 1916

I fiumi

Mi tengo a quest'albero mutilato abbandonato in questa dolina che ha il languore di un circo prima o dopo lo spettacolo e guardo il passaggio quieto delle nuvole sulla luna Stamani mi sono disteso in un'urna d'acqua e come una reliquia ho riposato L'Isonzo scorrendo mi levigava come un suo sasso Ho tirato su le mie quattr'ossa e me ne sono andato come un acrobata sull'acqua Mi sono accoccolato vicino ai miei panni sudici di guerra e come un beduino mi sono chinato a ricevere il sole Questo è l'Isonzo e qui meglio mi sono riconosciuto una docile fibra dell'universo Il mio supplizio è quando non mi credo in armoni Ma quelle occulte mani che m'intridono mi regalano la rara felicità

Ho ripassato le epoche della mia vita

Giuseppe Ungaretti (da L'Allegria)

Cotici il 26 agosto 1916

I fiumi

Questi sono

i miei fiumi Questo è il Serchio al quale hanno attinto duemil'anni forse di gente mia campagnola e mio padre e mia madre

Questo è il Nilo che mi ha visto nascere e crescere e ardere d'inconsapevolezza nelle distese pianure

Questa è la Senna e in quel suo torbido mi sono rimescolato e mi sono conosciuto

Questi sono i miei fiumi contati nell'Isonzo

Questa è la mia nostalgia che in ognuno mi traspare ora chè notte che la mia vita mi pare una corolla di tenebre

G.Ungaretti

San Martino del Carso

Valloncello dell'Albero Isolato il 27 agosto 1916

Di queste case non è rimasto che qualche brandello di muro

Di tanti che mi corrispondevano non è rimasto neppure tanto

Ma nel cuore nessuna croce manca

È il mio cuore il paese più straziato

G. UngarettiVeglia (da Allegria)

Cima Quattro il 23 dicembre 1915

Un'intera nottata
buttato vicino
a un compagno
massacrato
con la sua bocca
digrignata
volta al plenilunio
con la congestione
delle sue mani
penetrata
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore

Non sono mai stato tanto attaccato alla vita

Giovanni Verga - I Malavoglia (1907)

Capitolo Primo

Un tempo i Malavoglia erano stati numerosi come i sassi della strada vecchia di Trezza; ce n'erano persino ad Ognina, e ad Aci Castello, tutti buona e brava gente di mare, proprio all'opposto di quel che sembrava dal nomignolo, come dev'essere. Veramente nel libro della parrocchia si chiamavano Toscano, ma questo non voleva dir nulla, poichè da che il mondo era mondo, all'Ognina, a Trezza e ad Aci Castello, li avevano sempre conosciuti per Malavoglia, di padre in figlio, che avevano sempre avuto delle barche sull'acqua, e delle tegole al sole. Adesso a Trezza non rimanevano che i Malavoglia di padron 'Ntoni, quelli della casa del nespolo, e della Provvidenza ch'era ammarrata sul greto, sotto il lavatoio, accanto alla Concetta dello zio Cola, e alla paranza di padron Fortunato Cipolla. Le burrasche che avevano disperso di qua e di là gli altri Malavoglia, erano passate senza far gran danno sulla casa del nespolo e sulla barca ammarrata [p. 2 modifica]sotto il lavatoio; e padron 'Ntoni, per spiegare il miracolo, soleva dire, mostrando il pugno chiuso — un pugno che sembrava fatto di legno di noce — Per menare il remo bisogna che le cinque dita s'aiutino l'un l'altro.

Diceva pure: — Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo. —

E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano. Prima veniva lui, il dito grosso, che comandava le feste e le quarant'ore; poi suo figlio Bastiano, Bastianazzo, perchè era grande e grosso quanto il San Cristoforo che c'era dipinto sotto l'arco della pescheria della città; e così grande e grosso com'era filava diritto alla manovra comandata, e non si sarebbe soffiato il naso se suo padre non gli avesse detto «sóffiati il naso» tanto che s'era tolta in moglie la Longa quando gli avevano detto «pigliatela». Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, salare le acciughe, e far figliuoli, da buona massaia; infine i nipoti, in ordine di anzianità: 'Ntoni il maggiore, un bighellone di vent'anni, che si buscava tutt'ora qualche scappellotto dal nonno, e qualche pedata più giù per rimettere l'equilibrio, quando lo scappellotto era stato troppo forte; Luca, «che aveva più giudizio del grande» ripeteva il nonno; Mena (Filomena) soprannominata «Sant'Agata» perchè stava sempre al telaio, e si suol dire «donna di telaio, gallina di pollaio, e triglia di gennaio»; Alessi (Alessio) un moccioso tutto suo nonno colui!; e Lia (Rosalia) ancora [p. 3 modifica]nè carne nè pesce. — Alla domenica, quando entravano in chiesa, l'uno dietro l'altro, pareva una processione.

Gabriele D'Annunzio

Il Piacere

Cap. I L'attesa dell'amante

L'anno moriva, assai dolcemente. Il sole di San Silvestro spandeva non so che tepor velato, mollissimo, aureo, quasi primaverile, nel ciel di Roma. Tutte le vie erano popolose come nelle domeniche di maggio. Su la piazza Barberini, su la piazza di Spagna una moltitudine di vetture passava in corsa traversando; e dalle due piazze il romorio confuso e continuo, salendo alla Trinità de' Monti, alla via Sistina, giungeva fin nelle stanze del palazzo Zuccari, attenuato. Le stanze andavansi empiendo a poco a poco del profumo ch'esalavan ne' vasi i fiori freschi. Le rose folte e larghe stavano immerse in certe coppe di cristallo che silevavan sottili da una specie di stelo dorato slargandosi in guisa d'un giglio adamantino, a similitudine di quelle che sorgon dietro la Vergine nel tondo di Sandro Botticelli alla Galleria Borghese. Nessuna altra forma di coppa eguaglia in eleganza tal forma: i fiori entro quella prigione diafana paion quasi spiritualizzarsi e meglio dare imagine di una religiosa o amorosa offerta.

Andrea Sperelli aspettava nelle sue stanze un'amante. Tutte le cose a torno rivelavano infatti una special cura d'amore. Il legno di ginepro ardeva nel caminetto e la piccola tavola del tè era pronta, con tazze e sottocoppe in maiolica di Castel Durante ornate d'istoriette mitologiche da Luzio Dolci, antiche forme d'inimitabile grazia, ove sotto le figure erano scritti in carattere corsivo a zàffara nera esametri d'Ovidio.......La luce entrava temperata dalle tende di broccatello rosso a melagrane d'argento riccio, a foglie e a motti.......Come il sole pomeridiano feriva i vetri, la trama fiorita delle tendine di pizzo si disegnava sul tappeto.

Ľ'	orologio della Trini	tà de' Monti su	onò le tre e mezzo.	Mancava mezz	'ora
----	----------------------	-----------------	---------------------	--------------	------

ITALO SVEVO

La coscienza di Zeno

cap.III L'ultima sigaretta

Il dottore al quale ne parlai mi disse d'iniziare il mio lavoro con un'analisi storica della mia propensione al fumo:

- Scriva! Scriva! Vedrà come arriverà a vedersi intero.

Credo che del fumo posso scrivere qui al mio tavolo senz'andar a sognare su quella poltrona. Non so come cominciare e invoco l'assistenza delle sigarette tutte tanto somiglianti a quella che ho in mano. Oggi scopro subito qualche cosa che più non ricordavo. Le prime sigarette ch'io fumai non esistono più in commercio. Intorno al '70 se ne avevano in Austria di quelle che venivano vendute in scatoline di cartone munite del marchio dell'aquila bicipite. Ecco: attorno a una di quelle scatole s'aggruppano subito varie persone con qualche loro tratto, sufficiente per suggerirmene il nome, non bastevole però a commovermi per l'impensato incontro. Tento di ottenere di più e vado alla poltrona: le persone sbiadiscono e al loro posto si mettono dei buffoni che mi deridono. Ritorno sconfortato al tavolo.

Una delle figure, dalla voce un po' roca, era Giuseppe, un giovinetto della stessa mia età, e l'altra, mio fratello, di un anno di me più giovine e morto tanti anni or sono. Pare che Giuseppe ricevesse molto denaro dal padre suo e ci regalasse di quelle sigarette. Ma sono certo che ne offriva di più a mio fratello che a me. Donde la necessità in cui mi trovai di procurarmene da me delle altre. Così avvenne che rubai. D'estate mio padre abbandonava su una sedia nel tinello il suo panciotto nel cui taschino si trovavano sempre degli spiccioli: mi procuravo i dieci soldi occorrenti per acquistare la preziosa scatoletta e fumavo una dopo l'altra le dieci sigarette che conteneva, per non conservare a lungo il compromettente frutto del furto.

Tutto ciò giaceva nella mia coscienza a portata di mano. Risorge solo ora perché non sapevo prima che potesse avere importanza. Ecco che ho registrata l'origine della sozza abitudine e (chissà?) forse ne sono già guarito. Perciò, per provare, accendo un'ultima sigaretta e forse la getterò via subito, disgustato.

La coscienza di Zeno....L'ultima sigaretta (cap.III)

Sul frontespizio di un vocabolario trovo questa mia registrazione fatta con bella scrittura e qualche ornato: «Oggi, 2 Febbraio 1886, passo dagli studi di legge a quelli di chimica. Ultima sigaretta!!».

Era un'ultima sigaretta molto importante. Ricordo tutte le speranze che l'accompagnarono. M'ero arrabbiato col diritto canonico che mi pareva tanto lontano dalla vita e correvo alla scienza ch'è la vita stessa benché ridotta in un matraccio. Quell'ultima sigaretta significava proprio il desiderio di attività (anche manuale) e di sereno pensiero sobrio e sodo.

Per sfuggire alla catena delle combinazioni del carbonio cui non credevo ritornai alla legge. Pur troppo! Fu un errore e fu anch'esso registrato da un'ultima sigaretta di cui trovo la data registrata su di un libro. Fu importante anche questa e mi rassegnavo di ritornare a quelle complicazioni del mio, del tuo e del suo coi migliori propositi, sciogliendo finalmente le catene del carbonio. M'ero dimostrato poco idoneo alla chimica anche per la mia deficienza di abilità manuale. Come avrei potuto averla quando continuavo a fumare come un turco?

Pascoli, "Il lampo"

E cielo e terra si mostrò qual era:

la terra ansante, livida, in sussulto;

il cielo ingombro, tragico, disfatto:

bianca bianca nel tacito tumulto

una casa apparì sparì d'un tratto;

come un occhio, che, largo, esterrefatto,

s'aprì si chiuse, nella notte nera.

Pascoli, "Il tuono"

E nella notte nera come il nulla,

.a un tratto, col fragor d'arduo dirupo

.che frana, il tuono rimbombò di schianto:

rimbombò, rimbalzò, rotolò cupo,

.e tacque, e poi rimareggiò rinfranto,

e poi vanì. Soave allora un canto

s'udì di madre, e il moto di una culla.

Primo levi

Se questo è un uomo

Cap.2 "Questo è un inferno"

Il viaggio non durò che una ventina di minuti. Poi l'autocarro si è fermato, e si è vista una grande porta, e sopra una scritta vivamente illuminata (il suo ricordo ancora mi percuote nei sogni): ARBEIT MACHT FREI, il lavoro rende liberi.

Siamo scesi, ci hanno fatti entrare in una camera vasta e nuda, debolmente riscaldata. Che sete abbiamo! Il debole fruscio dell'acqua nei radiatori ci rende feroci: sono quattro giorni che non beviamo. Eppure c'è un rubinetto: sopra un cartello, che dice che è proibito bere perché l'acqua è inquinata. Sciocchezze, a me pare ovvio che il cartello è una beffa, «essi» sanno che noi moriamo di sete, e ci mettono in una camera e c'è un rubinetto, e Wassertrinken verboten. Io bevo, e incito i compagni a farlo; ma devo sputare, l'acqua è tiepida e dolciastra, ha odore di palude.

Questo è l'inferno. Oggi, ai nostri giorni, l'inferno deve essere così, una camera grande e vuota, e noi stanchi stare in piedi, e c'è un rubinetto che gocciola e l'acqua non si può bere, e noi aspettiamo qualcosa di certamente terribile e non succede niente e continua a non succedere niente. Come pensare? Non si può più pensare, è come essere già morti. Qualcuno si siede per terra. Il tempo passa goccia a goccia.

Non siamo morti; la porta si è aperta ed è entrata una SS, sta fumando. Ci guarda senza fretta, chiede: - Wer kann Deutsch? - Si fa avanti uno fra noi che non ho mai visto, si chiama Flesch; sarà lui il nostro interprete. La SS fa un lungo discorso pacato: l'interprete traduce. Bisogna mettersi in fila per cinque, a intervalli di due metri fra uomo e uomo; poi bisogna spogliarsi e fare un fagotto degli abiti in un certo modo, gli indumenti di lana da una parte e tutto il resto dall'altra, togliersi le scarpe ma far molta attenzione di non farcele rubare.

Rubare da chi? Perché ci dovrebbero rubare le scarpe? E i nostri documenti, il poco che abbiamo in tasca, gli orologi? Tutti guardiamo l'interprete, e l'interprete interrogò il tedesco, e il tedesco fumava e lo guardò da parte a parte come se fosse stato trasparente, come se nessuno avesse parlato.

Primo levi

Se questo è un uomo

Cap.2 "Questo è un inferno"

......Non avevo mai visto uomini anziani nudi. Il signor Bergmann portava il cinto erniario e chiese all'interprete se doveva posarlo, e l'interprete esitò. Ma il tedesco comprese, e parlò seriamente all'interprete indicando qualcuno; abbiamo visto l'interprete trangugiare, e poi ha detto: - Il maresciallo dice di deporre il cinto, e che le sarà dato quello del signor Coen -. Si vedevano le parole uscire amare dalla bocca di Flesch, quello era il modo di ridere del tedesco.

Poi viene un altro tedesco, e dice di mettere le scarpe in un certo angolo, e noi le mettiamo, perché ormai è finito e ci sentiamo fuori del mondo e l'unica cosa è obbedire. Viene uno con la scopa e scopa via tutte le scarpe, via fuori dalla porta in un mucchio. È matto, le mescola tutte, novantasei paia, poi saranno spaiate. La porta dà all'esterno, entra un vento gelido e noi siamo nudi e ci copriamo il ventre con le braccia. Il vento sbatte e richiude la porta; il tedesco la riapre, e sta a vedere con aria assorta come ci contorciamo per ripararci dal vento uno dietro l'altro; poi se ne va e la richiude.

Adesso è il secondo atto. Entrano con violenza quattro con rasoi, pennelli e tosatrici, hanno pantaloni e giacche a righe, un numero cucito sul petto; forse sono della specie di quegli altri di stasera (stasera o ieri sera?); ma questi sono robusti e floridi. Noi facciamo molte domande, loro invece ci agguantano e in un momento ci troviamo rasi e tosati. Che facce goffe abbiamo senza capelli! I quattro parlano una lingua che non sembra di questo mondo, certo non è tedesco, io un poco il tedesco lo capisco.

Finalmente si apre un'altra porta: eccoci tutti chiusi, nudi tosati e in piedi, coi piedi nell'acqua, è una sala di docce. Siamo soli, a poco a poco lo stupore si scioglie e parliamo, e tutti domandano e nessuno risponde. Se siamo nudi in una sala di docce, vuol dire che faremo la doccia. Se faremo la doccia, è perché non ci ammazzano ancora. E allora perché ci fanno stare in piedi, e non ci dànno da bere, e nessuno ci spiega niente, e non abbiamo né scarpe né vestiti ma siamo tutti nudi coi piedi nell'acqua, e fa freddo ed è cinque giorni che viaggiamo e non possiamo neppure sederci..........

Salvatore Quasimodo

"Alle fronde dei salici" di

E come potevamo noi cantare

Con il piede straniero sopra il cuore,
fra i morti abbandonati nelle piazze
sull'erba dura di ghiaccio, al lamento
d'agnello dei fanciulli, all'urlo nero
della madre che andava incontro al figlio
crocifisso sul palo del telegrafo?

Alle fronde dei salici, per voto,
anche le nostre cetre erano appese,
oscillavano lievi al triste vento.

Primo Levi

Se questo è un uomo

Voi che vivete sicuri nelle vostre tiepide case, voi che trovate tornando a sera il cibo caldo e visi amici: considerate se questo è un uomo che lavora nel fango che non conosce pace che lotta per mezzo pane che muore per un sì o per un no. Considerate se questa è una donna, senza capelli e senza nome senza più forza di ricordare vuoti gli occhi e freddo il grembo come una rana d'inverno. Meditate che questo è stato: vi comando queste parole. Scolpitele nel vostro cuore stando in casa e andando per via, coricandovi alzandovi; ripetetele ai vostri figli. O vi si sfaccia la casa, la malattia vi impedisca, i vostri nati torcano il viso da voi.

Salvatore Quasimodo

Uomo del mio tempo

Uomo del mio tempo è stata composta da Salvatore Quasimodo ed è stata pubblicata nel 1947 come lirica di chiusura della raccolta Giorno dopo giorno. Nell'analisi del testo di Uomo del mio tempo presentata di seguito, oltre a sviluppare la parafrasi e riconoscere le figure retoriche, all'interno del commento vengono analizzate le tematiche, i significati, lo stile e la lingua di questa poesia nella quale il poeta condanna la violenza distruttiva della guerra e rivolge un appello di pace e giustizia all'intera umanità.

Testo della poesia

Sei ancora quello della pietra e della fionda, uomo del mio tempo. Eri nella carlinga, con le ali maligne, le meridiane di morte, t'ho visto – dentro il carro di fuoco, alle forche, alle ruote di tortura. T'ho visto: eri tu, con la tua scienza esatta persuasa allo sterminio, senza amore, senza Cristo. Hai ucciso ancora, come sempre, come uccisero i padri, come uccisero gli animali che ti videro per la prima volta.

E questo sangue odora come nel giorno quando il fratello disse all'altro fratello:

"Andiamo ai campi". E quell'eco fredda, tenace, giunta fino a te, dentro la tua giornata.

Dimenticate, o figli, le nuvole di sangue

salite dalla terra, dimenticate i padri:

le loro tombe affondano nella cenere,

gli uccelli neri, il vento, coprono il loro cuore.

ROSSO MALPELO..... novella, pubblicata nel 1880, è il primo esempio del verismo di Verga.

Essa narra la drammatica storia di un bambino, soprannominato

Malpelo per i suoi capelli rossi, costretto a lavorare in condizioni durissime nella cava di sabbia in cui suo padre ha trovato la morte. Con una tecnica narrativa lucida e apparentemente distaccata, Verga denuncia la miseria delle classi povere siciliane del periodo successivo all'Unità d'Italia......

Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa lo chiamavano Malpelo, e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo.

Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era malpelo3 c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi: nel dubbio, per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni. Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi eran tanti e non più; e in coscienza erano anche troppi per Malpelo, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti, e tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro.

La morte di Mastro Misciu Bestia

Un giorno il padre deve terminare un lavoro preso a cottimo, per eliminare un pilastro dalla cava, malgrado sia molto pericoloso. La sera tardi, mentre Malpelo gli sta dando una mano, mettendo al sicuro il piccone, il fiasco del vino e quant'altro, il pilastro cade all'improvviso addosso al genitore. Quando anche l'ingegnere e Zio Mommu lo Sciancato vengono a sapere della disgrazia, è ormai troppo tardi perché sono passate tre ore e il Bestia è già morto. Nessuno invece fa caso al figlio, che inutilmente scava nella rena lacerandosi le unghie nello sforzo di salvarlo. Da allora, dice l'autore: Non volle più allontanarsi da quella galleria, e sterrava con accanimento, quasi ogni corbello di rena lo levasse di sul petto a suo padre [...] Dopo la morte del babbo pareva gli fosse entrato il diavolo in corpo... Sapendo che era Malpelo, ei s'acconciava ad esserlo il peggio che fosse possibile.

Ranocchio

Dopo qualche tempo, nella cava della rena viene a lavorare un ragazzino, piccolo e cagionevole, che prima faceva il manovale, ma aveva avuto un incidente per cui si era lussato il femore. Per il modo in cui cammina, lo soprannominano Ranocchio, e immediatamente diventa oggetto di sfogo di Malpelo, che lo tormenta in cento modi: lo picchia, lo insulta, e se Ranocchio non si difende, lui continua perché con la sua crudeltà vuole che impari a reagire. In realtà però Malpelo prova pietà per lui, nonostante cerchi di nasconderla, e spesso gli dà la sua razione di cibo pur di non farlo morire di fame, oppure lo aiuta coi lavori pesanti.

PERSONAGGI

Il protagonista, Rosso Malpelo, viene presentato con una caratterizzazione diretta, approfondita in seguito, indirettamente, nel rapporto con altri personaggi. Il narratore ne dà una caratterizzazione fisica (brutto ceffo, sempre cencioso e sporco di sabbia), psicologica (torvo, ringhioso e selvatico) e sociale (emarginato e vilipeso da tutti).

Frequenti sono i paragoni con gli animali:

lo schivavano come un can rognoso

Rosicchiava il pane bigio come fanno le bestie sue pari

Si lasciava caricare meglio dell'asino grigio

Mordeva come un cane arrabbiato

Lavorava al pari di quei bufali feroci

Rannicchiarsi col suo saccone come un cane malato

Egli era ridotto veramente come quei cani , che a furia di buscarsi dei calci e delle sassate da questo e da quello finiscono per mettersi la coda fra le gambe .

Malpelo è un personaggio statico......

E' una persona emarginata e denigrata dalla società in cui vive, chiamato così a causa dei capelli rossi che, secondo le superstizioni dell'epoca, sono riconducibili alla sua presunta malignità e cattiveria. Subisce violenze sia alla cava che in famiglia, dalla madre ("non aveva mai avuta una carezza da lui, e quindi non gliene faceva mai") e dalla sorella ("gli faceva la ricevuta a scapaccioni").

Ben tre morti scandiscono la sua "educazione sentimentale" (il padre, il Grigio e Ranocchio). Così, divenuto "saggio", rovescia sui più deboli (Ranocchio e il Grigio), a fine "pedagogico", la violenza che riceve dai più forti. Nonostante questo Malpelo avverte, anche se confusamente, che c'è la possibilità di un mondo diverso, al di fuori di quello in cui vive.

TEMI TRATTATI

Sfruttamento minorile - Infanzia negata - Disumanizzazione





Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone 82016 Montesarchio (BN)

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2019/2020 Classe 5^B ENOGASTRONOMIA

Prof.: Rosario DIODATO

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Modulo n. 1 - Evoluzione delle abitudini alimentari e nuovi prodotti

- Evoluzione delle abitudini alimentari dagli anni 50 ad oggi.
- Nuovi prodotti alimentari.
- Filiera corta e sviluppo sostenibile, doppia piramide Ambientale e Alimentare.

Modulo n. 2 - Igiene e Additivi alimentari

UD 1. Contaminazione degli alimenti

- Contaminazioni chimiche: metalli pesanti, fertilizzanti, pesticidi, idrocarburi policiclici aromatici, significato di DGA.
- Contaminazioni da contenitori.
- Contaminazioni fisiche e radioattive.
- Contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti, muffe; crescita dei microrganismi.

UD 2. Tossinfezioni e malattie trasmesse dagli alimenti

- Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia
- Tossinfezioni: salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da *Clostridium perfrigens.*
- Infezioni virali: Epatite
- Parassitosi: teniasi, trichinosi, anisakidosi.
- Morbo della mucca pazza: i Prioni.

UD 3. Prevenzione igienico sanitaria

- Igiene professionale
- Igiene degli ambienti di lavoro
- Igiene del personale
- Sistema di controllo HACCP

UD 4. Qualità alimentare

- Qualità degli alimenti: chimica, microbiologica, legale, organolettica.
- Frodi alimentari.
- Rischio per la salute DGA.
- Etichettatura.
- Etichette dei prodotti alimentari.

- Indicazioni legislative sulle etichette nutrizionali.
- Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio.
- Certificazione dei prodotti biologici.
- Sistema di tracciabilità e rintracciabilità.

Modulo n. 3 - Dietetica

UD 1. Dieta equilibrata

- Bioenergetica: metabolismo calcolo del fabbisogno energetico giornaliero, apporto di nutrienti.
- Valutazione dello stato nutrizionale: calcolo del peso teorico e del tipo morfologico.
- LARN, Linee guida per una sana alimentazione.
- Piramidi alimentari: classica, 2003, mediterranea, 2009 prof. Cannella.
- Formulazione di una dieta equilibrata.

UD 2. Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali

- Gravidanza, allattamento, adolescenza, adulto, terza età.
- Alimentazione nella ristorazione collettiva.
- Fast Food e Slow Food.

UD 3. Tipologie dietetiche

• Vegetariana, Eubiotica, Macrobiotica, Mediterranea, Dieta a Zona, Diete ipocaloriche.

UD 4. Elementi di dietoterapia

- Obesità, anoressia, bulimia, aterosclerosi, ipertensione, diabete, malnutrizioni da carenza/eccesso di nutrienti, alimentazione e cancro, alcol etilico e alcolemia.
- Allergie e intolleranze alimentari.

Montesarchio, 25 maggio 2020

Docente Prof. Rosario Diodato

Firma degli studenti









Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC:bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F.80006750626

Programma svolto

Classe V CUCINA B

Disciplina SALA E VENDITA

Anno scolastico 2019/2020

Docente FABIO GENOVESE

MODULO 1: IL VINO

- La produzione vitivinicola
- La normativa del settore vitivinicolo
- Servizio del vino
- I vini speciali
- Differenza tra Champagne e Spumanti
- La distillazione e i principali distillati

MODULO 2: ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO

- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gusto-olfattivo
- Criteri abbinamento tra cibo-vino
- La figura del sommelier e le attrezzature per la degustazione

MODULO 3 : L'ENOGRAFIA NAZIONALE E LE PRINCIPALI REGIONI VITIVINICOLE

- L'enografia
- L'enografia Italiana
- L'enografia europea

MODULO 4: DALLA GASTRONOMIA ALL' ENOGASTRONOMIA

- Le abitudini alimentari
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

MODULO 5: LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- La qualità percepita
- Sistemi di qualità
- Prodotti di qualità
- I diversi aspetti della qualità alimentare

Montesarchio, 15 maggio 2020

DOCENTE Prof. Fabio Genovese Fabio Genovese

Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

PIANO PROGRAMMATICO

Classe: V B enog. Disciplina: Lingua Inglese

Anno scolastico 2019/2020 Docente: Pisaniello Mafalda

Partendo dai contenuti del libro di testo sono stati presentati i seguenti moduli:

• The United Kingdom:

- ✓ UK Institutions
- ✓ London
- ✓ Brexit

• Food And Health:

- ✓ HACCP
- ✓ Food allergies and intolerances
- ✓ Eating disorders: bulimia and anorexia
- ✓ Organic food
- ✓ Sustainable food
- ✓ Slow food

• Food in UK and in Italy:

- ✓ British meals: Breakfast;
- ✓ Traditional British dishes: Sunday roast; Bangers and mash; Fish and chips;
- ✓ Pasta: an Italian Passion?
- ✓ Where does pizza come from?

• Diet and nutrition:

- ✓ The Mediterranean diet;
- ✓ The food pyramid
- ✓ The double pyramid
- ✓ Alternative diets: Vegetarian diet; Vegan diet;

• Religious menus:

- ✓ Kosher;
- ✓ Christianity;
- ✓ Halal

• Understanding and serving wines

Montesarchio, 15/05/2020 Docente: Mafalda Pisaniello









Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC:bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F.80006750626

Programma di Matematica 5 Enog B a.s.2019-2020

Prof.ssa Fantasia Margherita

Modulo 1 Funzioni in R

Funzioni

- Intervalli
- Intorni
- Funzioni reali di una variabile reale
- Determinazione del dominio di funzioni
- Funzioni iniettive, suriettive e biettive
- Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo
- Funzioni pari e dispari
- Zeri e segno di una funzione

Modulo 2 Limiti di funzioni

Limiti

- Introduzione al concetto di limite di una funzione
- Limite finito di una funzione in un punto. Verifica

- Limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore finito
- Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto
- Limiti finito di una funzione per x che tende all'infinito
- Limiti infinito di una funzione per x che tende all'infinito
- Teoremi fondamentali sui limiti: unicità (solo enunciato)
- Teoremi sulle operazioni con i limiti (solo enunciati)
 - o Limite di una somma
 - o Limite di una differenza
 - o Limite di un prodotto
 - o Limite di un quoziente
- Infinitesimi e infiniti
- Forme indeterminate 0/0 , ∞/∞ , ∞ ∞ .

Funzioni continue

- Definizioni
- La continuità delle funzioni elementari
- Funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato
- Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione
- Asintoti
- Grafico approssimato di alcune funzioni razionali fratte

Statistica descrittiva

- Concetti fondamentali
- Frequenze e tabelle
- Rappresentazioni grafiche dei dati : Istogrammi e diagrammi a torta

Docente Alunni

Prof. Margherita Fantasia

PROGRAMMA DI STORIA Anno scolastico 2019-2020

CLASSE V ^ B ENOGASTRONOMIA

Prof.ssa Antonia Petecca

Unità 1- Le prospettive del nuovo Stato Unitario

- I problemi dell'Italia unita
- L'arretratezza del mezzogiorno
- La questione meridionale
- Il brigantaggio

Unità 2 - La belle époque e la grande guerra:

- la società di massa
- l'età giolittiana
- venti di guerra
- la prima guerra mondiale

Unità 3 - La notte della democrazia

- una pace instabile
- la rivoluzione russa e lo stalinismo
- il fascismo
- la crisi del'29
- il nazismo
- preparativi di guerra

Unità 4 - I giorni della follia

- la seconda guerra mondiale
- "la guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza
- il mondo nel dopoguerra

Unità 5 - L'equilibrio del terrore

- la "guerra fredda" in Occidente e in Oriente
- la decolonizzazione
- il crollo del comunismo e il nuovo scenario internazionale
- il periodo della distensione

Unità 6 - l'età attuale

- Dal mondo bipolare al villaggio globale
- la globalizzazione

Montesarchio 25/05/2020

PROGRAMMA ITALIANO V B ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2019/2020 Docente : Prof.ssa ANTONIA PETECCA

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Naturalismo e verismo: contesto storico. Origine del termine

Le correnti letterarie : Naturalismo, Verismo II Naturalismo in Francia, aspetti principali. -Emile Zola Giovanni Verga

- vita ed opere pensiero e poetica

i luoghi di Verga

Le novelle: Rosso Malpelo

- I Malavoglia (trama)
- La famiglia Malavoglia (cap.l)
- Mastro-don Gesualdo: trama

Il Decadentismo europeo: caratteri generali: origine e significato del termine" decadentismo"

Il Decadentismo in Italia: caratteri generali, la fine del Positivismo, l'estetismo

Gabriele D'Annunzio: vita e opere, pensiero e poetica

(la teoria del "superuomo" e l'adattamento dannunziano)

-Il piacere : la trama Lettura e analisi Il Piacere : cap. I L'attesa dell'amante

Giovanni Pascoli : vita e opere -La "poetica del fanciullino",

Lettura in classe, analisi del testo e commento:

Il lampo,

Il temporale

Il tuono

Il contesto storico culturale del primo Novecento

Le Avanguardie storiche: caratteri generali e limiti cronologici.

Il Futurismo: caratteri generali del movimento, la poetica futurista.

F. Tommaso Marinetti vita

Luigi Pirandello: la biografia e le opere ,la visione del mondo: coscienza della crisi, il tema del disagio dell'uomo moderno,

la maschera, le trappole della famiglia e della vita sociale,

-II fu Mattia Pascal: la trama

Lettura, analisi del testo e commento cap. VIII : La nascita di Andriano Meis

La narrativa "modernista" del primo dopoguerra : la crisi del personaggio-uomo, il tema dell'inettitudine,

nuove tecniche narrative Italo Svevo: vita e opere

-La coscienza di Zeno: la trama, la figura dell'inetto La coscienza di Zeno: struttura e temi del romanzo

Lettura, analisi del testo e commento: cap. III L'ultima sigaretta

IL NOVECENTO

Giuseppe Ungaretti: vita e opere e l'esperienza della guerra,

Lettura analisi e commento:

Veglia

Fratelli

Soldati

S.Martino del Carso

I fiumi

- S. Quasimodo e l'Ermetismo
- Alle fronde dei salici
- Uomo del mio tempo (fotocopia)

II NEOREALISMO

Primo Levi : Se questo è un uomo (trama) Testo poetico : Se questo è un uomo

Lettura, analisi del testo e commento: Cap. Il Questo è un inferno

Montesarchio 25/05/2020

Prof.ssa Antonia Petecca

IPSSCT Aldo Moro Programma Svolto Classe V sez. B ENOGASTRONOMIA

Materia: Laboratorio Enogastronomico – Settore Cucina

Docente: Mascia Americo Cosimo

Modulo 1: Agricoltura biologica, filiera corta, KM 0

- Agricoltura biologica,
- Filiera corta,
- Tipologia di filiera corta,
- KM 0.

Modulo 2: Allergie ed intolleranza alimentari

- Le allergie e le intolleranze alimentari,
- Diete per allergie ed intolleranze,
- Test diagnostici

Modulo 3: Igiene in cucina

- La sicurezza alimentare,
- Le contaminazioni degli alimenti,
- Il sistema HACCP,
- La corretta prassi igienica,
- La prevenzione antinfortunistica sul lavoro,
- I rischi nelle aziende ristorative,
- I rischi per la salute.

Modulo 4: Sicurezza sui luoghi di lavoro

- D.Lgs 81/2008 e decreti attuativi;
- D.Lgs 81 ed il mondo della ristorazione;
- I locali di un ristorante;
- DPI e DPC;
- La segnaletica.

Modulo 5: Qualità, certificazione e alimenti moderni

- I prodotti alimentari: qualità e certificazione,
- Le certificazioni di qualità,

- Alimenti moderni,
- OGM.

Modulo 5: Il catering e il banqueting

- Definizione di catering,
- Le normative,
- L'organizzazione del servizio
- Definizione di banqueting,
- Outside banqueting,
- L'organizzazione di un evento,
- Il servizio di cucina e di sala.

Modulo 7: Il marketing ed il business plan

- Il marketing: definizione
- Il marketing ristorativo;
- La tipologia di clientela;
- Il marketing mix;
- Il business plan.

Modulo 6: L'economato e l'approvvigionamento

- i canali e i metodi di approvvigionamento;
- il reparto economato e le figure professionali;
- il magazzino e le zone di pertinenza;
- i metodi di stoccaggio;
- pianificazione e tecniche di acquisto.

Cittadinanza e Costituzione:

- Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Agricoltura Alimentazione e Ristorazione nel dopo COVID-19

FIRMA

Mascia Americo Cosimo