



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0003023 del 14/05/2021
05-04 (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V B enogastronomia

INDIRIZZO

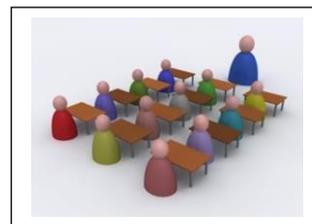
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020-2021



<i>Indice</i>	<i>Pag.</i>
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
EDUCAZIONE CIVICA	20
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	23

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE



La classe è composta da 20 allievi, 15 maschi e 5 femmine, due allievi non hanno mai frequentato, gli altri tutti ben inseriti nella classe. Per due allievi è stato predisposto un Piano di lavoro personalizzato.

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. 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. 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 Diritto e tecniche amministrative, Francese 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.

La pandemia causata da SARS COVID 2019 ha reso necessario l'adozione di nuove metodologie didattiche: DDI e DAD, quest'ultima già attuata alla fine dell'anno scorso, pertanto, alle strategie didattiche tradizionali sono state affiancate altre, in linea con l'approccio non più in presenza. 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, video-lezioni, 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; 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, raggiungendo un appena sufficiente apprendimento dei contenuti disciplinari.

Un secondo gruppo, molto più nutrito, ha palesato 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, infine, un livello più che buono per ottima capacità di partecipazione, interesse ed impegno.

ELENCO ALUNNI

<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>DATA DI NASCITA</i>	<i>LUOGO DI NASCITA</i>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			

Maschi = 13 Femmine = 5 Tot = 18

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:

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

PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>MATERIA</i>
BORRIELLO	DARIO	<i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>
SORICE	LOREDANA	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>
FANTASIA	MARGHERITA	<i>MATEMATICA</i>
LIGUORI	AUGUSTO	<i>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. DI SALA E VENDITA</i>
IADANZA	GRAZIELLA	<i>IRC</i>
ANNECCHINO	CLEMENTE	<i>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA</i>
CIOFFI	LUIGIA ROSA	<i>ITALIANO E STORIA</i>
PISANIELLO	MAFALDA	<i>INGLESE</i>
ADAMO	MICAELA	<i>FRANCESE</i>
VASSALLO	PELLEGRINO	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</i>

Articolazione “ENOGASTRONOMIA” – Quadro orario settimanale

Discipline di studio	Anno 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 *		
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.

Obiettivi 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 inter-funzionale.

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

francese

- padroneggiare la lingua francese 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 necessità 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 necessità 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	<i>Problem solving</i>
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 (francese)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X	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 si sono svolte in modo regolare fino a marzo del quarto anno cioè dall'inizio della pandemia, 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,)
- 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.

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". Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme su menzionate, ha tenuto conto, 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 problematiche 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 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:

VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità	Partecipazione DAD
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza	Adeguate 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.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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			Prove strutturate						Prove semistrustrate			Prove non strutturate		
	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 giornale	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
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			X				X		
Lingua straniera (francese)	X	X	X	X	X	X	X								
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze Motorie	X	X	X	X		X	X	X							
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X		
Diritto e tecniche ammst.e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X								
Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita	X	X	X						X						
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	X	X	X		X										X

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	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica a) Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza) b) Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza) c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
2 - Voto comportamento a) Punti 0.50 (voto 10) b) Punti 0.30 (voto 9) c) Punti 0.10 (voto 8)	0,50 0,30 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 curriculari (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) 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
d) certificazioni linguistiche e informatiche	0,50
e) attività di volontariato	0,50
f) attività sportive	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)	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>

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:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- 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;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- 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 DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
<p>Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>➤ Competenze Tecniche Professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro. <p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani • Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.) • Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica • Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di problem solving • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto 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) 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>PERCORSO MONDO PIZZA</p> <p>PERCORSO SHOAH: memoria, didattica e diritti</p> <p>OREINTAMENTO</p> <p>VISITE AZIENDALI: MASSERIA GRANDE</p> <p>HOTEL VILLA CAROLINA</p> <p>HOTEL LICCIARDI</p> <p>GRIMALDI LINERS</p> <p>HOTEL AITEZ AZAPH</p> <p>HOTEL INCANTO</p>

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI E ORIENTAMENTO:

- ✓ **UNISANNIO** → Lezione universitaria on-line (geo-etica e crisi climatiche)
- ✓ **UNISANNIO** → Orientamento corso di laurea professionalizzante in “Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie”
- ✓ **UNIFORTUNATO** → Job Corner- seminario tematico e colloqui di orientamento al lavoro con GIGROUP
- ✓ **UNIFORTUNATO** → Corsi universitari
- ✓ **UNIMOL (Open week)** → Corsi universitari
- ✓ **ASSORIENTA** → Orientamento alle Carriere in Divisa (Forze Armate e Forze di Polizia)
- ✓ **ITS ENERGY LAB** → Orientamento post- diploma
- ✓ **UNIVERSITA' DI FOGGIA** → Corsi universitari Dipartimento di Studi Umanistici
- ✓ **SALONE DELLO STUDENTE SUD** → Offerte formative universitarie (Università della Campania, Calabria e Basilicata) e work-shop di orientamento post-diploma
- ✓ **IN CIBUM** → Scuola di Alta Formazione Gastronomica
- ✓ Partecipazione a varie conferenze organizzate da **SALESCUOLAVIAGGI**
- ✓ Corso **BLS-D**
- ✓ -Uscita didattica Roma - Senato “progetto sulla legalità”
- ✓ **-Job & orienta** –Verona
- ✓ **La Celiachia nel piatto**
- ✓ **Corsa contro la fame**
- ✓ **Progetto sicurezza in strada**
- ✓ **Corso Self-Defence**

ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

TITOLO MODULO: <u>CITTADINI SANI E RESPONSABILI</u>	
DESCRIZIONE DEL MODULO: Il modulo si propone di sviluppare le competenze trasversali, sociali e civiche, che rientrano nel più ampio concetto di cittadinanza attiva. L'idea progettuale è rendere gli studenti capaci di orientarsi concettualmente nell'ambiente che li circonda, direttamente e indirettamente, consentendo loro di leggere criticamente la realtà, fare collegamenti, informarsi, agire consapevolmente e responsabilmente, nel rispetto di sé e degli altri, favorendo stili di vita sani. (attività fisica, alimentazione, prevenzione delle malattie, scoperta del territorio, cura dell'ambiente).	
TEMATICA: COSTITUZIONE E SVILUPPO SOSTENIBILE	
MATERIALI	Libri di testo, link dedicati, articoli di giornale, siti web
TEMPI	Primo quadrimestre e secondo quadrimestre
METODI	Lezione frontale, video-lezione, lezione partecipata, brainstorming, ricerca-azione
VALUTAZIONE	Secondo la griglia allegata al Curricolo d'Istituto di ed. Civica

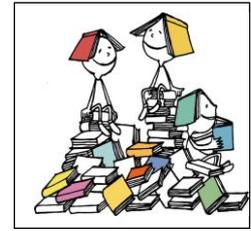
SCIENZE MOTORIE	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	ORE
UDA: IL MOVIMENTO DELLA SALUTE	Educazione alla salute e a uno stile di vita sano: <ul style="list-style-type: none"> • OMS: concetto di salute • Ipocinesia e sedentarietà: quali conseguenze • La salute dinamica • Lo sport sostenibile 	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità e coerenti con l'agenda 2030	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile	5
Totale ore				5

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	ORE
UDA: LIBERTA' E SOSTENIBILITA' SOCIO-AMBIENTALE DELL'INIZIATIVA ECONOMICA	ART. 9 Cost.	Imparare le persone a salvaguardare l'ambiente e le risorse naturali.	Orientarsi nell'organizzazione politica e amministrativa italiana.	2
	ART. 16 Cost.	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030.	Comprendere il ruolo del privato sociale e promuovere la partecipazione attiva alle iniziative ad esso correlato.	2
	ART. 41 Cost.	Sviluppare una personale ed equilibrata coscienza civica e politica. Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale. Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio. Imparare a	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile. Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo. Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni.	2

		considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana. Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio.		
Totale ore				6

ITALIANO e STORIA	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	ORE
UDA 1: RISPETTO PER LA PERSONA E PER LA VITA.	Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.	Raggiungere la consapevolezza dei diritti e impegnarsi nel rispetto degli altri.	Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile.	4
UDA 2: UGUAGLIANZA TRA INDIVIDUI.	Contestazione del sessantotto, cortei contro le discriminazioni razziali.	Prevenire il fenomeno della discriminazione attraverso l'informazione e la sensibilizzazione	Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile.	3
UDA 3: IL LAVORO RICONOSCE DIGNITÀ ALL'ESSERE UMANA.	Ogni cittadino ha diritto al lavoro.	Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana.	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire, con il proprio lavoro allo sviluppo sostenibile	3
Totale ore				10

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. 53 del 3 marzo 2021). 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 della medesima O.M.

► **Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio**

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire 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:

- ✓ **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
<i>Italiano e storia</i>	CIOFFI Luigia Rosa	
<i>Matematica</i>	FANTASIA Margherita	
<i>Inglese</i>	PISANIELLO Mafalda	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	BORRIELLO Dario	
<i>Religione</i>	IADANZA Graziella	
<i>Francese</i>	ADAMO Micaela	
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	VASSALLO Pellegrino	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Cucina</i>	ANNECCHINO Clemente	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	SORICE Loredana* <i>Sostituita da</i> BORRILLO Francesco	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Sala e vendita</i>	LIGUORI Augusto	

Montesarchio, 15/05/2021

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Mafalda Pisaniello

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia

TESTI DI ITALIANO

Giovanni Verga

Rosso Malpelo

TRATTO DA: Vita dei campi 1880

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 malpelo 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.

Giovanni Verga

LA LUPA

TRATTA DA: *Vita dei campi*, 1880
Un racconto popolare

Era alta, magra, aveva soltanto un seno fermo e vigoroso da bruna - e pure non era più giovane - era pallida come se avesse sempre addosso la malaria, e su quel pallore due occhi grandi così, e delle labbra fresche e rosse, che vi mangiavano.

Al villaggio la chiamavano “la Lupa” perché non era sazia giammai - di nulla. Le donne si facevano la croce quando la vedevano passare, sola come una cagnaccia, con quell'andare randagio e sospettoso della lupa affamata; ella si spolpava i loro figliuoli e i loro mariti in un batter d'occhio, con le sue labbra rosse, e se li tirava dietro alla gonnella solamente a guardarli con quegli occhi da satanasso, fossero stati davanti all'altare di Santa Agrippina. Per fortuna “la Lupa” non veniva mai in chiesa, né a Pasqua, né a Natale, né per ascoltar messa, né per confessarsi. - Padre Angiolino di Santa Maria di Gesù, un vero servo di Dio, aveva persa l'anima per lei.

Maricchia, poveretta, buona e brava ragazza, piangeva di nascosto, perché era figlia della “Lupa”, e nessuno l'avrebbe tolta in moglie, sebbene ci avesse la sua bella roba nel cassetto, e la sua buona terra al sole, come ogni altra ragazza del villaggio.

Giovanni Verga

LA FAMIGLIA MALAVOGLIA

TRATTO DA: “I Malavoglia”

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 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.

G. PASCOLI

“X Agosto “ (da Myrica)

San Lorenzo , io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla
arde e cade, perché si gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.
Ritornava una rondine al tetto :
l'uccisero: cadde tra i spini;
ella aveva nel becco un insetto:
la cena dei suoi rondinini.
Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.
Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono ;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono.
Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.
E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male.

GIOVANNI PASCOLI

“La mia sera” (da “I Canti di Castelvecchio”)

Il giorno fu pieno di lampi;
ma ora verranno le stelle,
le tacite stelle. Nei campi
c'è un breve gre gre di ranelle.
Le tremule foglie dei pioppi
trascorre una gioia leggiera.
Nel giorno, che lampi! che scoppi!
Che pace, la sera!
Si devono aprire le stelle
nel cielo sì tenero e vivo.
Là, presso le allegre ranelle,
singhiozza monotono un rivo.
Di tutto quel cupo tumulto,
di tutta quell'aspra bufera,
non resta che un dolce singulto
nell'umida sera.
E', quella infinita tempesta,
finita in un rivo canoro.
Dei fulmini fragili restano
cirri di porpora e d'oro.
O stanco dolore, riposa!
La nube nel giorno più nera
fu quella che vedo più rosa
nell'ultima sera.
Che voli di rondini intorno!
Che gridi nell'aria serena!
La fame del povero giorno
prolunga la garrula cena.
La parte, sì piccola, i nidi
nel giorno non l'ebbero intera.
Nè io ... che voli, che gridi,
mia limpida sera!
Don ... Don ... E mi dicono, Dormi!
mi cantano, Dormi! sussurrano,
Dormi! bisbigliano, Dormi!
là, voci di tenebra azzurra ...
Mi sembrano canti di culla,
che fanno ch'io torni com'era ...
sentivo mia madre ... poi nulla ...
sul far della sera.

GIOVANNI PASCOLI
“Lavandare” (da Myricae)

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero
resta un aratro senza buoi, che pare
3dimenticato, tra il vapor leggero.

E cadenzato dalla gora viene
lo sciabordare delle lavandare
6con tonfi spessi e lunghe cantilene:

Il vento soffia e nevicata la frasca,
e tu non torni ancora al tuo paese!
quando partisti, come son rimasta!
10come l'aratro in mezzo alla maggese.

Gabriele D'Annunzio

Il Panismo di D'Annunzio

La Pioggia nel Pineto

Taci. Su le soglie
del bosco non odo
parole che dici
umane; ma odo
parole più nuove
che parlano gocciole e foglie
lontane.

Ascolta. Piove
dalle nuvole sparse.
Piove su le tamerici
salmastre ed arse,
piove sui pini
scagliosi ed irti,
piove su i mirti
divini,
su le ginestre fulgenti
di fiori accolti,
su i ginepri folti
di coccole aulenti,
piove su i nostri volti
silvani,
piove su le nostre mani
ignude,
su i nostri vestimenti
leggieri,
su i freschi pensieri
che l'anima schiude
novella,
su la favola bella
che ieri
t'illuse, che oggi m'illude,
o Ermione.

GABRIELE D'ANNUNZIO

“L’attesa dell’amante” (Tratto da “Il Piacere”)

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 popolate 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 si levavan 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.

Luigi Pirandello

Da “Novelle per un anno”: La patente

Con quale inflessione di voce e quale atteggiamento d'occhi e di mani, curvandosi, come chi regge rassegnatamente su le spalle un peso insopportabile, il magro giudice D'Andrea soleva ripetere: «Ah, figlio caro!» a chiunque gli facesse qualche scherzosa osservazione per il suo strambo modo di vivere! Non era ancor vecchio; poteva avere appena quarant'anni; ma cose stranissime e quasi inverosimili, mostruosi intrecci di razze, misteriosi travagli di secoli bisognava immaginare per giungere a una qualche approssimativa spiegazione di quel prodotto umano che si chiamava il giudice D'Andrea. E pareva ch'egli, oltre che della sua povera, umile, comunissima storia familiare, avesse notizia certa di quei mostruosi intrecci di razze, donde al suo smunto sparuto viso di bianco eran potuti venire quei capelli crespi gremiti da negro; e fosse consapevole di quei misteriosi infiniti travagli di secoli, che su la vasta fronte protuberante gli avevano accumulato tutto quel groviglio di rughe e tolto quasi la vista ai piccoli occhi plumbei, e scontorto tutta la magra, misera personcina. Così sbilenco, con una spalla più alta dell'altra, andava per via di traverso, come i cani. Nessuno però, moralmente, sapeva rigar più diritto di lui. Lo dicevano tutti. Vedere, non aveva potuto vedere molte cose, il giudice D'Andrea; ma certo moltissime ne aveva pensate, e quando il pensare è più triste, cioè di notte. Il giudice D'Andrea non poteva dormire.

Luigi Pirandello

“Il treno ha fischiato”

Farneticava¹ . Principio di febbre cerebrale, avevano detto i medici; e lo ripetevano tutti i compagni d'ufficio, che ritornavano a due, a tre, dall'ospizio² , ov'erano stati a visitarlo. Pareva provassero un gusto particolare a darne l'annuncio coi termini scientifici, appresi or ora dai medici, a qualche collega ritardatario che incontravano per via: – Frenesia, frenesia. – Encefalite. – Infiammazione della membrana. – Febbre cerebrale³ . E volevan sembrare afflitti⁴ ; ma erano in fondo così contenti, anche per quel dovere compiuto⁵ ; nella pienezza della salute, usciti da quel triste ospizio al gajo⁶ azzurro della mattinata invernale. – Morrà? Impazzirà? – Mah! – Morire, pare di no... – Ma che dice? che dice? – Sempre la stessa cosa. Farnetica... – Povero Belluca! E a nessuno passava per il capo che, date le specialissime condizioni in cui quell'infelice viveva da tant'anni, il suo caso poteva anche essere naturalissimo; e che tutto ciò che Belluca diceva e che pareva a tutti delirio, sintomo della frenesia⁷ , poteva anche essere la spiegazione più semplice di quel suo naturalissimo caso.

Luigi Pirandello

Il fu Mattia Pascal

Una vicenda paradossale

La Nascita di Adriano Meis

Subito, non tanto per ingannare gli altri, che avevano voluto ingannarsi da sè, 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 foggiami 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, nè 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, sicchè, alla fine, io possa dire non solo di aver vissuto due vite, ma d'essere stato due uomini.

Luigi Pirandello

Comico e Uморistico: Dal saggio “L’Umorismo”

La vecchia imbellettata

Vedo una vecchia signora, coi capelli ritinti, tutti unti non si sa di quale orribile manteca; e poi tutta goffamente imbellettata e parata di abiti giovanili. Mi metto a ridere. Avverto che quella vecchia signora è il contrario di ciò che una vecchia rispettabile signora dovrebbe essere. Posso così, a prima giunta e superficialmente, arrestarmi a questa impressione comica. Il comico è appunto un avvertimento del contrario. Ma se ora interviene in me la riflessione, e mi suggerisce che quella vecchia signora non prova forse nessun piacere a pararsi così come un pappagallo, ma che forse ne soffre e lo fa soltanto perché pietosamente si inganna che, parata così, nascondendo così le rughe e la canizie, riesca a trattenere a sé l’amore del marito molto più giovane di lei ecco che io non posso più riderne come prima, perché appunto la riflessione, lavorando in me, mi ha fatto andare oltre.....

Italo Svevo

La coscienza di Zeno

Storia di una nevrosi

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 anzi 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.

ITALO SVEVO

“Lo schiaffo del padre” (tratto da “La coscienza di Zeno”)

Entrai nel giardino che circonda la nostra villa. A questa si accedeva per una breve strada carrozzabile. Maria, la nostra cameriera, m'aspettava alla finestra e sentendomi avvicinare gridò nell'oscurità:

- È lei, signor Zeno?

Maria era una di quelle fantesche come non se ne trovano più. Era da noi da una quindicina d'anni. Metteva mensilmente alla Cassa di Risparmio una parte della sua paga per i suoi vecchi anni, risparmi che però non le servirono perché essa morì in casa nostra poco dopo il mio matrimonio sempre lavorando.

Essa mi raccontò che mio padre era ritornato a casa da qualche ora, ma che aveva voluto attendermi a cena. Allorché essa aveva insistito perché egli intanto mangiasse, era stata mandata via con modi poco gentili. Poi egli aveva domandato di me parecchie volte, inquieto e ansioso. Maria mi fece intendere che pensava che mio padre non si sentisse bene. Gli attribuiva una difficoltà di parola e il respiro mozzo. Debbo dire ch'essendo sempre sola con lui, essa spesso s'era fitto in testa il pensiero ch'egli fosse malato. Aveva poche cose da osservare la povera donna nella casa solitaria e - dopo l'esperienza fatta con mia madre - essa s'aspettava che tutti avessero da morire prima di lei.

Corsi alla camera da pranzo con una certa curiosità e non ancora impensierito. Mio padre si levò subito dal sofà su cui giaceva e m'accolse con una grande gioia che non seppe commovermi perché vi scorsi prima di tutto l'espressione di un rimprovero. Ma intanto bastò a tranquillarmi perché la gioia mi parve un segno di salute. Non scorsi in lui traccia di quel balbettamento e respiro mozzo di cui aveva parlato Maria. Ma, invece di rimproverarmi, egli si scusò d'essere stato caparbio.

- Che vuoi farci? - mi disse bonariamente. - Siamo noi due soli a questo mondo e volevo vederti prima di coricarmi.

Giuseppe Ungaretti
Dalla raccolta “L’Allegria”

Veglia

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.

Giuseppe Ungaretti

Fratelli

Di che reggimento siete

Fratelli?

Parola tremante

Nella notte

Foglia appena nata

Nell'aria spasimante

involontaria rivolta

dell'uomo presente alla sua

fragilità

Fratelli

Giuseppe Ungaretti

Soldati

Si sta come
d'autunno
sugli alberi
le foglie

Giuseppe Ungaretti
San Martino del Carso

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

E' il mio cuore
il paese più straziato

Primo Levi

Da “Se questo è un uomo”:

Questo è l'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 di 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.

Eugenio Montale

“Merigiare pallido e assorto” (tratto da “Ossi di Seppia”)

Merigiare pallido e assorto
presso un rovente muro d'orto,
ascoltare tra i pruni e gli sterpi
schiocchi di merli, frusci di serpi.

Nelle crepe dei suolo o su la vecchia
spiar le file di rosse formiche
ch'ora si rompono ed ora s'intrecciano
a sommo di minuscole biche.

Osservare tra frondi il palpitare
lontano di scaglie di mare
mentre si levano tremuli scricchi
di cicale dai calvi picchi.

E andando nel sole che abbaglia
sentire con triste meraviglia
com'è tutta la vita e il suo travaglio
in questo seguitare una muraglia
che ha in cima cocci aguzzi di bottiglia.

Eugenio Montale

“Spesso il male di vivere ho incontrato” (Tratto da “Ossi di Seppia”)

Spesso il male di vivere ho incontrato:
era il rivo strozzato che gorgoglia,
era l'incartocciarsi della foglia
riarsa, era il cavallo stramazzato.

Bene non seppi, fuori del prodigio
che schiude la divina Indifferenza:
era la statua nella sonnolenza
del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.



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**

Oggi più che mai il mondo della ristorazione sta vivendo un periodo storico molto importante, dove la gastronomia si fonde con la filosofia dell'ecosostenibilità, nell'ottica della salvaguardia dell'ambiente e del nostro ecosistema, in un momento economico molto difficile e complesso. Per tali motivi, la sfida della sostenibilità economica del settore ristorativo punta ad operare sulle eccellenze gastronomiche del *Made in Italy*, che ha reso famosa l'Italia in tutto il mondo, prediligendo la filiera corta ed il km 0. Inoltre, nel momento particolare che stiamo vivendo, diventa quanto mai fondamentale monitorare le modalità di produzione e manipolazione degli alimenti, oltre a garantire misure di prevenzione e controllo dei rischi e di continuità operativa lungo tutta la filiera agroalimentare.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite nel corso di studi e nelle esperienze di PCTO, il candidato svolga i seguenti punti:

1. ipotizzi di dover preparare un piatto regionale italiano, facendo riferimento alle indicazioni riportate al punto 2, indicando:
 - a. presenza di ingredienti a marchio di qualità e/o tipici del territorio;
 - b. descrizione dettagliata degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature anche in lingua

inglese per una eventuale clientela straniera;

c. procedimento e tecniche di cottura;

d. strumenti e attrezzature utilizzati;

2. 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. allattamento

b. adolescenza

c. sport

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. diabete

b. aterosclerosi

c. obesità

3. indichi gli ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di malattie trasmesse dagli alimenti e la relativa gestione dell'HACCP, specificando i punti critici di controllo, con i limiti critici e le eventuali azioni correttive;

4. valuti gli ingredienti in termini di sostenibilità: stagionalità e impatto di filiera;

5. selezioni un vino tutelato da marchio di qualità, da abbinare alla preparazione gastronomica del punto 1, motivandone la scelta.