



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Raffaello Foresi”



CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V SAV

INDIRIZZO

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (IP17)

Il Dirigente Scolastico



Sommario

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	3
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	4
PROFILO DELLA CLASSE	4
ATTIVITÀ DIDATTICHE REALIZZATE NELL'A.S. 2024-2025	5
ATTIVITÀ DI RECUPERO	6
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI	6
ORIENTAMENTO	7
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	8
OBIETTIVI E COMPETENZE PCTO	9
EDUCAZIONE CIVICA	10
PROGRAMMA DI ...	20
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	58
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	64
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	67
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA ... 2025	68
SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA ... 2025	68
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA ... 2025	68
SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA ... 2025	71



LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)

Il diplomato di istruzione professionale "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'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIA	FUNZIONE
1	Educazione Civica, Lab.Ser. Enog.Cucina, Orientamento	
	Potenziamento,	
2	Educazione Civica, Rel. Catt. At.Alt., Orientamento	
3	Educazione Civica, Sostegno, Orientamento	
4	Educazione Civica, Sostegno, Orientamento	
5	Educazione Civica, Diritto Tec. Amm., Orientamento	
6	Educazione Civica, Ling. Cult. Inglese, Orientamento	
7	Educazione Civica, Lingua e Lett. Italiana, Storia, Orientamento	Commissario Interno
8	Educazione Civica, Matematica, Orientamento	
9	Educazione Civica, Sc. Cult. Alimentazione, Orientamento	Commissario Interno Merlini Sara
10	Educazione Civica, Lab. Serv. Enog, Cucina, Orientamento	
11	Educazione Civica, Sostegno, Orientamento	Segretario verbalizzante
12	Educazione Civica, Lab. Serv. Enog: Sala, Orientamento	Commissario Interno, Tutor PCTO, Tutor orientamento Coordinatore di classe
13	Educazione Civica, Scienze Motorie, Orientamento	
14	Educazione Civica, Ling. Cult. Tedesca, Potenziamento, Orientamento	



VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

MATERIA	a. s. 2022/2023	a. s. 2023/2024	a. s. 2024/2025
Lingua e Letteratura Italiana	1	3	1
Storia	1	3	1
Matematica	1	1	1
Lingua e cultura Tedesca	1	3	1
Lingua e cultura Inglese	1	1	1
Scienza Motorie	1	1	2
Religione Cattolica	1	1	1
Diritto e Tec. Amministrative	1	1	1
Lab. Serv. Enog. Sala	1	1	1
Lab. Serv. Enog. Cucina	1	2	2
Sc. Cult. Alimentazione	1	1	2
Sostegno	6	4	3
Potenziamento			1

Come si evidenzia dalla tabella riassuntiva degli ultimi tre anni di corso, la classe - durante il triennio - ha vissuto l'avvicinarsi di diversi docenti, talora anche in corso d'anno. La mancanza di continuità didattica, in materie anche di indirizzo, ha comportato difficoltà nell'approccio ad alcune discipline.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 12 alunni, 8 maschi e 4 femmine provenienti da diverse zone del territorio elbano, in alcuni casi anche da località abbastanza lontane dalla scuola, con tutte le conseguenze connesse ai disagi della condizione di pendolarismo. Il processo di socializzazione è buono, il rapporto con i docenti è stato positivo e improntato al dialogo.

Qualora ci fossero alunni BES la documentazione verrà consegnata alla commissione nei documenti riservati

Partecipazione:

Nel corso dell'anno scolastico la partecipazione e l'impegno sono stati non sempre assidui.

Gli impegni legati alle attività di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) hanno visto un buon livello di adesione.

Nel primo quadrimestre la partecipazione e l'impegno profusi sono stati discontinui in alcune discipline. Agli impegni legati alle attività di progetto e di alternanza (PCTO), che hanno visto un buon livello di partecipazione, si sono sommate le assenze, da parte di alcuni alunni, che hanno comportato un rallentamento delle attività didattiche programmate. Si evidenzia che 3 (tre) alunni, hanno registrato un elevato numero di assenze sin dall'inizio dell'anno. Nel secondo quadrimestre la situazione è leggermente migliorata, in merito all'andamento didattico-disciplinare la classe appare più partecipativa, interessata, coinvolta durante le lezioni scolastiche; il fenomeno delle assenze registrate si è ridotto, ma nell'insieme per



alcuni alunni rimane comunque alto.

Impegno:

In riferimento alle attività di laboratorio, l'impegno e la partecipazione risultano costanti per l'intero gruppo classe. Non sempre costante, invece, l'impegno per alcuni alunni in alcune discipline teoriche, che spesso risulta mirato al superamento delle verifiche scritte e orali.

Nel complesso, un ristretto numero di studenti si è reso partecipe in modo più attivo rispondendo positivamente alla costante stimolazione da parte dei docenti. Altri invece hanno risposto in maniera sufficiente durante l'intero anno scolastico. L'impegno, nello studio a casa è stato superficiale rispetto alle prospettive raggiungibili.

Metodo di studio:

Nelle materie di indirizzo la maggior parte degli alunni ha dimostrato di aver acquisito un metodo di studio accettabile. Permangono dinamiche di apprendimento non del tutto adeguate al profilo richiesto nelle discipline più teoriche, nelle quali il raggiungimento del livello di attenzione e apprendimento sperati risulta, per una parte degli studenti, più faticoso.

Progressione nell'apprendimento:

Nel suo complesso, la classe, giunta ormai al termine del suo percorso, ha sviluppato un buon livello di autonomia soprattutto nelle materie pratiche di indirizzo. Nel caso di alcuni alunni il raggiungimento di questi obiettivi si attesta ad un livello più che buono. Per quanto concerne le materie teoriche, si riscontra una preparazione sufficiente; le cause sono da ricercarsi, in parte, nella non sempre buona organizzazione dello studio autonomo e nell'attenzione non costante durante le lezioni. Si sottolinea inoltre che gli anni pregressi (biennio), svolti per lo più in DAD e DDI – causa Emergenza sanitaria da Covid-19 –, hanno influito sulle abitudini dei discenti e sul regolare corso di studi, rallentando la didattica e rendendo necessaria la rimodulazione delle lezioni.

Relativamente al grado di preparazione e alle competenze acquisite dalla classe si possono individuare due diversi livelli: una prima fascia di studenti, nel complesso impegnati e partecipi al dialogo formativo, ha raggiunto un livello buono nelle conoscenze, si esprime con un linguaggio tendenzialmente corretto e mostra capacità di analisi e di sintesi; una seconda fascia, costituita da un numero di studenti poco costanti nel mantenimento degli impegni e nel rispetto delle consegne e delle regole, ha una padronanza dei mezzi espressivi più che sufficiente, ma un metodo di lavoro non del tutto organico e consolidato. Il Cdc ha individuato i seguenti temi trasversali da affrontare con un approccio interdisciplinare: HACCP, sana alimentazione, sicurezza alimentare nel settore della ristorazione.

ATTIVITÀ DIDATTICHE REALIZZATE NELL'A.S. 2024-2025

ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO DI TUTTA LA CLASSE

Sono state proposte ai ragazzi 2 (due) simulazioni della prima prova e 2 (due) della seconda prova nei seguenti giorni:

- 21 febbraio 2025 - prima simulazione prima prova
- 07 aprile 2025 - seconda simulazione prima prova
- 20 marzo 2025 - prima simulazione seconda prova
- 15 maggio 2025 - seconda simulazione seconda prova

è stata programmata 1 (una) simulazione della prova orale:



- 21 maggio 2025 - simulazione prova orale

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Alla fine del I quadrimestre, alcuni alunni hanno riportato una valutazione non pienamente sufficiente nelle seguenti discipline: Lingua e letteratura italiana, Lingua e cultura tedesca, Lingua e cultura inglese, Scienze e cultura degli alimenti. Per tali discipline non sono stati attivati corsi di recupero, ma si è pianificato un recupero in itinere delle carenze, anche utilizzando i fondi PNRR per attività di potenziamento/recupero individuale e di gruppo. Inoltre in considerazione delle carenze degli anni scolastici precedenti, per la maggior parte delle discipline si è provveduto a mettere in atto strategie di ripasso e rinforzo di argomenti già trattati, in itinere e durante le ore di lezione e di potenziamento.

PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI

Nel corso del triennio conclusivo gli studenti hanno preso parte alle seguenti attività culturali:

III A.S. 2022-2023

6/7 ottobre 2022 evento “Re Start” Livorno Fortezza Vecchia

13 ottobre 2022 preparazione evento Rotary Club Isola d'Elba-Ristorante Caletta Porto Azzurro

14 ottobre 2022 svolgimento evento Rotary Club Isola d'Elba-Ristorante Caletta Porto Azzurro

Uscita didattica alla scoperta delle cantine del territorio, visita in tre cantine: “Azienda agricola Sapereta” e “Azienda agricola Martino”. “Azienda Montefabbello”

Contest “Cucina di sala flambee”

Contest “Caffè Brignetti”

“Contest di cucina” nel progetto Eccellenze Toscane

Evento “Cucina zero sprechi” in collaborazione con il programma televisivo “Striscia La Notizia”.

Meeting “Restart” presso la Fortezza Vecchia di Livorno

Evento “Conviviale Rotary” presso il Ristorante “La Caletta” di Porto Azzurro.

“La Zampicata 22” presso l’Azienda Agricola “Montefabbello”

IV A.S. 2023-2024

11/11/23 Partecipazione evento “Io c’ero” 50° della nascita dei corsi professionalizzanti enogastronomici dell’isola d’Elba

01/02/24 evento di inaugurazione nuovi laboratori dell'Istituto “Isis Foresi”

9-10 maggio 2024 Contest di cucina con la “Scuola Tessieri” di Ponsacco

22/02/24, 19/04/24, 31/05/24 Progetto educazione finanziaria in collaborazione con Feduf e Acqua dell’Elba

Progetto “Redazione Natura – La forma del cibo” in collaborazione con il Parco Nazionale Arcipelago Toscano in presenza, outdoor e laboratori tematici.

10/05/25 Contest culinario “azienda agricola Montefabbello”

“La Zampicata 23” presso l’Azienda Agricola “Montefabbello”

Contest “Giovane Sommelier”



Si è completata l'attività nell'ambito di progetti e servizi interni come il “Caffè Brignetti”, “Colazione all'alberghiero” e banchetti didattici.

V A.S. 2024-2025

07/02/25 nell'ambito del contest “ARTE E CULTURA DELLA CUCINA” organizzata dalla Fondazione Livorno e scuola Tessieri, partecipazione alla lezione “Impressioni e sapori: dal divisionismo alla tavola”

07/03/25 partecipazione all'incontro con lo chef Felice Sapio “i grani autoctoni e antichi” coltivazione, qualità, proprietà ed utilizzo

12/03/25 incontro con il corpo della guardia di finanza

19/03/25 partecipazione allo spettacolo teatrale sull'educazione finanziaria

06/05/25 incontro con AIC associazione italiana celiachia: “A SCUOLA CON LA CELIACHIA PER NON FARNE UNA MALATTIA” parte teorica e parte pratica realizzazione del buffet gluten free

ORIENTAMENTO

Secondo le linee guida dell'orientamento de DM n.328 del 22 dicembre 2022 la classe 5 SAV ha svolto le seguenti attività di orientamento per un totale di 121 ore.

IV A.S. 2023-2024 (71 ore)

14/02/2024 Visita didattica al “Birrificio dell'Elba” di Portoferraio

22/02/24 incontro con l'azienda “Il Caprile” produzione formaggi di capra.

Dal 26/02 al 01/03 viaggio d'Istruzione a Vienna con tour e visita delle migliori pasticcerie locali (Demel, Caffè Aida, Hotel Sacher, Kurkonditorei Oberlaa, Cafe Central) e visita al birrificio viennese Ottakringer Brauerei.

14/03/24 incontro azienda agricola “Martino” produzione di vino e miele.

03,04,18/04/24 incontro consorzio Slow Food “IL PIACERE DI SAPERE”: il cibo, il bere, L'abuso: non piacere ma dipendenza

21/04/24 visita all'Università di Roma nell'ambito del progetto “Fare Turismo”.

10/05/24 “Mare, porto, lavoro” presso l'Autorità portuale di Piombino

17/05/2024 Incontro con ITS Eat “Istituto Superiore Eccellenza Agroalimentare Toscana”.

V A.S. 2024-2025 (50 ore)

22/01/2025 incontro di Orientamento con la scuola di alta cucina Tessieri di Ponsacco (Pi)

07/02/25 Incontro “Il cibo del corpo e dell'anima” con la Dott.ssa Talenti.

dal 24/02/25 al 06/03/25 partecipazione agli incontri di orientamento con il maestro gastronomo Prof. Alvaro Claudi e l'Accademia italiana della cucina. Temi trattati: la cucina classica francese, la cucina dell'isola D' Elba e approfondimenti nella pratica di laboratorio

27/02/25 incontro on line “carriere in divisa”

12/03/25 incontro con il corpo della guardia di finanza

27/03/25 Redazione Natura “MAB UNESCO” Riserva della Biosfera Isole di Toscana

02/04/24 incontro Orientamento in uscita con ITS Academy



PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

La classe, oltre alle ore di PCTO svolte in azienda, nel corso del secondo biennio e del quinto anno ha partecipato ai seguenti incontri:

III A.S. 2022-2023

Orientamento in uscita con ITS EAT Istituto Tecnico Superiore Eccellenza Agroalimentare Toscana

Incontro AIS “Associazione Italiana Sommelier”

Incontro “Scuola 2030 Tirreno” organizzato da Confindustria

Incontro con “Maestri del Lavoro” con esperti della Federazione Nazionale Maestri del Lavoro.

Incontro Consorzio di tutela della “Finocchiona IGP” produzione del salume, i marchi di qualità e frodi alimentari.

Incontro con il Consorzio di tutela del “Pecorino Toscano Dop”, produzione dei formaggi, stagionatura e storia dei marchi di qualità.

Incontro con il Consorzio di tutela del “Prosciutto crudo Toscano Dop”, produzione dei salumi, stagionatura e storia dei marchi di qualità.

Incontro con il Consorzio di tutela dell’“Olio extravergine toscano Igp”, produzione dell’olio extravergine, storia dei marchi di qualità.

Incontro con il Consorzio di tutela del “Parmigiano Reggiano Dop”, produzione dei formaggi, stagionatura e storia dei marchi di qualità.

progetto “Team for Steam”,

Gli alunni hanno svolto un periodo di stage in aziende ristorative del territorio dal 10 al 20 Aprile 2023 per un totale di circa 80 ore

Si è completata l’attività nell’ambito di progetti e servizi interni: il “Caffè Brignetti”, banchetti didattici e il supporto all’Orientamento in ingresso rivolto alle classi terze della Scuola secondaria di primo grado.

IV A.S. 2023-2024

Gli alunni hanno svolto attività di stage in aziende del territorio dal 02/10/23 al 14/10/23 e dal 20/04/24 al 04/05/24 per un totale di 160 ore.

9 e 10/05/2024 Contest “Scuola di cucina Tessieri” di Ponsacco (PI).

Banchetti didattici e il supporto all’Orientamento in ingresso rivolto alle classi terze della Scuola secondaria di primo grado.

V A.S. 2024-2025

Gli alunni hanno svolto attività di stage in aziende del territorio dal 28/09/2024 al 20/10/24 per un totale di 120 ore.

25/01/25 Progetto Asso Toscana “A SCUOLA DI SOCCORSO” rilascio certificazione BLSD

Banchetti didattici, progetto “caffè Brignetti”, progetto “colazione all’alberghiero” e il supporto all’Orientamento in ingresso rivolto alle classi terze della Scuola secondaria di primo grado.



PCTO - TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO 2022/2025

Alunni	Totale ore Triennio 2022/2025
1	456
2	496
3	459
4	392
5	210
6	427
7	472
8	468
9	376
10	258
11	454
12	466

OBIETTIVI E COMPETENZE PCTO

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, sono stati appositamente strutturati per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Saper interagire in modo cooperativo in un contesto nuovo sia familiare, sociale professionale
- Acquisire competenze specializzate adeguate all'ambito lavorativo scelto
- Saper svolgere compiti richiesti nei vari contesti lavorativi
- Conoscere il proprio territorio, i prodotti e i piatti tipici e saperli promuovere
- Assumersi la responsabilità di portare a termine i compiti assegnati
- Riuscire ad adeguare il proprio comportamento alle circostanze
- Comprendere il compito assegnato
- Riuscire a programmare le attività da svolgere secondo le consegne ricevute
- Saper utilizzare le informazioni ricevute per eseguire i propri compiti
- Sapersi rapportare con i clienti



EDUCAZIONE CIVICA

Con la Legge n.92 del 20 agosto 2019 è stato introdotto l'insegnamento di Educazione Civica, prevedendo lo svolgimento, da parte dei docenti del Consiglio di Classe di almeno 33 ore di attività nell'intero anno scolastico. In conformità a quanto previsto dalla normativa, il Consiglio di Classe della V SAV ha elaborato la seguente Unità di Apprendimento Interdisciplinare di Educazione Civica, dal titolo:

"CITTADINI CONSAPEVOLI PER UN FUTURO SOSTENIBILE E DIGITALE"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione Uda	CITTADINI CONSAPEVOLI PER UN FUTURO SOSTENIBILE E DIGITALE
Destinatari	Allievi della classe quinta
Discipline coinvolte	Lingua e cultura Tedesca (4 moduli), Diritto e tecniche amm.ve delle strutture ricettive (4 moduli), Scienze Motorie (5 moduli), Lingua e cultura Inglese (3 moduli), Lab. Servizi Enogastronomia- Settore Cucina (4 moduli), Lingua e Letteratura Italiana e Storia (8 moduli), Scienze e cultura dell'alimentazione (4 moduli), Lab. Servizi Enogastronomia - Settore Sala E Vendita (3 moduli), IRC (3 moduli)
Breve descrizione del percorso interdisciplinare	Il percorso prende avvio con una riflessione sulla Costituzione italiana, documento fondamentale che sancisce i principi e i valori su cui si fonda la nostra Repubblica. Dopo una presentazione generale della Costituzione, l'attenzione si concentrerà su alcuni articoli particolarmente significativi per la formazione civica degli studenti. Tra questi, verrà approfondito l'articolo 33, modificato nel 2023, che riconosce il valore educativo, sociale e di promozione dell'attività sportiva. Questo aggiornamento rappresenta un importante riconoscimento del ruolo dello sport nella crescita personale e nella coesione sociale. Un altro articolo di particolare rilevanza è l'articolo 11, in cui l'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli. Questo principio ha ispirato la partecipazione dell'Italia a organismi internazionali nati proprio per garantire la pace e prevenire nuovi conflitti, primo fra tutti l'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU). All'interno dei Principi fondamentali, particolare attenzione sarà riservata all'articolo 9, aggiornato nel 2022 per includere la tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. Questa modifica rappresenta un passo importante per l'Italia verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Dopo una panoramica generale sugli obiettivi legati alla tutela dell'ambiente, l'approfondimento si concentrerà sul Goal 8, che promuove una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile. A questo proposito verranno presentati alcuni strumenti finanziari utili per stimolare lo sviluppo economico, con riferimento a quelli legati al mondo digitale. Infine, il percorso si concluderà con un focus sull'educazione digitale. Gli studenti saranno guidati nella comprensione dell'importanza di saper valutare in modo critico le informazioni online e di proteggere i propri dati personali. Verranno inoltre esplorate le implicazioni della sicurezza digitale in ambiti professionali specifici, come ad esempio nel settore della ristorazione, dove l'uso di strumenti digitali è sempre più diffuso e richiede consapevolezza e responsabilità.
Prerequisiti	(vedi allegati)



UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<i>Competenze da sviluppare (Allegato C Linee guida per E.C.)</i>	
- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale; - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; - Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; - Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
(vedi allegati)	(vedi allegati)
Prodotto finale	Ricerca con esposizione finale dell'argomento che ha suscitato maggior interesse Elaborato multimediale esplicativo delle conoscenze apprese
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	Intero anno scolastico
Metodologie adottate	(vedi allegati)
Strumenti utilizzati	(vedi allegati)
Valutazione	➤ Valutazione dei processi di lavoro posti in essere dagli studenti, in ciascuna delle discipline coinvolte; ➤ Valutazione del prodotto finale; Strumenti: ➤ Griglia di valutazione allegata;



STORIA e ITALIANO	
Contenuti da Sviluppare	La costituzione e i 12 principi fondamentali, L'Europa e gli organismi internazionali
Prerequisiti	Uso della rete Internet Fonti e concetto di diritto
Conoscenze	La costituzione L'Unione Europea e l'ONU
Abilità	Saper riconoscere le principali organizzazioni sovratatali. Conoscere i Paesi aderenti all'UE e gli organi dell'UE. Conoscere l'art. 11 della Costituzione italiana.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale, Lavoro di gruppo , Lavoro individuale, Discussione
Strumenti utilizzati	Libro di testo, Internet, Testi integrativi, materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	8 moduli intero anno scolastico
Valutazione	Griglia di valutazione allegata

TEDESCO	
Contenuti da sviluppare	Nell'area tematica Costituzione: Organizzazione costituzionale ed amministrativa dello Stato
Prerequisiti	Conoscenza base della Costituzione italiana
Conoscenze	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa dello Stato per rispondere ai propri doveri di cittadino italiano ed europeo.
Abilità	Saper descrivere e riferire riguardo all'organizzazione costituzionale ed amministrativa dello Stato
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli nel secondo quadrimestre
Valutazione	Griglia di valutazione allegata

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Contenuti da sviluppare	Diritti, costi e rischi connessi all'utilizzo di pagamenti elettronici. Fornire un'introduzione alle criptovalute, mettendo in relazione i loro costi, rischi e peculiarità rispetto ai pagamenti tradizionali.
Prerequisiti	Familiarità con strumenti digitali e conoscenza delle principali applicazioni finanziarie e del loro utilizzo.
Conoscenze	Conoscenza delle diverse forme di pagamento elettronico (es. carte di credito/debito, portafogli digitali, bonifici online). Conoscere cosa sono le criptovalute, come funzionano e quale sia il loro ruolo nell'economia digitale; come si differenziano dalle valute tradizionali e i concetti di decentralizzazione e blockchain.
Abilità	Capacità di usare correttamente e in sicurezza applicazioni di pagamento (es. impostazione di PIN e password forti). Saper confrontare costi e commissioni associati ai vari metodi di pagamento. Capacità di confrontare pagamenti tradizionali e criptovalute per decidere il metodo più adeguato in base alle proprie esigenze.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero anno scolastico
Valutazione	Griglia di valutazione allegata



INGLESE

Contenuti da sviluppare	Financial sustainability: La presente uda si pone come obiettivo una Maggiore educazione finanziaria coniugata in termini di sostenibilità negli studenti, prendendo in considerazione l'esempio del Gruppo Ferrero.
Prerequisiti	Competenza di livello B1 nella lingua straniera, conoscenza generale dell'Agenda 2030.
Conoscenze	La sostenibilità in ambito finanziario, cenni di economia circolare, il caso Ferrero e la strategia delle 5R.
Abilità	Ascolto: Comprendere i messaggi orali usati per impartire le consegne del lavoro. Parlato: Riferire informazioni usando un lessico semplice e conciso. Lettura: Comprendere brevi testi espositivi e descrittivi. Identificare le informazioni salienti in un testo. Scrittura: Scrivere brevi testi espositivi sull'argomento proposto. Conoscere ed usare il lessico specifico del contesto. Usare le tecnologie digitali per produrre elaborati multimediali.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezioni interattive, presentate con powerpoint specifici creati dalla docente; Lettura di testi riguardanti la sostenibilità in ambito finanziario, l'azienda Ferrero e la strategia delle 5R. Flipped classroom e cooperative learning con il materiale prodotto dagli alunni.
Strumenti utilizzati	Lim, materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	3 moduli nel secondo quadrimestre
Valutazione	Griglia di valutazione allegata

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Contenuti da sviluppare	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza, essere consapevole dell'impatto individuale sulle risorse del pianeta. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
Prerequisiti	conoscenza dei principi nutritivi: delle proprietà chimico-fisiche e degli effetti sul nostro organismo.
Conoscenze	impostare una dieta sana ed equilibrata come prevenzione delle malattie del benessere; la dieta mediterranea e la doppia piramide alimentare e indirizzare le scelte alimentari su prodotti a minor impatto ambientale. La dieta sostenibile, le caratteristiche: gli effetti sulla salute, sulla società e sull'economia e sul principio di evitare lo sfruttamento delle popolazioni e dell'individuo. Indicazioni da seguire per una dieta sostenibile. Uso e abuso di bevande alcoliche: gli effetti sul corpo a breve e a lungo termine.
Abilità	Analizzare e comprendere l'importanza del benessere della collettività e la tutela della salute; analizzare lo stato attuale e le modifiche dell'ambiente anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse e alla promozione di un'agricoltura sostenibile. Valutazione della propria impronta energetica. Essere in grado di scegliere un'alimentazione sostenibile per dare il proprio contributo per la sicurezza alimentare
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero a.s.
Valutazione	Griglia di valutazione allegata

**LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

Contenuti da sviluppare	La sicurezza nel settore ristorativo
Prerequisiti	Conoscere le regole del vivere civile e lo spirito di gruppo in una brigata di cucina.
Conoscenze	Individuare i fattori di rischio nell'ambiente di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità.
Abilità	Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri; saper individuare i principali rischi specifici del settore e le azioni correttive in caso di necessità.
Contesto	Aula e laboratorio di cucina
Metodologie didattiche	Lezione frontale e/o partecipata
Strumenti utilizzati	Visione di materiale multimediale
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero anno scolastico
Valutazione	Griglia di valutazione allegata

LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA

Contenuti da sviluppare	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
Prerequisiti	Conoscenze di base sulla cittadinanza digitale e sull'utilizzo del PC
Conoscenze	la tutela dei dati personali, quali obblighi per i siti dei ristoranti, le attività che devono adempiere alle norme GDPR, gli obblighi del sito, la raccolta dei dati rilasciati sui form specifici, le figure di data controller e data processor.
Abilità	saper individuare i diritti alla tutela dei propri dati. Saper utilizzare un sito di un'azienda ristorativa/alberghiera in modo corretto
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale e/o partecipata
Strumenti utilizzati	Visione di materiale multimediale
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero a.s.
Valutazione	Griglia di valutazione allegata



SCIENZE MOTORIE

Contenuti da sviluppare	Costituzione Art.33: L'arte e la scienza sono libere e libero ne è l'insegnamento. La Repubblica detta le norme generali sull'istruzione ed istituisce scuole statali per tutti gli ordini e gradi. Enti e privati hanno il diritto di istituire scuole ed istituti di educazione, senza oneri per lo Stato. La legge, nel fissare i diritti e gli obblighi delle scuole non statali che chiedono la parità, deve assicurare ad esse piena libertà e ai loro alunni un trattamento scolastico equipollente a quello degli alunni di scuole statali. E' prescritto un esame di Stato per l'ammissione ai vari ordini e gradi di scuole o per la conclusione di essi e per l'abilitazione all'esercizio professionale. Le istituzioni di alta cultura, università ed accademie, hanno il diritto di darsi ordinamenti autonomi nei limiti stabiliti dalle leggi dello Stato. <i>Si riconosce il valore educativo, sociale e di promozione del benessere psicofisico dell'attività sportiva in tutte le sue forme. Il legislatore ne riconosce il valore fondamentale e modifica l'art.33 comma 2 il 26 Settembre 2023</i> <i>A seguito di tale evento si svilupperanno i seguenti contenuti:</i> • <i>La Carta Costituzionale: l'articolo 33</i> • <i>Riconoscimenti al merito sportivo</i> • <i>Episodi storici che possono essere significativi ed esplicativi del valore dell'attività sportiva</i> • <i>Benessere sportivo: esercizio fisico e mentale</i>
Prerequisiti	Conoscenza Costituzione; Conoscenza contesto storico in cui alcuni episodi sono avvenuti (Bartali); Conoscenza dell'esercizio fisico e mentale
Conoscenze	• <i>Conoscenza generale della Carta Costituzionale e dell'articolo 33</i> • <i>Conoscenza dei Riconoscimenti al merito sportivo</i> • <i>Conoscenza di episodi storici che possono essere significativi ed esplicativi del valore dell'attività sportiva</i> • <i>Conoscenza del benessere sportivo e del benessere in ambiente naturale</i>
Abilità	• Saper individuare le conseguenze storiche, sociali, etiche del riconoscimento del valore sportivo citato nella Costituzione • Saper narrare gli episodi sportivi significativi a livello sociale-storico ed etico • Saper individuare le condotte salutari per un benessere psico-fisico • Valorizzare il benessere in relazione all'ambiente naturale e antropizzato. Trekking-walking
Contesto	Aula, ambiente open-air
Metodologie didattiche	Debate- lezione partecipata
Strumenti utilizzati	Video-presentazioni ed uscite sul territorio
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	5 moduli intero a.s.
Valutazione	Griglia di valutazione allegata



IRC	
Contenuti da sviluppare	Saranno sviluppate le tematiche riguardanti la genesi degli obiettivi dell'Agenda 2030, il diagramma sui limiti dello sviluppo del <<Club di Roma>>, il concetto di sviluppo sostenibile alla luce dell'enciclica <<Laudato si'>>
Prerequisiti	Testo pdf enciclica <<Laudato si'>> e schema obiettivi Agenda 2030
Conoscenze	Elementi fondamentali delle tematiche inerenti ai contenuti dell'unità prevista dalla normativa
Abilità	Adozione di comportamenti quotidiani responsabili, sostenibili che rispettano la sicurezza e la salute.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lavoro di gruppo, lavoro individuale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente.
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	3 moduli intero anno scolastico
Valutazione	Griglia di valutazione allegata



GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

VOTO	DESCRIPTORI	DETTAGLIO dei DESCRIPTORI
4	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, anche con l'aiuto dell'insegnante
	abilità	L'alunno mette in atto solo occasionalmente, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.
5	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche e frammentarie, non ben organizzate e recuperabili con l'aiuto dell'insegnante.
	abilità	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ne acquisisce consapevolezza solo con la sollecitazione degli adulti.
6	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, non sempre organizzate e recuperabili con qualche aiuto dell'insegnante.
	abilità	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e vicini alla propria diretta esperienza.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ne rivela consapevolezza e capacità di riflessione con lo stimolo degli adulti.
7	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dall'insegnante.
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto dell'insegnante, collega le esperienze ai testi studiati.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza, attraverso le riflessioni personali.
8	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni.
9	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno adotta regolarmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni in discussione e di generalizzazione delle condotte in contesti noti.
10	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.



PROGRAMMA DI LETTERATURA ITALIANA

1) COMPETENZE DI BASE:

Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi;
Leggere, comprendere ed interpretare testi letterari: prosa e poesia;
Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura;
Stabilire nessi tra la letteratura e le altre discipline;
Confrontare la letteratura italiana con le principali letterature straniere.
Collocare tematiche letterarie a fenomeni contemporanei.
Padroneggiare strumenti espressivi e argomentativi.

COMPETENZE PER OBIETTIVI MINIMI:

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
Saper stabilire nessi tra la letteratura e le altre discipline;
Collocare tematiche letterarie a fenomeni contemporanei;
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
Distinguere un testo in prosa da uno in versi;
Padroneggiare strumenti espressivi e argomentativi.

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

3) ABILITÀ:

Relazionare fenomeni letterari ed eventi storici;
Acquisire termini specifici del linguaggio letterario;
Confrontare testi dello stesso genere individuando analogie e differenze;
Approfondire sul web o su altri testi.
Relazionare testi e dati biografici dell'autore;
Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario.
Riconoscere la portata innovativa delle idee e delle opere degli autori trattati;
Mettere in relazione testi poetici e dati biografici degli autori con il contesto storico-politico-culturale di riferimento.



ABILITÀ PER OBIETTIVI MINIMI:

Collocare nel tempo e nello spazio eventi letterari rilevanti.

Riconoscere l'attualità dei testi;
Approfondire sul web o su altri testi;
Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario.

4) CONTENUTI:

La Scapigliatura.

Caratteri generali del Naturalismo e del Verismo.

Giovanni Verga: La vita; le raccolte: “*Vita dei campi*” e “*Novelle Rusticane*” (caratteri generali), lettura delle novelle: “*La lupa*” (pag. 95) e “*Rosso Malpelo*” (pag. 81); Il ciclo dei Vinti: “*I Malavoglia*” e “*Mastro don Gesualdo*”.

Caratteri generali del Simbolismo e del Decadentismo.

Giovanni Pascoli: la vita; la poetica de “*Il fanciullino*”; la raccolta “*Myricae*”, testi: “*X Agosto*” (pag. 210) e “*Lavandare*” (pag. 207).

Gabriele D'Annunzio: la vita; la poetica: dall'estetismo al Superuomo; il romanzo: “*Il piacere*”, *Le Laudi* (caratteri generali); lettura: “*La pioggia nel pineto*” (pag. 281).

I Caratteri generali del romanzo del 900

Luigi Pirandello: la vita; il saggio su “*L'umorismo*” e la poetica di Pirandello; Le novelle per un anno; i romanzi: “*Il fu Mattia Pascal*” e “*Uno nessuno e centomila*”, il teatro nel teatro: “*I sei personaggi in cerca d'autore*” e “*Enrico IV*” Lettura: “*L'esempio della vecchia signora imbellettata*” (pag. 405).

Italo Svevo: La vita; la figura dell'inetto; Svevo e la psicanalisi; il romanzo: “*La Coscienza di Zeno*”.

La nascita di una nuova sensibilità poetica; temi e linguaggi della poesia del 900: “L'Ermetismo”.

Giuseppe Ungaretti: Ritratto dell'autore; la formazione poetica; “*L'Allegria*”, Testi: “*San Martin del Carso*” (pag. 653), “*Mattina*” (pag. 655), “*Soldati*” (pag. 655), “*Veglia*” (pag. 658).

Accenni ai caratteri generali del Neorealismo.

Primo Levi: La vita; il romanzo “*Se questo è un uomo*”.

CONTENUTI PER OBIETTIVI MINIMI:

Caratteri generali e salienti della Scapigliatura, del Naturalismo e del Verismo (tecnica dell'impersonalità e racconto corale).



Giovanni Verga: Momenti salienti della vita; i temi e protagonisti di “Vita dei campi” e “Novelle Rusticane” (sintesi delle novelle: “La lupa” (pag. 95), “Rosso Malpelo” (pag. 81)); Breve trama de: “I Malavoglia” e “Mastro don Gesualdo” (luoghi e personaggi)

Il significato di Simbolismo e Decadentismo.

Giovanni Pascoli: I momenti salienti della vita; caratteri generali della poetica del “Fanciullino”, la poetica delle piccole cose “Myricae” (temi e simboli della poesia); Testo: “X Agosto” (pag. 210).

Gabriele D'annunzio: la vita, I concetti di: Esteta, Superuomo e Panismo; il romanzo “Il Piacere” (temi e personaggi principali, breve sintesi della trama).

I caratteri generali del romanzo del 900

Luigi Pirandello: la vita (momenti salienti); caratteri generali della poetica dell'Umorismo; Il romanzo “Il fu Mattia Pascal” e “Uno nessuno e centomila” (breve sintesi della trama, luoghi e personaggi, il tema della doppia identità).

Italo Svevo: Gli avvenimenti principali della vita; la figura dell'inetto; trama e personaggi de “La coscienza di Zeno”.

Le principali innovazioni della poesia Ermetica (l'importanza della parola).

Giuseppe Ungaretti: La vita (riferimento ai momenti salienti); i temi della poesia ungarettiana; testi: “Veglia” (pag. 658) e “San Martina del Carso” (pag. 653).

Accenni ai caratteri generali del Neorealismo italiano.

Primo Levi: “Se questo è un uomo” trama, personaggi e messaggio del testo.

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

FORMATIVA

Controllo in itinere del processo di apprendimento attraverso la modalità di verifica orale, in cui lo studente era libero di intervenire a sua discrezione, per rispondere alle sollecitazioni dell'insegnante o per integrare quanto affermato dai compagni.

SOMMATIVE

Verifiche orali con colloquio guidato, prove scritte strutturate, semi-strutturate e aperte.

Produzione di elaborati secondo le indicazioni ministeriali.

Per la valutazione sono state utilizzate griglie concordate a livello dipartimentale.

La classe ha svolto n. 2 simulazioni della I prova d'esame in data 24 febbraio e 13 aprile 2024, durante il secondo quadrimestre.



Gli strumenti utilizzati sono stati: libri di testo, mappe concettuali, immagini, dispense, appunti, internet.

Testo in uso: “Vivere tante vite” Vol. 3 Ed. Pearson-Paravia

RELAZIONE FINALE:

La classe V SAV è composta da 12 alunni. Per diversi alunni la presenza è stata spesso incostante, rendendo difficile lo svolgimento regolare della programmazione e della stessa valutazione. Dal punto di vista sociale la classe è molto inclusiva, collaborativa e attenta alle diverse esigenze, tutto questo ha contribuito a creare un ambiente lavorativo disteso e accomodante. La partecipazione alle lezioni purtroppo è risultata invece discontinua a causa delle numerose assenze di alcuni studenti, della poca costanza nello studio che spesso avveniva solo in prossimità di verifiche e interrogazioni e alla partecipazione di Progetti interni o esterni all'Istituto, che hanno costretto la docente a soffermarsi più volte e a riprendere puntualmente gli stessi argomenti. La Programmazione di Letteratura Italiana consegnata inizialmente è stata ridotta non solo per mancanza di tempo, ma soprattutto tenendo presente che le conoscenze pregresse degli anni scolastici precedenti, per i quali è stata attivata la DAD e poi la DID, avevano bisogno di essere integrate e rafforzate in quanto risultavano essere ancora molto fragili nonostante il ritorno alla lezione in presenza

PROGRAMMA DI STORIA

1. COMPETENZE DI BASE:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi per gestire una comunicazione.
- Leggere, comprendere ed interpretare cause e conseguenze.
- Analizzare criticamente avvenimenti storici.
- Stabilire nessi tra la storia e le altre discipline.
- Imparare ad imparare.
- Individuare collegamenti e relazioni.
- Collocare eventi sulla linea del tempo.
- Conoscere ed utilizzare un lessico disciplinare.
- Comprendere la microstoria nel contesto della storia generale.
- Localizzare eventi nello spazio e nel tempo.

COMPETENZE PER OBIETTIVI MINIMI:

- Acquisire ed interpretare informazioni.
- Leggere, comprendere ed interpretare cause e conseguenze.
- Analizzare criticamente avvenimenti storici.
- Stabilire nessi tra la storia e le altre discipline.
- Imparare ad imparare.



- Individuare collegamenti e relazioni.
- Collocare eventi sulla linea del tempo.

2 ABILITÀ:

- Collocare nel tempo e nello spazio eventi rilevanti.
- Cogliere la rilevanza della dimensione ambientale nei processi storici.
- Contestualizzare gli avvenimenti nel giusto contesto storico-culturale.
- Contestualizzare gli avvenimenti nel giusto nesso spazio-tempo.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei diversi sistemi economici e politici.
- Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia.

ABILITÀ PER OBIETTIVI MINIMI:

- Collocare nel tempo e nello spazio eventi rilevanti.
- Collocare nel tempo e nello spazio eventi e personaggi storici rilevanti.

3) CONTENUTI:

MODULO N. 1 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO 900:

L'età giolittiana in Italia.

La I guerra mondiale: le cause, una lunga guerra di trincea, l'Italia dalla neutralità all'intervento, i nuovi armamenti, la svolta del 1917 e la fine della guerra, l'ereditarietà della guerra, i trattati di pace.

La rivoluzione russa: dalla guerra alla rivoluzione, i bolscevichi al potere e la guerra civile, l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche, la dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.

MODULO N. 2 LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA:

Il regime fascista: la crisi del dopoguerra, il fascismo al potere, le leggi fasciste e l'inizio della dittatura, un regime totalitario, la politica economica ed estera.

La crisi del '29 e il New Deal.

Il regime nazista: il nazismo al potere, il totalitarismo nazista, la politica economica ed estera della Germania.

La II guerra mondiale: le premesse della guerra, la guerra si estende in tutto il mondo, l'Europa dominata da Hitler e la Shoah, la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra, 1943: l'Italia divisa, la Resistenza e la liberazione.

MODULO N. 3 IL MONDO DIVISO:

La guerra fredda: le origini della guerra fredda, il mondo bipolare: blocco occidentale e orientale, l'idea di Europa Unita.

L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri: 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana, il miracolo economico italiano.

La fine della guerra fredda e del blocco comunista. (Accenni)



Dalla comunità economica all'Unione Europea.

CONTENUTI PER OBIETTIVI MINIMI:

MODULO N. 1 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO 900:

Le riforme sociali di Giolitti.

La I guerra mondiale: le cause, la guerra di trincea, l'Italia dalla neutralità all'intervento, i nuovi armamenti, la fine della guerra, i trattati di pace.

La rivoluzione russa: I bolscevichi al potere e la guerra civile, l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche, la dittatura di Stalin.

MODULO N. 2 LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA:

Caratteri generali del regime fascista, le leggi fascistiche, la cultura fascista, il concetto di regime totalitario. La crisi del '29 e il New Deal.

Caratteri generali del regime nazista.

La II guerra mondiale: Le cause della guerra, l'Europa dominata da Hitler e la Shoah, la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra, 1943: l'Italia divisa, la Resistenza e la liberazione.

MODULO N. 3 IL MONDO DIVISO:

La guerra fredda: il mondo bipolare: blocco occidentale e orientale, l'idea di Europa unita.

L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri: 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana, il miracolo economico italiano.

Dalla comunità economica all'Unione Europea.

4 MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

FORMATIVA

Controllo in itinere del processo di apprendimento attraverso la modalità di verifica orale, in cui lo studente è libero di intervenire a sua discrezione, per rispondere alle sollecitazioni dell'insegnante o per integrare

quanto affermato dai compagni.

SOMMATIVE

Verifiche orali con colloquio guidato, prove scritte strutturate, semi-strutturate e aperte.

Produzione di elaborati.

Per la valutazione sono state utilizzate griglie concordate a livello dipartimentale.



MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI:

Verifiche orali e scritte programmate; compensazione di verifiche scritte con prove orali o viceversa; Valutazioni più attente al contenuto che alla correttezza formale; Nelle verifiche scritte riduzione al minimo delle domande a risposta aperta.

Gli strumenti utilizzati sono stati: libro di testo, mappe concettuali, immagini, dispense, appunti, internet.

STRUMENTI OBIETTIVI MINIMI: strategie per ricordare (*uso immagini, colori, riquadrature*); Fotocopie adattate;

Testi con immagini

Testo in uso: “La nostra avventura”, il 900 e la globalizzazione. Vol. III; Pearson -Bruno Mondadori.

RELAZIONE FINALE:

La classe V SAV è composta da 12 alunni. Per diversi alunni la presenza è stata spesso incostante, rendendo difficile lo svolgimento regolare della programmazione e della stessa valutazione. Dal punto di vista sociale la classe è molto inclusiva, collaborativa e attenta alle diverse esigenze, tutto questo ha contribuito a creare nel corso degli anni un ambiente lavorativo disteso e accomodante. La partecipazione alle lezioni purtroppo è risultata invece discontinua a causa delle numerose assenze di alcuni studenti, della poca costanza nello studio che spesso avveniva solo in prossimità di verifiche e interrogazioni. La Programmazione di storia consegnata inizialmente è stata ridotta non solo per mancanza di tempo, ma soprattutto tenendo presente che le conoscenze pregresse degli anni scolastici precedenti, per i quali è stata attivata la DAD e poi la DID, avevano bisogno di essere integrate e rafforzate in quanto risultavano essere ancora molto fragili nonostante il ritorno alla lezione in presenza.

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA

1) COMPETENZE DI BASE

competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

competenza in materia di cittadinanza

competenza imprenditoriale

competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

3) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.



- 4) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- 5) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 6) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 7) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 8) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 9) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Il servizio al buffet - Il banqueting e il catering

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): quali sono le caratteristiche del servizio al buffet, quali forme può assumere il buffet, quali sono le caratteristiche del buffet di cerimonia, come si struttura il buffet per i vari momenti ristorativi, come si organizza il buffet, come si scelgono e si predispongono le pietanze, come vanno organizzati la sala e il servizio come vanno allestiti i tavoli da buffet, quali accorgimenti operativi vanno adottati, quali attrezzature vanno utilizzate, come vanno disposti gli elementi, come vanno realizzate le decorazioni, come si conservano le pietanze, come si organizza la zona beverage, come deve avvenire lo sbarazzo. **Banqueting e catering:** che cos'è il catering, che cosa prevede il contratto di catering, quali forme può assumere il catering Che cos'è il catering aziendale, a domicilio e industriale, come avviene il trasporto dei pasti, che cos'è il banqueting, quali forme può assumere, che cosa sono il banqueting congressuale, aziendale cerimoniale e private banqueting, qual è il ruolo del banqueting manager, come si organizza un banchetto, come si sceglie la location, per quali momenti ristorativi, quali modalità di servizio, il contratto di banqueting, la scheda evento, la logistica, come va organizzato il servizio, numero degli operatori e svolgimento della mise en place.

COMPETENZE: Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare l'organizzazione di eventi in base al contesto, alle esigenze della clientela e al legame con il territorio.

ABILITÀ: Simulare la realizzazione di buffet e banchetti Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti Simulare la gestione di una azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane



OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): quali sono le caratteristiche del servizio al buffet, quali forme può assumere il buffet, quali sono le caratteristiche del buffet di cerimonia, come si organizza il buffet, come si scelgono e si predispongono le pietanze, come vanno allestiti i tavoli da buffet, come si conservano le pietanze, come si organizza la zona beverage, come deve avvenire lo sbarazzo. **Banqueting e catering:** quali forme può assumere il catering Che cos'è il catering aziendale, a domicilio e industriale, che cos'è il banqueting, quali forme può assumere, qual è il ruolo del banqueting manager, come si organizza un banchetto, come si sceglie la location, la scheda evento, come va organizzato il servizio, numero degli operatori e svolgimento della mise en place.

COMPETENZE: Pianificare e organizzare, un evento, in base al contesto, alle esigenze del cliente e alle caratteristiche del territorio.

ABILITÀ: Simulare la realizzazione di buffet e banchetti per l'organizzazione di catering e banqueting, simulare l'organizzazione di eventi con riferimento alle risorse umane e alla gestione degli approvvigionamenti

IL MENU E LE CARTE TECNICHE AVANZATE DI SALA

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la storia della nascita dei menu Escoffier, quali menu e carte offrono le strutture ristorative, come avviene la redazione del menu, in che consiste la valutazione strutturale, come si stabilisce la composizione gastronomica, qual è l'influenza del territorio, quale relazione esiste tra cliente e pasto, quali sono i criteri di composizione grafica, come si struttura la carta dei vini. **La cucina di sala:** quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati, quali attrezzature sono necessarie, come va allestito il guèridon, quali istruzioni operative vanno osservate, quali istruzioni per la sicurezza vanno osservate. Ricette di piatti alla lampada.

COMPETENZE: Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Saper includere le preparazioni alla lampada nella proposta gastronomica.

ABILITÀ: Riconoscere il ruolo centrale del menu, distinguere i diversi tipi di menu e di carta, costruire menu che tengano conto delle esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità gestionali.

OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): sintesi della storia di Escoffier, quali menu e carte offrono le strutture ristorative, come avviene la redazione del menu, quali sono i criteri di composizione grafica, come si struttura la carta dei vini. **La cucina di sala:** quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati, quali attrezzature sono necessarie, come va allestito il guèridon, quali istruzioni operative vanno osservate, quali istruzioni per la sicurezza vanno osservate. Alcune ricette di piatti alla lampada.

COMPETENZE: Predisporre menu coerenti con il contesto e con il tipo di azienda enogastronomica. Saper includere un piatto alla lampada nel menu. Predisporre la carta dei vini

ABILITÀ: Riconoscere il ruolo centrale del menu, distinguere i diversi tipi di menu e di carta, costruire menu fisso.



IL CONTROLLO DEI COSTI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): il controllo dei costi, il food cost il beverage cost, il costo del piatto o della ricetta, il food cost giornaliero, il food cost massimo ammesso, il food cost attuale, potenziale, il food cost standard, food cost a confronto, la standardizzazione delle ricette, i metodi per il controllo del beverage cost, il sistema bar cost, il sistema di controllo sulle bottiglie, il sistema del valore potenziale di vendita, il sistema dell'inventario.

COMPETENZE: utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

ABILITÀ: calcolare il food and beverage cost per stabilire i prezzi di vendita utilizzando i diversi metodi disposizione.

OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): il food cost, food cost a confronto, il beverage cost,

COMPETENZE: utilizzare la principale tecnica di approvvigionamento per abbattere i costi, Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

ABILITÀ: calcolare il food and beverage cost per stabilire i prezzi di vendita utilizzando uno dei diversi metodi a disposizione.

La degustazione e l'abbinamento

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): quali sono i componenti del vino quali alcoli contiene il vino quali alcoli contiene il vino, quali acidi organici, come eseguire la degustazione, qual è la sequenza della degustazione, che cosa valuta l'esame visivo, esame del colore, limpidezza e trasparenza, cosa sono la consistenza e l'effervescenza, l'esame olfattivo, la classificazione dei sentori, l'esame gusto-olfattivo, quali sapori origina il vino, le sensazioni dermo-tattili la temperatura ideale di degustazione, sensazioni gusto olfattive, come abbinare cibo e vino abbinamenti per concordanza e contrapposizione. Come abbinare il vino alle principali pietanze. Esempi di abbinamenti con prodotti locali nazionali e internazionali

COMPETENZE: Distinguere i sapori fondamentali Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative di abbinamento Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche vini e piatti

ABILITÀ: riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini attraverso le tecniche di degustazione, distinguere le tecniche di vinificazione e le caratteristiche che ne scaturiscono nel prodotto ottenuto, proporre un corretto abbinamento cibo-vino, eseguire l'analisi sensoriale del vino.



OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): come eseguire la degustazione, qual è la sequenza della degustazione, che cosa valuta l'esame visivo, esame del colore, l'esame olfattivo, la classificazione dei sentori, l'esame gusto-olfattivo, quali sapori origina il vino, le sensazioni dermo-tattili la temperatura ideale di degustazione, sensazioni gusto olfattive, come abbinare cibo e vino abbinamenti per concordanza e contrapposizione. Come abbinare il vino ad alcune principali pietanze. Esempi di qualche abbinamento con prodotti locali.

COMPETENZE: Distinguere i sapori fondamentali Proporre qualche accostamento fornendo qualche spiegazione legate al gusto, Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte di abbinamento, descrivere le principali sensazioni organolettiche dei vini e piatti locali.

ABILITÀ: riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini attraverso le tecniche di degustazione, distinguere le tecniche di vinificazione, proporre qualche abbinamento cibo-vino.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Organizzazione e gestione: le imprese di servizi, le risorse umane, l'organizzazione del lavoro, l'organigramma, la gestione degli acquisti, l'approvvigionamento, le politiche di approvvigionamento, la gestione del magazzino.

COMPETENZE: gestione dei processi di approvvigionamento e delle aziende enogastronomiche nel rispetto nelle normative haccp e sicurezza sul lavoro.

ABILITÀ: Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, simulare la gestione degli approvvigionamenti, elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione.

OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Le imprese di servizi, le risorse umane, la struttura organizzativa, l'organigramma, job description, la selezione del personale, il CCNL. Le politiche di approvvigionamento, il magazzino, la gestione delle scorte.

COMPETENZE: gestione dei principali processi di approvvigionamento e delle aziende enogastronomiche nel rispetto nelle normative haccp e sicurezza sul lavoro.

ABILITÀ: elaborare almeno una nuova bevanda e simulare la commercializzazione utilizzando le tecniche basilari.

Le bevande miscelate e le bevande alcoliche

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): che cosa sono le bevande miscelate, la classificazione, l'occasione di consumo, i cocktail IBA. La miscelazione, le attrezzature, i bicchieri, la postazione di lavoro, il ghiaccio, unità di misura e tecnica di mescita, le tecniche di miscelazione, accorgimenti operativi, la guarnizione, le bevande analcoliche, le bevande



alcoliche, la distillazione, l'alambicco, metodi di distillazione, il processo produttivo dei distillati, la preparazione della materia prima, la fermentazione, la distillazione, l'affinamento.

I distillati classificazione e servizio, le acqueviti di vino, di vinacce di frutta, di cereali, e di vegetali vari, i liquori ingredienti aromatizzazione classificazione e servizio, liquori di piante, frutta, creme di liquore, liquori a base di vino, il sakè.

COMPETENZE: classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione, valutare le caratteristiche di una bevanda e gestire la preparazione ed il servizio applicando le normative vigenti in tema di HACCP e sicurezza sul lavoro.

ABILITÀ: utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di bevande miscelate, riconoscere i criteri di certificazione delle bevande, valutare le caratteristiche organolettiche delle bevande alcoliche.

OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): che cosa sono le bevande miscelate, l'occasione di consumo, i cocktail IBA. La miscelazione, le attrezzature, i bicchieri, la postazione di lavoro, unità di misura e principale tecnica di miscita, le principali tecniche di miscelazione, la guarnizione, le principali caratteristiche delle bevande alcoliche, la distillazione, l'alambicco, il processo produttivo dei principali distillati, la fermentazione, la distillazione, l'affinamento.

I distillati, classificazione e servizio, le acqueviti di vino, di vinacce di frutta, di cereali, e di vegetali vari, i liquori ingredienti aromatizzazione classificazione e servizio, liquori di piante, frutta, creme di liquore, liquori a base di vino, (uno per categoria) il sakè.

COMPETENZE: classificare, proporre e produrre alcuni cocktail, applicando almeno una tecnica di miscelazione, valutare le caratteristiche di una bevanda e le principali modalità di servizio applicando i nuclei fondamentali delle normative vigenti in tema di HACCP e sicurezza sul lavoro.

ABILITÀ: utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di bevande miscelate, riconoscere i principali criteri di certificazione delle bevande, valutare le principali caratteristiche organolettiche delle bevande.

Struttura e offerta del bar

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Il locale e le attrezzature L'origine e l'evoluzione del bar La struttura del locale I requisiti igienici del bar Le tipologie di bar L'attrezzatura **Le abilità di base** La mise en place del banco e i momenti di servizio al bar Il servizio al bar e il rapporto con il cliente **La caffetteria** La produzione del caffè Preparare e servire il caffè Il cappuccino e altri derivati del caffè Il tè e gli altri infusi Il cacao e la cioccolata

COMPETENZE: Corretto uso delle tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento nelle aree del bar Adeguare e organizzare la miscelazione e la vendita in relazione alla potenziale clientela.



ABILITÀ: Saper operare in maniera corretta all'interno dei laboratori Saper riconoscere ed usare le attrezzature del bar in modo corretto e rispettando i requisiti igienici

OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Il locale e le attrezzature La struttura dei locali I requisiti igienici del bar L'attrezzatura **Le abilità di base** La mise en place del banco e i momenti di servizio di servizio al bar Il servizio al bar e il rapporto con il cliente **La caffetteria** Preparare e servire il caffè Il cappuccino e altri derivati del caffè Il tè e la cioccolata

COMPETENZE: Corretto uso delle tecniche di comunicazione e relazione per un buon coordinamento nelle aree del bar Riconoscere e usare le attrezzature ed operare in maniera corretta all'interno dei laboratori

EDUCAZIONE CIVICA

TUTELA DEI DATI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la tutela dei dati personali, quali obblighi per i siti dei ristoranti, le attività che devono adempiere alle norme GDPR, gli obblighi del sito, la raccolta dei dati rilasciati sui form specifici, le figure di data controller e data processor.

COMPETENZE: Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;

ABILITÀ: saper individuare i diritti alla tutela dei propri dati. Saper utilizzare un sito di un'azienda ristorativa/alberghiera in modo corretto

OBBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la tutela dei dati personali, quali obblighi per i siti dei ristoranti, le attività che devono adempiere alle norme GDPR, gli obblighi del sito, la raccolta dei dati rilasciati sui form specifici, le figure di data controller e data processor.

COMPETENZE: Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;

ABILITÀ: saper individuare i diritti alla tutela dei propri dati. Saper utilizzare un sito di un'azienda ristorativa/alberghiera in modo corretto

ALCUNE PARTI DELLA PROGRAMMAZIONE VERRANNO SVOLTE DOPO IL 15 MAGGIO

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

FORMATIVA (Controllo in itinere del processo di apprendimento) test a risposta chiusa, multipla, verifiche orali, relazioni schemi, riassunti.



SOMMATIVA (Controllo del profitto ai fini della valutazione) prove strutturate scritte e orali

6) STRUMENTI UTILIZZATI: libro di testo, schemi, mappe, riassunti, videolezioni e siti internet.

RELAZIONE FINALE:

Per quanto riguarda l'andamento didattico disciplinare la classe ha fatto registrare risultati diversificati, la maggioranza ha dimostrato interesse e partecipazione alle attività proposte e rispetto verso i docenti, i compagni di classe e l'ambiente scolastico. La frequenza per alcuni è stata discontinua, per questo la programmazione disciplinare ha subito dei rallentamenti e/o delle semplificazioni per tutti gli alunni, allo scopo di toccare la maggior parte delle tematiche previste, almeno negli aspetti fondamentali. Alcuni alunni sono riusciti ad avere un profitto medio-alto impegnandosi costantemente, per gli altri comunque il profitto raggiunge un buon livello. Alcune studentesse e studenti hanno sempre partecipato con interesse a tutte le attività proposte sia scolastiche che extrascolastiche riguardanti la ristorazione: banchetti, manifestazioni, progetti e visite guidate, attraverso le quali hanno potuto accrescere e fortificare le loro competenze tecnico professionali. Le competenze professionali inoltre sono state acquisite e rafforzate anche con le attività di PCTO che hanno svolto sia in contesto scolastico partecipando a banchetti, manifestazioni, progetti e visite guidate sia attraverso stage in aziende enogastronomiche del territorio. Le competenze trasversali acquisite con PCTO sono: Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; - Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa sia in gruppo; - Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri; - Capacità di motivare gli altri e valorizzare le proprie idee; - Capacità di riflettere su sé stessi ed individuare le proprie attitudini; - Capacità di gestire il tempo e le informazioni; - Capacità di prendere iniziative; - Capacità di accettare la responsabilità; - Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress; - Capacità di riflettere criticamente e di prendere decisioni; - Capacità di pensiero critico e possesso di abilità integrate nella soluzione dei problemi; - Creatività e immaginazione

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

1. COMPETENZE DI BASE

La programmazione didattica ha puntato allo sviluppo delle seguenti competenze di base:

- Competenza alfabetico funzionale;
- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza imprenditoriale.

2. COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze specifiche di indirizzo:

- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati;
- Individuare strategie appropriate per la risoluzione dei problemi
- Conoscere la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;



3. ABILITÀ

Gli alunni hanno sviluppato le seguenti abilità:

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico;
- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Conoscere le differenze tra il marketing strategico e il marketing operativo;
- Saper individuare le fasi del marketing strategico;
- Saper individuare, in semplici situazioni, gli strumenti del marketing operativo (leve di marketing mix)
- Individuare le principali differenze tra i marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG, etc.);

4. CONTENUTI

Di seguito i contenuti disciplinari sviluppati con il supporto del libro di testo:

MODULO N.0- L'analisi dei costi delle imprese turistico- ristorative (libro di 4)

Lezione 2) I metodi di calcolo dei costi

- I principali metodi di calcolo dei costi full costing e direct costing

Lezione 3) Il diagramma di redditività

- Break even analysis;

Lezione 4) La fissazione del prezzo di vendita

- Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative

MODULO 0- OBIETTIVI MINIMI

Applicare i metodi di calcolo dei costi in casi semplici, utilizzo della Break Even Analysis; calcolo del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative in casi semplici.

MODULO A -IL MERCATO TURISTICO:

Lezione 1) Il mercato turistico internazionale:

- Caratteri del turismo;
- Fattori che influenzano il turismo internazionale.

Lezione 2) Gli organismi e le fonti normative internazionali:

- Cenni sugli organismi internazionali (UNWTO, WTTC, ONU) e sulle fonti normative comunitarie.

Lezione 3) Il mercato turistico nazionale:

- Domanda e offerta turistica;
- Indicatori della domanda e dell'offerta turistica.

Lezione 5) le nuove tendenze del turismo

- Le nuove tendenze del turismo (turismo sostenibile, slow, culturale, esperienziale, enogastronomico)

MODULO A - OBIETTIVI MINIMI

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale. Cenni ai principali



Organismi e alle principali normative di riferimento del mercato turistico.

MODULO B-IL MARKETING

Lezione 1) Il Marketing aspetti generali:

- Che cos'è il marketing;
- Differenze tra marketing strategico ed operativo;
- Il marketing turistico.

Lezione 2) Il Marketing strategico:

- Le fasi del marketing strategico;
- Le fonti informative del marketing strategico;
- Analisi: interna, della concorrenza, della domanda;
- La segmentazione;
- Il targeting e il posizionamento.

Lezione 3) Il Marketing operativo:

- Caratteristiche del prodotto (definizione di prodotto; differenza tra prodotto, gamma e linea; le fasi del ciclo di vita dei prodotti);
- Il prodotto turistico (il prodotto delle imprese ricettive e ristorative);
- La leva del prezzo (elementi che influenzano le scelte di prezzo);
- I Canali distributivi;
- La Comunicazione e le forme di comunicazione.

MODULO B - OBIETTIVI MINIMI

Il Marketing e le sue fasi (Marketing Strategico e Marketing Operativo) nel settore turistico-ristorativo.

MODULO D- LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

Lezione 1) Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro:

- Cenni su che cosa dispone il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?

Lezione 2) Le norme di igiene alimentare:

- Cenni su di cosa si occupa la normativa alimentare; Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti; Meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare;

Lezione 3) I contratti delle imprese ristorative:

- Principali differenze tra i contratti di banqueting e di catering

MODULO D - OBIETTIVI MINIMI

Cenni sulla vigente normativa del settore igienico-alimentare e sulla tracciabilità dei prodotti alimentari. Principali differenze tra i contratti di banqueting e di catering

MODULO E- LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Lezione 1) Le abitudini alimentari:

- i principali fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari.



Lezione 2) I marchi di qualità alimentare:

- Che cos'è un marchio;
- I marchi di qualità alimentare (DOP, BIO, DOC, DOCG);
- I prodotti a Km 0.

MODULO E - OBIETTIVI MINIMI

I principali fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare e prodotti a Km zero.

5. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le verifiche sono state effettuate per constatare il raggiungimento degli obiettivi disciplinari e il corretto utilizzo del linguaggio attraverso esposizioni orali.

Formativa: Controllo in itinere del processo di apprendimento, domande brevi durante le ore di lezione, per ottenere un feedback costante.

Sommativa: Controllo profitto ai fini della valutazione (valutazioni orali). Equipollente.

6. STRUMENTI UTILIZZATI:

lezione partecipata supportata dall'utilizzo di slide sugli argomenti trattati, Libro di testo, dispense, mappe concettuali e appunti.

Utilizzo del LIBRO DI TESTO: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive Up – Volume III, Milano, Rizzoli Education S.p.a., 2020.

RELAZIONE FINALE:

La classe è composta da 12 alunni provenienti da diverse aree del territorio elbano. Il gruppo, eterogeneo per profitto, impegno e competenze raggiunte, ha conseguito complessivamente risultati sufficienti, pur in presenza di difficoltà da parte di alcuni studenti.

Dal punto di vista della partecipazione, si sono evidenziate due dinamiche: un primo gruppo ha mantenuto un atteggiamento costante e collaborativo durante le attività didattiche; un secondo gruppo ha mostrato una partecipazione più discontinua e talvolta poco autonoma, rendendo necessari interventi di sostegno, strategie motivazionali e momenti di recupero individualizzato.

Dal punto di vista comportamentale, la classe ha mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso, sebbene in alcune circostanze siano emerse difficoltà nella gestione della concentrazione e nell'attenzione alle consegne. La programmazione didattica ha subito una parziale rimodulazione, anche in conseguenza delle attività scolastiche e progettuali svolte durante le ore curricolari.

Il percorso formativo si è concluso positivamente, con il raggiungimento degli obiettivi da parte di tutti gli alunni.



PROGRAMMA DI IRC

Libro di testo: **CONTADINI M ITINERARI DI IRC 2.0 VOLUME UNICO / SCHEDE TEMATICHE PER LA SCUOLA SUPERIORE UELLE DI CI**

1) COMPETENZE DI BASE:

- sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Saper calare la visione cristiana in un proprio personale progetto di vita aperto alle sfide etiche e di

responsabilizzazione personale. Riuscire in un lavoro di discernimento utile a comprendere la propria vocazione ed argomentare sulle scelte compiute.

3) ABILITÀ

- confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo
 - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali
- opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo
 - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali
 - riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico
- collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo
 - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali
 - rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa

4) CONTENUTI

MODULO 1: La vita morale:

- Il parametro tecnocratico nelle società occidentali. Riflessioni sulle argomentazioni ascoltate in classe del Prof. Maurizio Galimberti. La necessità del buono e del bello nella società contemporanea.
- Il video sull'ex camorrista Davide Cerullo: l'orrore e la scoperta della bellezza. La cultura come salvezza dal



- mondo della criminalità.
- Esegesi del film “La zona d’interesse” sui temi del Nazismo.

MODULO 2: L’identità umana e divina di Gesù Cristo

- Il Natale
- La Pasqua
- La divisione tra vita privata e ministero pubblico di Gesù: chi è il Figlio dell’uomo nella Bibbia; parabole e miracoli.
- Chi è Gesù nel Cristianesimo. Il concetto di Regno dei Cieli.
- Il paradosso delle Beatitudini evangeliche.
- Le tentazioni di Satana. Esegesi biblica ed attualizzazione.

MODULO 3: Magistero ecclesiale e confronto

- Il magistero della Chiesa sui rapporti tra Cristianesimo Cattolico ed altre confessioni.
- Analisi delle statistiche sulla diffusione delle diverse religioni nel mondo. Prospettive al 2050.
- Il valore della preghiera e perchè per il credente essa è la cosa più importante nella vita: la prova di Abramo.
- Islam: I cinque pilastri, cenni sulla vita di Maometto, influenze ebraiche e cristiane nell’Islam.

MODULO 4: Cristianesimo e Chiesa

- Temi iconografici della Natività. Sette tra le più belle rappresentazioni del Natale nella storia dell’arte.
- Il valore del perdono: la storia dei coniugi Enza e Salvo.
- La laicità dello Stato e l’insegnamento della religione cattolica nelle scuole: rileggiamo la normativa e analizziamo le ragioni storiche e culturali del suo inserimento come materia curricolare.
- L’elezione del pontefice. Storia del conclave.

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

- Feedback durante le lezioni
- Domande orali in classe
- Presentazioni di lavori di gruppo

6) STRUMENTI UTILIZZATI:

- Lezioni frontali
- Lezioni con utilizzo di dispositivi multimediali: LIM, link a siti internet, video YouTube ed uso dei social più diffusi.

7) OBIETTIVI MINIMI (legati ai 4 moduli)

Modulo 1 La vita morale

CONOSCENZE: approfondisce, in una riflessione sistematica, gli interrogativi di senso più rilevanti

COMPETENZE: riflette sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano e sviluppa un suo senso critico per un progetto di vita

ABILITÀ: confronta orientamenti e risposte cristiane in rapporto ad altre realtà culturali e religiose

Modulo 2 L’identità umana e divina di Gesù

CONOSCENZE: rileva, nel cristianesimo, la centralità del mistero pasquale



COMPETENZE: valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo

ABILITÀ: riconosce i diversi patrimoni culturali delle differenti religioni

Modulo 3 Magistero ecclesiale e confronto

CONOSCENZE: approfondisce gli interrogativi di senso più rilevanti

COMPETENZE: utilizza con sufficiente autonomia le fonti autentiche della fede cristiana

ABILITÀ: opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo

Modulo 4 Cristianesimo e Chiesa

CONOSCENZE: - conosce gli snodi principali della storia della Chiesa

COMPETENZE: coglie l'incidenza del Cristianesimo nella cultura contemporanea

ABILITÀ: riconosce la testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi

RELAZIONE FINALE:

La classe ha seguito con profitto buono, in alcuni casi distinto, la materia, con punte di interesse su temi specifici svolti nel corso dell'anno, soprattutto in materie a tema etico, oltre che sui temi della vita di fede. Complessivamente più che buona l'argomentazione logica. A questo proposito gli alunni sono stati continuamente stimolati con dibattiti tematici, lavori di ricerca a gruppi, presentazioni, tramite cui hanno avuto la possibilità di cimentarsi con argomentazioni logiche su sfondo etico in confronto con la visione religiosa dell'esistenza, principalmente cristiana, ma anche aperta al dialogo con quella di altre confessioni.

Il programma è stato svolto solo parzialmente per i numerosi impegni scolastici della classe ed è stato modificato per soddisfare le esigenze didattiche ed educative emerse nel corso dell'anno.

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

1) COMPETENZE DI BASE

- Collaborare e partecipare per un dialogo educativo costruttivo
- Conoscere i termini specifici del linguaggio disciplinare e il loro uso contestualmente corretto

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Avere consapevolezza dell'importanza dell'attività fisica e sportiva nella vita e nello sviluppo dell'individuo.
- Acquisizione di adeguate conoscenze tecniche per lo svolgimento degli esercizi di base a corpo libero e di muscolazione, sia in piedi che a terra, anche con l'ausilio di bilancieri, manubri, ecc.
- Conoscenza dei concetti base per un buon Riscaldamento Sportivo; relativa conoscenza dei principali esercizi di allungamento muscolare.
- Acquisizione delle conoscenze basilari per riconoscere i principali infortuni sportivi ed il relativo primo soccorso.
- Conoscenza delle varie andature di corsa, salto degli ostacoli, salto in lungo e getto del peso.
- Acquisizione della capacità di servirsi di movimenti di sicurezza quali la rotolata avanti ed indietro proprie della ginnastica.



- Conoscenza a grandi linee del ruolo energetico dei carboidrati e dei lipidi (e dei macro e micro nutrienti) nell'allenamento e nel mantenimento della buona salute, anche degli atleti.
- Capacità di calcolo e del significato di Indice di Massa Corporea (BMI) e del Fabbisogno Energetico con relativo calcolo del Fabbisogno in relazione al Metabolismo Funzionale.

3) ABILITÀ

- Saper collegare i contenuti con forme di ragionamento e/o di organizzazione
- Saper esporre i concetti con proprietà di linguaggio, utilizzando il lessico proprio della disciplina
- Saper esprimere valutazioni fondatamente critiche su idee, fatti, argomentazioni
- Saper eseguire in modo corretto e sicuro i gesti tecnico-pratici delle varie discipline svolte

4) CONTENUTI

Scienze Motorie:

Teoria e pratica del Riscaldamento Sportivo: cenni agli aspetti fisiologici ed ai motivi per cui lo si esegue, dal miglioramento della prestazione alla prevenzione degli infortuni.

Esecuzione corretta dei principali esercizi a corpo libero, sia a terra che in piedi, con o senza attrezzi.

Esecuzione corretta dei principali esercizi di stretching.

Conoscenza del protocollo R.I.C.E. per il primo soccorso dei principali infortuni sportivi.

Conoscenza delle pratiche di primo soccorso, anche col defibrillatore.

Esecuzione corretta della corsa di velocità e di resistenza su pista di atletica leggera.

Esecuzione corretta del salto degli ostacoli in atletica leggera.

Esecuzione corretta del salto in lungo.

Esecuzione corretta del getto del peso con tecnica lineare O'Brien.

Capacità di eseguire movimenti di sicurezza quali la rotolata a terra, sia avanti che indietro.

Conoscenza del ruolo dei Lipidi e Carboidrati nell'attività fisica assieme agli altri macro e micro nutrienti.

Capacità di calcolo e del significato di Indice di Massa Corporea (BMI) e del Fabbisogno Energetico con relativo calcolo del Fabbisogno in relazione al Metabolismo Funzionale.

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Verifiche pratiche individuali degli esercizi e dei gesti tecnici appresi.

Verifiche scritte in classe dei concetti appresi.

6) STRUMENTI UTILIZZATI:

Lezione frontale sia teorica che pratica, articoli specifici del settore su internet (Boxedintorni, My Personal Trainer, del CONI, slides tratte dal libro “Più Movimento”, video su YouTube di Bressanini e Vendrame).



RELAZIONE FINALE:

La classe, composta da 12 allievi, presenta un profilo adeguato per quanto concerne gli standard disciplinari. Il rendimento si colloca nella fascia media e si evidenziano alcuni studenti che si distinguono aggiungendo votazioni elevate. Il gruppo-classe nel suo complesso manifesta un buon interesse sia della parte pratica che teorica delle Scienze Motorie e Sportive. La classe nella quasi totalità risulta autonoma nell'impostazione del metodo di studio, pur presentando livelli di impegno discontinui.

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1. COMPETENZE DI BASE

- Padroneggiare la disciplina per scopi professionali e utilizzare linguaggi specifici, per interagire praticamente nei contesti professionali.
- Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni, con le opportune argomentazioni.
- Saper interagire in maniera adeguata sia con gli interlocutori sia con il contesto.
- Saper riflettere sulla materia e i suoi usi anche in un'ottica comparativa

2. COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Valorizzare e promuovere tradizioni locali e nazionali; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo merceologico, organolettico, nutrizionale e gastronomico.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e stili alimentari, favorendo la diffusione di abitudini e stili alimentari sostenibili ed equilibrati.

3. ABILITA'

- Distinguere i criteri di Certificazione di qualità degli alimenti
- Redigere un piano HACCP; prevenire e gestire i rischi di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, connessi alla manipolazione di alimenti



- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

4. CONTENUTI

Di seguito gli argomenti svolti con il supporto del libro di testo:

- Alimentazione equilibrata:
 - Definizioni dei seguenti termini: dieta, dietoterapia.
 - Metabolismo Basale, Termogenesi Indotta dalla Dieta, Bilancio Energetico, Indice di Massa Corporea.
 - La ripartizione dei pasti
 - Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN
 - Linee guida per una sana alimentazione
 - La dieta nelle varie fasi e condizioni della vita (cenni)
 - Dieta mediterranea e piramide alimentare
 - Dieta vegetariana
 - Dieta vegana
 - Dieta in particolari condizioni patologiche – Dietoterapia
 - Patologie e relative indicazioni dietetiche: obesità, malattie cardiovascolari, dislipidemie, ipertensione arteriosa, diabete, tumori.
 - Intolleranze alimentari e allergie
 - Celiachia, intolleranza al lattosio
 - Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:
 - Sistema HACCP: Punti fondamentali del sistema e criteri di applicazione del metodo.
 - Requisiti generali in materia di igiene.
- Contaminazione Chimica degli alimenti: pesticidi, zoofarmaci, fertilizzanti, metalli pesanti.
- Contaminazione fisica degli alimenti: corpi estranei.



- Contaminazione biologica:

- Fattori che influenzano la crescita microbica (Temperatura, tempo, nutrienti, Disponibilità di ossigeno, pH)

Prioni: BSE

- Virus: epatite A

- Batteri

- Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni

- Salmonella, Listeria, Botulino

- Lieviti: Muffe

- Parassiti: Tenia e Anisakis

- Protozoi: Toxoplasmosi

5. **OBIETTIVI MINIMI**

- Conoscere le principali contaminazioni chimico-fisiche e biologiche.

- Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale.

- Sapere che cosa è un piano HACCP e a che cosa serve.

- Conoscere le principali norme dietetiche nelle varie patologie: obesità, diabete, tumori, malattie cardiovascolari.

- Intolleranze e allergie alimentari – celiachia.

- Saper individuare i componenti della Piramide Alimentare Mediterranea.

- Linee guida per una sana alimentazione.

6. **MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le verifiche effettuate sono state orali, ma soprattutto e più frequentemente scritte. È stato monitorato via via il raggiungimento degli obiettivi disciplinari e il corretto utilizzo del linguaggio specifico della disciplina. Alla fine di ogni argomento sono state fatte domande agli alunni per monitorare gli argomenti appresi e soprattutto venivano dati spunti su come collegarli tra loro.



STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo in adozione: “Scienza e cultura dell'alimentazione” per le classi quinte – LUCA LA FAUCI – Markes Rizzoli Edizioni 2023 Appunti. Mappe concettuali. Schemi sinottici. Video relativi ad alcuni argomenti specifici ed uso di strumenti multimediali

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 12 alunni di cui 4 femmine e 8 maschi. A circa metà del corrente anno scolastico, momento in cui la sottoscritta è entrata a far parte del corpo docenti della classe, gli alunni presentavano un livello di preparazione modesto, con alcune lacune pregresse in alcuni casi anche consistenti. Pertanto, la docente, per svolgere i programmi previsti per il quinto anno, ha dovuto riprendere alcune tematiche precedenti, in modo tale da consolidare quanto appreso in precedenza. A tale scopo, per ogni lezione e per ogni argomento, l'insegnante ha fornito agli alunni schemi, sintesi e mappe concettuali, per consentire il chiaro apprendimento delle tematiche più importanti, senza tralasciare il richiamo ed eventualmente l'approfondimento degli argomenti necessari per proseguire nello svolgimento dei programmi. Tale metodica è stata apprezzata dagli alunni ed è sembrata proficua soprattutto nell'ottica delle verifiche, le quali, in larga misura, sono state soddisfacenti. Nonostante la situazione iniziale piuttosto fragile, gli alunni hanno dimostrato da subito, interesse, spirito collaborativo, rispetto della docente e del lavoro svolto in classe, a tal punto che si è registrato, per la quasi totalità degli alunni, un miglioramento sia nel metodo di studio, sia nell'acquisizione delle tematiche affrontate. Per consentire alla classe di partecipare alle varie attività programmate in orario scolastico e del tutto pertinenti al corso di studi, il programma è stato parzialmente ridotto perché diverse ore della materia in questione sono state utilizzate per le attività di cui sopra.

PROGRAMMA DI MATEMATICA

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti, in modo differenziato, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

- 1) definizioni di dominio di una funzione
- 2) segno di una funzione
- 3) definizione di limite di una funzione
- 4) continuità e discontinuità di una funzione
- 5) asintoti verticali e orizzontali
- 6) limiti di una funzione
- 7) derivata della funzione
- 8) grafico attendibile



COMPETENZE/ABILITA'

- a) Sanno ricavare il dominio di una funzione
- b) Sanno applicare la nozione di limite e di derivata
- d) Sanno studiare una funzione in modo ragionato
- e) Hanno acquisito una sufficiente chiarezza espositiva negli elaborati scritti

CONTENUTI DISCIPLINARI

Ripasso disequazioni intere e fratte: disequazioni intere, fratte e sistemi di disequazioni.

Le funzioni e le loro proprietà: le funzioni reali di variabile reale; le proprietà delle funzioni.

I limiti delle funzioni: limite finito in un punto; limite infinito in un punto; limite finito di una funzione all'infinito; limite infinito di una funzione all'infinito; teoremi sui limiti: teorema del confronto degli ordini di infinito.

Il calcolo dei limiti: operazioni con i limiti; le forme indeterminate; punti di discontinuità; ricerca degli asintoti verticali e orizzontali.

Il calcolo della derivata prima: derivate fondamentali; le regole di derivazione; massimi e minimi; monotonia della funzione.

Grafico della funzione: grafico attendibile di semplici funzioni algebriche, razionali e irrazionali, fratte tramite riporto sul grafico delle informazioni ricavate dallo studio della funzione.

METODOLOGIE

Il programma è stato svolto per moduli e unità didattiche, attraverso lezioni frontali, esposizione di esempi ed esercizi di approfondimento particolarmente esemplificativi.

PROFILO DELLA CLASSE

Il rapporto docente - alunni è sempre stato rispettoso e il comportamento corretto.

Il livello iniziale della classe era, per la maggioranza della classe, mediamente al di sopra dei limiti della sufficienza. Gli allievi hanno dimostrato facilità nel riprendere lo studio della materia dopo i mesi di interruzione estivi. Il comportamento di tutti gli allievi è stato sempre adeguato all'apprendimento. L'interesse e l'impegno sono stati riscontrati nella maggior parte di loro: alle richieste di applicazione e di attenzione in classe ha fatto seguito un adeguato impegno nello studio personale. Diversi allievi hanno



mostrato una buona propensione per la materia anche se la stessa esula molto dalle peculiarità di questo tipo di percorso scolastico. L'attenzione, l'interesse e la partecipazione alle lezioni hanno consentito un discreto apprendimento, ben al di sopra degli obiettivi minimi stabiliti dalla programmazione.

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA TEDESCA

1) COMPETENZE DI BASE

- Comprendere ed esprimersi in lingua tedesca su temi legati al settore enogastronomico e turistico-alberghiero.
- Comprendere brevi testi orali e scritti di uso quotidiano e professionale.
- Utilizzare semplici strutture grammaticali e lessicali relative alla comunicazione con il cliente.
- Interagire in modo educato e corretto in contesti lavorativi (hotel, ristorazione).

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Gestire conversazioni di accoglienza e servizio clienti nel settore alberghiero utilizzando formule adeguate in lingua tedesca.
- Presentare e descrivere pietanze e bevande in modo chiaro e pertinente.
- Comprendere e utilizzare correttamente il linguaggio tecnico del settore enogastronomico.
- Raccogliere ordinazioni e soddisfare richieste degli ospiti rispettando le consuetudini linguistiche e culturali.

3) ABILITÀ

- Comprendere e utilizzare il lessico specifico legato ai pasti (colazione, brunch, pranzo, cena) in un contesto alberghiero.
- Presentare e illustrare correttamente un menù in lingua tedesca, adattandolo alle esigenze del cliente.
- Formulare domande appropriate per raccogliere le preferenze alimentari degli ospiti e rispondere alle loro richieste.
- Utilizzare formule di cortesia, richieste e offerte tipiche del settore, mantenendo un registro linguistico professionale.
- Gestire scambi comunicativi semplici ma efficaci con ospiti madrelingua tedesca.
- Applicare in maniera corretta le principali strutture grammaticali all'interno di brevi dialoghi professionali.



- Sostenere *role-play* e simulazioni di situazioni reali in ambito lavorativo con autonomia e appropriatezza.

4) CONTENUTI

MODULO N. 1 - STRUTTURE GRAMMATICALI FONDAMENTALI PER LA COMUNICAZIONE IN AMBITO QUOTIDIANO

- Articoli determinativi e indeterminativi
- Pronomi interrogativi
- i casi nominativo, accusativo e dativo
- Preposizioni con reggenza di caso
- Verbi modali e verbi riflessivi
- Frasi negative con *nicht* e *kein*
- Posizione di soggetto, verbo e dei complementi all'interno delle proposizioni
- Morfologia e concordanza di sostantivi e aggettivi
- Costruzione delle frasi impersonali con *man*
- Costruzione delle frasi passive al presente

MODULO N. 1 - OBIETTIVI MINIMI

- Articoli determinativi e indeterminativi
- Pronomi interrogativi
- i casi nominativo, accusativo e dativo
- Preposizioni con reggenza di caso
- Verbi modali e verbi riflessivi
- Frasi negative con *nicht* e *kein*
- Posizione di soggetto, verbo e dei complementi all'interno delle proposizioni
- Morfologia e concordanza di sostantivi e aggettivi
- Costruzione delle frasi impersonali con *man*
- Costruzione delle frasi passive al presente

MODULO N. 2 – NICHT NUR FRÜSTÜCK: FRÜSTÜCK, BRUNCH, MITTAG-UND ABENDESSEN

CONTENUTI

- introduzione tema della colazione e degli altri pasti, elenco dei vocaboli con i relativi articoli determinativi;
- descrizione pietanze, bevande e abitudini alimentari;
- la forma di cortesia con *möchten*;
- descrivere pietanze, bevande, abitudini alimentari, parlare con gli ospiti usando il registro adeguato,



chiedere che cosa desiderano gli ospiti, prendere le ordinazioni, informarsi su preferenze e gradimento.

MODULO N. 2 - OBIETTIVI MINIMI

CONTENUTI:

- conoscere il lessico di base relativo ai pasti principali (colazione, pranzo, cena) e saper associare correttamente i vocaboli agli articoli determinativi.
- descrivere semplici pietanze, bevande e abitudini alimentari personali e altrui.
- utilizzare la forma di cortesia con “*möchten*” in contesti comunicativi.
- interagire in situazioni simulate legate all’ambito della ristorazione:
- descrivere cibi e bevande in modo semplice e comprensibile;
- rivolgersi agli ospiti con il registro formale adeguato;
- chiedere che cosa desiderano gli ospiti;
- prendere semplici ordinazioni;
- chiedere e comprendere preferenze e giudizi.

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

- Verifiche scritte con quesiti a risposta multipla e aperta, esercizi di completamento e produzione scritta, interrogazioni ed esposizioni orali.
- Simulazioni orali di situazioni lavorative (accoglienza, servizio a tavola).
- Osservazione sistematica del lavoro in classe (partecipazione, interazione).
- Prove pratiche di *role-playing*.
- Valutazione delle competenze raggiunte tramite griglie di osservazione e rubriche valutative.
- Attenzione particolare all'acquisizione del lessico tecnico di settore e alla capacità di interazione.

6) STRUMENTI UTILIZZATI:

- Libro di testo AA. VV. (2020). *Paprika Neu Extra. Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal. Hoepli*.
- Dispense fornite dal docente.
- Schede lessicali e grammaticali specifiche per il settore alberghiero.
- Simulazioni e *role-play* di situazioni professionali.



RELAZIONE FINALE:

La classe è formata da dodici alunni provenienti da varie zone dell'isola d'Elba. Il gruppo presenta un'elevata varietà in termini di rendimento, partecipazione, competenze e livelli di apprendimento raggiunti, rendendo il contesto educativo particolarmente eterogeneo.

Il percorso scolastico del gruppo ha risentito in modo significativo della mancanza di continuità didattica dovuta all'alternarsi frequente di docenti di tedesco negli anni precedenti. Questo ricambio frequente ha ostacolato la costruzione di un approccio metodologico stabile e coerente: ogni docente subentrato ha dovuto investire tempo per valutare nuovamente la situazione della classe, ridefinire le priorità educative e stabilire un nuovo rapporto con gli studenti. Ciò ha inevitabilmente rallentato l'acquisizione graduale e strutturata della lingua, rendendo più complesso il consolidamento delle conoscenze e delle abilità fondamentali.

Nonostante tali ostacoli, la classe ha comunque raggiunto i traguardi minimi previsti per l'anno scolastico, con risultati complessivamente positivi. Si evidenzia una differenza nei livelli di partecipazione: da una parte, un gruppo motivato e regolare nella frequenza e nell'impegno; dall'altra, alcuni studenti con una partecipazione meno costante, per i quali sono stati necessari interventi di sostegno e stimolo.

Sul piano della convivenza scolastica, il comportamento degli studenti è stato corretto, collaborativo e rispettoso. Non si sono verificati episodi problematici di rilievo. La progettazione didattica ha subito alcune modifiche, rese necessarie sia dal contesto descritto, sia dalla partecipazione della classe a diverse attività scolastiche inserite nell'orario ordinario. In sintesi, nonostante le difficoltà incontrate e le diversità individuali, l'esperienza didattica si è svolta in un clima positivo e favorevole allo sviluppo personale e formativo degli studenti, consentendo un bilancio finale soddisfacente.

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

MODULO N. 1 – “Beverages”

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Wine; wine appellation; beer; spirits and liqueurs; cocktails; hot drinks.

AREA GRAMMATICALE

Would, should, may, might.

AREA COMUNICATIVA

Describing wines and giving examples



ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (beverages) a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi al wine pairing e ai diversi tipi di beverages disponibili presso strutture ricettive.

COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Wine; beer; spirits and liqueurs; cocktails.

AREA GRAMMATICALE

Would

AREA COMUNICATIVA

Descrivere un vino nelle sue caratteristiche principali

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali sui vini. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi ai diversi tipi di bevande; riconoscere vocaboli principali inerenti ai beverages.

COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

MODULO N. 2 – “At the bar”

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Types of bar; Bar, café and pub staff; bar equipment and display; bar glassware and equipment.

AREA COMUNICATIVA

Making suggestions and describing drinks.



ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (types of bars, drinks and equipment) a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi ai tipi di bar, drinks e attrezzature del barman

COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Types of bar; bar equipment and glassware.

AREA COMUNICATIVA

Dare consigli sulle bevande.

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali sui tipi di bar. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi all'attrezzatura da bar necessaria per preparare cocktails

COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

MODULO N. 3 – “Diet and nutrition “

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Healthy eating; the mediterranean diet; alternative diets; special diets for food allergies and intolerances.

AREA COMUNICATIVA

Talking about dietary habits and needs

ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (dieta e nutrizione), a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi ai diversi tipi di diete e alla differenza tra allergie e intolleranze.

Esporre il proprio punto di vista riguardo le migliori scelte alimentari.



COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Area lessicale:

La dieta mediterranea; gli alimenti che danno allergie e intolleranze.

Area Grammaticale:

Verbi modali più comuni per esprimere doveri/suggerimenti.

Funzione comunicativa:

Parlare delle abitudini alimentari sane e delle allergie e intolleranze.

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali sulla dieta mediterranea. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi alle allergie e alle intolleranze; riconoscere vocaboli principali inerenti alla dieta mediterranea e alle allergie e intolleranze.

COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

MODULO N. 4 – “Safety procedures”

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Area lessicale:

Food safety; HACCP; HACCP principles; food contamination; risks and preventive measures; food preservation; workplace safety.

Funzione comunicativa:

Talking about rules and procedures

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi articolate in linguaggio standard su argomenti familiari e relativi HACCP, i metodi di conservazione degli alimenti, utilizzando lessico settoriale.

Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative alla sfera professionale; scrivere testi articolati ma di relativa lunghezza su argomenti inerenti alla sfera professionale.

**COMPETENZE:**

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico); produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche (CLIL).

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:**CONOSCENZE (contenuti disciplinari):****CONOSCENZE:****Area lessicale:**

L'HACCP. Le fasi dell'HACCP.

Funzione comunicativa:

Parlare delle fasi dell'HACCP

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali per elencare le fasi dell'HACCP. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi alla sicurezza e conservazione dei cibi.

COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

Metodologie	Strumenti di valutazione	Strumenti e sussidi
Lezione frontale Lezione partecipata Esercitazioni pratiche Metodo induttivo Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare): roleplaying, flippedclassroom, peer to peer	Prova scritta Colloquio Interventi dal banco Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo Classroom	Testo/i di adozione Piattaforma G- Suite Altre piattaforme digitali Argo DidUP Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare): mappe e contenuti riassuntivi e semplificati.



RELAZIONE

La classe, composta da 12 alunni, ha dimostrato ad inizio anno una partecipazione e un impegno discontinui, rendendo difficoltoso il regolare svolgimento delle verifiche.

Dal punto di vista della competenza linguistica, la classe risulta divisa: alcuni alunni presentano una proficiency molto buona, riuscendo a produrre un eloquio ben articolato; la maggioranza della classe ha una proficiency sufficientemente funzionale a esprimersi riguardo il proprio ambito di indirizzo in termini semplici o molto semplici.

È stato attivato un corso di potenziamento per fornire agli alunni del tempo aggiuntivo per il recupero e l'esercizio della produzione orale con l'uso della microlingua.

Dal punto di vista sociale, la classe è unita e inclusiva, mostrandosi sempre attenta e disponibile a fornire supporto ai compagni che lo necessitano.

PROGRAMMA DI CUCINA

1) COMPETENZE DI BASE

- Comunicare efficacemente in situazioni professionali.
- Utilizzare strumenti digitali per la gestione dei processi lavorativi.
- Collaborare in team, rispettando ruoli e tempi operativi.
- Applicare norme di igiene, sicurezza e prevenzione (HACCP, D.Lgs. 81/08).
- Agire in modo responsabile nel rispetto dell'ambiente e della sostenibilità.
- Riconoscere e interpretare in fase progettuale le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.
- Conoscere gli elementi tipici e le peculiarità del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico della regione Toscana e arcipelago delle isole Toscane

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Gestire il servizio in relazione al contesto e alla clientela.
- Curare l'accoglienza e la relazione con il cliente, garantendo un servizio personalizzato.
- Predisporre, organizzare e coordinare l'allestimento di spazi ristorativi.
- Realizzare abbinamenti cibo-vino e bevande in base al menu.
- Gestire la comanda e il coordinamento con la cucina in modo professionale.
- Collaborare con la brigata di cucina conoscendo tecniche e terminologia.



3) ABILITÀ

- Conoscere e applicare i principi della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro (HACCP e normativa vigente)
- Saper produrre un menu in funzione del contesto, tenendo conto di allergie, intolleranze e scelte alimentari specifiche.
- Riconoscere e descrivere gli ingredienti di base utilizzati in cucina.
- Comprendere il concetto di qualità nella ristorazione.
- Conoscere le principali forme di ristorazione (commerciale, collettiva, ristorazione alberghiera, ecc.)
- Redigere un menu coerente con l'occasione, il target e la stagionalità.

4) CONTENUTI

MODULO N. 1 - LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE

- Il decreto legislativo 81/2008
- I rischi specifici di questo settore
- I dispositivi di protezione individuale
- La sicurezza alimentare
- Cos'è l'HACCP
- Applicazione di un piano di autocontrollo
- Igiene del personale
- Igiene degli ambienti
- Prevenire la contaminazione

MODULO N. 1 - OBIETTIVI MINIMI

- Il decreto legislativo 81/2008
- I rischi specifici di questo settore
- I dispositivi di protezione individuale
- Cos'è l'HACCP
- Igiene del personale
- Igiene degli ambienti
- Prevenire la contaminazione

MODULO N. 2 – GLI INGREDIENTI DI BASE

- Salse e fondi
- La classificazione e abbinamenti
- I legumi
- I cereali



- Il riso
- Erbe e spezie
- La frutta

MODULO N. 2 - OBIETTIVI MINIMI

- Le salse
- I legumi
- I cereali
- Il riso
- La frutta

MODULO N. 3 - IL MENU, LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

- I vari tipi di menu
- Le carte
- Come si distinguono le allergie dalle intolleranze
- Menu per soggetti intolleranti o allergici
- Come creare un menu

MODULO N.3 - OBIETTIVI MINIMI

- I vari tipi di menu
- La carta dei vini
- Come si distinguono le allergie dalle intolleranze
- Menu per soggetti intolleranti o allergici
- Come creare un menu

MODULO N. 4 - VIVANDE IN COTTURA

- I primi piatti
- La pasta alimentare
- L'Italia della pasta
- I secondi piatti
- I contorni

MODULO N.4 - OBIETTIVI MINIMI

- La pasta alimentare
- L'Italia della pasta

MODULO N. 5 - IL CONCETTO DI QUALITÀ

- Le certificazioni di qualità
- Le etichette
- Alimentazione sostenibile
- La cucina a Km 0



MODULO N.5 - OBIETTIVI MINIMI

- Le certificazioni di qualità
- Alimentazione sostenibile
- La cucina a Km 0

MODULO N. 6 – LE FORME DI RISTORAZIONE

- La ristorazione alberghiera
- La ristorazione tradizionale
- La ristorazione rapida
- Il catering
- I tipi di catering
- Hardware e software per la ristorazione

MODULO N. 6 – OBIETTIVI MINIMI

- La ristorazione alberghiera
- La ristorazione tradizionale
- La ristorazione rapida
- Il catering

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

- Verifiche orali e scritte.
- Riassunti e relazioni.
- Osservazione del lavoro in classe (partecipazione, interazione).
- Valutazione delle competenze acquisite attraverso redazione di elaborati.

6) STRUMENTI UTILIZZATI:

- Libro di testo
- Dispense.

RELAZIONE FINALE:

Nel corso dell'anno scolastico 2024/2025 il gruppo classe è stato composto da dodici alunni. La partecipazione è risultata alternante, con livelli di coinvolgimento e continuità differenti tra gli studenti, ciò nonostante, a conclusione delle attività didattiche, tutti gli allievi hanno raggiunto l'obiettivo previsto.

Il gruppo classe ha mostrato un buon livello di coesione e collaborazione tra pari. Il comportamento degli studenti è sempre stato rispettoso. Non si sono verificati episodi problematici di rilievo.



L'attività didattica si è svolta in un clima positivo e favorevole.

Il programma è stato adattato alle esigenze della classe, privilegiando gli aspetti fondamentali per garantire l'acquisizione delle competenze professionali essenziali. La materia svolge un importante ruolo di collegamento tra i reparti; l'operatore deve acquisire capacità tecniche, deve saper essere disponibile al dialogo e deve dimostrare capacità di comunicazione con i propri colleghi, con i clienti e con i fornitori.

Nel moderno mercato del lavoro è diventato prioritario acquisire le competenze e le conoscenze professionali fornite dall'istruzione come elemento chiave.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE (MAX 60 pt)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 (COMPETENZE TESTUALI) - Ideazione, pianificazione organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	1-5	L'impostazione e l'articolazione del testo sono carenti, la coerenza e la coesione testuale sono spesso assenti	
	6-11	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano insufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, non risultano del tutto accettabili	
	12-17	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano un'organizzazione sufficiente/discreta degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, coerenza e coesione adeguate.	
	18-20	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano la presenza di solide capacità di ideazione e organizzazione degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, completa coerenza e coesione nello svolgimento dei discorsi.	



INDICATORE 2 (COMPETENZE LINGUISTICHE) - Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	1-5	L'elaborato rivela carenze nell'uso degli strumenti lessicali e semantici, la conoscenza insufficiente delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo-	
	6-11	L'elaborato rivela insufficienti risorse lessicali e semantiche e la conoscenza non del tutto accettabile delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo.	
	12-17	L'elaborato rivela la presenza di risorse lessicali da accettabili a discrete, nonché la conoscenza essenziale delle strutture grammaticali; l'ortografia e la punteggiatura risultano corrette.	
	18-20	L'elaborato rivela ricchezza di risorse lessicali e sostanziale padronanza delle strutture morfosintattiche, del sistema ortografico e della punteggiatura.	
INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICO-CRITICHE) - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	1-5	Le informazioni risultano carenti, i commenti e le valutazioni personali poco coerenti o assenti	
	6-11	Le informazioni presenti nell'elaborato non risultano sufficienti; la rielaborazione e i commenti sono scarsamente personali	
	12-17	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali, se pur con differenti livelli di approfondimento.	
	18-20	L'elaborazione presenta ricchezza e precisione di informazioni e di dati; i commenti risultano coerenti e personali.	
PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE			/60

Somma dei punteggi	PUNTEGGIO IN CENTESIMI		Punteggio totale della prova in ventesimi, senza arrotondamento	/20
Tipologia generale + Tipologia A	/100			



Tipologia generale + Tipologia B	/100	Punteggio definitivo della prova in ventesimi	/20
Tipologia generale + Tipologia C	/100		

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Griglia di valutazione della prima prova scritta –Tipologia A

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE- TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es. indicazioni sulla lunghezza del testo o circa la parafrasi o sintesi)	1-3	Non rispetta le consegne o le recepisce in maniera inesatta	
	4-5	Rispetta le consegne in modo parziale	
	6-7	Rispetta correttamente le richieste delle consegne	
	8-10	Rispetta in modo corretto ed esauriente le consegne	
INDICATORE 2 • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	1-3	Non riconosce i concetti chiave e non riesce a porre in relazione gli aspetti tematici e stilistici	
	4-5	Riconosce in maniera parziale i concetti essenziali e i loro collegamenti, come anche gli aspetti stilistici	
	6-7	Individua e pone in relazione i concetti fondamentali del testo proposto, come pure gli snodi stilistici più evidenti	
	8-10	Individua, collega e interpreta in modo approfondito i concetti chiave, le relazioni tra questi e il loro collegamento con gli aspetti stilistici significativi del testo.	
INDICATORE 3 • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	1-3	Non affronta correttamente le analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, che risultano inesatte o assenti	
	4-5		



		Affronta parzialmente gli aspetti lessicali e sintattici, nonché l'analisi stilistica e retorica.	
	6-7	Effettua un'analisi corretta sui piani lessicale e sintattico, essenziale dal punto di vista stilistico e retorico.	
	8-10	Effettua un'analisi esatta sul piano lessicale e sintattico, compresi gli aspetti stilistici e retorici	
INDICATORE 4 • Interpretazione corretta e articolata del testo.	1-3	Non interpreta il testo in modo corretto	
	4-5	Interpreta il testo in maniera non del tutto corretta, scarsamente articolata e priva di spunti personali	
	6-7	L'interpretazione risulta corretta, anche se essenziale e relativamente corredata da spunti personali	
	8-10	L'interpretazione risulta esatta e articolata, in virtù di commenti e spunti personali	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA A			/40

Griglia di valutazione della prima prova scritta – TIPOLOGIA B

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE- TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1-4	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati in maniera lacunosa e poco coerente	
	5-7	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati parzialmente	
	8-10	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati negli aspetti essenziali e più significativi.	



	11-13	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati correttamente e approfonditamente.	
INDICATORE 2 Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1-4	I ragionamenti prodotti non risultano improntati a criteri di coerenza, anche a causa dell'uso errato dei connettivi	
	5-7	La coerenza dei ragionamenti è saltuaria e i discorsi non sono sempre collegati con connettivi appropriati	
	8-10	L'articolazione dei ragionamenti è coerente negli aspetti essenziali e l'uso dei connettivi è pertinente	
	11-13	L'articolazione dei ragionamenti è coerente in tutte le sue parti ed effettuata con l'uso appropriato dei connettivi	
INDICATORE 3 Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1-4	L'argomentazione prodotta è sostenuta da motivazioni inadeguate e/o incongrue	
	5-7	I riferimenti culturali che sostengono l'argomentazione dell'elaborato sono sporadici e talvolta non molto coerenti	
	8-11	L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, in quanto sostenuta da motivazioni essenziali, ma coerenti e corrette	
	12-14	L'argomentazione prodotta è completa, coerente e approfondita in virtù di riferimenti culturali significativi e articolati in maniera personale.	
PUNTEGGIO TOTALE TIPOLOGIA B			/40

Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia C

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	1-4	L'elaborato non risulta pertinente rispetto alla traccia proposta, il titolo e la parafrasi non sono coerenti con il contenuto	



Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	5-7	L'elaborato risulta parzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti solo in parte	
	8-10	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti	
	11-13	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia, che viene sviluppata e interpretata approfonditamente; titolo e parafrasi sono coerenti e appropriate.	
INDICATORE 2 - Sviluppo ordinato e lineare - dell'esposizione	1-4	L'esposizione è disordinata, al punto che l'evoluzione delle idee si coglie con difficoltà.	
	5-7	L'esposizione risulta appena organizzata, poco lineare, al punto che non sempre si coglie agevolmente l'evoluzione delle idee.	
	8-10	L'esposizione risulta sufficientemente pianificata, dotata di una linearità che permette di cogliere facilmente lo sviluppo delle idee.	
	11-13	L'esposizione risulta pianificata, articolata in base al controllo ben organizzato delle idee di fondo e Contestualizzata.	
INDICATORE 3 Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1-4	Le informazioni sono inesatte e espresse in maniera scarsamente articolata.	
	5-7	I riferimenti culturali sono sporadici e non sempre esatti; i contenuti sono esposti in modo poco articolato.	
	8-11	L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono esatti e sufficientemente/discretamente articolati.	
	12-14	L'elaborato è corretto e ben organizzato sul piano delle conoscenze, i riferimenti culturali sono coerenti e approfonditi.	



PUNTEGGIO TIPOLOGIA C

/40

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

La medesima griglia viene utilizzata sia per la valutazione della prova scritta che per la prova pratica, per quanto riguarda la determinazione della valutazione finale concorre per il 40% la valutazione della prova scritta e per il 60% la valutazione della prova pratica.

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera
(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti, la sufficienza si raggiunge con 12 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	



riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	



padronanza del linguaggio specifico di pertinenza settore professionale	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
Punteggio totale della prova			



GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO



PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA 21 FEBBRAIO 2025

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf

SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA 07 APRILE 2025

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Suppletiva/P000_SUP23.pdf

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA 20 MARZO 2025

Tema di Scienza e cultura dell'alimentazione

TIPOLOGIA B - Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

LA SICUREZZA ALIMENTARE

DOCUMENTO tratto da: “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare” Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1.[...]

La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo degli alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3.[...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente



protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengono prodotti nella Comunità Europea o importati dai paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che

possono derivare alla salute dei consumatori, dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feedback fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITA' ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve:

- Attingere alle migliori conoscenze scientifiche;
- Essere indipendente dagli interessi industriali e politici;
- Essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico;
- Essere scientificamente autorevole;
- Operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “Libro Bianco sulla sicurezza Alimentare”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce ad uno stile alimentare sano.



Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dare prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:
- Quale è secondo il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
 - Nell’introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
 - Nel capitolo 4 vengono proposte 5 caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegli 2 delle 5 caratteristiche e fornisci una breve spiegazione sulla tua scelta.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:
- Chiarisca le finalità del sistema HACCP;
 - Elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
 - Riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
 - Fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di una degustazione di ostriche, tartare di tonno e gambero rosso di Mazzara del Vallo in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- Riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - Identifichi un pericolo associato alla preparazione della degustazione e ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - Definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
 -
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti serviti.



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

PARTE PRATICA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Il candidato supponga di essere il titolare di un “Bar Caffè” situato in centro città e specializzato nel servizio della prima colazione; è stato assunto un nuovo dipendente al quale farà una dimostrazione pratica per la

preparazione e il servizio di un cappuccino all’italiana e un toast salato. Il servizio è al tavolo quindi sarà necessario predisporre una mise en place adatta e sarà necessario spiegare al nuovo dipendente come applicare nella pratica le procedure previste dal Piano di Autocontrollo Haccp.

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

Tempo a disposizione 10 minuti per candidato.

Non è consentito utilizzare internet

SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA 20 MARZO 2025

La seconda simulazione della seconda prova scritta e pratica è programmata per il 15 maggio 2025, il testo verrà consegnato direttamente alla commissione d’esame.