



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Veslo Mucci" - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 http: www.iismucci.it



Anno scolastico 2019/2020

Esame di Stato conclusivo del corso di studio
d'istruzione secondaria superiore

Classe 5 E

Indirizzo ALBERGHIERO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(O.M. 10 del 16/05/2020)

Coordinatore
(Prof. Luca Rosso)

Dirigente Scolastico
(Prof. Gianluca Moretti)
(Firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005)

Prot. N





INDICE

- 1. Composizione del Consiglio di Classe*
- 2. Presentazione dell'indirizzo di studi*
- 3. Presentazione della classe*
 - a. Composizione della classe*
 - b. Profilo didattico – disciplinare*
 - c. Composizione del Consiglio di Classe nel biennio post – qualifica*
 - d. Sintesi del percorso formativo*
- 4. Programmazioni del Consiglio di Classe*
- 5. Metodi e strumenti*
 - a. Didattica a distanza e valutazione degli alunni*
 - b. Tipi di verifiche utilizzate per la didattica in presenza*
- 6. Attività svolte nel corso dell'anno scolastico*
- 7. Progetti e percorsi interdisciplinari*
- 8. Percorsi ed esperienze di cittadinanza e Costituzione*
- 9. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)*
- 10. Simulazione*
- 11. Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame*
- 12. Allegati*
- 13. Appendice normativa*



1. *COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE*

MATERIA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Grattarola Nadia
Storia	Grattarola Nadia
Diritto e tecn. Amm. Struttura ricettiva	Vitiello Maria Cristina
Sc. e cultura dell'alimentazione	Olivero Bruno
Lab. Servizi enogastronomici-settore cucina	Rosso Luca
Lab. Servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Agosto Giovanna
Lingua francese	Di Liberto Carmelina
Lingua inglese	Burdese Laura
Matematica	Mondino Silvia
Scienze motorie e sportive	Laudati Silvia
Religione cattolica	Turco Luigi
Sostegno 1	Ciliberti Giusy
Sostegno 2	Sangiorgio Daniela



2. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, articolazione Cucina, 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.

Al termine del terzo anno, nell'ambito dei percorsi integrati regionali di istruzione e formazione, si consegue, in funzione dell'articolazione scelta, la qualifica *di Operatore della ristorazione – Preparazione pasti* (può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico – ad esempio ospedali e scuole – o privato; in laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc.) o di *Operatore della ristorazione – servizi di sala e bar* (può lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar, anche di grado elevato, in Italia o all'estero) o di *Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza – Strutture ricettive* (può essere impiegato nelle agenzie turistiche. Il ruolo potrà evolvere per esperienza di lavoro e/o specializzazione in attività inerenti alla comunicazione, anche con utilizzo di tecnologie multimediali).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* consegue le seguenti competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;



- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Obiettivi generali trasversali dell'indirizzo di studi

- Possedere le tecniche della comunicazione orale
 - padroneggiare i meccanismi necessari allo scambio comunicativo efficace (lessico specifico delle discipline, registro appropriato, reazioni del pubblico, linguaggi non verbali, strumenti tecnici);
- Informarsi e documentarsi
 - saper selezionare e utilizzare le fonti di informazioni in funzione dei criteri di ricerca;
- Analizzare le informazioni
 - saper ricavare da un testo orale e/o scritto le informazioni necessarie al proprio scopo;
- Produrre un testo scritto
 - saper produrre un testo in cui siano rispettate le norme dell'ortografia, della sintassi, della punteggiatura, dei linguaggi informatico-tecnici e del lessico adeguati alle situazione comunicativa;
- Adattarsi al ruolo e rapportarsi agli altri
 - stabilire buoni rapporti con i coetanei e con gli adulti;
 - possedere spirito di *équipe*;
- Rispettare le consegne
 - eseguire il lavoro con cura e precisione;
 - affrontare le difficoltà cercando soluzioni;
 - pianificare il lavoro in relazione al tempo e al materiale a disposizione



Nel dettaglio per **l'articolazione Enogastronomia** il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo e valorizzando le tradizioni locali, nazionali e internazionali, ed individuando le nuove tendenze e direzioni del settore enogastronomico, adeguando e organizzando la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando, altresì, i prodotti tipici; è, inoltre, in grado di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale ed enogastronomico e di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Istituto professionale: settore servizi, indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Materie comuni

Disciplina	primo biennio		secondo biennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
	<i>(orario settimanale)</i>				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia/Geografia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Lingua francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Laboratorio di Chimica	2*				



Scienze integrate (Chimica)	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	3	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Laboratorio di informatica	1*				

Articolazione Enogastronomia

Disciplina	primo biennio		secondo biennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
	<i>(orario settimanale)</i>				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione*			4 (1)	3 (1)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Totale ore di lezione settimanali	32	32	32	32	32

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate tra parentesi sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza.





3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

a- Composizione della classe

La classe V sez. E *Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - Articolazione “Enogastronomia” – Opzione Cucina*, è attualmente composta da 21 alunni: 12 ragazze e 9 ragazzi, di cui uno non frequentante.

La classe quinta è il risultato di varie modifiche:

- nell’anno scolastico 2018/2019 la classe IV E era composta da 27 alunni
- nell’anno scolastico 2019/2020 si forma la V E composta da 22 alunni. Un alunno in corso d’anno si ritira.

b- Profilo didattico-disciplinare della classe

La classe ha dimostrato, nel corso dell’ultimo biennio, un buon andamento sia sul piano didattico-disciplinare curricolare che extracurricolare.

In particolare nell'ultimo anno, la maggior parte degli allievi ha dimostrato impegno e dedizione, atteggiamenti auspicabili nell’indirizzo in oggetto. Ciò ha condizionato in modo positivo il lavoro di programmazione legato alle loro capacità; da sottolineare il contributo trainante da parte di alcuni elementi notabili del gruppo classe, spesso attenti ed aperti nella cura dei propri percorsi personali. All’attenta vivacità intellettuale corrisponde un pari adeguato e corretto atteggiamento sul piano comportamentale da parte di pressoché tutti gli elementi della classe in oggetto. Diversi hanno evidenziato buona motivazione allo studio ed interesse in tutte le materie; l’attenzione in classe è risultata motivata sia nelle discipline di indirizzo sia per le altre discipline, dimostrando un impegno ed uno studio domestico abbastanza costanti. Il comportamento nel suo complesso è stato sempre corretto, e non si sono rilevati casi gravi, fatta eccezione per un paio di alunni sul piano della frequenza e dell’impegno. La partecipazione della quasi totalità della classe alle lezioni è risultata assidua anche nel periodo concernente la didattica a distanza (prevista dal DPCM 4 marzo 2020, il quale decreto ha sospeso



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Velso Mucci” - Bra

per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione

Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106

e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it

C.F.:91006210040 http: www.iismucci.it



l'insegnamento in presenza a favore delle lezioni a distanza, a causa della pandemia da COVID-19), adoperandosi ed adattandosi alle diverse opzioni di erogazione della stessa da parte dei docenti e della scuola tramite le diverse piattaforme utilizzate.

La didattica a distanza è stata resa possibile, per la pressoché totalità dei discenti, anche grazie al supporto dell'istituto Velso Mucci e del Dirigente scolastico che, vista la situazione emergenziale, si è prontamente prodigato al fine di mettere nelle condizioni di poter partecipare alle lezioni anche gli allievi in carenza di supporti informatici e di collegamenti alla rete internet. Dopo una prima fase di studio e di utilizzo di diverse e varie piattaforme, l'Istituto ha optato, anche per ragioni legate alla sicurezza, per il sistema Microsoft 365, coll'utilizzo della piattaforma Teams. In base al monitoraggio svolto a seguito del Consiglio di Classe del 3 aprile 2020 è emerso che la quasi totalità dei componenti la classe partecipa alle video/lezioni, rispettando, altresì, le consegne previste dai docenti; in merito si rileva che solamente due componenti del gruppo classe non hanno mai partecipato all'offerta formativa prevista, da tutti i docenti, colla didattica a distanza.

La fisionomia attuale della classe risulta, nel complesso, leggermente eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento, dell'impegno e della capacità di rielaborazione personale.

Il confronto tra i docenti e gli allievi è sempre stato corretto e rispettoso, quasi mai a senso unico, ma utile momento di motivato e creativo *feedback* dedito alla costruzione dei percorsi di apprendimento, alla loro personalizzazione ed autonoma rielaborazione critica, anche e soprattutto nel periodo di chiusura della scuola dovuto alla pandemia tuttora in atto, con momenti di profondo e costruttivo dialogo, in merito al dipanarsi della situazione scolastica e di apprendimento in un momento del tutto nuovo e sconosciuto alla scuola italiana.

In particolare:

- Alcuni alunni, sostenuti da una maggiore attenzione ed un assiduo impegno, hanno ottenuto risultati molto positivi;
- Un piccolo gruppo di alunni, tra i quali, altresì, i discenti con difficoltà certificate hanno raggiunto gli obiettivi minimi grazie ad un impegno costante, in alcuni casi questi curricula hanno richiesto necessari interventi di recupero in itinere;



QAIC / IT / 90603-A



- La maggioranza del gruppo ha, comunque, sempre lavorato significativamente raggiungendo risultati più che sufficienti e in alcuni casi anche più che buoni;
- Il Consiglio ritiene utile segnalare gli ottimi risultati conseguiti in tutto il percorso scolastico da alcuni alunni che si sono distinti per un raro impegno e una ferrea costanza.

La classe, quindi:

- ha maturato nel corso degli anni senso pratico, disponibilità ed attenzione al cambiamento durante le attività di stage e nel corso di tutte le esperienze svolte all'interno ed all'esterno dell'Istituto; vedasi, altresì, la grande motivazione e l'altrettanto grande spirito di adattamento dimostrato dalla quasi totalità della classe nella situazione relativa alla pandemia;
- è in grado di pianificare un corretto uso delle attrezzature specifiche in utilizzo nella scuola e, grazie al sistematico uso dei laboratori e non solo (utilizzo delle cucine domestiche), anche in orario extra-scolastico (come ad esempio il Ristorante Didattico), ha opportunamente affinato le tecniche operative.

c- Composizione del Consiglio di Classe nel biennio post-qualifica

MATERIA	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Grattarola Nadia	Grattarola Nadia
Storia	Grattarola Nadia	Grattarola Nadia
Diritto e tecn amm strutt ricettiva	Salvati Marco	Vitiello Maria Cristina
Sc. e cultura dell'alimentazione	Olivero Bruno	Olivero Bruno
Lab. servizi eno settore cucina	Tomatis Luigina	Rosso Luca
Lab. servizi eno settore sala e vendita	Agosto Giovanna	Agosto Giovanna
Lingua francese	Di Liberto Carmelina	Di Liberto Carmelina
Lingua inglese	Burdese Laura	Burdese Laura



Matematica	Mondino Silvia	Mondino Silvia
Scienze motorie e sportive	Bessone Fiorenza	Laudati Silvia
Religione cattolica	Turco Luigi	Turco Luigi
Sostegno 1	Vergari Antonella	Ciliberti Giusy
Sostegno 2	Sangiorgio Daniela	Sangiorgio Daniela

d- Sintesi del percorso formativo

Il Consiglio di Classe, come deliberato dal Collegio dei Docenti, ha lavorato in stretta collaborazione con i Dipartimenti. Nelle riunioni di Dipartimento (Area Letteraria, Tecnica, Scientifica, Giuridico-Economica, ecc.) sono state assunte decisioni riguardanti: la programmazione, gli obiettivi da conseguire, i tempi ed i modi per conseguirli, le modalità ed i tipi di verifiche, le prove comuni e la simulazione d'esame effettuata nel corso dell'anno.

Ogni docente si è poi fatto portavoce di queste decisioni in ciascun Consiglio dove, pur mantenendosi fedele alle "linee guida" del proprio Dipartimento, si è confrontato con i colleghi e con loro ha coordinato il proprio intervento didattico, adeguandolo alle effettive esigenze della classe.

La programmazione adottata è di tipo modulare con una successione di argomenti suddivisi in unità didattiche.

Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno scolastico, si è riunito più volte, non solo per fare il punto della situazione didattico-disciplinare della classe, e per provvedere all'impostazione ed all'organizzazione della didattica a distanza (DaD), con ulteriori riunioni poste in essere al fine di verificare l'efficacia della stessa ed al fine di potenziare le eventuali necessarie correzioni in *itinere*, ma anche per approfondire le problematiche inerenti all'Esame di Stato e per predisporre la simulazione del colloqui e della relativa griglia di valutazione.

Come previsto dalla vigente normativa, per gli alunni non pienamente sufficienti, sono stati effettuati interventi di recupero in itinere, con somministrazione delle relative prove di verifica, al fine di valutare l'avvenuto relativo effettivo recupero durante il primo trimestre, finalizzati a colmare le carenze contenutistiche della preparazione dei ragazzi all'Esame di Stato; mentre per gli alunni sufficienti si è effettuato un approfondimento in itinere.



4. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Nadia Grattarola

Obiettivi generali

(conoscenze, competenze, capacità da acquisire alla fine del corso)

- conoscere le tematiche ed opere relative agli autori e ai movimenti letterari svolti con il programma;
- contestualizzare l’opera dell’autore nell’ambito storico-culturale di riferimento;
- individuare gli elementi presenti nel testo, sia a livello tematico che ideologico (Parole-chiave, Tema, Messaggio)
- fornire le informazioni essenziali sull’iter formativo di un autore;
- cogliere e sviluppare aspetti rilevanti della poetica di un autore, facendo precisi riferimenti ai testi studiati;
- confrontare le caratteristiche e le tematiche portanti dell’opera con altri testi dello stesso autore;
- leggere autonomamente testi letterari ricavandone piacere personale;
- esprimere semplici giudizi valutativi su un testo letto in relazione alle tematiche affrontate e alle loro modalità narrative.
- saper produrre testi semplici e corretti, saper esporre oralmente in modo chiaro, corretto ed efficace

Obiettivi minimi





- Conoscere le informazioni basilari relative al contesto storico-culturale insieme alle informazioni biografiche essenziali.
- comprendere e saper commentare, in maniera essenziale, i testi letterari trattati, collocandoli nel contesto appropriato.
- Saper analizzare nelle loro caratteristiche principali testi appartenenti a diversi generi letterari.
- conseguire una sufficiente competenza linguistica sia scritta sia orale
- saper produrre testi semplici e corretti, saper esporre oralmente in modo chiaro, corretto ed efficace

Contenuti

I Modulo: Fra Ottocento e Novecento, Naturalismo e Simbolismo

Unità 1

Quadro di riferimento: il Realismo, il Naturalismo francese e il Verismo italiano, Simbolismo e Decadentismo (pp. 22-25)

Unità 2

Giovanni Verga

La vita, le opere, la poetica (pp. 86-96)

Vita dei Campi: Rosso Malpelo (T2 p.105); Fantasticheria (T3 p.117); La lupa (T4 p. 122)

I Malavoglia (p. 126): L’inizio dei Malavoglia (T6 p. 132); La tempesta sui tetti del paese (T7 p.137); L’addio di ‘Ntoni (T8 p.144)

Novelle rusticane (p.146): La roba (T 10 p.152)

Mastro-don Gesualdo (p.156): la morte di Gesualdo (T12 p. 166)

Unità 3

Giovanni Pascoli

La vita, le opere, la poetica del (pp. 218-221)

Il fanciullino: T1 pag.221





Myricae (p.224): X Agosto (T3 p.227) ; Temporale (T4 p.229),Lampo (dispensa); Il tuono (T7 p.233).

Canti di Castelvecchio (p. 234): Il gelsomino notturno (T8 p.235)

Unità 4

Gabriele D’Annunzio

La vita, le opere, la poetica (p.250)

Il piacere (p.259)

T1 Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo (p.260)

T2 La conclusione del *Piacere* (p. 263)

Alcyone (p. 267): T3 La sera fiesolana (p.268); T4 La pioggia nel pineto (p.272)

II Modulo: Fra avanguardie e tradizione

Unità 5

Il romanzo di primo Novecento

La cultura scientifica e filosofica (pp. 339-40), approfondimento su Freud e la nascita della psicanalisi (dispensa)

Franz Kafka, La metamorfosi (p.368); Uno strano risveglio (T1 p.370)

Il romanzo inglese: James Joyce e Virginia Woolf (p.374); Il monologo di Molly (T2 p.376)

Unità 6

Luigi Pirandello

Si propone agli studenti la lettura integrale di un romanzo a scelta tra “Il fu Mattia Pascal” e “Uno, nessuno e centomila”

La vita, le opere, l’Umoreismo (p. 400-407)

Dall’Umoreismo, T1 p.410

Il fu Mattia Pascal (p.412): lettura in classe di brani scelti. (dispense)

Uno, nessuno e centomila (p.422): lettura in classe di brani scelti. T5 La vita non conclude p. 423



Novelle per un anno (p.426): Il treno ha fischiato (T6 p.427); C'è qualcuno che ride (T7 p.434); Ciaula scopre la luna (dispense)

Unità 7

Italo Svevo

La vita e le opere (p. 476)

La coscienza di Zenò (p. 467); Lo schiaffo del padre (T2 p. 470); La proposta di matrimonio (T3 p.475)

Unità 8

Giuseppe Ungaretti

La vita e la poetica (p. 558)

L'allegria (p. 562): I fiumi (T2 p.568); San Martino del Carso (T3 p.572); Soldati (T4 p.573); Veglia (T6 p.577)

Unità 9

Umberto Saba

La vita e le opere (p. 588)

Il Canzoniere (p. 592): A mia moglie (T1 p.594), Città vecchia (T2 p.597), Goal (T6 p. 609), Amai (T7 p. 612)

Unità 10

Eugenio Montale

La vita, le opere e la centralità nella poesia del Novecento (p. 628)

Ossi di seppia (p. 633): Meriggiare pallido e assorto (T2 p. 637); Non chiederci la parola (T3 p. 639); Spesso il male di vivere ho incontrato (T4 p.642).

Satura (p. 661): Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (T9 p.662)

Unità 11

Neorealismo (brevi cenni)





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Veslo Mucci” - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 http: www.iismucci.it



Il Neorealismo (p. 790)

Primo Levi (p. 807): Se questo è un uomo (p.821); lettura di brani scelti (dispensa)

Lettura integrale de “Se questo è un uomo” di Primo Levi

Riepilogo letture integrali:

- “Il fu Mattia Pascal” o “Uno, nessuno, centomila” di Luigi Pirandello
- “Se questo è un uomo” di Primo Levi

LIBRO DI TESTO: La letteratura e i saperi, volume 3, Palumbo editore, 2012



QAIC / IT / 90603-A



STORIA

Docente: Nadia Grattarola

Obiettivi generali

(conoscenze, competenze, capacità da acquisire alla fine del corso)

- Stabilire nessi tra eventi e fenomeni, distinguendo cause da conseguenze
- Collocare correttamente i fenomeni e gli eventi nello spazio e nel tempo in cui si sono verificati, confrontando i principali fatti storici ed evoluzioni sociali del periodo studiato, con le possibili attualizzazioni
- Usare con correttezza alcuni strumenti del lavoro storico: filmati d’epoca, testimonianze dirette, cronologie, tavole, tabelle, schemi, carte storiche
- Usare le fonti letterarie e iconografiche per trarre informazioni storiche
- Usare una terminologia storica appropriata.
- Confrontare opinioni storiografiche diverse, contestualizzandole correttamente

Obiettivi minimi

- conoscere fatti e avvenimenti proposti nelle linee essenziali;
- conoscere e contestualizzare in modo appropriato alcuni nuclei tematici.
- saper adoperare alcuni concetti chiave;
- saper adoperare un linguaggio semplice ma corretto.
- possedere essenziali capacità di analisi;

Contenuti

I Modulo: dalla Prima Guerra Mondiale alla nascita del fascismo

Unità 1

La prima guerra mondiale (p.58)



Le cause remote e la causa occasionale; Le prime fasi della guerra, La guerra di posizione;
L'Italia dalla neutralità all'intervento; 1915-16: Gli avvenimenti sul fronte italiano; Le vicende
sugli altri fronti; L'inferno delle trincee; Il fronte interno; La svolta del 1917; La disfatta di
Caporetto; La conclusione del conflitto; I trattati di pace; La nuova carta d'Europa.

Unità 2

La Rivoluzione russa (p. 85)

L'opposizione marxista; La rivoluzione del 1905; La rivoluzione del febbraio 1917; La
difficile vita della repubblica; La Rivoluzione d'ottobre; Lenin instaura la “dittatura del
proletariato”; Dalla pace alla guerra civile; La NEP; L'affermazione di Stalin;
L'industrializzazione forzata; La collettivizzazione forzata; Il totalitarismo e il culto del capo;
L'arcipelago Gulag.

Unità 3

L'Italia tra le due guerre: il fascismo (p. 132)

Il mito della vittoria mutilata; La crisi economica-sociale del dopoguerra; 1919: nascono due
nuovi protagonisti della lotta politica; Il biennio rosso in Italia; Gramsci e la nascita del Partito
Comunista; La nascita del fascismo agrario; I fascisti in parlamento; Mussolini alla conquista
del potere; Il delitto Matteotti; L'Italia fascista; Propaganda e consenso; I Patti Lateranensi; La
politica economica e estera; Giustizia e Libertà.

II Modulo: Democrazia e dittatura in America e Germania

Unità 4

La crisi del 1929 (p. 164)

Gli anni ruggenti; Il Big Crash; La crisi in Europa: Il caso della Germania; Roosevelt e il New
Deal; L'America del New Deal.

Unità 5

La Germania tra le due guerre: il nazismo (p.182)

La repubblica di Weimar; Dalla crisi alla stabilizzazione; la fine della repubblica di Weimar; Il
nazismo; Il Terzo Reich; Terrore e propaganda; Economia e società.





Unità 6

La Seconda guerra mondiale (p.216)

Crisi e tensioni internazionali: L'Asia e l'Europa; La guerra civile in Spagna; La vigilia della guerra mondiale; 1939-40: La guerra lampo; 1941: La guerra mondiale; Il dominio nazista in Europa; I campi della morte: la persecuzione degli ebrei; 1942-43: La svolta; 1944-45: La vittoria degli Alleati; Dalla guerra totale ai progetti di pace; L'Italia dopo l'8 settembre; Nell'Italia divisa s'inasprisce la persecuzione degli ebrei; La liberazione dell'Italia.

III Modulo: Dal secondo dopoguerra ai giorni nostri

Unità 7

Le origini della guerra fredda (p.272)

Il processo di Norimberga; Gli anni difficili del dopoguerra; La divisione del mondo; La grande competizione.

Libro di Testo:

Luigi Ronga – Gianni Gentile – Anna Rossi, *Tempi e temi della storia*, volume 3, EDITRICE LA SCUOLA, Milano 2013.



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Maria Cristina Vitiello

Nell'articolazione “**Enogastronomia**” gli studenti acquisiscono, al termine del percorso quinquennale, competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

MODULO 2: Business plan nelle imprese ricettive e ristorative

Competenze:

- Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico – ristorative.
- Risolvere casi e organizzare progetti.

Conoscenze:

- Fasi e procedure della pianificazione e programmazione aziendale

Abilità:

- Individuare le fasi e le procedure della pianificazione la programmazione aziendale

MODULO 3: Marketing dei prodotti turistici

Competenze:





- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di servizio.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Conoscenze:

- Tecniche di marketing turistico e di web marketing:
- Marketing turistico
- Web marketing
- Prodotti “chilometro zero”

Abilità:

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare ed applicare le tecniche di marketing
- Analizzare fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

Unita 1: La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione

- 1.1. La pianificazione e la programmazione aziendale
- 1.2. L’analisi ambientale e l’analisi previsionale
- 1.3. L’analisi aziendale
- 1.4. La definizione di obiettivi e strategie e la redazione dei piani





1.5. La programmazione di esercizio e il budget

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Unità 1: Il Marketing

- 1.1. Il marketing turistico
- 1.2. La segmentazione del mercato della domanda
- 1.3. Gli strumenti del micromarketing: il marketing mix
- 1.4. Marketing mix: il prodotto (product)
- 1.5. La reputazione della destinazione turistica
- 1.6. Marketing mix: il prezzo (price)
- 1.7. Marketing mix : la comunicazione (promotion)
- 1.8. Marketing mix: la distribuzione (place)
- 1.9. Marketing mix: il personale (people)
- 1.10. Il marketing esperienziale
- 1.11. Il marketing dei prodotti turistici

Unità 2: Le strategie di marketing e il marketing plan

- 2.1. Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
- 2.2. Le strategie di marketing in funzione del ciclo di vita del prodotto
- 2.3. Il web marketing
- 2.4. Il marketing plan

Libro di testo: G. BATARRA, M. MAINARDI, *Imprese ricettive e ristorative oggi*, Tramontana



LINGUA INGLESE

Docente: Laura Burdese

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo o generali

Stabilire rapporti interpersonali efficaci e saper sostenere conversazioni su argomenti di carattere specifico all'indirizzo;

Esporre contenuti noti con chiarezza, utilizzando il lessico corretto ed esprimendo anche semplici opinioni personali;

Comprendere le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti;

Utilizzare la lingua per veicolare contenuti disciplinari e per ricercare informazioni attraverso fonti diverse;

Raggiungere il livello di competenza comunicativa “B2” come da quadro di riferimento europeo.

Obiettivi minimi

Esporre contenuti noti utilizzando un lessico semplice ma corretto ed esprimendo anche semplici opinioni personali;

Utilizzare la lingua per veicolare contenuti disciplinari opportunamente semplificati e per ricercare informazioni attraverso fonti diverse;

Raggiungere il livello di competenza comunicativa “B1” come da quadro di riferimento europeo.

Competenze

Competenze disciplinari o per modulo o generali

- 1) Potenziare la competenza comunicativa in situazioni interattive relative sia a situazioni quotidiane che ad altre attinenti l'area di specializzazione
- 2) Approfondire la fraseologia specifica del settore di specializzazione
- 3) Sapersi orientare in situazioni anche complesse del settore, nelle quali è richiesto all'alunno di riconoscere ed interpretare gli elementi essenziali del discorso



- 4) Selezionare, leggere ed analizzare testi autentici tratti da riviste inglesi; analisi e rielaborazione di testi in lingua e produzione guidata di nuovi testi
- 5) Acquisire una buona autonomia operativa, anche in riferimento all'uso di nuove tecnologie e di internet

MODULO 1– American cities (testo: “American cities” ediz.Black Cat)

- The century of urbanization
- New York City- The beginnings
- New York City today
- Chicago
- San Francisco- The beginnings
- San Francisco today
- Los Angeles
- New Orleans

MODULO 2– Festive days

Unit 1 Pagan and religious festivities

Unit 2 Easter

Unit 3 Halloween

Unit 4 Thanksgiving Day

Unit 5 Christmas

MODULO 3– The Italian tour





Unit 1 Piedmont

Unit 2 Latium

Unit 3 Campania

Unit 4 Sicily

Unit 5 Sardinia

MODULO 4– International cooking

Unit 1 Rice cultivation and cooking

Unit 2 Malaysian and Vietnamese cuisine

Unit 3 Spicy India

Unit 4 Where does pizza come from?

Modulo interdisciplinare: Food and health

Unit 1 Food intolerances and allergies (page 344 “Let’s cook”/ page 314-315 CLIL scienze alimenti)

Unit 2 Lifestyle diets (page 338-340-341-342 “Let’s cook”/ page 200 CLIL scienze alimenti)

Unit 3 Chinese cuisine (page 326 “Let’s cook”/ page 408 CLIL scienze alimenti)

Libri di testo: Let’s cook, Hoepli

American Cities, Black Cat





LINGUA FRANCESE

Docente: Carmelina Di Liberto

Obiettivi

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi della ristorazione.
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Competenze

- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.





- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

MODULO 1 : RÉVISION GRAMMAIRE

Les verbes : le présent, l'imparfait, le futur simple, le conditionnel, le passé composé, l'accord du participe passé

MODULO 2 : LA FRANCE

La France physique : un relief varié, les plaines, les montagnes, les fleuves

L'organisation administrative de l'espace : les régions, les communes et les départements

Les institutions françaises : la constitution, le président de la république, le gouvernement et le parlement

Les symboles de la République française : le drapeau, la Marianne, la devise et la Marseillaise

Paris : les monuments de la rive gauche et de la rive droite

MODULO 3 : BRETAGNE ET NORMANDIE

Les régions : Bretagne et Normandie

Les produits du terroir : le cidre, le calvados, les galettes et les crêpes

Ouvrir un restaurant en France : les conditions, la formation obligatoire, les licences

La franchise

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité : la déclaration d'activité, la formation obligatoire, la méthode HACCP, les règles de sécurité

MODULO 4 : LE GRAND-EST

L'Alsace et ses produits

La cuisson et la conservation

Les modes de conservation : le séchage, le salage et le fumage ;

Les méthodes de conservation modernes : les conserves, les pressurisés, les déshydratés, les préemballés, les surgelés, les pasteurisés





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Veslo Mucci” - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 http: www.iismucci.it



MODULO 5 : ALIMENTATION

Le régime méditerranéen

La maladie cœliaque

L'anorexie

La boulimie

Les OGM

Libro di testo «Saveurs de France » di I. Médeuf, B. Monaco, A.Bailly –Eurelle Edizioni



QAIC / IT / 90603-A



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Bruno Olivero

Totale ore previste per l'anno: 99

ore previste per il trimestre: 38

ore previste per il pentamestre: 61

Obiettivi

Obiettivi disciplinari

- Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti, le modificazioni organolettiche, chimico fisiche e nutrizionali che intervengono nei processi di conservazione
- Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti e come influiscono sul valore nutrizionale e commerciale degli stessi
- Conoscere la classificazione e le proprietà essenziali degli additivi chimici
- Conoscere le principali cause della contaminazione chimica degli alimenti
- Conoscere le principali contaminazioni biologiche
- Conoscere le norme generali sulla qualità nel settore agro-alimentare
- Conoscere i criteri essenziali per la costruzione di una dieta, i LARN e le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana
- Conoscere i più diffusi modelli alimentari
- Conoscere cause e conseguenze di obesità, ipercolesterolemia , ipertensione, diabete
- Conoscere i disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia e DCA non altrimenti specificati

Obiettivi essenziali

- Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti e le principali tecniche di conservazione





- Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo

Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità, ecc.

Competenze

Competenze disciplinari

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Saper scegliere le tecniche di conservazione più idonee per un determinato alimento
- Saper distinguere le malattie di origine alimentare più comuni
- Saper applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni e la trasmissione di malattie infettive
- Saper applicare, almeno su modelli teorici, il sistema HACCP
- Saper determinare il fabbisogno energetico e di nutrienti di un individuo sano
- Saper leggere ed interpretare le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti
- Saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per persone sane e persone in situazioni patologiche particolarmente rilevanti
- Saper individuare i più importanti correttivi dietetici in caso di patologie significative
- Saper distinguere un'intolleranza alimentare rispetto ad una reazione allergica

CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITA' DIDATTICHE

MODULO 1: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO 2: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

MODULO 3: L'ALIMENTAZIONE NELLA STORIA E NELLA CULTURA

MODULO 1: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE





U.D. 1.1 La qualità degli alimenti

qualità oggettiva e soggettiva

la qualità totale degli alimenti , i fattori che concorrono a determinare la qualità

le certificazioni di processo: UNI EN ISO 9001

la produzione biologica, il marchio bio

prodotti da agricoltura integrata

Filiera corta e chilometro 0

produzioni tipiche e marchi di tutela:

denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta, specialità tradizionali garantite

PAT e DECO

U.D. 1.2 La sicurezza alimentare:

responsabilità condivisa dal campo alla tavola

Il quadro normativo: libro bianco sulla sicurezza alimentare, il regolamento CE n.178 del 2002, il Pacchetto Igiene (i cinque principi fondamentali), Il DL n.193 del 2007 (attuazione del pacchetto igiene)

i manuali di GHP e GMP

la rintracciabilità e la tracciabilità

Etichettatura : indicazioni obbligatorie

Le frodi alimentari: frodi commerciali e sanitarie

adulterazione, alterazione, sofisticazione e contraffazione

U.D. 1.3 Il Sistema HACCP (INGLESE, FRANCESE ,CUCINA)

prima fase: pianificazione preliminare (le cinque fasi preliminari)

seconda fase: le sette fasi fondamentali

determinazione del pericolo: gravità e probabilità

albero delle decisioni

criteri per la valutazione dei rischi alimentari

Igiene nella ristorazione: della persona, dei locali, delle attrezzature

cosa si intende per sanificazione

U.D. 1.4 Le contaminazioni fisiche e chimiche

contaminazione fisica: corpi estranei , radiazioni

contaminazione chimica:





pesticidi (ambiti di utilizzo, autorizzazione all'uso, concetto di DL50, velocità di decadimento)

fertilizzanti (limite dei nitrati in acque di falda, eutrofizzazione)

zoofarmaci

contaminazioni dovute alla cessione da parte dei contenitori, i requisiti a cui deve rispondere il materiale destinato al contatto con alimenti

contaminazione da metalli pesanti: Mercurio e Piombo

U.D. 1.5 Gli additivi alimentari

gli additivi alimentari: definizione, requisiti legali e classificazione in base alla funzione (conservanti, ad azione fisica, esaltatori di caratteristiche sensoriali)

i conservanti: gli antimicrobici e gli antiossidanti

gli additivi ad azione fisica: addensanti, gelificanti, stabilizzanti, amidi modificati, emulsionanti

gli additivi esaltatori delle caratteristiche sensoriali: coloranti, aromatizzanti, edulcoranti, esaltatori di sapidità

U.D. 1.6 Le contaminazioni biologiche

modalità di contaminazione biologica

agenti microbiologici: virus (struttura, modalità di azione), batteri (classificazione, riproduzione, spore, tossine, crescita batterica)

le tossinfezioni alimentari:

infezioni

intossicazioni

tossinfezioni

principali malattie da contaminazioni biologiche

Salmonellosi, intossicazioni da Stafilococco, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, listeriosi, Epatite A

Parassitosi (teniasi, ascariidiosi e ossiuriasi , anisakidiosi)

Muffe patogene: aflatossine e ocratossine

Proteine infettive : BSE

MODULO 2: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA





U.D 2.1 Alimentazione equilibrata

Generalità

Bioenergetica

Calorimetria diretta e indiretta

Fabbisogno energetico: metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, livello di attività fisica

calcolo del fabbisogno calorico giornaliero

valutazione dello stato nutrizionale

composizione corporea

peso teorico e calcolo del peso teorico individuale

indice di massa corporea

U.D.2.2 LARN e dieta equilibrata

dieta equilibrata

LARN e ripartizione energetica giornaliera

fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, di vitamine e sali minerali, di acqua

alcol etilico

le 10 Linee guida

le razioni alimentari e la costruzione di una dieta equilibrata

Che cosa sono le piramidi alimentari e la loro evoluzione

U.D.2.3 Le Principali tipologie dietetiche

dieta mediterranea (caratteristiche, alimenti tipici dell'area mediterranea, piramide della dieta mediterranea)

dieta vegetariana e vegana (caratteristiche, indicazioni dietetiche)

dieta macrobiotica (caratteristiche)

U.D.2.4 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

alimentazione in gravidanza

alimentazione nell'età evolutiva

alimentazione nella prima infanzia (0-2)





svezzamento

alimentazione nella seconda infanzia (3-10)

alimentazione nell'adolescenza

alimentazione nell'età adulta

alimentazione nella terza età

la dieta dello sportivo

obiettivi nutrizionali

apporto di energia, di glucidi, di proteine, di lipidi, di acqua e micronutrienti

U.D. 2.5 Dietoterapia

la dieta nelle malattie del metabolismo

diabete mellito (indice glicemico, tipi di diabete, indicazioni dietetiche)

obesità (cause, malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, indicazioni dietetiche, diete ipocaloriche)

la dieta nelle malattie cardiovascolari

le malattie cardiovascolari (prevenzione del rischio cardiovascolare)

ipertensione arteriosa (indicazioni dietetiche)

iperlipidemia e aterosclerosi (aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia)

alimentazione e cancerogenesi

i tumori (stile di vita e rischio tumorale)

sostanze cancerogene presenti negli alimenti

sostanze anticancerogene presenti negli alimenti

ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori

disturbi del comportamento alimentare

anoressia nervosa

bulimia nervosa

allergie e intolleranze alimentari

allergie alimentari (sensibilizzazione, allergeni, IgE, la reazione allergica, le principali allergie alimentari)

intolleranze alimentari (intolleranze alimentari di tipo metabolico): intolleranza al lattosio, celiachia

diagnosi di allergie e intolleranze





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Veslo Mucci" - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 http: www.iismucci.it



allergeni ed etichette alimentari

MODULO 3: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

alimenti light

alimenti arricchiti, fortificati, supplementari

alimenti funzionali

novel food

alimenti destinati ad un'alimentazione particolare

integratori alimentari

nutrigenomica e nutraceutica

Libro di testo: *Alimentazione*, tomo C, ALMA edizioni



QAIC / IT / 90603-A



LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Docente: Luca Rosso

Totale ore previste per l'anno: 132

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo o generali

Il Tecnico dei servizi ristorativi deve possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Dovrà essere in grado di intervenire nella valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operando nel sistema produttivo e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, avendo sviluppato la capacità di individuare e anticipare le nuove tendenze enogastronomiche. Dovrà reperire ed elaborare i dati relativi all'area di vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

Competenze

Competenze disciplinari o per modulo o generali

Modulo 1: IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA

- La legislazione alimentare
- I rischi nelle lavorazioni
- Le regole di buona prassi igienica
 - L'igiene delle attrezzature
- Le regole di una corretta prassi di lavorazione
 - Il ricevimento delle merci
 - Lo stoccaggio
 - La preparazione





- Il mantenimento
- Il trasporto
- La redazione del Piano di Autocontrollo

Modulo 2: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

- IL TUSL
 - Le figure del TUSL
 - Obblighi del datore di lavoro
 - La valutazione dei rischi ed il DVR
 - Obblighi dei lavoratori
 - Le sanzioni
 - La composizione e la redazione del DVR
- I dispositivi di protezione individuale
- I dispositivi di protezione collettiva
- Il rischio elettrico
- Il rischio di incendio
- Il rischio di infortuni
 - La sicurezza delle macchine utilizzate
- I rischi per la salute
 - La prevenzione delle malattie professionali

Modulo 3: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

- Le certificazioni di qualità
 - I valori del cibo
 - La tutela dei prodotti di qualità
 - I marchi di qualità europei
 - I prodotti agroalimentari tradizionali
 - Gli altri marchi e le altre certificazioni di qualità
- I prodotti ecologici e i nuovi prodotti alimentari
 - I prodotti ecocompatibili
 - I prodotti biologici
 - I prodotti biodinamici





- Gli alimenti da produzione integrata
- Gli altri prodotti ecocompatibili
- I nuovi prodotti alimentari
 - Alimenti dietetici
 - Alimenti integrati
 - Alimenti funzionali
 - Alimenti alleggeriti
 - Alimenti manipolati
 - I prodotti geneticamente modificati
- Le gamme alimentari
- Le frodi e le contraffazioni alimentari
- La stagionalità degli alimenti
 - Il calendario della frutta e della verdura

Modulo 4: APPROVVIGIONAMENTO

- La gestione dell'economato
 - L'organizzazione del reparto
 - La pianificazione degli acquisti
 - Il piano acquisti
 - Gli standard di acquisto
 - Le tecniche di acquisto
 - Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
 - La gestione delle scorte
 - La gestione a punto d'ordine
 - La valorizzazione delle giacenze

Modulo 5: IL *FOOD AND BEVEDRAGE COST*

- La determinazione ed il controllo dei costi
 - Le economie di scala
- Le tipologie di costi
 - Costi diretti, costi indiretti e costi di produzione
 - Costi variabili, costi fissi e costi semifissi





- L'incidenza dei principali costi
 - Costi delle materie prime
 - Costi del personale
 - Costi generali
- La determinazione dei costi e dei prezzi
 - Il *food and beverage cost*
 - Il *food cost* effettivo
 - Il calcolo del *food and beverage cost* reale
 - Il *food Cost* preventivo e consuntivo
 - Il controllo dell'andamento dei ricavi
 - Il calcolo dei prezzi di vendita
 - I prezzi dei piatti
 - Il ricarico a percentuale fissa
 - Il metodo misto
- La pianificazione del magazzino e dei suoi movimenti
- L'ottimizzazione del lavoro in cucina
 - Il test di resa degli alimenti
 - L'ottimizzazione della resa degli alimenti
 - La riduzione dei costi
 - Ottimizzazione degli acquisti delle materie prime
 - Ottimizzazione del lavoro
 - Ottimizzazione delle spese generali

SCANSIONE TEMPORALE

Trimestre settembre-dicembre: n° 1 – 2 – 5 (in parte) blocco tematico

Pentamestre gennaio-giugno: n° 3 - 4 – 5 (completamento) blocco tematico

Libro di testo: G. FRANGINI, *Chef con masterLab*, Le Monnier scuola, 2017, Milano





LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Giovanna Agosto

Competenze

Il Tecnico di ristorazione dovrà maturare specifiche conoscenze relative al ciclo di approvvigionamento di un'azienda ristorativa prendendo in esame varie forme di allestimento di banchetti e servizi di catering; possedere conoscenze di base circa la pianificazione, progettazione e redazione di un menu in base alle varie tipologie ristorative e alle specifiche necessità dietologiche della clientela. Dovrà altresì possedere competenze inerenti circa l'area di distribuzione, conoscere l'allestimento della sala ristorante ed i vari ambienti che la compongono, compresi i metodi di servizio e le *mise en place*, gli elementi di comunicazione con il cliente, elementi del marketing ed elementi di progettazione delle attività ristorative. Inoltre dovrà essere in grado di distinguere ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo

Modulo 1: IL MENU (svolto in DAD)

- U.D 1.: storia e tipologie di menu
- U.D 2.: il menu come strumento di marketing
- U.D 3.: determinare l'offerta enogastronomica
- U.D 4.: determinare i prezzi di vendita
- U.D 5: comunicare attraverso il menu
- U.D 6: la carta dei vini

Modulo 2: CATERING e BANQUETING (svolto in DAD)

- U.D.1: Il Catering





- U.D2.: Tecniche di produzione e trasporto
- U.D 3: La produzione e la distribuzione itineranti
- U.D 4.: Il banqueting: attività ed operatori
- U.D 5.: le occasioni e tipologie di eventi, buffet
- U.D 6.: Fasi di attuazione di un evento speciale
- U.D 7.: Il catering- banqueting

Modulo 3 : IL BEVERAGE

- U.D.1: L’acqua e le bevande analcoliche
- U.D 2.: Le bevande alcoliche e superalcoliche
- U.D 3: La produzione del vino e sistemi di vinificazione
- U.D 4.: La normativa nazionale e comunitaria
- U.D 5 I disciplinari di produzione
- U.D 6 I vini speciali: liquorosi, aromatizzati, champagne
- U.D 7 La birra

Scansione temporale

Trimestre settembre-dicembre: n° 3 blocco tematico

Pentamestre gennaio-giugno: n° 1 - 2 blocco tematico (svolti in DAD)

STRUMENTI

Libro di testo: Sala bar e vendita, Oscar Galeazzi, ed. Hoepli





MATEMATICA

Docente: Silvia Mondino

a) **OBIETTIVI SPECIFICI**

- acquisire rigore logico e linguistico
- verificare la correttezza del proprio ragionamento riesaminando criticamente e sistemando logicamente i dati posseduti
- conoscere le funzioni elementari
- saper eseguire lo studio di semplici funzioni algebriche

b) **MODULI DISCIPLINARI**

MODULO 0 : ATTIVITA' DI RECUPERO SU EQUAZIONI DISEQUAZIONI

U.D. 1: EQUAZIONI DI 2° GRADO E DI GRADO SUPERIORE AD UNA INCOGNITA NUMERICHE, INTERE E FRATTE

- risoluzione di equazioni di secondo grado complete e incomplete
- risoluzione di semplici equazioni di grado superiore al secondo

U.D. 2: DISEQUAZIONI E SISTEMI DI DISEQUAZIONI

- risoluzione di disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado
- risoluzione di semplici disequazioni di grado superiore al secondo

MODULO 1: FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE





U.D.1 LE FUNZIONI

- definizione di funzione
- le funzioni e la loro classificazione
- determinazione del campo di esistenza (escluse le funzioni goniometriche)
- intersezioni con gli assi cartesiani
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività

U.D. 2: CALCOLO DEI LIMITI:

- concetto intuitivo di limite
- calcolo di limiti
- risoluzione delle forme indeterminate del tipo $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ con semplici casi di scomposizione

U.D. 3 RICERCA DI ASINTOTI

- l'asintoto orizzontale
- l'asintoto verticale
- l'asintoto obliquo

MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE

U.D. 1: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- derivate delle funzioni elementari ($y=k$, $y=x$, $y = x^n$, $y=\ln x$, $y = e^x$)
- regole di derivazione (somma, costante per funzione, prodotto, quoziente)

MODULO 3: STUDIO DI FUNZIONE

U.D. 1: STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza
- i massimi e i minimi delle funzioni
- la concavità di una curva
- i flessi e la loro ricerca



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Veslo Mucci” - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 [http: www.iismucci.it](http://www.iismucci.it)



- schema generale per lo studio completo di una funzione (funzioni razionali intere e fratte)

Libro di testo: MATEMATICA in pratica vol.4 - 5, Ilaria Fragni – Germano Pittarin ed. CEDAM scuola



QAIC / IT / 90603-A



SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Silvia Laudati

a) *OBIETTIVI SPECIFICI*

- saper applicare i fondamentali individuale e di squadra nei giochi sportivi proposti;
- saper applicare la tecnica esecutiva in alcune specialità dell'Atletica Leggera;
- saper utilizzare alcuni esercizi a corpo libera finalizzati all'incremento delle Capacità Condizionali e Coordinative;
- saper praticare sulla base delle conoscenze acquisite e delle esperienze provate, un “stile di vita” improntato alla salute intesa come “concetto dinamico”, anche in funzione della partecipazione attiva e consapevole alla vita scolastica e sociale
- conoscere corpo umano, benefici attività fisica, adeguata educazione alimentare dello sportivo, doping e sostanze proibite, cenni pronto soccorso

b) *MODULI DISCIPLINARI*

MODULO 1: Capacità condizionali

U.D. 1 – FORZA

- Esercizi di muscolazione generale a corpo libero per serie di ripetizioni in Circuit-training preatletici generali; pre-atletica
- Esercizi a carico naturali a piedi pari sul posto ed in avanzamento con e senza ostacoli

U.D. 2 – VELOCITÀ:

- Esercizi di corsa ed andature
- Esercizi di rapidità
- Esercizi di sprint

U.D. 3 – RESISTENZA:

- Corsa continua ed uniforme, variata, interrotta da pause

U.D. 4 – FLESSIBILITÀ:





- Esercizi articolari, Stretching.

MODULO 2: Capacità coordinative

U.D. 1 – Pallavolo: fondamentali di squadra e individuali, gioco 6c6;

U.D. 2 – Pallacanestro: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

U.D. 3 – Atletica leggera: corsa di resistenza, corsa veloce.

U.D. 4 – Calciotto: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

MODULO 3: Cenni teorici

U.D. 1 – Regole giochi sportivi (pallavolo, pallacanestro, calcio e calciotto)

U.D. 2 - Regolamento sulle corse e concorsi

MODULO 4: (solo per gli alunni esonerati)

- La ginnastica dolce: mente e corpo, la respirazione, i metodi della ginnastica dolce, il metodo Pilates.
- I rischi della sedentarietà: l'efficienza fisica, la sedentarietà come malattia, il movimento come prevenzione, stress e salute, stress e attività fisica
- Il controllo della postura e della salute: il mal di schiena cronico, la rieducazione posturale, esercizi antalgici.
- Il Pronto Soccorso: come si presta il pronto soccorso, come trattare i traumi più comuni, le emergenze e le urgenze
- Il doping: le sostanze sempre proibite, le sostanze ed i metodi proibiti in competizione, le sostanze non soggette a restrizione
- Le dipendenze: conoscere per prevenire, l'uso, l'abuso e la dipendenza, le sostanze ed i loro effetti, le droghe ed i loro effetti.

Libro di testo: IN MOVIMENTO Fiorini-Coretti-Bocchi Marietti Scuola





RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Luigi Turco

a.s. 2019-2020

Obiettivi specifici di approfondimento

Sviluppare un maturo senso critico nell’ambito di un personale progetto di vita nel confronto delle istanze sociali e culturali ed in relazione al fatto cristiano, nel contesto multiculturale di riferimento;

individuare presenza ed incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodottesi nelle varie articolazioni della cultura e della vicenda umana nel suo complesso ed unitarietà.

Conoscenze

Illuminare in modo essenziale la fenomenologia di processi complessi della società quali la dialettica ragione-fede, secolarizzazione, globalizzazione, nuovi linguaggi e novità dello sviluppo tecnologico;

Distinguere lo specifico religioso cristiano rispetto ai vari piani della cultura nonché delle varie “appartenenze” ed identità del contesto pluralista.

Tematiche e contenuti svolti caratterizzanti maggiormente la sezione:

- Comunicazione politica e sociale
- Tecnologia e massificazione
- Bene comune e valori civili
- Storia del Novecento
- Problematica scienza-religione





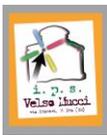
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Veslo Mucci” - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 [http: www.iismucci.it](http://www.iismucci.it)



- La questione ebraica e sterminio
- Persistenza idea totalitaria
- Lavoro e crescita umana
- Responsabilità dei cittadini e dovere della partecipazione



QAIC / IT / 90603-A



5. *METODI E STRUMENTI*

Il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno ricorrere a più metodologie didattiche, al fine di sviluppare negli allievi abilità e competenze diverse a seconda degli obiettivi fissati e in rapporto ai contenuti trattati:

- Lezioni interattive, con sviluppo di strumenti logico-operativi (schemi, esemplificazioni, catene logico-simboliche, etc.);
- Lavori di gruppo, per favorire lo sviluppo di capacità di soluzione e di autonomia operativa, nonché di auto-apprendimento,
- Libro di testo, inteso come strumento da cui attingere le informazioni, sul quale puntualizzare la correttezza concettuale e morfologica, con il quale consolidare nozioni e procedure operative;
- Utilizzo dei laboratori: informatico, aula video, LIM

Tutti i Docenti hanno somministrato verifiche formative in itinere (esercizi alla lavagna, correzioni compiti, ecc.). Per la valutazione delle prove scritte e orali, si rimanda alle programmazioni individuali.

a- Didattica a distanza e valutazione degli alunni

In seguito alla sospensione delle attività didattiche in tutto il Paese a causa dell'emergenza Covid-19, anche l'Istituto *Veslo Mucci* si è attivato per predisporre attività didattica a distanza. Sin dai primi giorni successivi alla sospensione delle lezioni, ogni docente della Classe ha mantenuto un contatto didattico con le allieve e l'allievo, tenendo video-lezioni, inviando materiale, dispense, schemi, mappe concettuali, *Power Point*, assegnando esercitazioni e letture.

Per diverse settimane l'attività si è svolta tramite la funzione *Aule Virtuali* della piattaforma *Spaggiari*, e tramite altre piattaforme che consentivano l'effettuazione o la registrazione di lezioni





on-line. Dalla metà del mese di aprile l'Istituto ha consentito una più organica “sistematizzazione” delle attività didattiche a distanza avviate, mettendo a disposizione di docenti e allievi la piattaforma online *Microsoft Office 365 Educational*, e l'applicazione *Microsoft Teams* che - oltre ad offrire migliori garanzie in materia di protezione dei dati personali - consente di strutturare una forma di didattica a distanza interattiva.

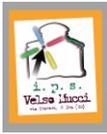
La mole di lavoro da svolgere individualmente, da parte dei discenti, al di fuori delle lezioni, è stata sovente alleggerita, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze. Nel caso di alcuni allievi si è tenuto conto di difficoltà oggettive indipendenti dalla loro volontà di partecipazione: problemi di connessione alla Rete, mancanza di supporti informatici adeguati, utilizzo di *device* non appropriati rispetto al compito assegnato.

Ogni docente della Classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando consegne e modalità di verifica.

Di fronte all’imprevista situazione, la risposta della Classe è risultata complessivamente decisamente positiva.

In ottemperanza alle note del Ministero dell’Istruzione n. 279 dell’8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell’art. 87, comma 3-ter (valutazione degli apprendimenti) della legge *Cura Italia*, che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione, sia periodica che finale, degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l’attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- Frequenza nelle attività di DaD
- Interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona
- Puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali
- Valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.



b- Tipi di verifiche utilizzate per la didattica in presenza

In merito ai criteri di valutazione delle prove scritte e orali, si rimanda alla griglia di valutazione approvata dal Collegio docenti e inserita all'interno del PTOF.

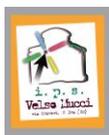
Tipo di verifica materie	Interrogazione orale	Trattazione sintetica scritta di argomenti	Quesiti a risposta singola	Quesiti Risposta Multipla	Vero/Falso	Test a Completamento	Problemi a soluzione rapida	Casi pratici e professionali	Sviluppo di progetti	Produzione in lingua italiana	Produzione in lingua straniera	Esercitazioni pratiche	Analisi di un testo
Italiano	X	X	X							X			X
Storia	X	X	X										
Matematica	X		X				X					X	
Lingua Inglese	X	X	X	X	X	X					X		X
Lingua Francese	X	X		X							X		
Sc. Alimentazione	X	X	X	x	x	x		x		x			
Diritto	X	X	X	X	X			X	X				
Lab. Enog-Cucina	X	X	X					X	X				
Lab. Enog-Sala	X	X	X									X	
Sc. Motorie	X	X		X								X	



6. ATTIVITÀ SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

Nel corso dell'ultimo anno gli alunni hanno partecipato a:

- Visita a *Il Vittoriale* in Gardone Riviera
- Partecipazione al progetto *treno della memoria* (alcuni alunni)
- Incontro con il Prof. Giorgio Vacchiano sul tema *Riscaldamento globale e foreste*, tenutosi presso l'istituto Velso Mucci in data 29 gennaio 2020
- Incontro con il prof. Giorgio Vacchiano sul tema *Educazione ambientale, inquinamento e covid-19*, tenutosi in video conferenza (piattaforma Teams) in data 25 maggio 2020



7. **PROGETTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

I docenti della classe non hanno posto in essere dei veri e propri progetti interdisciplinari ma hanno trattato, all'interno dei loro programmi didattici, delle tematiche comuni o affini che nel loro insieme possono definire dei percorsi interdisciplinari.

Titolo	Discipline	Argomenti comuni/affini
EDUCAZIONE ALIMENTARE	1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 2. LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA	1. MODULO DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA 2. MODULO ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE 3. TEMATICHE DI ANALISI DI QUALITA' ALIMENTARE 4. U.D. L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
IGIENE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO	1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 2. LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA	IL SISTEMA HACCP



8. **PERCORSI ED ESPERIENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Diritti e Libertà fondamentali

Lezioni a cura della prof.ssa **Manuela Cantarella** (insegnante di diritto):

- **Le limitazioni delle libertà fondamentali durante il fascismo**, i reati di apologia del fascismo e riorganizzazione del partito fascista.
- **Diritto alla salute e diritto sul lavoro, al tempo del Covid-19** nel diritto internazionale e nel diritto interno.

Mafie

- Visione del film **“La paranza dei bambini”** e partecipazione alla conferenza in diretta streaming con gli sceneggiatori Roberto Saviano e Maurizio Braucci e il regista Claudio Giovannesi. (14/11/2020)

No Wall in Palestine

- Incontro con la Ong **VIS** (Volontariato internazionale per lo sviluppo), sul tema **“No wall in Palestine”**, sulla situazione della popolazione palestinese. (29/11/2020)

Educazione ambientale

La classe ha partecipato a due incontri tenuti dal dott. **Giorgio Vacchiano**, ricercatore in gestione e pianificazione forestale, presso l’Università degli Studi di Milano

- Incontro del 29/01/2020, presso il nostro Istituto, sulle conseguenze dei **cambiamenti climatici**.
- Videoconferenza del 25/05/2020, sulla piattaforma del nostro Istituto, sulle relazioni di **causa-effetto tra inquinamento, cambiamenti climatici e Covid-19**





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Veslo Mucci” - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 http: www.iismucci.it



Progetto “Promemoria Auschwitz”

- Partecipazione di tre allievi al viaggio in Polonia sui luoghi dello sterminio degli ebrei, a cura dell'associazione *Deinà* di Torino.
- Lezione- racconto del viaggio del treno della memoria, da parte degli allievi partecipanti, al resto della classe.
- Partecipazione alla conferenza in diretta streaming, organizzata dal *Corriere della Sera*, con la senatrice **Liliana Segre** (20/01/20)



QAIC / IT / 90603-A



9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Gli alunni hanno svolto tutte le ore richieste dalla normativa ai fini dei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO).

La classe V E ha affrontato nel corso degli anni, diverse esperienze di *Stage*, sempre certificate e valutate in un apposito documento personale predisposto dalla scuola. Le esperienze hanno avuto spesso una ricaduta positiva, e sono servite da stimolo e motivazione delle scelte di indirizzo operate. La quasi totalità del gruppo classe si è distinto, già negli anni precedenti, anche per la partecipazione ed il coinvolgimento nelle attività scolastiche di tirocinio, legate alla presenza, all'interno dell'Istituto Velso Mucci, del *Ristorante Didattico*, nonché nelle attività extrascolastiche, in cui gli alunni hanno dimostrato entusiasmo e competenza pratico-operativa.

La maggior parte di queste ore sono state effettuate mediante tirocinio in azienda di cui gli studenti, ai fini dello svolgimento del colloquio d'esame, hanno prodotto la relativa presentazione tramite supporto multimediale (trattasi di una presentazione in *Power Point* che illustra il loro percorso formativo dove sono messe in evidenza le competenze acquisite nell'esperienza di alternanza scuola-lavoro, nonché gli aspetti più critici).

Viene accluso al Documento del Consiglio di Classe un documento allegato indicante le ore di PCTO svolte da ciascun allievo, nonché la votazione assegnata a ciascuno nell'ambito del contesto aziendale ove il tirocinio è stato svolto (Allegato D).

A parte i tirocini in ambito aziendale, nel corso del triennio la classe ha svolto ulteriori diverse iniziative di PCTO, tra le quali annoveriamo il corso da sommelier (Svoltosi durante il corrente anno scolastico, 2019/2020, in orario extra scolastico) a cui han preso parte cinque componenti della classe e, relativamente all'ultimo anno scolastico alle giornate di orientamento universitario presso il Salone dell'orientamento di Torino e di Bra.



10. *SIMULAZIONE*

COLLOQUIO

Come previsto da circolare N. 339a 464d, protocollo numero 0002376/2020 del 25 maggio 2020, su piattaforma Teams, è pianificata la simulazione, in data 5 giugno 2020 del colloquio d'esame di Stato con alunni a campione (per un massimo di tre) con la presenza di tutta la classe. Le discipline coinvolte sono Lingua e letteratura italiana e Storia, Scienza e cultura degli alimenti, Laboratorio di enogastronomia - articolazione Cucina, Lingua Inglese, Lingua francese e Matematica.



11. ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME

Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame – OM n. 10 del 16 maggio 2020, art. 17

- **Comma 1, lettera A:**

discussione concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta: Scienze e Cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia – Articolazione Cucina.

L'argomento sarà assegnato dal Docente della materia di indirizzo a ciascun candidato. Sarà un argomento diverso per ciascun candidato che svolgerà in modo personalizzato e potrà consistere in una video ricetta accompagnata da un elaborato connesso a questa, di scienza dell'alimentazione (inserito nell'allegato A).

L'elaborato prodotto dai ragazzi potrà essere un file video e/o multimediale e di un testo (di circa 3000 battute).

Questo elaborato dovrà essere trasmesso dal candidato al docente della disciplina d'indirizzo, per posta elettronica, entro il 13 giugno 2020. I docenti di indirizzo sono incaricati di raccogliere gli elaborati degli studenti di tutta la classe ed effettuare un successivo invio sulla posta istituzionale della scuola entro le ore 9.00 del 15 giugno 2020, come da circolare N. 465d – Protocollo N. 0002378/2020 del 25 maggio 2020.

- **Comma 1, lettera B:**

Discussione di un breve testo o analisi di una poesia, oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento della Lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e compreso nel documento del consiglio di classe (inserito nell'allegato B).

- **Comma 1, lettera C:**

Analisi da parte del candidato, del materiale scelto dalla Commissione ai sensi dell'art. 16, comma 3. Sarà la sottocommissione a preparare i materiali per i discenti, il giorno



antecedente.

- **Comma 1, lettera D:**

Esposizione da parte del candidato di una breve relazione (potrebbe essere anche multimediale) dell'esperienza di PCTO, svolta durante il percorso di studi. (inserito nell'allegato D).

- **Comma 1, lettera E:**

Accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a “Cittadinanza e Costituzione” (inserito nell'allegato E).

Griglia di valutazione: ministeriale (vedi allegato)

La sottocommissione si avvale della griglia di valutazione del Ministero (inserita nell'allegato G).



12. ALLEGATI

Allegato A: *Elaborati Materie di indirizzo*

Allegato B: *Testi di letteratura italiana (OM n. 10 del 16 maggio 2020)*

Allegato C: *BES*

Allegato D: *PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)*

Allegato E: *Materiale di Cittadinanza e Costituzione*

- *Le limitazioni delle libertà fondamentali durante il fascismo, i reati di apologia del fascismo e riorganizzazione del partito fascista*
- *Domande poste dai discenti durante la Conferenza di Educazione ambientale con Giorgio Vacchiano, 25 maggio 2020*

Allegato F: *Allegato H*

Richiesta di assistenza all'esame di Stato

Allegato G: *Griglia di valutazione del colloquio orale*

Griglia di valutazione per la didattica in presenza



13. APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;
- DPCM 4 marzo 2020 : sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;

- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n..... del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. “Cura Italia”;





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Veslo Mucci” - Bra
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione
Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106
e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 [http: www.iismucci.it](http://www.iismucci.it)



- DPCM 26 aprile 2020.



QAIC / IT / 90603-A