



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Velse 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

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[^] F

Istituto professionale - “Velse Mucci”

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Coordinatore
(Elena Corsini)

Dirigente Scolastico
(Gianluca Moretti)





• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Vespa 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)

INDICE

1. Composizione del Consiglio di Classe
2. Presentazione dell'indirizzo di studi
3. Presentazione della classe
4. Programmazioni del Consiglio di Classe
5. Metodi e strumenti
6. Attività svolte nel corso dell'anno scolastico
7. Progetti e percorsi interdisciplinari
8. Simulazione
9. Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame
10. Allegati
11. Appendice normativa



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **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)

IL CONSIGLIO SCOLASTICO A.S. 2019/2020

- Composizione del Consiglio di Classe: **5F**

DISCIPLINA	DOCENTE
RELIGIONE	LUIGI TURCO
ITALIANO	ELISABETTA FAVACCHIO
STORIA	SIMONA BRERO
MATEMATICA	CRISTINA GASTALDI
DIRITTO E TECNICA AMM.STRUTT.	GIOVANNI STRAZZANTI
LINGUA INGLESE	MARISA CABUTTO
LINGUA FRANCESE	LOUISE OREAL MPAKO NGOSSO
LAB. SERV. ENOGAS. -CUCINA	FEDERICO PASSADORE
LAB. SERV. ENOGAS. -SALA	ANTONINO DAIDONE
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	BRUNO OLIVERO
SCIENZE MOTORIE	ELENA CORSINI
SOSTEGNO	DANIELA SANGIORGIO LUCIANO CAMPISI IRENE PONTE

Il Dirigente Scolastico
Prof. Gianluca MORETTI



QAIC / IT / 90603-A



• **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>

INFORMAZIONI GENERALI

2. PRESENTAZIONE INDIRIZZO DI STUDIO

Diploma di Istruzione Professionale

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, in una visione sistemica, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Il diplomato dell'istruzione professionale è una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

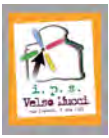
Il diplomato è in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della finalità del servizio;
- Comunicare in contesti semplici in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le



QAIC / IT / 90603-A



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Vespa 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)

tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nel settore enogastronomico conseguono i risultati di apprendimento, in termini di competenza, ivi descritti:

1. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero
6. 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
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
8. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
10. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse.
11. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero.
12. 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.
13. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
14. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
15. Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Obiettivi generali trasversali dell'indirizzo di studi:



QAIC / IT / 90603-A



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Vespa 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)

- 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 e del lessico adeguati alle situazioni comunicative;
- 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



QAIC / IT / 90603-A



• **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](http://www.iismucci.it)

2. BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ED EXCURSUS STORICO

Disciplina	Classe 3 [^]	Classe 4 [^]	Classe 5 [^]
Religione	Prof. Turco	Prof. Turco	Prof. Turco
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Cravero	Prof.ssa Granato	Prof.ssa Favacchio
Storia	Prof.ssa Cravero	Prof.ssa Brero	Prof.ssa Brero
Lingua inglese	Prof.ssa Angioni	Prof.ssa Bosio	Prof.ssa Cabutto
Lingua francese	Prof.ssa Sorrentino	Prof.ssa Sorrentino	Prof.ssa Mpacko
Matematica	Prof. Trincherò	Prpof.ssa Bologna	Prof.ssa Gastaldi
Diritto	Prof.ssa Gallotta	Prof.ssa Reinerò	Prof. Strazzanti
Scienze alimentazione	Prof.ssa Spaziano	Prof. Zappulla	Prof. Olivero
Lab. Serv. Enog.-Cucina	Prof. Tallone	Prof. Tallone	Prof. Passadore
Lab. Serv. Enog.-Sala	Prof. Francaviglia	Prof. Ciongoli	Prof.Daidone
Scienze motorie	Prof.ssa Corsini	Prof.ssa Corsini	Prof.ssa Corsini
Sostegno	Prof.ssa Posa	Prof.ssa Sangiorgio	Prof.ssa Sangiorgio Prof.ssa Ponte Prof. Campisi





• 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](http://www.iismucci.it)

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^F (Indirizzo Enogastronomia) dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri, Commerciali Turistici e della Pubblicità, "Velso Mucci" di Bra nel corso dell'ultimo triennio, da come si può evincere dalla tabella soprastante, non ha potuto fruire della continuità didattica in quasi tutte le discipline, anzi ha subito interruzioni e cambiamenti di titolarità. Questo ha influito sull'andamento sia sul piano didattico-disciplinare curricolare che extracurricolare.

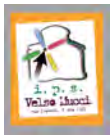
La classe è composta da 27 allievi (13 femmine e 14 maschi), una sola alunna risulta avere mai frequentato l'anno scolastico. La fisionomia attuale della classe risulta abbastanza eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento, dell'impegno e della capacità di rielaborazione personale.

Nel corso dell'ultimo anno, in particolare, un gruppo esiguo della classe, ha provato a migliorare il rendimento mostrando vivacità intellettuale ed interesse per il lavoro scolastico. Rispetto agli obiettivi del percorso formativo ha dimostrato impegno costante e proficuo, un progressivo e significativo aumento delle conoscenze e competenze, sfruttando appieno le proprie potenzialità, ottenendo buoni ed in alcuni casi, ottimi risultati.

Il gruppo pari ad un terzo della classe, ha mostrato spesso discontinuità nel lavoro domestico, manifestando comportamenti non sempre adeguati con assenze mirate in giorni riguardanti compiti in classe o interrogazioni. La loro scarsa motivazione e la chiusura individualistica sul proprio percorso personale insieme alle carenze di base (mai pienamente colmate), hanno prodotto dei risultati di profitto altalenanti, incerti e stentatamente sufficienti; anzi, questi curricula, hanno richiesto frequenti e necessari interventi di recupero in itinere, anche per porzioni di programma dei precedenti anni scolastici, ostacolando di fatto la crescita e la piena maturazione di quegli alunni più sensibili ed impegnati al raggiungimento di obiettivi disciplinari e didattici più consistenti di quelli minimi.



QAIC / IT / 90603-A



• **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>

La maggior parte ha evidenziato più che sufficiente interesse in tutte le discipline. L'attenzione in classe è risultata maggiore nelle discipline di indirizzo e l'impegno e lo studio sia scolastico che pomeridiano hanno dato risultati complessivamente quasi buoni.

Nel corso del triennio, comunque, la maggior parte degli alunni ha consolidato il positivo grado di socializzazione e collaborazione.

La classe: si caratterizza per lo spirito di iniziativa maturato nel corso degli anni grazie alle esercitazioni attraverso il ristorante didattico, le cene d'autore e la partecipazione alle iniziative intraprese da enti locali; 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 e all'esterno dell'Istituto; è in grado di pianificare un corretto uso delle attrezzature specifiche in utilizzo nell'Istituto; grazie al sistematico uso dei laboratori, anche in orario extra-scolastico, ha opportunamente affinato le tecniche operative.

L'anno scolastico 2019/2020 con il DPCM 4 marzo 2020, ha subito una sospensione dell'insegnamento in presenza a favore dell'insegnamento a distanza, causa la pandemia da COVID-19. Tutti, docenti e discenti, hanno dovuto adattarsi ad un improvviso cambiamento della quotidianità. Inizialmente la nostra scuola si è appoggiata al registro elettronico già in uso "Spaggiari". In seguito, preso atto della posticipazione della riapertura delle scuole, tenuto conto della situazione d'emergenza, il nostro Dirigente si è prodigato nel far recapitare strumenti mediatici ai ragazzi sprovvisti. La didattica a distanza si è appoggiata in un primo tempo all'applicazione "Zoom", che per problemi legati alla sicurezza è stata sostituita dalla piattaforma "Microsoft 365" e delle sue applicazioni con vari strumenti interattivi, quali Word, Excel, Power Point e Microsoft Team (piattaforma appena acquisita dall'Istituto e tra quelle maggiormente sicure, oltre che promossa dal MIUR). In particolare, è stata utilizzata l'App. Microsoft Teams, per la creazione di classi virtuali. All'interno della classe virtuale, i Docenti possono assegnare compiti, caricare materiale didattico, condividerlo nelle cartelle appositamente create per ogni classe, rafforzare la collaborazione per rendere l'insegnamento più



QAIC / IT / 90603-A



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Vespa 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)

produttivo, svolgere video/lezioni, interrogazioni e attività di valutazioni costanti, sempre secondo i principi di tempestività e trasparenza, tenendo conto della situazione d'emergenza e di difficoltà instauratasi.

In base al monitoraggio svolto a seguito del Consiglio di Classe del 2 aprile 2020 è emerso che quasi i due terzi dei ragazzi partecipano alle video/lezioni, il terzo rimanente o segue in modo altalenante o addirittura mai si collega (in questi casi si sono evidenziati problemi di connessione, carenza di Giga o mancata Wi-fi).

Ogni Docente della classe ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **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](http://www.iismucci.it)

4. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Programmazione 5F Materia RELIGIONE

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:

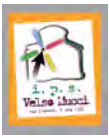
- La cultura di massa
- Bene comune e valori civili
- Rischi di involuzione civile e democratica
- Storia del secolo breve
- Dissidio scienza-religione
- La questione ebraica e l'Europa nata dai lager
- I totalitarismi nel '900
- Lavoro e futuro giovanile
- Responsabilità dei cittadini di fronte alle urgenze dell'oggi: il dovere della partecipazione.

Bra 15/05/2020

Docente Luigi Turco



QAIC / IT / 90603-A



- **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Vespa 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>

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

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

Metodologia:

- Lezione frontale.
- Utilizzo dei libri di testo, integrati con appunti e fotocopie.
- Partecipazione a conferenze di autori del panorama letterario italiano.
- Discussioni guidate in classe tese a suscitare il confronto tra punti di vista diversi e ad affinare le capacità argomentative.
- Esercitazioni in classe e a casa al fine di potenziare le conoscenze acquisite.

Criteri di valutazione:

Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi:



QAIC / IT / 90603-A



• 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](http://www.iismucci.it)

- Conoscenza degli argomenti proposti.
- Approccio critico agli argomenti.
- Rielaborazione personale.
- Coerenza argomentativa.
- Correttezza della forma espositiva.

ITALIANO

MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: La letteratura tra Ottocento e Novecento

Contenuti:

- **Storia, politica e società tra fine Ottocento e inizi Novecento**, pp. 6-9, pp. 13-14.
- **I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento**, pp. 22-26

MODULO 2: IL VERISMO, Il Romanzo e la Novella

Contenuti:

GIOVANNI VERGA: vita, opere, poetica (la forma inerente al soggetto, il fatalismo, l'eclissi del narratore, l'ideale dell'ostrica, il Ciclo dei Vinti, la fiumana del progresso, la religione di famiglia, Vita dei Campi), pp. 86-104.

- Novelle: Lettura e analisi di

Rosso Malpelo, pg. 105.

- *I Malavoglia*, pp. 126-128; lettura e analisi dei passi: l'Addio di 'Ntoni pg. 144

- *Mastro don Gesualdo*, pg. 156.

MODULO 3: IL DECADENTISMO E L'ESTETISMO

Contenuti:

Il contesto storico culturale in Italia e in Europa.

GABRIELE D'ANNUNZIO: vita, opere, poetica (il panismo, il superuomo, l'edonismo); pp. 250-256.

Uscita didattica: il **Vittoriale**

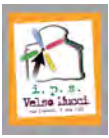
Il Piacere, trama, temi e struttura dell'opera pg. 259.

Letture dei passi:

- Il personaggio di Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo pg. 260.
- la conclusione del romanzo pg. 263.



QAIC / IT / 90603-A



• **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)

Le Laudi:

Alcyone, pg. 267.

Lettura e analisi di:

- *La siera fiesolana*, pg. 268.
- *La pioggia nel pineto*, pg. 272.

MODULO 4: IL SIMBOLISMO

Contenuti:

GIOVANNI PASCOLI: vita, opere, poetica (il nido, la poetica del fanciullino, il simbolo nella poesia pascoliana, lo sperimentalismo linguistico), pp. 218-221

Lettura e analisi di passi scelti di:

- *Il fanciullino*.

Lettura e analisi di:

- *Myrica*, pg. 224.
- X agosto, pg. 225.
- Temporale, pg. 229.
- Novembre, pg. 230.

MODULO 5: LA LETTERATURA TRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE

Contenuti:

Quadro storico- politico- culturale nella prima metà del Novecento, pp. 318-319.

- II FUTURISMO:

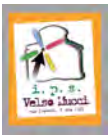
- Lettura e analisi di:

Filippo Marinetti, *Il Manifesto del Futurismo*, pg. 332.

- La cultura scientifica e filosofica, pg. 339.
- La cultura durante il fascismo, pg. 350.
- i temi della letteratura, il malessere interiore, pg. 355.



QAIC / IT / 90603-A



• **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 6:

Contenuti:

LUIGI PIRANDELLO: Vita, opere, pensiero: L'Umore (il sentimento del contrario, le caratteristiche dell'arte umorista); il relativismo, la differenza tra forma e vita, maschera e maschera nuda, persona e personaggio, pp. 400-407

- La differenza fra umorismo e comicità: lettura e analisi di *La vecchia imbellettata*, pg. 410.

- *Il fu Mattia Pascal*: analisi dettagliata dell'opera, temi principali- relativismo, lanterninosofia, pg. 412.

Letture e analisi di passi scelti:

- Adriano Meis la sua ombra, pg. 418.

- Pascal porta i fiori alla sua tomba, pg. 420.

- *Uno, nessuno e centomila*: trama, pg. 422.

- *Novelle per un anno*: trama, pg. 426.

- Teatro: trama di *Sei personaggi in cerca d'autore*; pg. 441.

MODULO 7: La PSICO-ANALISI

Contenuti:

- Freud: differenza tra es, io e super-io; Il complesso di Edipo, incontro con la prof.ssa Angela Strano, durata 2 ore.

MODULO 8: LA POESIA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE MONDIALI: POETI A CONFRONTO

Contenuti:

- La linea ermetica in Italia, pg. 546.

SALVATORE QUASIMODO: vita ed opere, poetica; pg. 548.

- *Ed è subito sera*, pg. 548

GIUSEPPE UNGARETTI: vita, opere, poetica: l'Ermetismo. L'esperienza della guerra, parole e analogie; pg. 558.

- *L'Allegria*: struttura dell'opera, pp. 558- 562.

Letture e analisi di

- I fiumi, pg. 568.

- San Martino del Carso, pg. 572.

- Veglia, pg. 577.





• **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)

UMBERTO SABA : vita, opere, poetica, pg. 588

- *Il Canzoniere*, pg. 592

Lettura e analisi:

- *Città vecchia*, pg. 597.
- *Un grido*, pg. 609.

EUGENIO MONTALE : vita, opere, poetica: il male di vivere, il varco, il correlativo oggettivo, pg. 628.

- *Ossi di seppia*, struttura dell'opera, pg. 633.

Lettura e analisi di:

- *Limoni*, pg. 634.
- *Non chiederci la parola*, pg. 639.

MODULO 9: LA SCRITTURA FUNZIONALE

- Analisi del testo letterario in prosa e in versi;
- Il testo argomentativo e il riassunto.
- Il tema di argomento generale.

Libro di testo:

Pietro Cataldi, Elena Angioloni, Sara Panichi, La letteratura e i saperi 3, Palumbo editore.

Bra, 15-5-2020

prof.ssa Elisabetta Favacchio



QAIC / IT / 90603-A



• 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>

Materia: STORIA

Docente: *Brero Simona*

Ore settimanali: 2 in presenza, 1 in didattica a distanza

Testo in adozione: L. Ronga – G. Gentile – A. Rossi, *Tempi e temi della Storia*, Ed. La Scuola.

Finalità trasversali

Secondo le Linee guida relative ai nuovi Istituti Professionali, il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il Profilo educativo, culturale e professionale finalizzato a:

1. la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
2. lo sviluppo dell'autonomia nella capacità di giudizio;
3. l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Le conoscenze disciplinari e interdisciplinari, le abilità operative apprese, l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute, devono essere le condizioni necessarie a maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e che lo rendono autonomo costruttore di sé stesso in tutti i campi dell'esperienza umana, sociale e professionale.

Il fine ultimo dell'istituzione scolastica, anche professionale, è quello di motivare gli studenti per prevenire e contrastare gli elevati tassi di dispersione scolastica e di abbandono.

Pertanto, è necessario realizzare interventi didattici, adottare strategie sempre nuove e motivanti al fine di valorizzare le diverse identità, differenze culturali, stili di apprendimento e abilità degli studenti in un clima sempre inclusivo.

Finalità specifiche della disciplina

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale, lo studente dovrà essere in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.



QAIC / IT / 90603-A



• **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)

Obiettivi didattici disciplinari

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
<p>Conoscere:</p> <p><i>- i tratti salienti della storia contemporanea.</i></p>	<p>Saper:</p> <p><i>- esporre in maniera chiara e coerente fatti e problemi relativi agli argomenti studiati;</i></p> <p><i>- distinguere i diversi aspetti (politici, sociali, economici, religiosi ...) di un evento e l'incidenza in esso dei diversi soggetti storici;</i></p> <p><i>- usare con proprietà alcuni fondamentali termini e concetti propri del linguaggio storiografico, geografico, giuridico e politico;</i></p> <p><i>- leggere, interpretare e selezionare testimonianze e fonti storiche di facile comprensione.</i></p>	<p>Saper:</p> <p><i>- mettere in relazione i dati appresi nelle diverse discipline (storia, educazione civica, religione, italiano ...) e confrontare diversi aspetti (geografici, economici ...);</i></p> <p><i>- acquisire consapevolezza e autonomia di giudizio e riflettere su fatti e problematiche dell'attualità (politiche, ecologiche ...);</i></p> <p><i>- cogliere con atteggiamento critico e responsabile la dimensione planetaria dei fenomeni;</i></p>

N.B: gli obiettivi scritti in corsivo corrispondono a quelli che tutti gli alunni devono raggiungere per ottenere la sufficienza.

Metodologia didattica e strumenti

Principale strumento didattico è il testo in adozione, tuttavia sono sollecitate le quattro abilità di base (parlare, ascoltare, leggere e scrivere). Particolare attenzione è



QAIC / IT / 90603-A



• 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](http://www.iismucci.it)

riservata alle fonti, come strumento di lavoro per conoscere e comprendere ogni fenomeno storico.

Sono promossi diversi generi di scambio comunicativo (discussione, interrogazione e relazione), puntando l'attenzione sulla corretta strutturazione di un discorso orale e scritto.

Nella presentazione dei contenuti si privilegia la lezione dialogata e la lettura in classe del manuale, senza tuttavia escludere altre modalità e prestando attenzione ai possibili collegamenti con altre discipline.

Gli studenti sono coinvolti in modo diretto in un lavoro di ricerca su un personaggio storico a propria scelta che viene presentato ai compagni in un momento di condivisione. Questi lavori potenziano le conoscenze e migliorano l'esposizione degli argomenti studiati, rendendo peraltro gli allievi più fluidi nell'esposizione orale e consapevolmente autonomi nel lavoro.

Metodologie programmate per il recupero

Il recupero avviene *in itinere*, in orario curricolare, per gli alunni in difficoltà. Le modalità del recupero sono differenti a seconda dei casi: ripresa e ripasso da parte dell'insegnante di argomenti poco chiari attraverso ampia esemplificazione; assegnazione di lavoro individuale e/o supplementare, successivamente corretto dall'insegnante.

Tipologia delle prove scritte e orali

Le valutazioni tengono conto dei progressi conseguiti e dell'apporto personale al lavoro svolto. Tale metodologia è finalizzata a contribuire all'acquisizione di una buona preparazione culturale e all'innalzamento qualitativo della formazione generale dell'alunno.

Colloquio: momento centrale della verifica-valutazione, registra, oltre alle competenze dell'alunno in ordine ai contenuti dei programmi svolti, la capacità di sintesi verbale, l'autocontrollo, la sicurezza e la proprietà dell'esposizione, l'autonomia critica.

Test strutturati o semi - strutturati per verificare il livello di acquisizione di conoscenze, di comprensione, di rielaborazione, di disponibilità all'uso di conoscenze pregresse in nuovi contesti circoscritti.

Criteri di valutazione

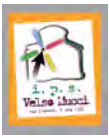
Per la valutazione si tiene conto di:

- capacità di comprensione, analisi, rielaborazione e sintesi degli argomenti studiati
- coerenza, chiarezza, correttezza nell'esposizione
- capacità di operare correttamente collegamenti disciplinari e pluridisciplinari

Moduli Tematici



QAIC / IT / 90603-A



• **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)

I Modulo: Il primo Novecento

U.D.A. 1: La società di massa

U.D.A. 2: L'età giolittiana

U.D.A. 3: La Prima Guerra Mondiale

U.D.A. 4: La rivoluzione russa

U.D.A. 5: Il primo dopoguerra

U.D.A. 6: L'Italia tra le due guerre: il fascismo

U.D.A. 7: La crisi del 1929

U.D.A. 8: La Germania tra le due guerre: il nazismo

U.D.A. 9: La Seconda guerra Mondiale

II Modulo: Il secondo dopoguerra

U.D.A. 1: La Resistenza

U.D.A. 2: La nascita della Repubblica italiana

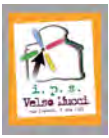
Bra, 15 maggio 2020

L'insegnante

Simona Brero



QAIC / IT / 90603-A



• 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](http://www.iismucci.it)

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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.

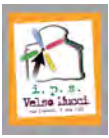
Competenze

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



QAIC / IT / 90603-A



• 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>

- 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



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• 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](http://www.iismucci.it)

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, ascaridiosi e ossiuriasi , anisakidiosi)

Muffe patogene: aflatossine e ocratossine

Proteine infettive : BSE

MODULO 2: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

U.D 2.1 Alimentazione equilibrata

Generalità

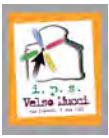
Bioenergetica

Calorimetria diretta e indiretta



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• 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>

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)



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Vespa 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)

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

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

Bra, 15 Maggio 2020

L'insegnante

Bruno Olivero



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



MATEMATICA

MODULO 1 : ATTIVITA' DI RIPASSO SU EQUAZIONI E 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 2: FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE

U.D.1 LE FUNZIONI

- Funzioni reali di variabile reale: definizione e classificazione
- determinazione del dominio di una funzione
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- intersezioni con gli assi cartesiani
- funzioni pari o dispari

U.D. 2: CALCOLO DEI LIMITI (funzioni razionali intere e fratte)

- concetto intuitivo di limite
- limite finito di una funzione in un punto
- limite infinito di una funzione in un punto
- limite sinistro e limite destro di una funzione in un punto
- limite finito e limite infinito di una funzione all'infinito
- regole di calcolo dei limiti immediati
- risoluzione delle forme indeterminate di funzioni razionali: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$

U.D. 3 RICERCA DI ASINTOTI (solo per funzioni razionali)

- l'asintoto verticale
- l'asintoto orizzontale

MODULO 3: CALCOLO DIFFERENZIALE

U.D. 1: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- definizione geometrica di derivata in un punto
- la funzione derivata
- derivate delle funzioni elementari: funzioni costanti, funzione potenza
- regole di derivazione (somma, costante per funzione, prodotto, quoziente)
- determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Vespa 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)



- ricerca dei punti di massimo o minimo relativo.

MODULO 4: LO STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- schema generale per lo studio di una funzione (funzioni razionali intere e fratte)
- osservazione di un grafico di funzione e deduzione delle varie caratteristiche.

La docente

Bra, 15/05/2020

Cristina Gastaldi



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **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>

Materia: **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Docente: **Strazzanti Giovanni**

MODULO 1 TURISMO E TERRITORIO

UNITA' DIDATTICHE

1. Il turismo internazionale e gli enti statistici

Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico. Il sistema dei cambi. La bilancia dei pagamenti. La bilancia turistica. Gli enti di statistica nel turismo.

2. Le dinamiche e i flussi turistici internazionali

Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico. I flussi turistici internazionali verso l'Italia.

MODULO 2 BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

UNITA' DIDATTICHE

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

La pianificazione e la programmazione aziendale. L'analisi ambientale e l'analisi previsionale. L'analisi aziendale. La definizione degli obiettivi e strategie e la redazione dei piani. La programmazione di esercizio e il budget. La struttura del budget. I costi standard. Le fasi di definizione del budget. Il controllo budgetario. I vantaggi e i limiti del budget.

2. La redazione del business plan

La definizione degli indirizzi. La scelta dell'impianto. Il piano aziendale. L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione.

MODULO 3 MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

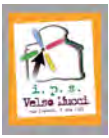
UNITA' DIDATTICHE

1. Il marketing

Il marketing turistico. La segmentazione del mercato della domanda. Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix. Marketing mix: il prodotto (product). La reputazione della destinazione turistica. Marketing mix: il



QAIC / IT / 90603-A



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Vespa 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)

prezzo (price). Marketing mix: la comunicazione (promotion). Marketing mix: il personale (people). Il marketing esperienziale. Il marketing dei prodotti turistici.

2. Le strategie di marketing e il marketing plan

Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo. Le strategie del marketing in funzione del Cpv (Ciclo di vita del prodotto). Il web marketing. Il marketing plan.

MODULO 4 NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

UNITA' DIDATTICHE

1. Le Fonti della Legislazione Turistico- Ristorativa

La legislazione turistica. Le fonti della legislazione turistica. La Costituzione e le leggi costituzionali. Le fonti dell'Ordinamento Statale. Trattati e regolamenti dell'Unione europea. Trattati Internazionali e tra questi le fonti consuetudinarie (usi e consuetudini).

2. Normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro. La normativa sulla sicurezza alimentare

Le norme sull'organizzazione della sicurezza nell'ambiente di lavoro. Normativa antincendio.

La procedura di rintracciabilità. La procedura di tracciabilità. L'etichettatura degli alimenti. Il controllo esterno del rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare. Il controllo interno con il sistema Haccp.

3. La normativa di tutela della privacy

Le norme sul trattamento e la tutela dei dati. Responsabilità, informativa e consenso.

4. La certificazione di qualità

Conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015. Il marchio di qualità.

Bra, 15/05/2020

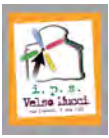
Docente

Strazzanti Giovanni



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Vespa 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>

Materia: **INGLESE**

Libri di testo:

AA.VV., *Let's cook*, Hoepli, 2016

DA VILLA, SBARBADA, MOORE, *Verso le prove nazionali-Inglese*, Eli, 2020

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, anche attraverso esercitazioni mirate al test INVALSI

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

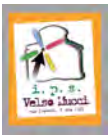
Competenze disciplinari o per modulo o generali

- 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



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



CONTENUTI

Modulo 1: Geography and civilization

Unit 1 The British Isles and the United Kingdom	P.272
Unit 2 The Usa	P.288
Unit 3 California	P.291
Unit 4 Californian wines	P.292

Modulo 2: Festive days

Unit 1 Pagan and religious festivities	P.204
Unit 2 Halloween	P.209
Unit 3 Christmas	P.211

Modulo 3: The Italian Tour

Unit 1 Piedmont	P.229
Unit 2 Latium	P.254
Unit 3 Campania	P.257
Unit 4 Where does pizza come from?	P.327
Unit 5 Sicily	P.266
Unit 6 Sardinia	P.268

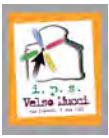
Modulo interdisciplinare: Food and health

Unit 1 Food intolerances and allergies (page 344 "Let's cook"/ page 314-315 CLIL scienze alimenti)
Unit 2 Lifestyle diets (page 340-341-341-342 "Let's cook"/ page 200 CLIL scienze alimenti)

Bra, 15/05/2020

L'insegnante

Marisa Cabutto



• **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](http://www.iismucci.it)

Materia: Francese

Prof: Louise Mpacko Ngosso

Modulo 0 : Connaitre la France

A- La France physique

les frontières naturelles

les zones climatiques

les fleuves

la division administrative

B- Cap sur Paris

a- Un peu d'histoire : de Lutèce à Paris

b- Flâner à Paris : Moulin Rouge, Galleries Lafayette, Fnac, les halles ; un restaurant haut de gamme

c- Paris et ses arrondissements (monuments et lieux d'attraction ; dormir et manger à paris)

C- Cap sur Lyon

a- Situation géographique (Lyon et ses alentours ; la vallée du Rhone, Isère, ect....)

b- Un peu d'histoire

c- La ville de Lyon (Lyon et ses arrondissements)

d- Le Bouchon lyonnais

e- Le pape de la cuisine française : Paul Bocuse

MODULO 1 : REVISION GRAMMAIRE

U.D.1 : Les verbes : présent, imparfait, futur simple, passé composé , conditionnel, l'accord du participe passé, l'impératif, les pronoms personnels compléments, les démonstratifs

MODULO 2 : citoyenneté et Constitution ; les Institutions françaises

1- La Constitution

a- Comment est-elle née ?

b- Les grandes lignes de la constitution française

2- Le président de la République

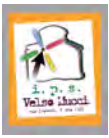
3- Le gouvernement

4- Le parlement



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **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](http://www.iismucci.it)

Module 3 : les régions françaises

- 1- La Région
- 2- Chef-lieu et villes importantes
- 3- Un peu d'histoire
- 4- Les départements
- 5- Les zones climatiques
- 6- La gastronomie
- 7- Plats typiques, ingrédients, recette, accords plats et vins
- 8- Les régions : Alsace, Lorraine, **Champagne-Ardenne**, Aquitaine (Bordeaux)

Module 4 : le restaurant

Ouvrir un restaurant en France :

- 1- Les conditions
- 2- La franchise
- 3- HACCP
- 4- Allergies et intolérances

Bra 15/05/2020

Professoressa

Louise Mpacko Ngosso



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **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>

Disciplina: **LABORATORIO DEI SERVIZI**
DENOAGSTRONOMIA DI SALA E VENDITA

Docente: DAIDONE ANTONINO

1. Conoscenze, abilità, competenze finali (secondo il Quadro Europeo delle Qualifiche)

CONOSCENZE: Assimilazione di informazioni (fatti, principi, teorie e pratiche) relative ad un settore. Sono teoriche e pratiche.

- Conoscere i diversi vitigni impiegati e la storia vitivinicola della nazione europea ed internazionale;
- Conoscere i criteri per la stesura della carta dei vini;
- Conoscere i criteri di calcolo del wine-cost;
- Conoscere le tecniche di produzione della birra;
- Conoscere le certificazioni che promuovono e valorizzano i prodotti agroalimentari;
- Conoscere la differenza tra ristorazione commerciale e collettiva;

• **ABILITÀ**

Applicare le conoscenze e usare il know how necessario per portare a termine compiti e risolvere problemi. Sono cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (abilità manuale, uso di metodi, di materiali, di strumenti).

- Sa scegliere il giusto vino da abbinare al cibo, e consigliare il cliente.
- Conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale.
- Sa distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
- Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
- Saper creare la carta di un locale di cui si conosce l'offerta enogastronomica

2.

• **COMPETENZE**

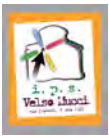
Comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.

- È in grado di presentare un piatto tipico e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici nazionali.
- Essere in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice.
- Essere in grado di valutare la tipologia di un locale, la sua offerta nonché la tipologia e le



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **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>

esigenze della clientela.

- Essere in grado di collocare al giusto tipo di ristorazione quale servizio, tra catering e banqueting, utilizzare.
-

3. CONTENUTI DISCIPLINARI PER MODULI:

MODULO 1 – APPROFONDIMENTO "LA BIRRA"

CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE FINALI DEL MODULO:

- **Conoscenze:**

- Essere in grado di individuare le fasi di produzione della birra;
- Conoscere le caratteristiche della birra.

- **Abilità:**

- Saper identificare e descrivere le caratteristiche organolettiche del prodotto.

- **Competenze:**

- Sa valutare l'armonia e l'equilibrio nella scelta della birra in base al cibo;
- Sa proporre e spiegare le caratteristiche della birra che vanno ad esaltare una preparazione viceversa.

• **CONTENUTI:**

- La storia della birra;
- La lavorazione della birra;
- La classificazione della birra secondo la normativa italiana (D.P.R. del 30 giugno 1998 n.272);
- Il servizio della birra.

• **OBIETTIVI MINIMI:**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei diversi contesti professionali.
-

• **VERIFICA DI FINE MODULO:**

- Prova di verifica semistrutturata con domande aperte;
- Prova orale.

• **ATTIVITÀ DIRECUPERO:**

- Itinerario

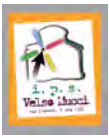
MODULO 2 – LA PRODUZIONE VITIVINICOLA ITALIANA

CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE FINALI DEL MODULO:

- **Conoscenze:**



QAIC / IT / 90603-A



• **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>

- Conosce le basi di produzione del vino;
- Conosce gli elementi fondamentali dell'avicoltura;
- Conosce le lavorazioni e le tecniche di cantina che lo migliorano;
- Conosce le caratteristiche organolettiche dei principali tipi di vino.
- **Abilità:**
 - Saper classificare i vini in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento;
 - Saper conservare i vari tipi di vino nel modo più opportuno.
- **Competenze:**
 - Possedere le nozioni basilari di enologia;
 - Individuare i criteri dell'IM dell'uva e vinificare;
 - Saper applicare le tecniche di conservazione del vino

CONTENUTI:

- Come nasce il vino;
- I fattori che condizionano l'ecosistema vitivinicolo;
- Dall'uva al mosto;
- La vinificazione (in bianco, in rosato, in rosso, in continuo, termovinificazione, con macerazione carbonica);
- La classificazione dei vini secondo la normativa italiana ed europea.

• **OBIETTIVI MINIMI:**

- Conoscere le basi del prodotto vino, in particolare quello regionale, compreso il suo servizio.

• **VERIFICA DI FINE MODULO:**

- Prova di verifica semistrutturata con domande aperte;
- Prova orale.

• **ATTIVITA' DI RECUPERO:**

- Itinerario.

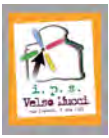
MODULO 3 – LA CARTA DEI VINI E IL WINE COST

CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE FINALI DEL MODULO:

- **Conoscenze:**
 - Conoscere i criteri del calcolo del winecost;



QAIC / IT / 90603-A



• **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)

- Conoscere l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale;
- **Abilità:**
 - Saper classificare i vini in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento;
 - Saper selezionare i vini da abbinare almeno;
- **Competenze:**
 - Possedere le nozioni basilari di enologia;
 - Conoscere la storia, la provenienza e le caratteristiche organolettiche dei vini;
 - Calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice di vino.

• **CONTENUTI:**

- La cantina e l'acquisto dei vini;
- La compilazione della carta dei vini;
- Il calcolo del winecost.

• **OBIETTIVI MINIMI:**

- Conoscere le tecniche di comunicazione con i clienti al fine di saper presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e alle tecniche di vinificazione e fermentazione.
-

• **VERIFICA DI FINE MODULO:**

- Prova di verifica semistrutturata con domande aperte;
- Prova orale.

MODULO 4 – CATERING E BANQUETING

CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE FINALI DEL MODULO:

- **Conoscenze:**
 - Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting;
 - Conoscere le origini e le tipologie di banchetto;
- **Abilità:**
 - Saper redigere un menu con relativi abbinamenti;



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Vespa 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)

- Saper classificare il tipo di ristorazione al tipo diservizio;
- **Competenze:**
 - Individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze diservizio;
 - Predisporre ed organizzare il servizio dibanqueting.

• **CONTENUTI:**

- La storia delbanchetto;
- La differenza tra ristorazione commerciale ecolettiva;
- Il catering;
- Il banqueti

- **OBIETTIVI MINIMI:**

- **VERIFICA DI FINE MODULO:**
 - Prova di verifica semistrutturata con domandeaperte;
 - Provaorale.
- **ATTIVITA' DI RECUPERO:**
 - Initinere

MODULO 5 – LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE FINALI DEL MODULO:

- **Conoscenze:**
 - Conoscere il concetto di "qualitàalimentare"
 - Conoscere la storia dellaqualità
 - Conoscere i marchi di qualitàitaliani
- **Abilità:**
 - Saper spiegare cosa si intende per "qualità totale dell'alimento";
 - Saper spiegare i marchi di qualità;
- **Competenze:**
 - Individuare le caratteristiche dei marchi di qualità nei prodottilocali.

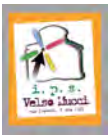
• **CONTENUTI:**

- La storia dellaqualità;
- La qualità soggettiva, oggettiva, etica e ambientale;
- Il concetto di qualitàtotale;
- I marchi di qualità: DOP, IGP, STG, P.A.T., SLOW FOOD, BIO, PRODUZIONE INTEGRATA, De.Co.



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



• **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Vespa 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)

• **OBIETTIVI MINIMI:**

- Saper riconoscere i prodotti enogastronomici sotto il profilo qualitativo dell'alimento.

• **VERIFICA DI FINE MODULO:**

- Prova di verifica semistrutturata con domande aperte;
- Prova orale.

• **ATTIVITA' DI RECUPERO:**

- Itinerario



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

MODULO 6 – VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL "MADE IN ITALY". PREPARAZIONI TIPICHE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA IN SALA.

CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE FINALI DEL MODULO:

- **Conoscenze:**
 - o Conosce le principali pietanze della cucina regionale italiana;
 - o Conosce le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia;
 - o Conosce quali prodotti hanno il marchio di qualità in ogni regione;
 - **Abilità:**
 - o Individua le preparazioni tipiche regionali e sa classificarle;
 - o Valorizza i prodotti tipici, anche usando tecniche moderne di comunicazione;
 - **Competenze:**
 - o Conosce le principali pietanze della cucina regionale e sa valorizzarle.
- **CONTENUTI:**
- La storia alimentare delle regioni italiane con annessi piatti tipici inseriti nel "made in Italy";
 - I prodotti agroalimentari DOP e IGP di ogni regione italiana.

- **OBIETTIVI MINIMI:**

- -----

VERIFICA DI FINE MODULO:

- Prova di verifica semistrutturata con domande aperte;
- Prova orale.

4. METODI DI LAVORO:

- Lezione frontale;
- Attività di recupero-sostegno e integrazione;
- Gruppi di lavoro.

5. MEZZI UTILIZZATI:

- Dispense;
- Appunti e documenti.

6. SPAZI:

- Aula scolastica;





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

- Piattaforma Microsoft Teams;

7. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

- Prove di verifica orale: con cadenza trimestrale.
- Prove di verifica scritta: alla fine di ogni modulo effettuato.

Bra, 15/05/2020

Il docente

Prof. Antonino Daidone





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

Materia: **Laboratorio di Organizzazione e Gestione Ristorativi – Settore Cucina**

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
 - Obblighi del datore di lavoro
 - La valutazione dei rischi ed il DVR



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

- Obblighi dei lavoratori
- I dispositivi di protezione individuale
- 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





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

- 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 dei costi e dei prezzi
 - Il food and beverage cost
 - Il food cost effettivo
 - Il calcolo del food and beverage cost reale
 - 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

Modulo 6.: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

- I menu nella ristorazione commerciale
 - Evoluzione del menu
 - Menu classici e menu moderni
 - Le abitudini alimentari oggi
 - L'offerta gastronomica dei locali pubblici
 - Neoristorazione
 - Ristorazione tradizionale intermedia
 - Ristorazione tradizionale gastronomica



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

- La selezione dei piatti
- Schemi di composizione dei menu
- Le recenti tendenze
 - Il *finger food*
- Le carte accessorie
 - La carta dei dessert
 - La carta dei formaggi
 - La carta degli oli extravergine
 - La carta degli aceti
- Gli stili alimentari alternativi
 - La cucina vegetariana
 - La cucina vegana
 - La cucina macrobiotica
- Gli aspetti nutrizionali dei menu
 - Alimenti, principi nutritivi e calorie
 - L'equilibrio nutrizionale del menu
 - Le intolleranze alimentari
 - Intolleranza al lattosio
 - Celiachia
 - Gli allergeni nel cibo
 - Le regole di elaborazione del menu nella Francia del XIX secolo

SCANSIONE TEMPORALE

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

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

MODALITÀ DI LAVORO

Lezione frontale	Lavori di gruppo	Esercitazioni guidate	Brain Storming	Altro
Si	No	Si	no	Recupero

STRUMENTI

Libri di Testo	Appunti	Video/aula computer	Altro
si	Si	Si	No



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

MODALITÀ DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Impegno partecipazione ed interessi mostrati	Studio responsabile e continuo	Reale progresso rispetto alla preparazione e iniziale	Assiduità di frequenza scolastica	Particolari condizioni personali dello studente	Griglie di valutazione	Altro
Si	si	Si	No	si	si	

INTERVENTI DI RECUPERO

Recupero in itinere	Corsi di recupero pomeridiani	Altro
si	Solo se necessitano	

Bra, 15/05/2020

L'insegnante
Federico Passadore



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

SCIENZE MOTORIE

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 – Calcetto: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

MODULO 3: Cenni teorici

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

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

Bra 15/05/2020

Docente

Elena Corsini



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

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 prefissati.

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.

DIDATTICA A DISTANZA E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

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





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

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

TIPI DI VERIFICHE UTILIZZATE PER LA DIDATTICA IN PRESENZA

Tipo di verifica	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										
Lab. Enog-Sala	X	X	X									X	
Sc. Motorie	X	X		X								X	

6 ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

- Visita al Vittoriale di D'Annunzio a Gardone Riviera il 15/11/2019
- Incontro in videoconferenza sulla SHOAH con la Senatrice Liliana Segre , in occasione della "Giornata della Memoria", presso il Teatro degli Arcimboldi-Milano, il 20/01/2020



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

- Viaggio in Polonia nel Progetto “Promemoria Aushwitz” (un alunno)

7.Percorsi pluridisciplinari

La Professoressa Cabutto (disciplina Lingua Inglese) in accordo col Professor Olivero (disciplina Scienze e Cultura dell'alimentazione) hanno svolto i seguenti argomenti:

- le diete
- allergie ed intolleranze alimentari.

8. SIMULAZIONI

Colloquio:

Tramite la piattaforma “Team” di Microsoft 365, si prevede di organizzare una simulazione di colloquio, il giorno 05/06/2020 (come da circ. n339 a 464d - Prot. 0002376/2020 del 25/05/2020) con massimo 3 alunni (volontari), in presenza di tutta la classe, nella fascia oraria tra le 9,00 e le 13,00.

Discipline coinvolte:

- | | |
|--|-------------------------------|
| ➤ Italiano e storia | Prof.ssa Elisabetta Favacchio |
| ➤ Lingua Inglese | Prof.ssa Marisa Cabutto |
| ➤ Matematica | Prof.ssa Cristina Gastaldi |
| ➤ Scienze e cultura dell'alimentazione | Prof. Bruno Olivero |
| ➤ Diritto | Prof. Giovanni Strazzanti |
| ➤ Lab. Enog.- Cucina | Prof. Federico Passadore |



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

9. ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME – O.M. 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 Organizzazione e Gestione Ristorativi – Settore Cucina.

L'argomento sarà assegnato dal Docente della materia di indirizzo a ciascun candidato entro il 1° Giugno 2020. Sarà un argomento diverso per ciascun candidato che svolgerà in modo personalizzato (inserito nell'allegato A).

L'elaborato prodotto dai ragazzi potrà essere un file di testo (da un minimo 6000 battute, ad un massimo di 10.000 battute) e/o un file multimediale.

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 il 13 giugno 2020.

- **Art. 17.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).

- **Art. 17 Comma 1, lettera c:**

Analisi da parte del candidato, del materiale scelto dalla Commissione ai sensi dell'art. 16, comma 3.

- **Art. 17 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).

- **Art. 17 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).



QAIC / IT / 90603-A



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: jpemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

9a GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

10. ALLEGATI

- ALLEGATO A: argomento a scelta del candidato.
- ALLEGATO B: testi di lingua e letteratura italiana (O.M. n.10 del 16 maggio 2020)
- ALLEGATO C: allegato C
- ALLEGATO D: tabella ore stage alunni
- ALLEGATO E: attività svolte dai candidati su “Cittadinanza e Costituzione”
- ALLEGATO F: allegato F
- ALLEGATO G: griglia di valutazione del colloquio.
- ALLEGATO H: griglia di valutazione per la didattica in presenza



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Velso MUCCI – Bra

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

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

e-mail: ipemucci@libero.it C.F.: 91006210040 <http://www.iisvelsomucci.it>

11.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";

• DPCM 26 aprile 2020.

Bra, 28 maggio 2020

Coordinatore di Classe

(Prof. Elena Corsini)

Dirigente Scolastico

(Prof. Gianluca Moretti)



QAIC / IT / 90603-A