



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](http://www.iismucci.it)

Anno scolastico 2019/2020

**Esame di Stato conclusivo del corso di studio d’istruzione
secondaria superiore**

Classe 5 S

**Istituto professionale - Servizi enogastronomici -
Articolazione enogastronomia**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

**Coordinatore
(Krizia Tancredi)**

**Dirigente Scolastico
(Gianluca Moretti)**





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>



INDICE

- 1. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDI**
- 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**
- 3. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 4. METODI E STRUMENTI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 5. VERIFICHE E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA**
- 6. ATTIVITÀ SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO**
- 7. PROGETTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI**
- 8. PERCORSI/ESPERIENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**
- 9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL)**
- 10. SIMULAZIONI:**

- Colloquio

- Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame - O. M. n. 10 del 16 maggio 2020

ALLEGATI esterni al documento:

- **Allegato A:** argomenti elaborato
- **Allegato B:** testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano che saranno sottoposti ai candidati nel corso del Colloquio (O. M. n. 10 del 16 maggio 2020).
- **Allegato C:** griglia Ministeriale valutazione colloquio Esame (O. M. n. 10 del 16 maggio 2020).
- **Allegato D:** BES
- **Allegato E:** ore stages





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>



1. PRESENTAZIONE DELL' INDIRIZZO DI STUDI

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

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

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

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.





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)



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

Al termine di questo percorso è possibile l'accesso a tutti i percorsi universitari, la prosecuzione gli studi nei corsi IFTS o ITS.

Sbocchi professionali:

- lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità;
- essere impiegato in servizi turistici;
- partecipare a concorsi pubblici.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a S si è formata *ex novo* nel presente anno scolastico. Infatti le numerose richieste di iscrizione al corso serale, da parte di soggetti aventi i requisiti per l'ammissione al quinto anno, hanno indotto quest'Istituto ad avviare il percorso serale con una classe attivata direttamente sul III segmento.

Per quanto concerne la provenienza degli allievi, va osservato che gli stessi sono classificabili in tre distinti gruppi:

- studenti già in possesso di diploma (in un caso conseguito all'estero) desiderosi di acquisire un'ulteriore qualificazione professionale;
- alunni aventi già frequentato questo Istituto o altro Istituto con idoneità al quinto anno (in un caso al quarto anno) ma senza aver conseguito il diploma quinquennale;
- allievi aventi conseguito, presso le agenzie della formazione professionale, il diploma quadriennale.

Si precisa comunque che questa scuola ha fatto sostenere un esame integrativo/d'idoneità a tutti quegli iscritti il cui precedente percorso scolastico o formativo non includeva alcune discipline





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>



ricomprese nell'ordinamento “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia”.

Nel corso dell’anno tre allievi si sono formalmente ritirati dalle lezioni mentre altri quattro si sono inseriti a lezioni già avviate.

Va infine osservato che, attraverso varie forme di rapporto di lavoro, circa la metà degli studenti è impegnata in un’attività lavorativa, mentre qualcun altro è attivo nel campo del volontariato.

Per ogni studente è stato predisposto l’apposito libretto e patto formativo individuale con eventuale riconoscimento di crediti formativi o lavorativi sulla scorta di precedenti esperienze formative o professionali.

Lo svolgimento delle lezioni ha avuto avvio il 14 ottobre *u.s.* ed è proseguito regolarmente fino al 21 febbraio *u.s.* quando è intervenuta la sospensione delle attività didattiche a causa dell’emergenza epidemiologica legata al COVID-19. Le lezioni sono state organizzate su cinque giorni a settimana (dal lunedì al venerdì) con ore da cinquantacinque minuti. La partecipazione degli allievi alle lezioni è stata nel complesso discreta.

Dopo il verificarsi dell’emergenza epidemiologica le lezioni sono proseguite in videoconferenza. Dopo una prima fase, ove sono state utilizzate diverse piattaforme informatiche, in un momento successivo, coerentemente con quanto avvenuto con le altre classi dell’Istituto, è stata utilizzata la piattaforma Office 365 Educational. L’attività di didattica a distanza si è aggiunta, ed in parte intersecata, con la Formazione a Distanza (FaD) per la quale erano state previste cento ore. Per la FaD si è fatto ricorso alla piattaforma informatica Edmodo.

Nel corso dell’anno sono state erogate, infine, trenta ore di accoglienza onde facilitare il percorso dei discenti.

Da un punto di vista disciplinare non è emersa alcuna problematica, anzi va osservato che fin da subito, all’interno della classe, si è creato un clima collaborativo anche grazie ad alcuni studenti che si sono dimostrati dei validi punti di riferimento nel rapporto tra docenti e discenti.

Osservazioni parzialmente differenti devono farsi circa gli aspetti propriamente didattici. Una buona parte degli allievi ha mostrato una chiara motivazione nei confronti dello studio, cercando di essere presente a lezione, pur a fronte di eventuali impegni lavorativi o familiari. Un’altra parte ha tenuto, invece, una condotta maggiormente contraddittoria e quindi si è caratterizzata per un impegno non sempre costante. D’altro canto, alla data di adozione del presente documento, alcuni allievi continuano a vantare situazioni alquanto critiche in alcune discipline.

Siffatta situazione si è ripercorsa anche sullo svolgimento della didattica a distanza dove la partecipazione di alcuni studenti è stata piuttosto limitata ed, anzi, in un paio di casi si è assistito anche ad un peggioramento nel rendimento didattico.

Nel corso dell’anno non sono state proposte alla classe particolari iniziative extracurricolari, tenuto conto della peculiarità del corso serale. L’Istituto si è però attivato per garantire agli studenti una serie di possibilità di partecipazione ad esperienze di PCTO, come si avrà modo di specificare nella successiva sezione 9. Tali possibilità sono state colte dalla maggioranza degli allievi mentre la





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)



rimanente porzione, a causa di impegni lavorativi o delle ore di stage svolte in precedenza (ci si riferisce agli allievi con idoneità alla quinta classe) hanno dimostrato un minore interesse nei confronti delle stesse.

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2019-20

DISCIPLINA	DOCENTE
Diritto Tecniche Amministrative Strutt. Ricett.	Stefania Garrone
Francese	Sara Gori
Inglese	Giuseppina Ballo
Italiano	Krizia Tancredi
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina	Carmela Andriulo
Matematica	Marco Ratti
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Diego Paschiero
Storia	Krizia Tancredi
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e vendita	Antonino Daidone





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. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Krizia Tancredi

Obiettivi

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

- conoscere le tematiche relative agli autori e ai movimenti letterari svolti con il programma;
- conoscere opere poetiche ed in prosa degli autori esaminati;
- contestualizzare l'opera dell'autore nell'ambito storico-culturale di riferimento;
- 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;
- individuare e analizzare differenze e analogie tra le varie poetiche;
- analizzare un testo poetico evidenziandone: parole chiave, tema, messaggio, metrica, figure retoriche.
- elencare i personaggi di un testo integrale letto, tratteggiando per ciascuno di essi comportamento, finalità, valori, relazioni;
- individuare e descrivere ambiente, tempo, caratteristiche narrative di un testo integrale letto;
- leggere autonomamente testi letterari;
- esprimere semplici giudizi valutativi su un testo letto in relazione alle tematiche affrontate e alle modalità narrative.





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)



Contenuti:

Modulo I - Fra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Simbolismo

U.D. 1 *Naturalismo e Verismo.*

Giovanni Verga

Cenni biografici e opere

La poetica del Verismo

Da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*, *La Lupa*

Da *Novelle rusticane*: *La roba*

Da *I Malavoglia*: la prefazione

U.D. 2 *Simbolismo e Decadentismo: la nascita della poesia moderna*

Il Decadentismo in Italia e in Europa: cenni al contesto storico e culturale.

Charles Baudelaire

Da *I fiori del male*: *L'albatro*, *A una passante*, *Corrispondenze*, *Il Cigno*

U.D. 3 **Giovanni Pascoli**

Cenni biografici e opere

Il simbolismo, la poetica del fanciullino, il «nido»

Da *Il fanciullino*: “È dentro di noi un fanciullino”

Da *Myricae*: *X agosto*, *L'assiuolo*, *Novembre*

Dai *Canti di Castelvecchio*: *Il gelsomino notturno*

Dai *Poemetti*: conclusione di *Italy*

U.D. 4 **Gabriele D'Annunzio**

La vita e le opere

L'eroe esteta, il superuomo e il panismo

Da *Poema paradisiaco*: *Consolazione*

Da *Il piacere*: “Il ritratto dell'esteta”, “La conclusione del romanzo”





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>



Da *Alcyone: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto*

Modulo II - Fra avanguardia e tradizione

U.D. 3 Luigi Pirandello

Cenni biografici e opere (i romanzi siciliani, i romanzi umoristici, le novelle, il teatro)

La poetica dell'umorismo, il contrasto tra "vita" e "forma"

Da *L'umorismo*: "La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata"

Da *Novelle per un anno: Tu ridi, C'è qualcuno che ride*

U.D. 4 Italo Svevo

Cenni biografici e opere

La figura dell'inetto e il romanzo psicoanalitico

Da *Senilità: Inettitudine e "senilità"*

Modulo III - La poesia del Novecento

U.D. 2 Giuseppe Ungaretti

Cenni biografici e opere

L'evoluzione della poetica: dall'ermetismo al "ritorno all'ordine"

Da *L'allegria: I fiumi, Veglia, La madre*

U.D. 3 Eugenio Montale

Cenni biografici e opere

Il «male di vivere», il correlativo oggettivo, le figure femminili

Da *Ossi di seppia: I limoni, Spesso il male di vivere ho incontrato*

Da *La bufera e altro: L'anguilla*

Da *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*





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)



Modulo IV - Lettura e scrittura

Lettura di uno o più romanzi, consigliati dal professore, legati al percorso di letteratura

Analisi del testo letterario in prosa e in poesia

Il testo argomentativo





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)



STORIA

Docente: Krizia Tancredi

Obiettivi:

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

Contenuti:

Modulo I – L'ESORDIO DEL NOVECENTO

UNITÀ 1 – La società di massa

- La vita quotidiana
- Partiti di massa e sindacati
- Nazionalismo e razzismo

UNITÀ 2 – L'Italia dell'età giolittiana

- Decollo industriale e questione sociale
- “Doppio volto” di Giolitti e questione meridionale
- L'espansione coloniale in Libia
- Il suffragio universale maschile





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>



Modulo II – CRISI DELL'EQUILIBRIO

UNITÀ 1 – La prima guerra mondiale

- Cause remote e causa occasionale della guerra
- Dinamica ed esiti del conflitto
- La guerra di trincea
- L'Italia in guerra
- I trattati di pace e i Quattordici punti di Wilson

UNITÀ 2 – La rivoluzione russa

- La Russia degli zar
- Dinamiche ed esiti della Rivoluzione d'ottobre
- La nascita dell'URSS
- Da Lenin a Stalin: il totalitarismo

Modulo III – LA SOCIETÀ AI TEMPI DEI TOTALITARISMI

UNITÀ 1 – Il primo dopoguerra

- I limiti dei trattati di pace
- Situazione sociale, economica e politica in Europa

UNITÀ 2 – Il fascismo

- Il mito della vittoria mutilata
- La crisi economico-sociale
- Il biennio rosso
- Nascita e affermazione del fascismo come dittatura
- L'Italia fascista:
 - propaganda e consenso





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)



- i Patti Lateranensi
- politica economica ed estera
- leggi razziali

UNITÀ 3 – Il nazismo

- Dalla Repubblica di Weimar all'affermazione di Hitler
- Il Terzo Reich:
 - terrore e propaganda
 - l'antisemitismo: dalle leggi di Norimberga alla soluzione finale
 - politica economica e politica estera

Modulo IV: LA SOCIETÀ DEL VENTINOVE E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

UNITÀ 1 – La crisi del 1929

- Gli anni ruggenti
- La politica economica dei repubblicani: il liberismo e le speculazioni in Borsa
- Il “giovedì nero”
- Roosevelt e il *New Deal*

UNITÀ 2 - La seconda guerra mondiale

- Le premesse della guerra
- Lo scoppio della guerra
- La mondializzazione del conflitto
- La Shoah
- 1943: l'Italia divisa
- L'Italia dopo l'8 settembre: Resistenza e liberazione
- La vittoria degli Alleati





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)



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: STEFANIA GARRONE

OBIETTIVI (educativi)

- Educazione alla cittadinanza globale
- Educazione economica-finanziaria
- Stimolo all'autoimprenditorialità

OBIETTIVI (didattici)

- Conoscere le dinamiche sottese al finanziamento delle attività aziendali
- Essere in grado di comprendere un bilancio aziendale e le relazioni esistenti tra le sue voci
- Approfondire gli argomenti di testo con strumenti diversi (quotidiani, riviste, media)

ARGOMENTI SVILUPPATI INERENTI IL PROGRAMMA DIDATTICO:

CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITÁ DIDATTICHE

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: prospettive.

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





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>



- 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 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. Il web marketing. Il marketing plan.

MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

UNITA' DIDATTICHE:

1. Le norme internazionali e comunitarie di settore:
Le fonti normative internazionali. L'Organizzazione Mondiale del Turismo.

METODI, STRUMENTI E VALUTAZIONE

Lezione frontale

Verifiche scritte

Libro di testo Batarra.Mainardi , Imprese ricettive & ristorative oggi. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, ed Tramontana

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Cenni generali sulla Costituzione ed approfondimento del percorso storico che ha condotto all'entrata in vigore della Carta Costituzionale.

Analisi dei principi fondamentali contenuti negli articoli dall'1 al 12.

Analisi delle libertà fondamentali e della loro eventuale limitazione nel periodo Covid19





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>



LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA 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 delle nazioni europee ed internazionali;
- Conosce 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.

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





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>



2. CONTENUTI DISCIPLINARI PER MODULI:

MODULO 1 – APPROFONDIMENTO “LA BIRRA”

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.

ATTIVITA' DI RECUPERO:

- In itinere

MODULO 2 – I DISTILLATI

CONTENUTI:

- La storia della distillazione;
- I distillati di vino: Armagnac, Cognac, Brandy;
- I distillati di vinaccia: Grappa
- I distillati di cereali: Gin, Whisky/Whiskey, Vodka, ecc.
- I distillati da canna da zucchero: Rum, Chaçaca, ecc.
- I distillati di agave: Tequila, Mezcal;
- I distillati di frutta: Calvados, Williams, Slivovitz, ecc.





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)



VERIFICA DI FINE MODULO:

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

ATTIVITA' DI RECUPERO:

- In itinere.

MODULO 3 – LA PRODUZIONE VITIVINICOLA ITALIANA

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:

- In itinere.

MODULO 4 – LA CARTA DEI VINI E IL WINE COST

CONTENUTI:





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)



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

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 rifermentazione.

VERIFICA DI FINE MODULO:

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

MODULO 5 – CATERING E BANQUETING

CONTENUTI:

- La storia del banchetto;
- La differenza tra ristorazione commerciale e collettiva;
- Il catering;
- Il banqueting.

OBIETTIVI MINIMI:

-

VERIFICA DI FINE MODULO:

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

ATTIVITA' DI RECUPERO:

- In itinere.

MODULO 6 – LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

CONTENUTI:

- La storia della qualità;
- La qualità soggettiva, oggettiva, etica e ambientale;
- Il concetto di qualità totale;





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)



- I marchi di qualità: DOP, IGP, STG, P.A.T., SLOW FOOD, BIO, PRODUZIONE INTEGRATA, De.Co.

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:

- In itinere.

MODULO 7 – VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL “MADE IN ITALY”. PREPARAZIONI TIPICHE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA IN SALA.

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.
-

METODI DI LAVORO:

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

3. MEZZI UTILIZZATI:





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)



- Dispense;
- Appunti e documenti.

4. SPAZI:

- Aula scolastica;
- Piattaforma Microsoft Teams;

5. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

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





LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE RISTORATIVE-SETTORE CUCINA

Docente: Carmela Andriulo

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

- U.D: La legislazione alimentare
- U.D: I rischi nelle lavorazioni
- U.D: Le regole di buona prassi igienica
- U.D: Le regole di una corretta prassi di lavorazione
- U.D: La redazione del Piano di Autocontrollo

Modulo 2: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

- U.D: IL TUSL
- U.D: Il rischio elettrico
- U.D: Il rischio di infortuni
- U.D: Il rischio d'incendio
- U.D: I rischi per la salute

Modulo 3: L'APERTURA DI UN'AZIENDA RISTORATIVA





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)



- U.D.: La buona prassi per l'apertura di un'azienda ristorativa
- U.D.: La S.C.I.A.

Modulo 4: APPROVVIGIONAMENTO

- U.D: L'organizzazione del reparto
- U.D: La pianificazione degli acquisti
- U.D: Ordinanze, ricevimento, stoccaggio delle merci
- U.D: La gestione delle scorte
- U.D: La valorizzazione delle giacenza
- U.D: I software gestionali

Modulo 5.: CATERING e BANQUETING

- U.D: La normativa di riferimento
- U.D: Gestione dei servizi di catering e banqueting
- U.D: L'organizzazione della produzione
- U.D: Il servizio di ristorazione viaggiante
- U.D: Altre forme di catering industriale
- U.D: Prescrizioni alimentari religiose

Testo utilizzato: Gianni Frangini, Chef con Masterlab, vol.5, Le Monnier





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>



SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Docente: Diego Paschiero

PRIMO TRIMESTRE

ARGOMENTO	DETTAGLIO
RIPASSO PRINCIPI ALIMENTARI	Carboidrati e zuccheri semplici. Aspetti chimici, valore energetico, potere dolcificante, carboidrati naturali e di sintesi. Alimenti ricchi di carboidrati. Relazione fra carboidrati e conservabilità degli alimenti.
	Proteine. Aspetti chimici, valore energetico. Amminoacidi e amminoacidi essenziali, valore biologico, enzimi. Cenni su allergie.
	Grassi. Aspetti chimici, valore energetico. Trigliceridi, acidi grassi saturi e insaturi, omega 3 e omega 6. Conservabilità degli alimenti, i fenomeni di irrancidimento e inacidimento. Il punto di fumo.
	Vitamine. Origine del nome, valore energetico. Vitamine idrosolubili e liposolubili, alimenti che li contengono, valori medi, funzione antiossidante e relazione con la conservabilità degli alimenti.
	Sali minerali. Valore energetico. Micro e macroelementi. Sodio, potassio, calcio, iodio e ferro.
	Acqua. Valore energetico, acque minerali e acque di acquedotto, valori di legge. Il ciclo azoto, concetto di pH e conducibilità. Approfondimenti su etichetta dell'acqua minerale.
QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Qualità totale di un alimento: qualità chimico-ambientale, nutrizionale, organolettica e sensoriale, tecnologica, commerciale e di servizio, legale, origine e igienico-sanitaria. Normativa volontaria.





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)



ARGOMENTO	DETTAGLIO
	Produzione biologica e lotta integrata. I prodotti a km 0 e la filiera corta.
	Tipicità e prodotti a marchio: DOP, IGP, STG, PAT

SECONDO PENTAMESTRE

ARGOMENTO	DETTAGLIO
SICUREZZA ALIMENTARE	Normativa di riferimento: dal libro bianco al Reg. CE 178/2002 al pacchetto igiene. Rintracciabilità.
	Etichettatura degli alimenti: denominazioni di vendita, elenco ingredienti, termine di conservazione, origine del prodotto e dichiarazione nutrizionale.
	Frodi alimentari: commerciali e sanitarie. Adulterazione, contraffazione, sofisticazione.
	Diverse tipologie di produzione nei centri cottura: legume fresco-caldo, legume refrigerato, legume surgelato, legume cook-chill
AUTOCONTROLLO E HACCP	HACCP: i 5 passi preliminari e i 7 principi fondamentali
	Procedure delocalizzate: igiene dei locali e delle attrezzature, disinfestazione e derattizzazione, potabilità dell'acqua, referenziamento dei fornitori, formazione del personale, gestione rifiuti.
CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI	La contaminazione fisica o particellare: corpi estranei
	La contaminazione chimica: residui di agrofarmaci, antibiotici, metalli pesanti, micotossine





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>



ARGOMENTO	DETTAGLIO
	<p>La contaminazione biologica: diretta, indiretta e crociata. Malattie di origine alimentare: infezione, intossicazione, tossinfezione. Cause e tecniche di conservazione degli alimenti. Fattori che influenzano la crescita microbica. I microrganismi: batteri, funghi, virus e parassiti. I batteri: <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella</i> spp, stafilococchi. Muffe e micotossine: le aflatossine.</p>
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	<p>Energia: apporto energetico, dispendio energetico, metabolismo di base. Equazione di Schofield. Fabbisogno energetico e livelli di attività fisica. Indice di massa corporeo e metodi di valutazione del peso corporeo.</p>
	<p>Standard nutrizionali, linee guida alimentari e decalogo del LARN.</p>
	<p>Le piramidi alimentari: piramide classica e doppia piramide alimentare/ambientale. Dieta ottimale e dieta equilibrata.</p>
	<p>Principali tipi di diete: la dieta mediterranea, le diete vegetariane, la dieta macrobiotica.</p>
DIETOTERAPIA	<p>Relazione fra alimentazione e sviluppo di tumori. Sostanze ad azione cancerogena e ad azione protettiva.</p>
	<p>Allergie e intolleranze alimentari. Reazioni allergiche. Intolleranza al lattosio e celiachia.</p>
	<p>Malnutrizioni. Diabete mellito. Malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperuricemia e gotta. Malattie del fegato. Malattie a carico dell'apparato gastrointestinale. Malattie metaboliche congenite.</p>
	<p>Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa, Binge Eating Disorder (BED)</p>





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)



ARGOMENTO	DETTAGLIO
CULTURE ALIMENTARI	Tradizioni alimentari europee e italiana
	Cucina cinese, indiana, giapponese, araba e americana.





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)



MATEMATICA

DOCENTE: Marco Ratti

OBIETTIVI

- Rivedere alcuni argomenti di base necessari ad affrontare il programma previsto per il quinto anno.a
- Avviare gli alunni allo studio dell'analisi matematica, introducendo il concetto di limite.
- Avviare gli studenti allo studio del comportamento di alcune funzioni, mediante l'impiego degli strumenti dell'analisi matematica.

COMPETENZE

- Definire una funzione.
- Tracciare, per punti, il grafico di semplici funzioni.
- Applicare equazioni e disequazioni per determinare il dominio e il segno di una funzione algebrica.
- Definire l'operazione di limite nei vari casi.
- Calcolare semplici limiti di funzioni, applicando le regole dell'algebra dei limiti.
- Tracciare il grafico probabile di una funzione.

CONTENUTI

(1) RICHIAMI DEGLI ARGOMENTI DI BASE

- Insiemi numerici
- Equazioni e disequazioni di secondo grado
- Equazioni e disequazioni fratte
- Equazioni e disequazioni irrazionali





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) LE FUNZIONI

- Funzioni reali di variabile reale
- Il piano cartesiano e il grafico delle funzioni
- Il dominio di una funzione
- I punti di intersezione con gli assi cartesiani.
- Il segno di una funzione

(3) LIMITI DI FUNZIONE REALE DI VARIABILE REALE

- Introduzione al concetto di limite
- Limite finito quando x tende a un valore finito
- Limite finito quando x tende a infinito
- Limite infinito quando x tende a un valore finito
- Limite infinito quando x tende a infinito
- I limiti delle funzioni elementari, semplici esempi
- L'algebra dei limiti: regole di calcolo

(4) LO STUDIO DI FUNZIONE

- Disegnare il grafico qualitativo di una funzione data la sua espressione algebrica, utilizzando gli strumenti algebrici e analitici a disposizione





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>



FRANCESE

Docente: Sara Gori

Obiettivi

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

Competenze

- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).





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)



- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Competenze per moduli

MODULO 1 : REVISION GRAMMAIRE

U.D.1 : Les verbes : présent, imparfait, futur simple, passé composé, conditionnel, l'accord du participe passé

MODULO 2 : LA FRANCE

U.D.1 : La France physique et administrative, les symboles de la République française, les grands chefs français, la ville de Paris

MODULO 3 : BRETAGNE ET NORMANDIE

U.D. 1 : Les régions

U.D. 2 : Les produits du terroir : le cidre, le calvados, le beurre, les galettes et les crêpes

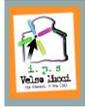
U.D. 3 : Ouvrir un restaurant en France : condition, licence, HACCP

U.D. 4 : Grammaire : l'impératif

MODULO 4 : ALSACE ET LORRAINE

U.D.1 : Les régions





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)



U.D.2 : Les produits du terroir : la choucroute, le foie gras, la bière, les vins d'Alsace

U.D.3 : La cuisson et la conservation : la cuisson

MODULO 5: REGION PACA

U.D.1 : La région

U.D.1 : Les produits du terroir : l'huile d'olive, le poisson, le pastis, les douceurs provençales

U.D.1 : Les OGM et les produits bio

Testo utilizzato: Bailly A., Médeuf I., Monaco B., *Saveurs de France*, Eurelle





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>



INGLESE

DOCENTE: Giuseppina Ballo

Libro 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.

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





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.ismucci.it](http://www.ismucci.it)



Trimestre settembre-dicembre

MODULO 1– Festive days

Unit 1 Pagan and religious festivities

Unit 2 Easter

Unit 4 Halloween

Unit 5 Thanksgiving Day

Unit 6 Christmas

Modulo 2: The Italian

Tour Unit 1 Latium

Unit 2 Campania

Unit 3 Calabria

Unit 4 Sicily

Unit 5 Sardinia

Pentamestre gennaio-giugno

Modulo 4: International

cooking Unit 1 Rice cultivation

and cooking

Unit 2 Malaysian and Vietnamese cuisine

Unit 3 Spicy India

Unit 4 Where does pizza come from?





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>



Modulo 5: Geography and civilization

Unit 1 Canada Geography

Unit 2 Canadian Maple

Modulo interdisciplinare: Food and

health Unit 1 HACCP (page 27 “Let’s cook”)

Unit 2 Food, Health and Fitness (page 338 “Let’s cook”)

Unit 3 Food intolerances and allergies (page 344 “Let’s

cook”) **Unit 4** Eating disorders (page 345 “Let’s cook”)

Lezione frontale	Lavori di gruppo	Esercitazioni guidate	Brain Storming	Altro
x	x	x	x	

Strategie di lettura;

Traduzione di testi dall’inglese all’italiano, esposizione orale di argomenti di studio;

Controllo sistematico dei lavori svolti a casa e correzione comune; Prove formative prima dello svolgimento di test sommativi.

STRUMENTI

Libri di Testo	Appunti	Video/aula computer	Altro
x	x	x	x

Utilizzo dei testi e dei CD abbinati; materiale autentico; materiale fotocopiato

MODALITÀ DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Impegno partecipazione ed interessi mostrati	Studio responsabile e continuo	Reale progresso rispetto alla preparazione iniziale	Assiduità di frequenza scolastica	Particolari condizioni personali dello studente	Griglie di valutazione	Altro





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)



X	X	X	X	X	X	
---	---	---	---	---	---	--

ESPLICITARE I RESTANTI CRITERI DI VALUTAZIONE NON PRESENTI NELLA TABELLA

Le griglie di valutazione saranno mostrate ad ogni singola.

Le verifiche saranno di tipo formativo e sommativo, sia scritte che orali. Per il trimestre, saranno svolte almeno tre prove di cui almeno due prove scritte (come concordato a livello di Collegio Docenti); per il pentamestre, almeno due prove scritte e due orali.

INTERVENTI DI RECUPERO

Recupero in itinere	Corsi di recupero pomeridiani	Altro
X		





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>



4. METODI E STRUMENTI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Ogni docente della classe, a causa dell'emergenza sanitaria e per quanto di sua competenza, ha dovuto provvedere a rivedere e rimodulare la programmazione di classe, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, come è descritto dalle programmazioni sopra riportate. Sono comunque state adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

Nel processo di insegnamento-apprendimento per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte prima della sospensione dell'attività didattica a causa dell'emergenza epidemiologica, sono state effettuate lezioni frontali, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, lezioni in FaD. Sono stati utilizzati libri di testo (sia pure in misura limitata; si ricorda in proposito che tutti i testi della classe erano indicati come consigliati), fotocopie, appunti in formato digitale.

Come già accennato, con il verificarsi dell'emergenza epidemiologica è stata attivata la didattica a distanza.

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DAD: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, in seguito integralmente confluite all'interno dell'applicazione Office 365 Educational, invio di materiale semplificato, mappe concettuali, power point e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale Didattico.

Accanto alla spiegazione delle lezioni, la didattica a distanza ha implicato anche lo svolgimento di prove di verifica con invio delle correzioni attraverso l' email istituzionale o altri canali informatici. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, file video e audio per il supporto, anche in remoto (in modalità asincrona), degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza alleggerito, esonerando gli alunni dal rigido rispetto delle scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione, a volte compromessa dall'assenza dei Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.





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.ismucci.it>



5. VERIFICHE E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 2 n. 388 del 17 marzo, 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-periodica e 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 assegnati i seguenti criteri:

- puntualità nella consegna
- esposizione delle modalità di lavoro
- capacità creativa
- capacità di ricerca, di navigazione e filtrazione dati, informazioni e contenuti digitali
- autonomia nell'organizzazione del lavoro
- partecipazione
- capacità di argomentazione
- spirito di iniziativa e produzione personale ed originale
- comprensione di un testo
- competenze professionali
- abilità professionali
- conoscenze professionali





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)



6. ATTIVITÀ SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

Attività	Data	Allievi coinvolti
Incontro organizzato dalla Scuola Pace di Bra “Amazzonia: terre e popoli da salvare” (relatore Padre Saffirio)	8 Novembre 2019	Tutta la classe
Incontro col dott. Andrea Sorrentino dell'Associazione “Rete MMT” sui temi della finanza pubblica	4 dicembre 2019	Tutta la classe (due assenti)





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>



7. PROGETTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

Titolo	Discipline	Argomenti comuni/affini
QUALITA' DEGLI ALIMENTI	<ol style="list-style-type: none">1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE2. SALA3. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	QUALITA', MARCHI, TURISMO ENOGASTRONOMICO, BUSINESS PLAN, MARKETING MIX
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	<ol style="list-style-type: none">1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE2. CUCINA3. INGLESE	HACCP
EDUCAZIONE ALIMENTARE	<ol style="list-style-type: none">1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE2. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, TIPOLOGIE DIETETICHE, BUSINESS PLAN, MARKETING MIX
DIETOTERAPIA	<ol style="list-style-type: none">1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE2. INGLESE3. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	ALLERGIE, INTOLLERANZE E DISTURBI ALIMENTARI, BUSINESS PLAN, MARKETING MIX EATING DISORDERS, FOOD ALLERGY AND FOOD INTOLERANCE
CULTURE ALIMENTARI	<ol style="list-style-type: none">1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE2. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA3. INGLESE4. SALA	LE CARATTERISTICHE ALIMENTARI FUORI ITALIA, TURISMO ENOGASTRONOMICO, THE ITALIAN TOUR, PIATTI TIPICI: MADE IN ITALY





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>



8. PERCORSI/ESPERIENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Attività	Ore svolte	Allievi coinvolti
La Costituzione Cenni generali ed analisi prevalente dei principi fondamentali contenuti nei primi 12 articoli	Lezioni effettuate con la DAD	Tutti i partecipanti alla DAD
Le libertà nella Costituzione Analisi degli articoli relativi ai diritti ed ai doveri dei cittadini	Lezioni effettuate con la DAD	Tutti i partecipanti alla DAD
La limitazione dei diritti e della libertà al tempo del Covid 19	Lezioni effettuate con la DAD	Tutta la classe

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

L'Istituto ha proposto agli allievi diverse possibilità per essere coinvolti in percorsi di PCTO. A parte la disponibilità ad attivare stage aziendali con imprese del settore, è stata data la possibilità a tutti gli allievi di svolgere attività pratica all'interno dei laboratori di cucina dell'Istituto durante le lezioni mattutine oppure in occasione degli eventi del ristorante didattico. Sono state inoltre effettuate, all'interno dell'orario curriculare, dodici ore di laboratorio con un docente esterno alla classe.





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>



Infine, alcuni alunni sono stati coinvolti in altre iniziative extracurricolari tra cui si segnala il Progetto “Ambasciatrici e Ambasciatori del Consiglio Regionale del Piemonte” finalizzato ad assicurare agli studenti delle attività di PCTO i valori di cui l’assemblea regionale è portatrice. Non tutti gli studenti hanno sfruttato queste opportunità; non è tuttavia mancato chi, pur se già impegnato in un’attività di tipo lavorativo, si è proposto positivamente nel contesto del PCTO. Si fa comunque presente che gli allievi aventi frequentato, nell’ultimo triennio, i corsi diurni e quelli provenienti dal settore della formazione professionale negli anni scolastici e formativi precedenti, hanno svolto appieno i percorsi di PCTO richiesti dalla normativa.

Attività	Ore svolte	Allievi coinvolti
<u>Stage aziendali</u> <u>Tutto l'anno scolastico</u>		Due allievi
Progetto “Ambasciatrici e Ambasciatori del Consiglio Regionale del Piemonte” dal 7 gennaio 2020 all'11 giugno 2020. Nell'ambito del progetto è stato preparato un ricettario con piatti sostenibili reperibile sul sito http://www.iismucci.it	50 ore	Dodici allievi
Ristorante didattico eventi del 13 novembre 2019, 22 novembre 2019, 17 dicembre 2019, 19 dicembre 2019, 29 gennaio 2020		Sette allievi
Laboratorio di cucina in orario mattutino dal 26 novembre 2019 al 20 gennaio 2020		Quattro allievi





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

Velso MUCCHI - 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, ipcmucchi@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it
C.F.:91006210040 [http: www.iismucchi.it](http://www.iismucchi.it)



“World Skills” 4 e 5 dicembre 2019	16 ore	Due allievi
“Educazione digitale” Tutto l'anno scolastico	2 ore	Un allievo

10. SIMULAZIONI

COLLOQUIO:

Venerdì 5 giugno come da circ. n.339a 464d – Prot. 0002376/2020 del 25/05/2020 è pianificata - attraverso la piattaforma Teams di Microsoft Office - la simulazione del Colloquio d’Esame di Stato con allievi/e volontari/e (max tre alunni/e) alla presenza di tutta la Classe e della Commissione d’Esame.

ARTICOLAZIONE E MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D’ESAME - O. M. n. 10 del 16 maggio 2020.

- **Art. 17, Comma1, lettera a:**

Discussione di un elaborato concernente le discipline d’indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta, nella fattispecie le materie di Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina.

Gli argomenti sono stati assegnati su indicazione dei docenti delle materie di indirizzo.

L’elaborato prodotto dal candidato potrà essere un file di testo (da un minimo di 6.000 caratteri a un massimo di 10.000 caratteri) e/o file multimediale.

Questo elaborato dovrà essere trasmesso dai candidati ai docenti delle discipline d’indirizzo, per posta elettronica entro il 13 giugno 2020.

I docenti di indirizzo sono incaricati di raccogliere gli elaborati degli studenti di tutta la classe ed effettuare un successivo invio sulla posta istituzionale della scuola entro le ore 9,00 di lunedì 15 giugno, come da circ. n. 465d – Protocollo n. 0002378/2020 del 25/05/2020.

Consultare **ALLEGATO 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)



- **Art. 17, Comma1, lettera b:**

Discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 9.

Consultare **ALLEGATO B**

- **Art. 17, Comma1, lettera c:**

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

- **Art. 17, Comma1, lettera d:**

Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi.

- **Art. 17, Comma1, lettera e:**

Accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

ALLEGATI

- **Allegato A:** argomenti elaborato
- **Allegato B:** testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano che saranno sottoposti ai candidati nel corso del Colloquio (O. M. n. 10 del 16 maggio 2020).
- **Allegato C:** griglia Ministeriale valutazione colloquio Esame (O. M. n. 10 del 16 maggio 2020).
- **Allegato D:** BES
- **Allegato E:** ore stages





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)



APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente, integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate in seguito all'emergenza Covid-19.

- *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;*
- *DPCM 26 aprile 2020.*

Ci si riserva di integrare e/o rettificare il presente Documento con quanto disposto da eventuali ulteriori misure normative dettate dall'emergenza Covid-19.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Gianluca Moretti

