



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Prot. N° 3286- V11

Del 29.05.'2020

*ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI*

*(O. M. n. 10 del 16 maggio '2020)*

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CLASSE V SEZIONE B**

**ARTICOLAZIONE  
ENOGASTRONOMIA**

**A.S. 2019/20**



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**



## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 2
<b>PROFILO PROFESSIONALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	pag. 3
<b>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	pag. 4
<b>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE (omissis)</b>	pag. 8
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	pag. 8
<b>VALUTAZIONE</b>	pag. 10
<b>CONTENUTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	pag.11
<b>ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	pag.18
<b>TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	pag.20
<b>PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	pag.21
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>	pag.22
<b>SIMULAZIONI PROVE</b>	pag.23
<b>ALLEGATO 1- ELENCO COMPOSIZIONE DELLA CLASSE</b>	Pag.25
<b>ALLEGATO 2- SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE DELLE DISCIPLINE</b>	pag.25
<b>ALLEGATO 3 – GRIGLIA MINISTERIALE COLLOQUIO</b>	pag.25
<b>ALLEGATO 4 - TESTI LINGUA E LETTERATURA ITALIANO PER IL COLLOQUIO</b>	pag.25
<b>ALLEGATO 5- PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	pag.26
<b>ALLEGATO 6 - PROGETTO ALTERNANZA– SCHEDE ALUNNI (omissis)</b>	pag.26
<b>ALLEGATO 7 – TRACCE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA</b>	pag.26
<b>ALLEGATO 8 – MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO</b>	pag.27



<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Pag.28

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**COORDINATORE:** prof.ssa: Alessandra Marra

### DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
MARRA ALESSANDRA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X
MARRA ALESSANDRA	STORIA			X
LONGOBARDI FRANCESCO	RELIGIONE	X	X	X
CESARIO CAROLYN ESTER	LINGUA INGLESE	X	X	X
FUSARO ANGELA CLARA	LINGUA FRANCESE	X	X	X
SIRIANNI ALESSANDRO	MATEMATICA			X
CUNDARI FABIO	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA			X
MIDDEA EMILIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
ZIMMARO OSVALDO	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
RAMUNDO CARMINE	ENOGASTRONOMIA/ SETTORE CUCINA	X	X	X
DE LUCA MARIO	ENOGASTRONOMIA/ SETTORE SALA E VENDITA		X	X
RUSSO MARILINDA	SOSTEGNO	X	X	X
SOLONE PAOLO	SOSTEGNO			X

DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof.ssa Elena Cupello
----------------------	------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## **PROFILO PROFESSIONALE**

### **"Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"**

Il **Diplomato dei 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.

A conclusione del percorso il diplomato di questo indirizzo 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 finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ✓ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ✓ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatiche 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;
- ✓ 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.

#### **Risultati di apprendimento in termini di Competenze**

Con riferimento al Regolamento per il riordino degli Istituti Professionali, D.P.R. 15/3/2010 n° 87, a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

- ✓ *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;*
- ✓ *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;*



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**



Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

- ✓ *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.*

Relativamente all'articolazione "Servizi di Sala e Vendita" / "Enogastronomia" il diplomato dovrà, inoltre, essere in grado di:

- ✓ *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;*
- ✓ *predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*

## **INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA E SULLE METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

L'anno scolastico 2019/20 è stato contraddistinto da una grave situazione emergenziale causata dall'evoluzione della pandemia da COVID 19, di conseguenza, ci si è trovati a dover gestire situazioni inedite a partire dalla Didattica a Distanza (DaD) quale unica modalità di erogazione della didattica. Il corrente anno scolastico è stato, infatti, nettamente caratterizzato da due distinti periodi, che hanno determinato necessarie modifiche nell'organizzazione scolastica, anche sulla base delle note ministeriali pervenute.

Se fino al 5 marzo l'attività didattica si è svolta regolarmente sulla base della programmazione di inizio anno scolastico, la gestione della DaD, anche per le implicazioni tecniche derivanti, ha reso necessaria una riprogettazione e rimodulazione di quanto programmato. Tutto ciò, pur non avendo apportato sostanziali modifiche nei contenuti e negli obiettivi di apprendimento, ha reso necessari radicali cambiamenti nelle strategie e metodologie didattiche. La rimodulazione oraria, resasi necessaria per evitare sovraccarico cognitivo degli studenti, così come l'iniziale mancanza di adeguate dotazioni tecnologiche degli alunni, a cui si è risposto fornendo devices per poter seguire le lezioni a distanza, ha inevitabilmente rallentato, ridotto e/o modificato quanto programmato ad inizio anno.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Al fine di garantire, pur nella difficile situazione emergenziale e di sospensione delle attività in presenza, il diritto allo studio a tutte le studentesse a tutti gli studenti il nostro Istituto ha attuato quanto indicato dalle linee guida emanate dal D.S. e approvate dal collegio. In particolare :

1. Sono stati utilizzati come strumenti didattici il Registro Elettronico AXIOS, la piattaforma COLLABORA, le applicazioni fornite da G Suite for education per l'uso delle quali è stato fornito ai docenti ed agli alunni un account google dedicato. Non si è comunque escluso l'utilizzo di qualsiasi altro mezzo finalizzato a raggiungere la totalità degli studenti (account mail personale con cui comunicare con le famiglie e alunni; Broadcast o gruppi whatsapp, Mail individuali).
2. I docenti, nel rispetto della propria libertà di insegnamento, hanno organizzato autonomamente il lavoro didattico per le singole classi e/o alunni ed hanno informato, giornalmente, le famiglie tramite registro elettronico e/o altre forme di comunicazione ritenute idonee.
3. All'iniziale attività di ripasso e/o approfondimento di quanto già svolto (anche per familiarizzare con l'ambiente tecnologico) ogni docente ha fatto seguire lo svolgimento di nuovi argomenti, seguendo la programmazione riveduta e adeguata alle nuove modalità di DaD.
4. Sono state integrate e rivedute le programmazioni di dipartimento e di classe, nonché il piano di lavoro individuale, al fine di rimodulare i documenti sulla base delle nuove esigenze.
5. Per evitare agli studenti un eccessivo carico cognitivo e sovrapposizioni di attività didattiche a distanza, il numero dei compiti assegnati è stato concordato tra i docenti tramite l'utilizzo del registro elettronico e l'orario scolastico è stato rimodulato.
6. Per le verifiche e la valutazione degli apprendimenti, ogni docente ha chiesto agli alunni la restituzione di compiti e attività assegnate, ha creato esercizi o test da somministrare a distanza, ha svolto dirette streaming, forum, gruppi di studio virtuali in modalità di apprendimento cooperativo seguendo le indicazioni del MIUR sul sito <https://www.istruzione.it/coronavirus/didattica-a-distanza.html> , o utilizzando altri strumenti ritenuti idonei ed efficaci per l'interazione a distanza.
7. I docenti di sostegno hanno preso visione dell'argomento svolto dal docente curricolare dal registro elettronico e hanno adeguato la lezione all'alunno/a (con semplificazioni, riduzioni, etc..). Sono stati comunque tenuti contatti costanti (anche telefonici) con la famiglia per fornire indicazioni di lavoro specifiche.



8. Sentito il Consiglio d'Istituto, nel definire i criteri per l'assegnazione dei notebook (in dotazione alla scuola) agli studenti che ne hanno fatto richiesta, nella prima fase si è data precedenza agli alunni frequentanti la V classe impegnati nella preparazione all'esame di Stato.
9. I coordinatori di classe hanno collaborato con docenti e staff nel coordinamento delle attività di monitoraggio, raccogliendo informazioni/problematiche da studenti/esse e colleghi/e.
10. Per garantire l'efficienza e l'efficacia della didattica a distanza sono state fornite agli studenti regole comportamentali da seguire scrupolosamente :

#### NETIQUETTE DAD

- Classi virtuali (Google Classroom) e applicazioni di G Suite for education:
  - ✓ fare riferimento alle indicazioni fornite dai docenti;
  - ✓ seguire con assiduità, puntualità e diligenza le attività proposte dai docenti;
  - ✓ consegnare gli elaborati nelle modalità e nei tempi stabiliti dai docenti;
  - ✓ non creare e/o pubblicare immagini, dati o materiali offensivi, osceni o indecenti;
  - ✓ non interferire, danneggiare o distruggere il lavoro degli altri.
- Video lezioni:
  - ✓ accedere alla video lezione con puntualità, rispettando l'orario prestabilito;
  - ✓ mostrare atteggiamento positivo e senso di responsabilità, per sé e per gli altri;
  - ✓ attivare il proprio microfono solo quando si è interpellati o per scambiare i saluti;
  - ✓ se necessario, chiedere la parola al docente attraverso la chat integrata;
  - ✓ non interferire con l'attività degli altri partecipanti (disattivazione microfono, chiusura della conversazione).

L'emergenza sanitaria da COVID 19 ha, inoltre, apportato significative modifiche alle modalità di svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'Istruzione, secondo quanto previsto dal DECRETO-LEGGE 8 aprile 2020, n. 22, art.1 comma 4.

Sono di seguito riportate, nelle apposite sezioni del documento di classe, le informazioni sul percorso formativo attuato e sulle attività realizzate dagli studenti, utili all'organizzazione e allo svolgimento del colloquio nell'articolazione prevista dall' art. 17 dell' O.M. n. 10 del 16 maggio 2020.



## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE (omissis)

N.	Cognome Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	

### Allegato 1

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V° B, articolazione Enogastronomia, è attualmente composta da 19 alunni: 15 maschi e 4 femmine (un alunno, iscritto al quinto anno per la seconda volta e proveniente dalla ex V° B, si è trasferito al Corso serale dal 14.02.2020).

Tutti gli alunni non risiedono nel Comune di Paola (CS): 13 alunni viaggiano da Comuni limitrofi e n. 6 sono stati ospiti presso il Convitto annesso alla scuola.

Fanno parte della classe due allievi che hanno seguito una programmazione didattica paritaria con il raggiungimento degli obiettivi minimi; sono stati seguiti ciascuno da un docente di sostegno per n. 9 h settimanali. Il programma seguito dai due alunni, nelle varie discipline, contiene obiettivi e contenuti minimi



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



e quindi ridotti, ma sempre riconducibili a quelli della classe ed è basato sui contenuti essenziali delle varie discipline.

Nel corso del primo quadrimestre, la frequenza è stata regolare per la quasi totalità degli allievi, solo alcuni hanno fatto registrare un numero di assenze più consistenti dovuto, in alcuni casi, a problemi di salute e/o familiari. Un alunno, in particolar modo, ha frequentato per solo sette (7) giorni nel mese di ottobre; l'Istituzione scolastica, per il protrarsi della non frequenza dell'allievo, ha inviato comunicazione scritta alla famiglia, senza ottenerne alcun riscontro. Si riportano di seguito le date e i relativi protocolli di riferimento dell'invio delle comunicazioni: 31.10.2019 (Prot. N° 7806-IV,16) 19.12.2019 (Prot. N° 9333-IV,16) 03.03.2020 (Prot. N° 1568- IV,16).

Gli alunni hanno dimostrato quasi sempre un comportamento corretto e rispettoso delle regole di convivenza ed hanno partecipato attivamente alle varie iniziative legate alla didattica d'Istituto: visite guidate, viaggi di istruzione, progetti qualificanti legati all'indirizzo di studio, concorsi, manifestazioni, attività del curriculum professionale, ottenendo premi, menzioni e riconoscimenti e manifestando un atteggiamento propositivo che ne ha arricchito le basi culturali.

Buona la partecipazione alle attività di Alternanza Scuola/Lavoro con vantaggiose ricadute negli apprendimenti. Il rapporto con i docenti è stato nel corso degli anni fondamentalmente positivo, caratterizzato da attenzione all'attività didattica, rispetto dei ruoli, disponibilità al dialogo educativo.

A seguito della sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, fondamentale nel corso della didattica a distanza e digitale è stato quello di mantenere attiva la comunità di classe e fortificare il senso di appartenenza, di impegnarsi a evitare il rischio di solitudine degli alunni, di tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, pur nella condizione dei limiti che sono impliciti e inevitabili nella didattica a distanza. L'attuazione della D. a D. si è svolta regolarmente per la maggior parte della classe, che ha risposto in modo apprezzabile alle attività proposte, mostrando soddisfacente interesse e partecipazione; solo pochi alunni hanno mostrato, invece, disinteresse e inattività in tutte le discipline, rivelando una inoperosità tale da compromettere risultati che potevano essere sicuramente migliori.

Il rendimento scolastico di ciascun alunno è dipeso da fattori individuali legati all'efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, utilizzo di strumenti informatici. Un discreto numero di studenti mostra particolari attitudini e interesse nell'ambito degli insegnamenti di indirizzo, ottenendo ottimi risultati con punte d'eccellenza.

Il profitto generale evidenzia tre fasce di livello: la prima fascia costituita da un gruppo di alunni molto responsabile, costanti nello studio e con una completa formazione culturale, che sanno far uso di linguaggi specifici, approfondiscono tutte le discipline anche sul piano delle argomentazioni e rielaborazioni personali, riuscendo ad essere autonomi nello studio e nei collegamenti interdisciplinari; la seconda fascia di allievi,



che ha evidenziato un impegno discontinuo, ha acquisito una preparazione disomogenea con risultati complessivamente sufficienti; la terza fascia, a causa dell'inesistente impegno e partecipazione, soprattutto in questo ultimo periodo di didattica a distanza, ha evidenziato una preparazione del tutto insufficiente.

Si può concludere affermando che gli obiettivi stabiliti sia nei piani di lavoro iniziali che in quelli riprogrammati per la didattica a distanza sono stati raggiunti per la maggior parte degli studenti.

## VALUTAZIONE

Per la misurazione dell'apprendimento, il Consiglio si è attenuto a quanto approvato in sede collegiale.

### **La valutazione nello specifico ha riguardato il raggiungimento:**

- degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze e competenze proprie dell'indirizzo di studio, stabiliti nelle linee guida adeguate alle situazioni specifiche;
- degli obiettivi cognitivi strumentali (abilità e competenze), relativi ai vari ambiti disciplinari, esplicitati nel PTOF;
- degli obiettivi di sviluppo, relativi alla maturazione globale della personalità, riferiti alla situazione iniziale, ai ritmi di sviluppo, alla frequenza, alle modalità di partecipazione, al metodo di studio;
- del corretto comportamento che si è riflesso sul voto di condotta, sulla base del DPR n. 235 del 21/11/2007 e dello Statuto degli Studenti e delle Studentesse.

L'assegnazione del credito è determinata dalla media dei voti in tutte le discipline, compresa la condotta a cui contribuiscono anche i PCTO. Le certificazioni formative extra scolastiche non portano automaticamente punti aggiuntivi di credito ma contribuiscono, in qualche modo, all'assegnazione del punteggio superiore sempre all'interno della fascia della media dei voti delle materie raggiunta.

- La valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto (media dei voti).

La media dei voti dà diritto all'attribuzione del PUNTEGGIO minimo della BANDA DI OSCILLAZIONE; il punteggio maggiore verrà attribuito se l'allievo consegue il 50% negli altri indicatori di seguito elencati:

### **Corso Diurno:**

- Assiduità alla frequenza scolastica ( non bisogna aver superato i 15 giorni di assenza) (che si deduce anche dai monitoraggi in DaD) - **(p. 0,25);**
- Interesse e impegno che si traducono in una media di voti di profitto almeno pari a 7 (comprese le attività relative alla Religione o ad attività alternative) e ad 8 per la condotta - **(p. 0,25);**



- Partecipazione ad attività promosse dalla scuola (stage, manifestazioni, corsi, concorsi, gare, attività culturali); le attività dovranno essere di largo respiro o costituite da un congruo numero di ore - **(p. 0,25)**. PCTO con valutazione almeno pari a "BUONO"
- Partecipazione ad attività extrascolastiche, professionali e culturali certificate - **(p. 0,25)**.

Il voto di condotta è stato deliberato dal Consiglio di Classe sulla base dei seguenti indicatori individuati a livello collegiale:

### COMPORAMENTO

- Osservanza delle norme del Regolamento d'Istituto, del patto di corresponsabilità e dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti.
- Correttezza e autocontrollo.
- Eventuali note disciplinari e ritardi, assenze ingiustificate, eccessiva negligenza.
- Rispetto della privacy del gruppo classe (DaD).
- Utilizzo corretto dell'ID di accesso alle videolezioni (DaD).
- Modalità di relazione appropriata e rispettosa nel dialogo tra pari, con i docenti e con il Dirigente Scolastico (DaD).

### FREQUENZA

- Ricorrenti assenze individuali, ripetute astensioni collettive.
- Frequenza videolezioni/attività della DaD (assidua, regolare, saltuaria).

### PARTECIPAZIONE

- In classe segue e si applica/non si applica e disturba.
- Assolve agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne/assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne (DaD).

Il voto massimo (10) è stato assegnato quando il livello di tutti gli indicatori era eccellente. I voti inferiori a 10 sono stati assegnati quando il livello di uno o più indicatori si è abbassato.

Nella valutazione della condotta il C di C ha tenuto, inoltre, conto dei seguenti elementi:

- **AGGRAVANTI:** la reiterazione di comportamenti e la mancata percezione dell'errore commesso;
- **ATTENUANTI:** la presa di coscienza e il comportamento conseguente soprattutto in presenza di sanzioni (note disciplinari, sospensioni); il C di C ha prestato particolare attenzione a valutare e valorizzare i progressi e i miglioramenti nel comportamento dimostrati dello studente nel periodo scolastico successivo all'applicazione delle sanzioni medesime.

## CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO E COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



I contenuti del percorso formativo sono stati programmati e sviluppati cercando di favorire, quanto più possibile, i collegamenti tra saperi disciplinari e la costruzione integrata delle competenze dell'area generale, dell'area professionale e delle competenze chiave europee.

Lo specifico dei contenuti e delle attività realizzate è descritto:

- nell'elenco delle attività curriculari ed extracurriculari e di ampliamento dell'offerta formativa.
- nella sezione relativa ai testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana.
- nella sezione relativa ai percorsi di Cittadinanza e Costituzione.
- nella sezione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO).
- nelle schede informative analitiche delle discipline di studio.

La UDA PLURIDISCIPLINARE dal titolo "Mordi e fuggi ... o siediti a tavola", di cui la prima fase del compito-prodotto, consistente nella presentazione della UDA agli allievi, è stata avviata in presenza verso la fine del mese di gennaio, è proseguita, nella complessità delle altre fasi programmate, nel corso della didattica a distanza. Il Consiglio di Classe, preso atto che gli allievi non potevano completare le ultime due fasi con la presentazione del prodotto finito, all'unanimità ha deciso comunque di sviluppare contenuti e conoscenze sullo Slow food e Fast food, come argomenti per collegamenti interdisciplinari.

**PIANO DI LAVORO UDA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: MORDI E FUGGI O SIEDI A TAVOLA
Coordinatore: prof.ssa Marra Alessandra
Docenti coinvolti: Consiglio di Classe

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
<b>Denominazione</b>	<b>MORDI E FUGGI ... O SIEDI A TAVOLA</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Il percorso porterà gli alunni a realizzare "spot pubblicità progresso" con messaggi relativi all'importanza di una sana alimentazione



UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>comuni</b></li> <li>• <b>cittadinanza</b></li> <li>• <b>professionali</b></li> </ul>	<p><b>COMUNI</b> Agire in modo autonomo e responsabile: riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi: raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte Comunicare Collaborare e Partecipare</p> <p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b> Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, nutrizionale e gastronomico Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p><b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> Progettare Comunicare Collaborare e Partecipare Acquisire ed interpretare le informazioni</p>
Abilità	Conoscenze
<p><b>ITALIANO</b> Saper leggere e produrre testi di varia tipologia Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati, informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale</p>	<p>Elementi di base delle funzioni della lingua Principali tecniche di comunicazione scritta e orale, con particolare riferimento alla comunicazione pubblicitaria "Manifesto della cucina futurista"</p>
<p><b>STORIA</b> Saper cogliere il valore culturale, sociale e simbolico del cibo e il cambiamento nei vari periodi storici</p>	<p>Cenni di storia legati alle tradizioni enogastronomiche Il concetto del cibo nel boom economico</p>
<p><b>MATEMATICA</b> Saper convertire le unità di misura Saper utilizzare proporzioni e percentuali</p>	<p>Unità di misura Proporzioni e percentuali</p>
<p><b>INGLESE</b> Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazioni sul "slow food" e "fast food" da fonti diverse (scritte, internet ...) per la preparazione di un'esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo (scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo.</p>
<p><b>FRANCESE</b> (cfr Abilità inserite nella disciplina di Inglese)</p>	<p>(cfr Conoscenze inserite nella disciplina di Inglese)</p>
<p><b>ECONOMIA</b> Saper individuare e costruire strategie di marketing</p>	<p>Il Marketing</p>
<p><b>ENOGASTRONOMIA</b> Saper fare un piatto equilibrato secondo precisi valori nutrizionali</p>	<p>Piatto slow food Piatto fast food</p>
<p><b>SALA</b> Saper individuare e proporre bevande e vini, a secondo del menù</p>	<p>Tipologie di bevande e vini Tipologie di impiattamento</p>



UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b> Saper leggere e comprendere le etichette dei prodotti alimentari	Valori nutrizionali del fast e del slow food
<b>Utenti destinatari</b>	CLASSE V° B
<b>Fase di applicazione</b>	II° QUADRIMESTRE
<b>Tempi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere.</li> <li>2. Ricerca di informazioni in gruppo.</li> <li>3. Realizza ricette slow e fast food.</li> <li>4. In gruppo redige le ricette dei piatti realizzati corredate di schede con i valori nutrizionali.</li> <li>5. Riconoscimento delle contaminazioni e delle buone pratiche di lavorazione.</li> <li>6. Elaborazione delle varie strategie di marketing utili per il piazzamento sul mercato.</li> <li>7. Studio e ricerca dei cambiamenti storico sociali dei valori legati al consumo e alla condivisione del cibo.</li> <li>8. Realizza una locandina / video/ brochure per la pubblicizzazione del piatto.</li> <li>9. Presentazione dell'attività.</li> </ol>
<b>Esperienze attivate</b>	Seminario su tematiche di educazione alimentare.
<b>Metodologia</b>	Lezione partecipata- Cooperative Learning- Attività laboratoriali- Lezioni interattive
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Tutti i docenti del Consiglio di Classe
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, fotocopie, video
<b>Valutazione</b>	Prove semistrutturate sulle conoscenze Griglia di valutazione della UDA di seguito riportate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Valutazione in itinere</u> (fasi UDA): osservazione dei comportamenti individuali/ di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nella UDA</li> <li>• <u>Valutazione finale</u>: valutazione del prodotto della UDA               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</li> <li>b) <u>Capacità comunicative ed espressive (uso del linguaggio tecnico-professionale anche in lingua straniera; capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, creatività)</u></li> </ol> </li> </ul>



Fasi	Attività	Evidenze per la valutazione	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<b>Studente</b> Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere <b>Docente</b> Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione dei compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere e dei prodotti da realizzare	consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore UDA Due docenti	Domande a fine presentazione
2	<b>studente</b> Ricerca di informazioni in gruppo <b>Docente</b> Fornisce materiali informativi e indicazioni sulle ricerche da effettuare in rete o su libri di testo e riviste specialistiche	Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili alla tematica trattata	Riconoscimento dei principali tipi di alimenti utilizzati nella preparazione dei cibi slow e fast food	7 ore Docenti di Cucina / Sala e Vendita/ Scienze degli Alimenti	Osservazione sull'attività di ricerca e sulla capacità di lavorare in gruppo
3	<b>Studente</b> Realizza ricette slow e fast food <b>Docente</b> Fornisce materiale e indicazioni sul lavoro da svolgere	E' consapevole del cambiamento degli stili alimentari e dei valori nutrizionali di alcuni tipi di cibo e del loro impatto sulla salute	schede di ricette	4 ore Docenti di Cucina e sala e vendita	Osservazioni informali da parte degli studenti
4	<b>Studente</b> In gruppo redige le ricette dei piatti realizzati corredate di schede con i valori nutrizionali <b>Docente</b> Fornisce lo schema di ricetta e coordina il lavoro	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la realizzazione dei piatti	schede ricette comprensivi di valori nutrizionali	2 ore Docenti di Cucina e Scienze degli Alimenti	Valutazione scheda ricetta
5	<b>studente</b> Riconoscimento delle contaminazioni <b>Docente</b> Fornisce materiali	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la realizzazione dei piatti	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	4 ore Docenti di Scienze degli alimenti e Cucina	Valutazione intermedia Test strutturato
6	<b>Studente</b> Elaborazione delle varie strategie di marketing utili per il piazzamenti sul mercato nazionale e internazionale del piatto realizzato	E' consapevole del potenziale impatto economico e sociale	Consapevolezza delle modalità di piazzamento del prodotto sul mercato	2 ore Docenti di Economia/ Inglese e Francese	Valutazione complessiva della conoscenza dell'argomento



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "San Francesco di Paola"



**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

	<b>Docente</b> Fornisce le indicazioni teoriche e pratiche				
<b>7</b>	<b>Studente</b> Studio e ricerca dei cambiamenti storico sociali dei valori legati al consumo e alla condivisione del cibo <b>Docente</b> Fornisce testi, foto, video e coordina i gruppi di lavoro	E' consapevole dei cambiamenti avvenuti e li espone con senso critico	Relazioni sui cambiamenti alimentari in seguito al boom economico	4 ore Docenti di Italiano e Storia	Valutazione complessiva della conoscenza dell'argomento
<b>8</b>	<b>Studente</b> Realizza una locandina/ video/ brochure per la pubblicizzazione del piatto <b>Docente</b> Fornisce indicazioni sulle principali tecniche di comunicazione pubblicitaria	Utilizza le strategie di comunicazione utili alla sponsorizzazione del prodotto finale	Locandina/ video/ Brochure	4 ore Docenti di Italiano/ Economia/ Inglese e Francese	Valutazione del prodotto realizzato
<b>9</b>	<b>Studente</b> Presentazione dell'attività <b>Docente</b> PC aula magna		Presentazione del percorso realizzato	Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale della UDA e dei prodotti realizzati- "griglia di valutazione della UDA"

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi					
	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	
<b>1</b>	<b>X</b>					
<b>2</b>	<b>X</b>					
<b>3</b>		<b>X</b>				
<b>4</b>		<b>X</b>				
<b>5</b>			<b>X</b>			
<b>6</b>			<b>X</b>			
<b>7</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>8</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>9</b>					<b>X</b>	



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

**1° nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

**2° nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

**3° nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**



**Titolo UdA**

**MORDI E FUGGI O SIEDI A TAVOLA**

**Cosa si chiede di fare:** Ti verrà chiesto di partecipare ad un percorso di approfondimento pluridisciplinare al fine di realizzare una locandina/video/brochure, sia in italiano che in lingua straniera, pensando a tutto ciò che serve per la presentazione e la pubblicizzazione di un piatto slow food e fast food, specificando quali sono i valori nutrizionali. Nei laboratori svolgerai le attività pratiche di arricchimento al percorso che ti consentiranno di perfezionare le competenze professionali. Gli insegnanti ti guideranno e i tuoi compagni di classe saranno i tuoi stretti collaboratori.

**In che modo (singoli, gruppi..)** Oltre al tuo personale impegno nell'iniziativa che richiede spirito di partecipazione, collaborazione e ricerca, la procedura del lavoro prevede che nella classe vengano formati dei gruppi all'interno dei quali ognuno avrà un ruolo ben definito per la raccolta, selezione, analisi dei materiali, rielaborazione dei dati.

**Quali prodotti:** locandina/ video/ brochure

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):** l'obiettivo dell'attività che svolgerai è quello di acquisire conoscenze e competenze in riferimento al tuo indirizzo di studio. La tua partecipazione a questa iniziativa ti consentirà di maturare, inoltre, comportamenti di responsabilità, autonomia organizzativa, incremento di abilità, competenze logico-espressive.

**Tempi:** secondo quadrimestre (da gennaio a maggio/ circa 30 h)

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)** I tuoi insegnanti, i compagni, Internet, la Lim, riviste, computer, uscite sul territorio

**Criteri di valutazione** L'insegnante valuterà il tuo impegno, l'interesse con cui parteciperai alle attività, le tue riflessioni e la tua capacità di risolvere situazioni problematiche, l'efficacia e l'originalità del tuo prodotto finale, la capacità di esprimere le tue idee, la tua capacità di lavorare in gruppo. Effettuerai verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale sulla tua capacità di riflettere sul lavoro svolto e di esprimere ciò che hai imparato.

**Peso della UdA nella valutazione** Il compito/ prodotto rappresenta una componente significativa del percorso formativo. Degli esiti di tale lavoro si terrà conto come valore aggiunto nella valutazione finale in termini di voto in riferimento agli assi culturali e alle discipline.

*Per quanto non espressamente indicato nel documento si rimanda al PTOF ([www.ipseoapaola.edu.it](http://www.ipseoapaola.edu.it))*

**ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI  
E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

AREA D'INTERESSE	Titolo/denominazione attività	Attività	Alunni partecipanti
AREA SCIENTIFICA	Educazione Alimentare Educazione alla Salute	Incontri con Esperti	Tutta la classe
AREA PROFESSIONALE	"Grill Vapor"	Incontro con Esperto	omissis
	Banchetto: preparazione "Tavole di Natale"		omissis
	Banchetto: preparazione OPEN DAY		omissis
	Banchetto: preparazione BORSA AUREA Presso Santuario "San Francesco di Paola"- Paola (CS)		omissis



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	Bouffet: preparazione "Alzheimer Cafè"		omissis
	Banchetto: preparazione Presso Casa Circondariale di Paola- Paola (CS)		omissis
	Banchetto: preparazione Presso Santuario "San Francesco di Paola"- Paola (CS)		omissis
	"Chef di Classe"	Incontro con Esperto	omissis
	Banchetto: preparazione "Nucleo di Valutazione"		omissis
	CONCORSO "Mediterranea- Chef e Sapori" (CZ) – 1° Classificata		omissis
<b>AREA LINGUISTICA- LETTERARIA/ STORICO-SOCIALE</b>	Giornata della memoria	Ricerca Video Discussione peer to peer	Tutti
	Quotidiano in classe	Letture in classe del quotidiano "La Gazzetta del Sud"	Tutti
	Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro la donna	Docufilm "L'amore rubato" Dibattito in classe	Tutti
	Convegno "Nelson Mandela"	Docenti esterni	omissis
<b>AREA SCIENZE MOTORIE</b>	Triangolare di Calcio Presso Casa Circondariale di Paola- Paola (CS)	Disputa di calcio Tra allievi IPSEOA (diurni) e allievi Detenuti	omissis
<b>ATTIVITÀ TRASVERSALI</b>	"Vivere Digitale"	Esperto esterno	omissis
	Corso della Croce Rossa Italiana – Sezione di Paola (CS) "Primo Soccorso"	Esperti esterni	omissis
	Conseguimento Certificazione (B2- B1)		omissis
<b>PON</b>			
Visite guidate/uscite sul territorio/viaggi d'istruzione	MUSEO DEL CEDRO "Festa del cedro"	Visita guidata alla Cedriera – Santa Maria del	omissis



		Cedro (CS)	
Stage	"MALTA EXPERIENCE OF STUDYNG" Isola di Malta- Malta	Stage – Incontro con esperti del settore/ docenti	omissis
Orientamento	"JOB ORIENTA VERONA" Verona	Incontri con esperti del settore	omissis
	ESERCITO ITALIANO	Incontro con Ufficiali Militari Esercito Italiano – Distaccamento di Cosenza (CS)	omissis

## TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

- "La Legge del progresso" di E. Spencer – documento dal Testo "Incontro con la Letteratura";
- "La fisica sociale" di A. Comte – documento dal Testo "Incontro con la Letteratura";
- "La Miniera" – brano tratto dal Romanzo "Germinal" (Cap. I°) di E. Zola;
- "Pane e Miseria" – brano tratto dal Racconto "Miseria" della Raccolta "Novelle Rusticane" di G. Verga;
- "Il Fanciullo che è in noi" – brano tratto dal Saggio "Il Fanciullino" di G. Pascoli;
- "Il programma del Superuomo" – brano tratto dal Romanzo "Le vergini delle rocce" (Libro I°) di G. D'Annunzio;
- "D'Annunzio e il fascismo" - documento dal Testo "Incontro con la Letteratura";
- "La celestiale frittata" – brano tratto dall'Opera "Cento e cento e cento e cento pagine del libro segreto di Gabriele d'Annunzio tentato di morire" di G. D'Annunzio;
- "Manifesto del Futurismo" – brano tratto dal "Manifesto del Futurismo" di F. T. Marinetti;
- "Veglia" – poesia dalla Raccolta "Allegria" Sezione "Il porto sepolto" di G. Ungaretti;
- "Fratelli" – poesia dalla Raccolta "Allegria" Sezione "Il porto sepolto" di G. Ungaretti;
- "Sono una creatura" – poesia dalla Raccolta "Allegria" Sezione "Il porto sepolto" di G. Ungaretti;
- "Soldati" – poesia dalla Raccolta "Allegria" Sezione "Porto sepolto" di G. Ungaretti;



- "L'ultima sigaretta" – brano tratto dal Romanzo "La coscienza di Zeno" (Cap. III°) di I. Svevo;
- "Psico-Analisi" – brano tratto dal Romanzo "La coscienza di Zeno" (Cap.VIII°) di I. Svevo;
- "Il disagio della civiltà e il nuovo ruolo dello scrittore" – documento dal Testo "Incontro con la Letteratura";
- "Hurbinek" – brano tratto dal Romanzo "La Tregua" (Cap. II°) di P. Levi;
- "Lo slow food" – da "Slow food" di C. Petrini.

## PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il progetto di Cittadinanza e Costituzione nasce con l'intento di:

- *Favorire la cittadinanza attiva tra gli studenti;*
- *Far crescere negli stessi la consapevolezza dei diritti e dei doveri partendo dal contesto scolastico;*
- *Valorizzare la promozione della persona potenziando un atteggiamento positivo verso le istituzioni*
- *Far sviluppare il senso di appartenenza alla propria comunità;*
- *Promuovere la solidarietà a tutti i livelli di vita sociale ed organizzata.*

L'obiettivo è stato quello di guidare lo studente nell'esplorazione del mondo circostante per osservarne i fenomeni e comprendere il valore delle attività umane sviluppando, nello stesso tempo, la capacità di percepire gli eventi storici nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale, cogliendo nel passato le radici del presente.

Gli allievi sono stati "educati" alla convivenza e all'esercizio attivo della cittadinanza attraverso la riscoperta del proprio senso di appartenenza e l'acquisizione della consapevolezza di essere inseriti in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul riconoscimento dei diritti e dei doveri.

La partecipazione responsabile, come persona e come cittadino, alla vita sociale ha permesso di ampliare gli orizzonti culturali e di comprendere il valore dell'inclusione e dell'integrazione.

Tale percorso è stato sviluppato nell'arco del primo quadrimestre, per due ore settimanali in presenza, e per una ora settimanale durante la didattica a distanza, ha affrontato i seguenti blocchi tematici facendo sempre riferimento ai fatti della vita quotidiana e agli eventi di attualità più significativi:

- Educare alla legalità: concetto di democrazia e varie forme di governo, organizzazione statale italiana
- I principi fondamentali della Costituzione Italiana
- Costituzione Italiana: contesto storico, struttura, contenuto
- Organizzazione statale: diritto di voto. I vari tipi di Referendum
- Particolare attenzione Art. 16 "Limitazione delle libertà personali in tempo di Coronavirus"
- Reddito di Cittadinanza

La valutazione degli esiti formativi raggiunti dagli alunni è stata effettuata tramite lavori di gruppo, lezioni interattive e lettura commentata di materiali appositamente predisposti ed ha preso in esame i seguenti elementi:

- Interesse suscitato negli alunni
- Capacità di attenzione
- Autonomia nel promuovere e sostenere le iniziative



- Maturità dimostrata nella partecipazione al percorso

Titolo del percorso/ Progetto	Contenuti/Attività
"Educazione alla legalità e cittadinanza attiva"	La Costituzione: contesto storico, struttura e contenuti
	I Principi fondamentali
	Organizzazione dello Stato
	Approfondimenti: - Diritto al voto/ - Referendum/ - art. 16 della Costituzione: limitazione della libertà al tempo del Coronavirus/ - Reddito di Cittadinanza

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO ex ASL)

La programmazione didattica dell'IPSEOA "San Francesco di Paola" prevede percorsi per le Competenze Trasversali (ex Alternanza Scuola/Lavoro) presso Aziende del settore intesi come formazione lavorativa sia in termini educativi sia per lo sviluppo di competenze pratico- operative aggiornate, che possano rendere concreta la programmazione di base fornita dalla scuola.

Gli allievi delle quinte classi hanno svolto negli ultimi tre anni scolastici un numero di ore coerente con la normativa vigente e con gli obiettivi mirati dei piani dell'Offerta Formativa, sia nell'esperienza in azienda esterna sia nei laboratori in attività di simulazione, coordinate con partner esterni, sia quanto previsto nella specifica preparazione in aula.

### AZIENDE E ENTI COINVOLTI NEI PERCORSI E NELLE PARTNERSHIP

ETOILE FUSCALDO (CS)	SANTUARIO SAN FRANCESCO PAOLA (CS)	FOOD AND BOOK MONTECATINI TERME	DECORFOOD CAFE BELMONTE C. (CS)	HOTEL RISTORANTE LA TONNARA AMANTEA (CS)	FESTIVAL DEI GIOVANI GAETA (LT)	OPEN DAY PAOLA (CS)
CONAD PAOLA (CS)	HOTEL TOTAL FUSCALDO (CS)	I GUARDIANI DELLA COSTA	VITALEADDULIUN PAOLA (CS)	UBERTI ANTONIO SAS PAOLA (CS)	I MULINI CETRARO (CS)	POR DIETA MEDITERRANEA
BENIAMINO PAOLA (CS)	PARCO ARCHEOLOGICO SCOLACIUM BORGIA (CZ)	AGENZIA VIAGGI E TRASPORTI PASQUA LUSITALIA CETRARO (CS)	LA LANTERNA FUSCALDO (CS)	JOB ORIENTA	BORSA AUREA	DONATO NUOVI IMPIANTI
PON MALTA	FISRA CAFFETTERIA	FISRA MICOLOGIA				



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## **PROVE SCRITTE**

Nella prima parte dell'anno scolastico, prima dell'emergenza sanitaria da COVID 19 e prima che l'esame venisse modificato nella sua articolazione, sono state realizzate simulazioni della prima e della seconda prova scritta.

La simulazione della prima prova scritta è stata svolta il 18 Febbraio 2020. Sono state somministrate le tracce proposte dal Ministero per l'anno scolastico 2018/19 con l'aggiunta di una traccia di Storia per la tipologia B a partire dal testo "Tra memoria storica e oblio" di Pier Luigi Battista.

La simulazione della seconda prova è stata effettuata in data 21 e 22 Febbraio sulle seguenti discipline individuate dal ministero come oggetto della seconda prova scritta: Scienze e Cultura degli Alimenti e Enogastronomia/Settore Cucina

Descrizione: Per la simulazione della seconda prova si è deciso di somministrare, come prima parte, una delle simulazioni nazionali proposte lo scorso anno.

Per quanto riguarda la seconda parte, predisposta dalla commissione, visto il carattere individuale della prova e vista, altresì, l'insufficiente disponibilità, nei laboratori della scuola, di attrezzature e postazioni singole per il numero di candidati, si è ritenuto opportuno preparare una prova centrata sulle competenze tecnico-professionali con le seguenti caratteristiche:

- Svolgimento di un compito autentico contestualizzato in una situazione lavorativa simulata;
- Coerenza con la parte nazionale della traccia, con il PTOF e con il percorso formativo del corso di studio.

La simulazione è stata svolta in due giorni consecutivi: Venerdì 21/02/2020 è stata somministrata la prima parte, per una durata max della prova di 4 ore ed il giorno successivo, 22/02/2020 si è proceduto alla somministrazione della seconda parte. Per una durata max della prova di 2 ore.

## **COLLOQUIO**

Viste le novità introdotte dall'art. 17 dell'O.M. n. 10 del 16 maggio '2020 per consentire agli studenti di familiarizzare con la nuova articolazione del colloquio, sarà effettuata giorno 28 maggio '2020 la simulazione degli esami di stato in modalità a distanza. Gli alunni esaminati saranno scelti a campione. La simulazione del colloquio, che avverrà in modalità video-conferenza, sarà articolata come di seguito:

- a) Discussione sulla simulazione della seconda prova di indirizzo, effettuata nel mese di febbraio;
- b) Lettura e analisi di un testo di Letteratura Italiana;
- c) Discussione pluridisciplinare, partendo da un materiale fornito dal Dirigente Scolastico;



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



- d) Presentazione esperienze di PCTO;
- e) Discussione su un argomento trattato in Cittadinanza e Costituzione.

Sono, inoltre, state effettuate esercitazioni, realizzate dai singoli docenti funzionali alle singole parti previste dallo stesso.

In particolare per quanto riguarda la parte relativa all'analisi del materiale (testo, documento, esperienza, progetto, problema) fornito dalla commissione sono state proposte agli studenti analisi e discussioni a partire dalle seguenti tipologie di materiali

- Fotografie e immagini
- Testi scientifici
- Ricette e testi del settore enogastronomico
- Casi aziendali
- Slogan pubblicitari
- Brevi testi e/o immagini in lingua straniera
- Testi e materiali contenuti nei libri di testo

In allegato un esempio di materiale fornito per la discussione.



## ALLEGATI

- 1) Composizione della classe V B (Omissis) -
- 2) Schede informative analitiche discipline di studio
  - Scheda Italiano - [SCHEDA Italiano esami 5B 2019.pdf](#)
  - Scheda Storia - [SCHEDA Storia esami 5B 2019.pdf](#)
  - Scheda Inglese - [Scheda Inglese.pdf](#)
  - Scheda Francese - [Scheda Francese.pdf](#)
  - Scheda Alimenti - [Scheda Alimenti.pdf](#)
  - Scheda Enogastronomia- [Scheda Enogastronomia.pdf](#)
  - Scheda DTA - [Scheda DTA.pdf](#)
  - Scheda Matematica - [Scheda Matematica.pdf](#)
  - Scheda Scienze Motorie- [Scheda Scienze Motorie.pdf](#)
  - Scheda Sala e Vendita - [Scheda Sala e Vendita.pdf](#)
  - Scheda Religione - [Scheda Religione.pdf](#)
- 3) Griglia ministeriale colloquio - [Allegato B Griglia valutazione orale -signed.pdf.pdf.pdf](#)
- 4) Testi di Lingua e letteratura italiano per il colloquio
  - [1\)LA LEGGE DEL PROGRESSO.pdf](#)
  - [2\) LA FISICA SOCIALE.pdf](#)
  - [3\) BRANO-LA MINIERA.pdf](#)
  - [4\) BRANO - PANE E MALARIA.pdf](#)
  - [5\) IL FANCIULLO CHE E' IN NOI.pdf](#)
  - [6\) IL PROGRAMMA DEL SUPERUOMO.pdf](#)



- [7\) D'ANNUNZIO E IL FASCISMO.pdf](#)
- [8\) LA CELESTIALE FRITTATA.pdf](#)
- [9\) MANIFESTO DEL FUTURISMO.pdf](#)
- [10\) DA POESIA DI GUERRA-VEGLIA.pdf](#)
- [11\) DA POESIE DI GUERRA-FRATELLI.pdf](#)
- [12\) DA POESIE DI GUERRA-SONO UNA CREATURA.pdf](#)
- [13\) DA POESIE DI GUERRA-SOLDATI.pdf](#)
- [14\) L'ULTIMA SIGARETTA.pdf](#)
- [15\) PSICO - ANALISI.pdf](#)
- [16\) IL DISAGGIO DELLA CIVILTA'.pdf](#)
- [17\) HURBINEK.pdf](#)
- [18\) LOSLOW FOOD.pdf](#)
- 5) Progetto Cittadinanza e Costituzione - [Relazione Cittadinanza e Costituzione.pdf](#)
- 6) PCTO Progetto – schede alunni (schede ore allievi omissis)
  - [Relazione PCTO.pdf](#)
- 7) Tracce Simulazioni prove scritte
  - [Tipologia A\\_1 simulaz 19 20.pdf](#)
  - [Tipologia A\\_2 simulaz 19 20.pdf](#)
  - [Tipologia B\\_1 simulaz 19 20.pdf](#)
  - [Tipologia B\\_2 simulaz 19 20.pdf](#)
  - [Tipologia B\\_3 simulaz 19 20.pdf](#)
  - [Tipologia C\\_1 simulaz 19 20.pdf](#)
  - [Tipologia C\\_2 simulaz 19 20.pdf](#)
  - [TEMA STORICO simulaz 19 20.pdf](#)



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



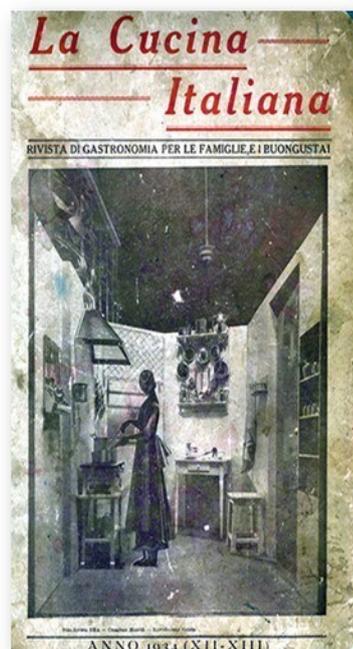
- [2^ Prova - 1^ Parte.pdf](#)
- [2^ Prova - 2^ Parte.pdf](#)

## 8) Materiali simulazione Colloquio

*"In cucina la disdetta esiste ma la fortuna no. La buona riuscita di un piatto dipende dalla conoscenza dell'arte di cucinare."*



"Rubrica della Massaia Moderna", primo numero de La Cucina Italiana del dicembre 1929





ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## Firme componenti C. d. C.

<b>Docenti</b>	<b>Firme</b>
<b>MARRA ALESSANDRA</b>	
<b>LONGOBARDI FRANCESCO</b>	
<b>CESARIO CAROLYN ESTER</b>	
<b>FUSARO CLARA ANGELA</b>	
<b>SIRIANNI ALESSANDRO</b>	
<b>MIDDEA EMILIA</b>	
<b>CUNDARI FABIO</b>	
<b>RAMUNDO CARMINE</b>	
<b>DE LUCA MARIO</b>	
<b>ZIMMARO OSVALDO</b>	
<b>SOLONE PAOLO</b>	
<b>RUSSO MARILINDA</b>	