

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI, PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"G. FUMAGALLI" – CASATENOVO (LC)**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO
a.s. 2022/2023
CLASSE 5 G**

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione: SALA E VENDITA

Approvato: 11 maggio 2023

Affisso all'albo: 15 maggio 2023

Docente coordinatore di classe:
prof. Fumagalli Luca

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO	FIRMA
Tagliaferri Giovanni	IRC	NO	
Fumagalli Luca	Italiano e Storia	SI'	
Lavazza Michela Maria Carla	Matematica	NO	
Rusconi Marina	Inglese	NO	
Rimoldi Maria Laura Letizia	Francese	NO	
Pulici Anna	Spagnolo	NO	
Nuzzi Monica	Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI'	
Rossi Andrea	Laboratorio di sevizi enogastronomici- cucina	SI'	
Ricciardi Tommaso	Laboratorio di sevizi enogastronomici- sala	SI'	
Beretta Andrea	Scienze motorie e sportive	NO	
Li Calzi Barbara	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	NO	
Triolo Alessia	Sostegno	SI'	
Airoldi Cinzia	Sostegno	NO	

SOMMARIO

- 1. Breve storia della scuola e presentazione della classe**
- 2. Profilo atteso in uscita**
- 3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
- 4. Attività curricolari, extra curricolari e UDA**
- 5. Attività di cittadinanza e costituzione**
- 6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
- 7. Programmi disciplinari**
- 8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola**
- 9. Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe**
- 10. Griglie di valutazione**

1- BREVE STORIA DELLA SCUOLA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'ISTITUTO

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito alla istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza" questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019 con la riforma degli Istituti Professionali vi sono stati alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi e alcune modifiche nei quadri orari.

Con il corrente anno scolastico si conclude l'offerta del corso per i Servizi Commerciali che hanno subito la forte concorrenza degli Istituti tecnici e con il prossimo anno si attiverà il nuovo indirizzo di Servizi per l'Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane.

LA CLASSE

La classe 5G dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione sala e vendita, è composta da 10 alunni – compreso un DA con programmazione differenziata – alcuni dei quali non hanno seguito un percorso regolare di studi che comprende diverse mancate promozioni. La classe, nel corso degli anni, ha subito diverse variazioni, andando sempre più ad assottigliarsi. Dal punto di vista dei docenti la continuità sul triennio è stata garantita solo in poche materie.

In merito al comportamento, la classe non sempre si è rivelata attenta e collaborativa, facendo registrare anche un numero elevato di assenze.

Lo studio a casa, salvo qualche eccezione, non è stato costante e il rendimento della classe, dovendo fare una media, si assesta su livelli appena sufficienti.

Per eventuali alunni in situazione di Bisogno Educativo Speciale, come previsto dalla Direttiva ministeriale 27/12/2012, si rimanda all'allegato riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Ai sensi dell'articolo 3 dell'O.M. 45/2023, alla classe è abbinato un gruppo di 5 studenti, muniti del diploma di tecnico di cucina, che hanno frequentato l'anno integrativo presso il CFPA di Casargo (LC).

Il percorso scolastico si è sviluppato durante tutto l'anno tramite costanti confronti tra i docenti dell'IPS Fumagalli e dell'CFPA di Casargo. Durante l'anno è stata effettuata la somministrazione condivisa di prove di verifica.

La classe si configura quindi come articolata e il documento è suddiviso in due sezioni relative a ciascun gruppo classe.

2- PROFILO ATTESO IN USCITA

L'indirizzo professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è costituito da un biennio comune, con finalità orientativa. Il triennio si articola in quattro percorsi: cucina, pasticceria e arti bianche, sala-bar, accoglienza turistica.

Il Diplomato 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. In particolare, è in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. Sa applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizza le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, anche in due lingue straniere. È in grado di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Sa curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO**PER L'INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

COMPETENZE	ASSI CULTURALI
AREA GENERALE	
1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	LINGUAGGI
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	LINGUAGGI / STORICO-SOCIALE
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	MATEMATICO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	MATEMATICO / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	MATEMATICO / STORICO-SOCIALE

AREA DI INDIRIZZO	
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	PROFESSIONALE
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	PROFESSIONALE
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	PROFESSIONALE
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	PROFESSIONALE
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	PROFESSIONALE
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	PROFESSIONALE
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .	PROFESSIONALE
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	PROFESSIONALE
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	PROFESSIONALE
10. Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	PROFESSIONALE

COMPETENZE SULLE QUALI SI E' LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche come indicate nel POF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p>Area dell'istruzione generale.</p> <p><u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u> Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale. Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u> Comprendere critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p>Area d'indirizzo Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>

QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

OPZIONE SALA E VENDITA			
Insegnamenti	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Laboratorio enogastronomia cucina		2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	6	5	4
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
Compresenze			
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	1	1	2

3- OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi ha riguardato una buona parte degli alunni e si attesta su livelli buoni, in contesti abbastanza semplici. Risultati soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze di cittadinanza sopra indicate, quelle relative alla sicurezza e quelle professionali specifiche dell'indirizzo.

4- ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- In occasione del 25 novembre Giornata internazionale contro la violenza sulle donne presso l'area esterna prospiciente l'ingresso laterale la classe ha partecipato all'inaugurazione della panchina rossa.
- La Lilt Associazione Provinciale di Lecco ha proposto, per la terza edizione del progetto CIBO: GUSTO e SA-LUTE sul tema "La prevenzione delle malattie tumorali e la corretta alimentazione" una competizione tra scuole dell'indirizzo alberghiero/ristorazione. L'attività si è svolta nelle giornate del 17 gennaio e del 24 marzo in videoconferenza a cura della dot.ssa Silvia Villa.
- Il 20 gennaio, in occasione dell'evento organizzato dall'Istituto per la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne. Gli studenti hanno partecipato all'incontro con Amalia Bonfanti e Marinella Pulici, rispettivamente presidente e responsabile dei rapporti con le scuole dell'associazione "L'Altra Metà del Cielo -Telefono Donna" di Merate.

- Educazione alla salute: è stato fatto in data 27 gennaio un incontro promosso dall'A.I.D.O. sul tema della donazione di organi e di trapianti nel contesto medico, psicologico, etico e giuridico con il dott. Filippo Galbiati (Direttore Medicina d'Urgenza e Pronto Soccorso presso l'ospedale).
- Partecipazione in corso d'anno alle attività proposte nell'ambito del progetto plurisettimanale di Scienze motorie (scherma,wushu,karate).
- Visita del Vittoriale a Gardone Riviera (26 aprile).
- Attività di potenziamento per preparazione al test INVALSI e per consolidare le abilità comunicative in previsione dell'esame (aprile e maggio).

Per eventuali altre attività si fa riferimento nei singoli programmi disciplinari più avanti.

5- ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C.: Li Calzi Barbara

Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica.

Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona"

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

Durante il quarto anno di corso, coincidente con il primo anno di attuazione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, la Classe ha affrontato le seguenti UDA;

-primo quadrimestre: "Educazione alla legalità e contrasto alle ecomafie", in collaborazione con la rete CPL di Lecco e Legambiente Lombardia;

- secondo quadrimestre : "Progetto regionale di Educazione stradale", che ha previsto incontri con esperti e Forze dell'Ordine.

Sempre nel secondo quadrimestre, la Classe ha partecipato all'evento "Liberi di scegliere", sui temi legati alla legalità, al disagio minorile ed alla devianza sociale.

L'evento, ideato da Biesse, associazione culturale di Reggio Calabria costituita nel 2016 per promuovere il bene sociale, ha previsto 2 fasi: a) visione del film -tv "Liberi di scegliere", del regista Giacomo Campiotti; b) incontro con il magistrato Roberto di Bella, Presidente del Tribunale dei minori di Catania, per trattare le tematiche legate al funzionamento della giustizia minorile, con particolare riferimento all'esecuzione della pena. Il contributo del dott. Di Bella ha riguardato soprattutto l'applicazione di misure alternative e rieducative in contesti diversi rispetto alla famiglia di origine.

Tutti gli interventi dei soggetti esterni lo scorso anno scolastico hanno avuto luogo in modalità telematica, a causa della situazione pandemica da SARS COVID-19.

Descrizione della attività di Educazione civica svolte in Quinta

Nel corso del quinto anno, in coerenza con il PTOF d'Istituto sono state svolte le seguenti Uda trasversali:

-primo quadrimestre, "Informazione e disinformazione";

-secondo quadrimestre, "Parità di genere e violenza di genere".

Competenze raggiunte

UDA "Informazione e disinformazione"

- Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;

- comprendere l'importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditio sine qua non per l'esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;

- comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

UDA "Parità di genere e violenza di genere"

- Adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociale ed economici e formulare risposte personali argomentate.

Abilità raggiunte

UDA "Informazione e disinformazione "

- Riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero (ingiuria, diffamazione);
- distinguere la fondatezza delle news;
- esercitare i diritti di cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

UDA "Parità di genere e violenza di genere"

- Saper individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all'uguaglianza e alla parità di genere;
- saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- partecipare al dibattito culturale.

Interventi di esterni, con ricaduta nei percorsi di Educazione civica ed Educazione alla Legalità

- Educazione civica: "Informazione e Disinformazione" gli alunni hanno partecipato a due incontri da remoto rispettivamente nei giorni 25 gennaio e 23 marzo, con il Generale Umberto Rapetto, sui temi "Prepotenza tecnologica e il cyberbullismo", Tik Tok pericolo sui social, e come un antidoto?.
- 20 febbraio incontro con il dott. Orlando Materassi e la prof.ssa Silvia Pascale componenti dell'ANEI (Associazione Nazionale ex internati nei Lager Nazisti), sul tema "Il cibo sognato: il caso degli Internati Militari Italiani".
- Educazione civica: stereotipi di genere, gli alunni parteciperanno nei giorni 8 e 29 marzo a due incontri con il dott. Alex Vecchiotti, sul tema "differenze di genere e prevenzione della violenza".
- Incontro preparatorio con l'arteterapeuta Luisa Colombo, alla visita al Carcere di Bollate (13 aprile).

Strumenti didattici: materiale predisposto dal docente, video, film, presentazioni in power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

Numero di ore annue: 33

Metodologie adottate: lezioni frontali, lezioni partecipate, brain storming, lavori di gruppo, dibattito.

Verifiche: le verifiche hanno riguardato sia singole discipline sia la valutazione di prodotti finali, risultato dei lavori gruppo.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

CONTENUTI SVOLTI

SPAGNOLO – due ore sulla disuguaglianza di genere nel mondo del lavoro, in particolare nella distribuzione dei ruoli nell'ambito della ristorazione, con la lettura di alcuni articoli in lingua sulla realtà delle donne chef/cocineras nel mondo spagnolo e latino nell'attualità, con un breve dibattito sul tema e prova di verifica.

FRANCESE – " Le droit à l'oubli numérique". Modulo di 6 ore.

LINGUA INGLESE (8 ore)

Nell'ambito dell'UDA "Parità e violenza di genere": *Breaking the gender binary*

CONTENUTI

- Analisi del global goal #5 e di alcune statistiche riguardanti i temi della violenza di genere e del *gender gap*.
- Definizione, analisi e riflessioni sui seguenti concetti: *gender stereotypes*, *gender biases*, and *feminism* attraverso le parole dell'autrice nigeriana Chimamanda Ngozi Adichie all'interno del TED Talk intitolato "*We should be all feminists*" e attraverso alcuni componimenti della poetessa femminista Rupi Kaur.
- Attività pratiche intitolata rispettivamente "*Male, female or gender-neutral?*" e "*Where do you stand?*" elaborata dalla docente per confrontarsi con i propri stereotipi di genere e per riconoscere quanto essi siano profondamente radicati in noi stessi.
- Lettura, comprensione e discussioni in merito al seguente articolo "*Women were the first brewers, yet the history of alcohol comes with a double shot of sexism*" tratto dal quotidiano britannico *The Guardian*, opportunamente riadattato dalla docente per adeguarlo alle competenze linguistiche degli studenti.

Competenze (Language and Life Skills)

- Conoscere e riflettere relativamente ai concetti di *feminism*, *gender gap*, *gender stereotypes*, *gender bias*.
- Parlare di *gender gap*, *gender stereotypes*, *gender bias* in relazione al consumo di alcool.
- Combattere gli stereotipi e i *biases* di genere e promuovere la parità tra i sessi.

Tipologia di verifica

- Verifica formativa corrispondente all'esercizio di comprensione scritta dell'articolo di giornale proposto.
- Verifica orale corrispondente ad un breve momento di discussione riguardante *gender gap*, *gender stereotypes*, *gender bias* in relazione al consumo di alcool e, in particolare, di birra.

Bibliografia e sitografia:

- https://www.undp.org/sustainable-development-goals/gender-equality?utm_source=EN&utm_medium=GSR&utm_content=US_UNDP_PaidSearch_Brand_English&utm_campaign=CENTRAL&c_src=CENTRAL&c_src2=GSR&gclid=EAlaIqobChMI-IC3_paD_gIVGeN3Ch1dqvwvEAAAYASAAEgKZ1vD_BwE
- https://www.youtube.com/watch?v=hg3umXU_qWc&t=659s
- Chimamanda Ngozi Adichie, *We should all be feminists*
- Rupi Kaur, *The sun and her flowers*
- Rupi Kaur, *Milk and honey*
- Rupi Kaur, *Home body*
- <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2022/aug/21/women-were-the-very-first-brewers-yet-the-history-of-alcohol-comes-with-a-double-shot-of-sexism>

Scienza e cultura dell'alimentazione (6 ore)

UdA Ed civica 'Informarsi e Disinformarsi'

Metodologie:

Lezioni frontali teoriche

Flipped classroom

Materiali e strumenti:

Libro di testo

Link e documenti da riviste specializzate e tesi sperimentali

Tematiche affrontate nel corso del trimestre

1. Integratori - Alimenti funzionali - molecole ad effetto protettivo sulla salute _ generalità
2. Integratori come formulati farmacologici ipocolesterolemizzanti (focus sulla Monakolina k / rischi e benefici)

3. Probiotici e prebiotici - i benefici per il microbioma

Compito verifica scritta

Analisi, comprensione e rielaborazioni con domande guida del documento 'Integratori e alimenti funzionali_benefici scientificamente provati?'

STORIA – A latere è stato svolto pure un lavoro di approfondimento in storia, per un totale di 11 ore, dal titolo “Il sogno della libertà: la guerra fredda nel mondo”. Con modalità del tutto analoghe al percorso del primo quadrimestre, agli alunni è stato chiesto di svolgere una ricerca di approfondimento a scelta su uno dei temi presenti nella lista fornita dal docente, temi legato al secondo Novecento e alla lotta per l’affermazione della libertà:

- Il processo di Norimberga e la nascita dell'ONU
- La guerra fredda nei suoi caratteri generali
- La guerra del Vietnam
- Il conflitto israelo-palestinese
- Il Sud Africa della discriminazione razziale
- La decolonizzazione nel mondo

Il lavoro è stato svolto individualmente, e per la valutazione sono stati tenuti in considerazione i criteri di completezza e precisione, nonché di abilità nell’esposizione.

6- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il "Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali" prevede per i percorsi di dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a "favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale". Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI PCTO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

Settore servizi di sala e vendita:

• Classe seconda

a) Attività interdisciplinari, volte a conoscere i soggetti del mercato del lavoro, le modalità di accesso al lavoro, la redazione di un curriculum vitae europeo, l'andamento del mercato locale del lavoro (discipline coinvolte: Diritto ed Economia, Economia aziendale e altre materie d'Indirizzo, Matematica per interpretazione di dati statistici)

b) "Tirocinio indiretto", attraverso testimonianze di esperti del mondo del lavoro e delle professioni; - visite aziendali.

• Classe terza

Obiettivo del progetto "Alternanza scuola/lavoro" nel terzo anno di studi è quello di dare l'opportunità agli studenti di sperimentare il rapporto tra ambito scolastico e ambito lavorativo, mettendo in pratica le conoscenze e le competenze scolastiche e confrontandosi con le esigenze del mondo del lavoro.

Il progetto si è articolato in tre fasi:

1-un momento preparatorio in classe di circa quattro ore complessive da suddividersi in almeno due giorni; 2- due settimane di tirocinio presso aziende del settore.

3-valutazione dell'attività di stage: il Cdc ha espresso una valutazione complessiva dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro, tenendo conto della valutazione dell'azienda e delle discipline professionalizzanti.

• Classe quarta/quinta

Lo stage curricolare ha impegnato gli alunni nelle ultime due settimane di scuola e nelle successive quattro settimane gli alunni hanno continuato il tirocinio estivo presso le medesime strutture.

ATTIVITA' SVOLTE

- Incontro con CCIAA di Como
- Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici / casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni
- Nuovi contratti e vecchi trucchi (incontro con la CGIL di Lecco)
- La redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro

- Incontro IFTS – SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE – Post Diploma
- Incontro Curriculum digitale – Canva Fablab Piazza l’idea di Retesalute
- PCTO pentamestre A spasso per.....Creazione di itinerari ed eventuale progettazione di eventi.

PROGETTI PCTO

Classe/i – Scuole Destinatari / Alunni coinvolti	Titolo/Attività svolte	ente esterno proponente	Svolgimento PROGETTO
Classi 5C – 5G – 5D – 5B indirizzo enogastronomico	Cibo Gusto e Salute “Il futuro nelle nostre bocche”	LILT – Associazione provinciale di Lecco APS	<u>Periodo di Svolgimento : dicembre 2022 – marzo 2023</u> In vista della “Settimana nazionale per la prevenzione oncologica” progettazione evento gastronomico tra studenti di diverse scuole alberghiere delle provincie di Lecco e Como <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni dietoterapia (malattie tumorali e correlate) • Predisposizione di ricette utili per la prevenzione delle malattie tumorali con prodotti tradizionali del territorio (a cura dei docenti di Scienze degli alimenti e del laboratorio di enogastronomia) • Webinar on line 13 GENNAIO 2023 (1 h 9.30 – 10.30) Presentazione ufficiale del progetto e relazione “nutrizione e prevenzione oncologica” • Webinar on line 17 FEBBRAIO 2023 (1 h 9.30 – 10.30) Presentazione dell’organizzazione della giornata del 24 marzo 2023 – evento gastronomico (a cura delle dottoresse LILT)
Scuole Istituto G. Fumagalli Casatenovo Istituto Romagnosi Erba Istituto Ezio Vanoni Porlezza CFPA Casargo	Sede dell’evento finale del progetto ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE GRAZIELLA FUMAGALLI”		
5B accoglienza Alunne individuate dai docenti 4B accoglienza	Creazione del volantino per il sito della scuola - Accoglienza ospiti		Evento gastronomico 24 MARZO 2023 (5 h 8.00 – 13.00) 4 studenti per ciascuna scuola
Alunni individuati dai docenti 5G sala	Cocktail break Accoglienza ospiti		
Alunni individuati dai docenti 5C cucina	Prove ricetta in laboratorio Stesura format ricetta LILT Modulo lista spesa Presentazione alla giuria		Premiazioni a cura della giuria di esperti
Alunni individuati dai docenti 5D pasticceria	Prove ricetta in laboratorio Stesura format ricetta LILT Modulo lista spesa Presentazione alla giuria		Consegna agli studenti degli attestati di partecipazione (a cura delle dottoresse LILT)

7- PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

ITALIANO

Docente: Luca Fumagalli

Presentazione della classe:

La classe, molto attenta durante le lezioni, mostra un andamento sufficiente. Dello stesso livello anche la produzione scritta. Tuttavia nel corso dell'anno le numerose assenze da parte di alcuni alunni hanno inciso non poco sulla continuità della didattica.

Competenze raggiunte:

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità raggiunte:

Lingua

- Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.

Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

Altre espressioni artistiche

- Interpretare criticamente a grandi linee un'opera d'arte cinematografica.

Testi adottati: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Le porte della letteratura*, C. Signorelli Scuola, 2021, vol. 3

Altri strumenti didattici: Appunti

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate: Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi

Verifiche

Verifiche scritte: produzione scritta svolta a partire da tracce estrapolate dalle prove di maturità degli anni precedenti. Minimo tre valutazioni per trimestre/pentamestre.

Verifiche orali: interrogazioni con domande complessive sulla poetica dei singoli autori – a partire dagli appunti presi in classe – e quesiti più specifici riguardanti i testi studiati (in molti casi sono state riutilizzate le domande che già il libro forniva a mo' di comprensione del testo. Per quanto concerne la poesia ci si è concentrati esclusivamente sulla comprensione dei contenuti, non dando alcun peso agli aspetti metri e retorici). Minimo due valutazioni per trimestre/pentamestre.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE

Naturalismo e Verismo

Verga, "I Malavoglia" – *La famiglia Malavoglia; Il contrasto tra nonno e nipote, L'addio di 'Ntoni, Il naufragio della Provvidenza*

La Scapigliatura e Carducci

Tarchetti "Fosca" – *Fosca: attrazione e repulsione*

Carducci "Rime nuove" – *Pianto antico*

D'annunzio

D'Annunzio "Il piacere" – *L'attesa dell'amante; Andrea Sperelli*

"Alcyone" – *La pioggia nel pineto*

Pascoli

Pascoli "Myricae" - *L'assiuolo, X Agosto, Temporale, Lavandare*

PENTAMESTRE

Ungaretti

Ungaretti "L'allegria" - *In memoria, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, Veglia, San Martino del Carso*

Montale

Montale "Ossi di seppia" - *Non chiederci la parola, I limoni, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato*

Neorealismo (la guerra)

Fenoglio, "Il partigiano Johnny" - *La battaglia finale*

Levi, "Se questo è un uomo" - *"Questo è l'inferno"*

Neorealismo (la società italiana prima e dopo la guerra)

Levi, "Cristo si è fermato ad Eboli" - *I contadini della Lucania*

ELENCO DEI PASSAGGI TEORICI E DEI BRANI AUTORIALI AFFRONTATI A LEZIONE

La poetica dei veristi e di Verga (pp. 47-48; 125-127)

Verga, "I Malavoglia" - *La famiglia Malavoglia* (pp. 128-130; non si è letta p. 131), *Il contrasto tra nonno e nipote* (pp.134-137), *L'addio di Ntoni* (pp. 139-142), *Il naufragio della Provvidenza* (pp. 153-155).

La Scapigliatura e Carducci (pp. 208-210; 221-223).

Tarchetti "Fosca" - *Fosca: attrazione e repulsione* (pp. 215-218)

Carducci "Rime nuove" - *Pianto antico* (p. 225)

La poetica di D'Annunzio (pp. 248-249)

D'annunzio "Il piacere" - *L'attesa dell'amante* (pp. 255-258); *Andrea Sperelli* (pp. 260-261)

"Alcyone" - *La pioggia nel pineto* (pp. 272-275).

Pascoli: pensiero e poetica (pp. 298-300; 304).

Pascoli "Myricae" - *L'assiuolo* (p. 308), *X Agosto* (p. 311), *Temporale* (p. 315), *Lavandare* (p. 305)

La poetica di Ungaretti (pp. 601-602; 607-608)

Ungaretti "L'allegria" - *In memoria* (p. 609), *Veglia* (p. 604), *Fratelli* (p. 614), *Sono una creatura* (p. 617), *Soldati* (p. 625)

La poesia di Montale (pp. 677-678; 683)

Montale "Ossi di seppia" - *Non chiederci la parola* (p. 681), *I limoni* (pp. 684-685), *Meriggiare pallido e assorto* (p. 688), *Spesso il male di vivere ho incontrato* (p. 691)

Il "neorealismo" (pp. 716-717; 731-732)

Fenoglio, "Il partigiano Johnny" - *La battaglia finale* (pp. 733-736)

Levi, "Se questo è un uomo" - *"Questo è l'inferno"* (pp. 745-748)

Levi, "Cristo si è fermato ad Eboli" - *I contadini della Lucania* (pp. 757-759)

STORIA

Docente: Fumagalli Luca

Presentazione della classe:

La classe, attenta durante le lezioni, mostra un andamento nel complesso sufficiente. Tuttavia nel corso dell'anno le numerose assenze da parte di alcuni alunni hanno inciso non poco sulla continuità della didattica.

Competenze raggiunte:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Abilità raggiunte:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.
- Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della moderna democrazia.

Nell'ambito dell'educazione civica nel secondo quadrimestre si è affrontato il tema della libertà a partire dallo studio di alcuni episodi fondamentali della Guerra fredda.

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura*, Pearson, 2016, vol. 3.

Altri strumenti didattici: Appunti forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezione frontale, lettura e visione di documenti

Verifiche: verifiche orali, minimo due per trimestre/pentamestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

NB Nell'indicare le pagine, si escludono le schede di approfondimento proposte dal libro, mai affrontate a lezione.

TRIMESTRE

L'OTTOCENTO E L'ETA' GIOLITTINA (pp.19-30)

La Germania di Bismarck
La Francia dell'affare Dreyfus
La Gran Bretagna dell'Età vittoriana
La questione orientale
La Russia
L'Impero austro-ungarico
L'età giolittiana

IL NOVECENTO

La Prima Guerra Mondiale (pp. 34-60; tranne pp. 51-52).

- le cause
- l'entrata in guerra dell'Italia
- le fasi del conflitto
- la pace e le sue conseguenze

Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo (pp. 64-74; 78-81)

- la prima e la seconda rivoluzione
- la guerra civile
- la nascita dell'Unione Sovietica
- la dittatura di Stalin

PENTAMESTRE

Il fascismo (pp. 103-122; 126-127)

- Il "biennio rosso" e i partiti di massa
- il fascismo: nascita e presa del potere
- la "marcia su Roma"
- Mussolini al governo: il totalitarismo, i Patti lateranensi, l'ideologia fascista e le leggi razziali, la politica economica ed estera

Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal (p. 144)

Il regime nazista (pp. 147-162)

- la repubblica di Weimar
- il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Il totalitarismo e la politica antisemita
- Economia e politica estera

La Guerra civile spagnola (pp. 164-167)

L'espansionismo giapponese

La Seconda Guerra mondiale (pp. 171-179; 182-183; 186-195)

- le fasi del conflitto
- gli accordi di pace

L'Italia repubblicana (in sintesi) (p. 299)

SPAGNOLO

Docente: Anna Pulici

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Dell'intero gruppo classe composto da 11 alunni, sono 5 gli studenti che formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. Tutti gli studenti hanno sempre mantenuto un comportamento corretto, permettendo il regolare svolgimento delle lezioni. Il livello di attenzione e di partecipazione alle lezioni è eterogeneo e non per tutti costante, attivo e spontaneo allo stesso modo.

Tutti gli alunni sono riusciti a raggiungere a fine anno un livello più che sufficiente, acquisendo le conoscenze e abilità linguistiche richieste; alcuni studenti in alcune competenze hanno raggiunto un livello discreto o buono. Il ritmo di lavoro è stato adeguato, la frequenza è stata puntuale e costante per alcuni mentre per altri non sempre è stata regolare durante l'intero periodo di attività didattica.

Competenze ed abilità raggiunte

Gli studenti sanno:

- utilizzare la lingua spagnola per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.
- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo, utilizzando lessico di settore;
- riconoscere ed utilizzare strutture morfosintattiche, adeguate ai contesti comunicativi in particolare professionali, e le strategie per la comprensione sufficiente di testi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Non sono stati attuati nel corso dell'anno attività di recupero individualizzate, ma sono stati organizzati momenti volti al ripasso e al rinforzo di alcuni argomenti che si sono dimostrati più complessi di altri.

Nel corso del secondo quadrimestre, nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica, si è approfondito il tema della disuguaglianza di genere nel lavoro, soffermandosi in particolare sugli stereotipi di genere che persistono in alcuni ambiti lavorativi della ristorazione.

Testi adottati:

M. Cervi, S. Montagna, Al Gusto, Loescher Editore, Volume Unico

Altri strumenti didattici:

Strumenti multimediali, presentazioni e materiale di vario tipo prodotto e fornito dalla docente agli studenti tramite piattaforma Google Classroom.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

In presenza: lezione frontale dialogata, lettura e analisi di testi/documenti scritti e/o orali, gruppi di lavoro, attività di comprensione orale e scritta, ricerca e rielaborazione di contenuti digitali in lingua spagnola, realizzazione di presentazioni multimediali.

Programma svolto:

Unidad 4 Una cucharada de...

Lección 2: Recetas de Hispanomérica

1. Gastromapa de Hispanoamérica:

cada alumno ha elegido un plato típico (Empanadas, Tamales, Dulce de leche) y ha realizado una presentación para toda la clase.

2. Sabores de Centroamérica

3. Suramérica: crisol de culturas y sabores

Unidad 5 ¡A comer y beber!

Lección 02: Las bebidas

5. Beber en España:

- Hábitos de bebidas en España
- El Cava

6. Los vinos:

- Definición y producción
- Distintos tipos de clasificaciones de vinos (color, vejez, dulzura, calidad)
- La botella y la etiqueta (análisis de documentos escritos)
- Utensilios para servir el vino
- La cata de vinos (qué es y cómo se efectúa, adjetivos para definir un vino)

7. Bebidas tradicionales de España:

- La sangría
- La sidra
- La queimada

8. Granada de tapas

9. Menú para celíacos

Al termine dell'unità, ogni alunno ha scelto, consultando materiale digitale in lingua, una bevanda tipica di una regione della Spagna o dell'America Latina e l'ha presentata alla classe, creando un abbinamento con un cibo dello stesso territorio o di un territorio differente ma con un legume particolare, cercando di mettere in gioco le competenze acquisite nelle discipline di indirizzo, nell'ottica di valorizzare i prodotti del territorio, in questo caso spagnolo o sudamericano, facendo riferimento ai seguenti nuclei tematici e competenze di indirizzo:

Nuclei tematici:

- 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Competenze in uscita:

- 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- 7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made (~~in Italy~~) *en España*.

Unidad 6: Trabajar en la restauración

1. El currículum vitae

- Léxico para rellenar un CV
- La estructura de un CV

2. La carta de presentación

- La carta de respuesta a un anuncio
- La carta de candidatura espontánea

3. La entrevista de trabajo

- Tipos de entrevista de trabajo
- Reglas para una entrevista de trabajo

4. Profesión cocinero

5. Estudiar en España

Valutazione:

Trimestre: comprensione scritta, comprensione orale, produzione orale, realizzazione di presentazioni multimediali in lingua

Pentamestre: comprensione scritta, produzione orale, progettazione e realizzazione di presentazioni multimediali in lingua;

una prova scritta è stata considerata anche ai fini della valutazione di Educazione Civica.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di valutazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

RELIGIONE

Docente: Tagliaferri Giovanni

Presentazione della classe:

La classe ha dimostrato un buon interesse nei confronti delle proposte didattiche e degli argomenti trattati. Il lavoro si è svolto in un clima sereno e corretto, agevolato anche dal ridotto numero di componenti della classe stessa.

Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche sul proficuo contributo di approfondimento e di confronto da parte di alcuni alunni.

Competenze raggiunte e abilità acquisite:

Le competenze sono state acquisite in maniera sostanzialmente soddisfacente dalla maggior parte degli studenti, con alcuni elementi che hanno dimostrato un maggior livello di approfondimento e rielaborazione personale.

Nel corso delle lezioni è stato possibile lavorare e formare gli alunni sulle seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente.
- + Saper indagare e approfondire le questioni legate all'uso del denaro, acquisendo la capacità di un suo utilizzo corretto ed etico. Riconoscere le problematiche collegate, in materia di disuguaglianze e povertà, con riferimento anche a possibili soluzioni all'interno del contesto locale ma anche mondiale.
- + Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime.
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.
- + Saper riconoscere, sinteticamente indagare e mettere a confronto gli elementi delle differenti posizioni in materia di bioetica.
- + Saper riconoscere il valore dell'impegno sociale nelle sue molteplici forme e le possibilità di attuarlo anche in età giovanile: solidarietà, impegno politico e legalità.

Testi adottati: SERGIO BOCCHINI, "Incontro all'altro smart", Edb Scuola

Altri strumenti didattici: presentazioni di PowerPoint, filmati, lettura di testi e grafici, schede predisposte dal docente e caricate su Classroom

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

Lezione frontale
Dialogo insegnante-studente
Discussione guidata
Approfondimento su casi specifici ed espressione della propria posizione individuale
Lavoro di gruppo

○ **Verifiche:**

Verifiche orali all'interno del lavoro di confronto in classe

○ **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questodocumento.

○ **PROGRAMMA SVOLTO**

TRIMESTRE

• **Il denaro**

- Lavoro di gruppo sull' utilizzo del denaro da parte dei giovani
- I significati del denaro e il suo corretto utilizzo
- Diseguaglianze e distribuzione della ricchezza: visione di immagini simbolo di alcune città del mondo
- Confronto conclusivo e dibattito

• **Il viaggio**

- Cenni sul viaggio nella storia
- I significati del viaggio
- I viaggi per fede: il caso dei pellegrinaggi e dei Cammini. Il racconto del Cammino di Santiago

• **L'amore**

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

PENTAMESTRE

• **La coscienza morale**

- Il significato e il valore della morale

- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...
- I casi di coscienza e i dilemmi morali: esempi
- **La morale applicata alla vita: questioni di Bioetica**
 - Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide
 - La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita. Le tecnologie riproduttive (cenni generali sulle PMA). Le diverse indicazioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

- **Le nuove sfide della società contemporanea**
 - L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche
- **L'uomo nella società: l'impegno sociale**
 - Nel mondo da persone mature: le possibilità di un impegno sin da giovani (volontariato, impegno politico e legalità)

MATEMATICA

Docente: Michela Lavazza

Andamento didattico/disciplinare:

Il gruppo classe risulta non omogeneo in quanto si differenzia per capacità di apprendimento, interesse e motivazione.

Durante il corso dell'anno scolastico gli alunni hanno dimostrato un impegno e una partecipazione non costante, con molte assenze, ciò nonostante si è potuto svolgere la programmazione è stata svolta in modo regolare.

La classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto nei confronti del docente e non sono mai emersi problemi disciplinari.

Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze e le abilità previste dal piano di lavoro sono state raggiunte da tutti gli studenti in modo differente: quasi tutto il gruppo classe è in grado di utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica anche se con alcune difficoltà, mentre solo pochi alunni riescono ad individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi e ad utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Tuttavia, il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato sufficiente anche se una minoranza di allievi manifesta difficoltà nell'esposizione orale e nelle verifiche scritte.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Attuazione degli interventi di recupero secondo le modalità deliberate nel Collegio dei Docenti, ovvero corso di recupero.

Testi adottati

- I Colori della Matematica- Edizione Bianca per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri- Volume A.

Altri strumenti didattici

Manuali e materiale di supporto.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- Lezione frontale dialogata.
- Gruppi di lavoro.
- Problem solving.

Verifiche

Verifiche scritte: 2 nel primo trimestre/ 3 nel pentamestre.

Verifiche orali: 1 nel primo trimestre/ 2 nel pentamestre.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF).

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE

Ripasso equazioni e disequazioni di vario tipo

Definizione di funzione: la funzione lineare, la funzione quadratica, la funzione esponenziale e la funzione logaritmica.

Classificazione di una funzione.

Ripasso del dominio di una funzione: le principali regole per determinarlo

Ripasso dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani, del segno di una funzione, dei limiti di funzioni e risoluzione di eventuali forme di indecisione e degli asintoti di una funzione

Risoluzione grafica di semplici equazioni e disequazioni

Definizione di derivata di una funzione in un punto.

Significato geometrico di derivata ed equazione della retta tangente ad una curva

Calcolo della derivata di una funzione mediante le regole di derivazione (derivate elementari, linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente)

Derivata delle funzioni composte

Studio degli zeri e del segno della derivata prima di una funzione

PENTAMESTRE

Punti stazionari di una funzione (massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale)

Definizione di punto di massimo, minimo

Definizione di funzione crescente e decrescente

Derivata seconda di una funzione.

Studio degli zeri e del segno della derivata seconda di una funzione

Punti di flesso e tangente nei punti di flesso

Funzione convessa e funzione concava

Studio completo di una funzione: razionale e semplici funzioni esponenziali e logaritmiche

Problemi di ottimizzazione

Lettura di un grafico di una funzione in tutti gli aspetti affrontati

Simulazione delle prove Invalsi

CUCINA

Docente: *Rossi Andrea*

Andamento didattico/disciplinare:

Gli alunni si sono mostrati disponibili al dialogo educativo e hanno collaborato al regolare svolgimento dell'attività didattica. Per quanto concerne impegno, partecipazione e profitto, nel corso dell'anno scolastico, la classe ha mostrato un discreto interesse verso le proposte didattiche e formative della disciplina non sempre sostenuto da un costante e proficuo studio; il quadro di apprendimento dei nuclei fondanti della disciplina risulta quindi eterogeneo. A livello disciplinare non si evidenziano problematiche. Per gli alunni BES sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative al fine di permettere loro di raggiungere il successo formativo.

Competenze ed abilità raggiunte

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Identificare la qualità e la quantità delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Applicare il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il Made in Italy.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Approfondimenti degli argomenti trattati attraverso compiti di realtà

Testi adottati

Professionisti in cucina – Hoepli – Giovanni Salviani

Altri strumenti didattici Manuali e materiale di supporto, Lim

Numero di ore settimanali: 2 ore

Metodologie adottate

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- Lezione frontale dialogata/interattiva.
- Gruppi di lavoro.
- Problem solving.
- Cooperative learning

Verifiche

Scritte, orali, compiti di realtà (multimediali)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto degli indicatori e dei criteri di misurazione come previsto dal PTOF.

Si allega il programma effettivamente svolto (i numeri tra parentesi rimandano ai nuclei tematici di indirizzo)

Casatenovo, 8 maggio 2023

prof. Rossi Andrea

Allegato

Programma svolto

Gli alimenti (1,2,5,6)

- Definizione di alimenti, la classificazione degli alimenti
- Gli alimenti dietetici, bio, OGM
- I sette gruppi fondamentali degli alimenti
- La piramide alimentare
- La classificazione merceologica degli alimenti, le cinque gamme alimentari
- Gli alimenti dietetici, integrali, fortificati, light
- I nuovi prodotti alimentari o novel food

La qualità alimentare (1,2,3,4,5)

- La qualità alimentare
- La qualità legale, le agromafie
- La qualità di origine, la qualità certificata: le norme ISO 9000, l'etichetta alimentare e gli additivi
- Disciplinare di produzione dei prodotti certificati
- I marchi di tutela internazionali e italiani, i marchi PAT e DE.CO.
- Prodotti regionali con marchi di tutela e di qualità
- La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera
- Il sistema HACCP
- HACCP diagrammi di flusso, l'approvvigionamento e le politiche di acquisto, la scelta dei fornitori

L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione (1,2,8)

- Il food cost
- Calcolo del food cost

Il catering e il banqueting (1,2,6,7)

- Organizzazione del servizio di catering nella ristorazione collettiva, i sistemi di servizio nella ristorazione collettiva, le fasi del processo di produzione pasti nei tre sistemi
- Le tipologie di banchetto, le nuove figure professionali, organizzare un banchetto o un evento, la scheda planning operativo, il noleggio dell'attrezzatura
- Organizzazione di un evento di banqueting

Il marketing e le tipologie di clientela (1,6,7,8)

- Che cos'è il marketing, le tecniche di marketing, il marketing ristorativo
- Il marketing mix, le 4 P
- Le 4C, il marketing plan, l'analisi del mercato
- Le tipologie di clientela
- Il portafoglio clienti
- La promozione aziendale e i social food

L'impresa ristorativa (1,3,4,6)

- La sicurezza sui luoghi di lavoro e la prevenzione, la segnaletica di sicurezza e i DPI
- Le innovazioni tecnologiche in cucina

Approfondimenti:

- La qualità microbiologica, organolettica, legale, di origine, certificata, le norme ISO 9000
- Marchi di qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità, le istituzioni che si occupano della sicurezza alimentare
- Catering e banqueting

- Food cost e prezzo di vendita
- Allergie e intolleranze
- Il menù

Argomenti che saranno trattati dopo il 15 maggio

- La cucina internazionale

SCIENZE MOTORIE

Docente: Andrea Beretta

Presentazione della classe:

La classe 5G è composta da 10 alunni di cui 5 femmine e 5 maschi. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto rispettoso nei confronti del docente e anche nelle relazioni interpersonali, gli allievi si sono impegnati e hanno raggiunto un buon livello di preparazione atto a conseguire gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

Competenze ed abilità raggiunte

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva
- La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti
- La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
- La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore
- La classe conosce le problematiche relative al doping
- La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Disponibilità a rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

Testo adottato:

“Il Diario di scienze motorie sportive” di Marisa Vicini - Archimede edizione

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezione frontale dialogata
- Cooperative learning
- Problem-solving
- Esercitazioni pratiche

Verifiche

Interrogazioni
Verifiche pratiche

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO TRIMESTRE:

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità

MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO e LA PALLACANESTRO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ARGOMENTI TEORICI

- Capacità coordinative, condizionali e abilità motorie
- Il doping

SECONDO PENTAMESTRE

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: CALCIO, PALLAMANO, BASEBALL

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ARGOMENTI TEORICI

- Nozioni di Primo Soccorso

Casatenovo 03/05/2023

**Andrea Beretta
Andrea Beretta**

INGLESE

Docente: RUSCONI MARINA

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe, conosciuta a novembre, si compone di 10 alunni. La frequenza non è sempre stata regolare e, talvolta, ha compromesso il corretto svolgimento dell'attività didattica. Si è reso quindi necessario riprendere più volte gli argomenti affrontati. La classe ha mantenuto un comportamento corretto ma il livello di partecipazione e collaborazione non è stato per tutti costante. Una piccola parte degli alunni ha mantenuto un impegno continuo, mentre altri hanno mostrato più superficialità, limitando lo studio in prossimità di test scritti e orali. Lo svolgimento delle attività assegnate di compito a casa non è stato costante. Tutti gli studenti hanno mostrato interesse per i temi affrontati, ma, talvolta, hanno incontrato difficoltà nel rielaborare i contenuti a causa di lacune linguistiche pregresse. Di fatto, solo una parte della classe mostra sicurezza nell'esposizione orale. In linea generale, la competenza linguistica raggiunta è molto eterogenea: nella maggior parte dei casi è sufficiente e, in alcuni casi discreta se non buona. Un solo alunno risulta insufficiente nel raggiungimento delle competenze richieste.

Competenze e abilità raggiunte

- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi a livello B1+ del QCER (quadro comune europeo di riferimento per le lingue);
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- esprimersi in situazioni quotidiane attinenti all'ambito professionale e interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale;
- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Testi adottati:

Morris Catrin Elen, *Well done! Catering: Service*, Eli Publishing

Altri strumenti didattici:

Il libro di testo è stato utilizzato in maniera interattiva tramite LIM. Il manuale in uso è stato integrato con materiali, links, appunti, schemi forniti dalla docente tramite *G-Suite (classroom, google presentazioni, Jamboard, google moduli)*. Sono stati inoltre proposti video in lingua e articoli autentici delle principali testate giornalistiche inglesi e americane. Si è tenuto traccia delle lezioni assegnando compiti e/o materiali tramite *Google Classroom*.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezione dialogata e partecipata;

- *Brainstorming*;
- *Role-play*;
- *Debating*;
- Cooperative Learning;
- Compito di realtà.

Attività integrative:

Nel corso dell'anno sono state organizzate attività di potenziamento effettuate in ambito extra-scolastico focalizzate alla preparazione del test INVALSI e all'esercizio dell'abilità di produzione orale in vista dell'esame di stato. Inoltre, la classe ha svolto alcune attività di Educazione Civica durante le ore di Lingua Inglese, come esplicitato nel programma svolto.

Verifiche:

- Trimestre: 2 valutazioni scritte e 1 valutazione orale
- Pentamestre: 1 valutazione scritta e 2 valutazioni orali
- Valutazione formativa: Sono state effettuate valutazioni formative in itinere tenendo conto non solo dei risultati delle singole prove di verifica ma anche del percorso svolto, delle competenze dimostrate, dell'attenzione e della partecipazione durante le lezioni e del lavoro domestico costante.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO:

Il programma svolto è stato rivisto nei contenuti rispetto a quello incluso nel piano didattico depositati ad inizio anno scolastico. La motivazione dietro a questa scelta risiede nel fatto che i contenuti sono stati rielaborati in ottica trasversale alle varie discipline, al fine di una progettazione didattica che tenesse conto dei seguenti nuclei tematici fondamentali di indirizzo:

Nuclei tematici:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Contenuti:

In the restaurant

- The restaurant staff: Service brigade; Tipping in the UK and in the USA; A waiter's uniform.
- Preparation and service: Preparing for service; Table setting; How to serve; Different types of service; Brief flambé history and flamed dishes; Pairing food and wine; Serving and pairing desserts with wine; Serving drinks; Glass stemware.
- Customer care: Phone bookings and welcoming guests; Taking and carrying out orders; Problems and complaints: How to handle complaints; Presenting the bill and guest's departure.

At the bar

- The staff and the equipment: bar, café and pub staff; bar equipment and display; Types of bars.
- Drinks and service: Bar service and bartending tools; Understanding and serving wine; Wine appellation; EU wine labelling; Beer & types of beer; Craft beer and cider: Craft beer in UK and Italy; Spirits and liqueurs; Cocktails, mocktails and long drinks; Happy hour; Hot drinks: tea and coffee.
- Customer care: Welcoming customers; Making suggestions and describing; Serving drinks at the bar.

Approfondimenti:

- Happy hour during Prohibition
- English Afternoon Tea
- Boston Tea Party
- London Gin Craze & Gin Palaces; "Beer Street and Gin Lane" by Hogarth
- Whiskey: A beginner's guide
- Beer: Beer in History; The brewing process; How to evaluate beer (appearance, aroma/bouquet, taste, overall impression); quick facts about Guinness Brewery history.
- Approfondimento personale di uno stile di birra inglese a scelta tra i seguenti: Porter, Oatmeal Stout, Sweet Stout, Scotch Ale, Barley Wine, Imperial Stout, India Pale Ale, Brown Ale, Stout, Pale Ale.
- Approfondimento personale di un cocktail a scelta.

Ulteriori percorsi multidisciplinari:

- Nell'ambito dell'UDA di Ed. Civica "Parità e violenza di genere": NU global goal #5, gender, gender-related violence, feminism, Chimamanda Ngozi Adichie TED Talk "*We should be all feminists*", gender gap, gender stereotypes & biases about women and beer.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE:

- *Made in Italy* from an international perspective.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Barbara Li Calzi

Presentazione della classe

Situazione iniziale

La classe è formata da dieci alunni, di cui un D.A con programmazione differenziata, divisi in tre gruppi di livello:

Dalle osservazioni sistematiche sul processo di apprendimento e dalle verifiche iniziali è emerso quanto segue:

- Un gruppo possedeva conoscenze ed abilità discrete, seguiva e si applicava con regolarità (tre);
- Un gruppo possedeva conoscenze ed abilità complessivamente sufficienti, seguiva e si applicava con una certa regolarità (quattro);
- Un gruppo possedeva conoscenze ed abilità superficiali seguiva e si applicava saltuariamente (due)

Andamento Didattico/Disciplinare

Sul piano didattico la classe ha evidenziato un rendimento diversificato:

- il primo, formato da tre alunni, ha seguito e si è impegnato regolarmente, sia in classe sia a casa, raggiungendo un profitto medio discreto;
- il secondo, formato da quattro alunni, si è impegnato in maniera accettabile, solitamente in prossimità delle verifiche, raggiungendo un profitto sufficiente;
- la rimanente parte si è impegnata ed ha seguito in modo discontinuo e superficiale, raggiungendo un profitto complessivamente non pienamente sufficiente. Uno studente, a causa di un impegno inadeguato e di uno studio superficiale, risulta insufficiente.

Sul piano disciplinare la maggior parte degli alunni ha evidenziato un comportamento abbastanza corretto, ma poco propositivo e recettivo nei confronti della materia.

L'apprendimento e l'acquisizione delle competenze sono stati in parte compromesse da un eccessivo numero di assenze da parte degli studenti, ad eccezione di alcuni.

Competenze ed abilità raggiunte

Sono state acquisite, pur con differenti livelli, le seguenti competenze e abilità:

- un gruppo di studenti ha seguito e ha sviluppato le proprie competenze disciplinari raggiungendo risultati mediamente discreti (3/4), giustificati da un comportamento scolastico responsabile e serio e da un progressivo potenziamento delle capacità logiche e di rielaborazione personale;
- un gruppo di allievi (3/4) ha raggiunto gli obiettivi minimi perché ha partecipato in modo passivo al lavoro scolastico, seguendo con superficialità le lezioni, inoltre si è applicato occasionalmente nello studio a casa;
- un alunno non ha raggiunto gli obiettivi minimi a causa di uno studio quasi inesistente, scarso impegno e lacune pregresse.

NUCLEI TEMATICI DI INDIRIZZO

***CORRISPONDENZA CON
L'INSEGNAMENTO DI***

Diritto e Tecniche Amministrative della
Struttura Ricettiva

<p>1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>	<p>Il marketing è l'insieme delle attività che un'impresa svolge per soddisfare i bisogni dei clienti.</p> <p>Marketing strategico: realizzazione di obiettivi di medio/lungo termine, fasi: analisi interna ed esterna, segmentazione, targeting, posizionamento e controllo.</p>
<p>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>Il budget è un documento che contiene le previsioni dell'impresa per l'esercizio successivo in termini economici e finanziari ed è composto da: budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario e budget di esercizio.</p> <p>Il business plan è il documento che serve per verificarla fattibilità di una iniziativa imprenditoriale sia in fase di costituzione di una nuova impresa, sia per il lancio di un nuovo prodotto o servizio o l'apertura di una nuova filiale.</p>
<p>3. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p>	<p>Il marchio come segno distintivo dell'impresa e rappresenta tutto ciò che identifica l'impresa e la distingue dai concorrenti.</p>
<p>4. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p>	<p>Il marketing operativo è l'insieme delle decisioni di breve periodo, coerenti con le scelte del marketing strategico che consistono nell'individuazione delle leve a disposizione dell'impresa per raggiungere la soddisfazione della clientela.</p> <p>Le leve di marketing sono: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione.</p>
<p>5. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove</p>	<p>Le abitudini alimentari. Il mercato turistico.</p> <p>Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0.</p> <p>Il mercato turistico nazionale e internazionale:</p>

tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	elementi sociali ed economici e organismi principali.
6. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	Il marketing operativo.

ABILITA': COMPETENZE ACQUISITE	<ul style="list-style-type: none"> - Analizza il mercato turistico e interpreta le dinamiche - Individua la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. - Utilizza le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. - Individua fasi e procedure per redigere un business plan. - Individua i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. - Predisporre contratti delle imprese turistico ristorative. - Analizza i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. - Individua norme e procedure relative a provenienza, produzione conservazione del prodotto. - Individua norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. - Potenziamento in laboratorio: utilizzo del foglio elettronico Excel
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Analisi dei casi - Esercitazioni pratiche - Lavori di gruppo. - Dibattito e discussione guidate - Brainstorming. - Problem solving - Altri strumenti didattici: Laboratorio di informatica, foglio elettronico Excel.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo: Tramontana "Gestire le imprese ricettive" Vol.3 - Autore Rascioni-Ferriello - Casa Editrice Tramontana</p> <p>Altri strumenti didattici: Laboratorio di informatica, foglio elettronico Excel, materiale fornito su classroom, schemi e sintesi.</p> <p>Numero di ore settimanali: 4</p> <p>Nel trimestre</p> <p>Verifiche: 3 scritte, 1 orale.</p> <p>Nel pentamestre</p> <p>Verifiche: 3 scritte, 2 orali.</p>

--	--

UDA PLURIDISCIPLINARE

HO.RE.CA: valorizzare e promuovere la qualità

Il valore della certificazione delle Aziende del settore HO.RE.CA. come strumento di visibilità, di diffusione di fama e distribuzione del prodotto.

Programmazione standard

Ripasso bilancio d'esercizio

- Principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio chiuso di ogni esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio art.2424- 2425-2426)
- Forme e riclassificazioni di bilancio
- Analisi Patrimoniale – Economica e finanziaria
- La pianificazione, la programmazione ed il controllo di gestione
- La Pianificazione e programmazione aziendale – Redazione del Budget d'Esercizio del Budget Economico, degli investimenti e dei Finanziamenti
- Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra preventivo e consuntivo
- Il Business Plan ed il suo contenuto

Il mercato turistico

- Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, enti ed organismi nazionali ed internazionali
- Normativa internazionale e comunitaria del settore - riconoscere le normative nazionali ed internazionali e comunitarie del settore

Il marketing

- Tecniche del Marketing Turistico
- Marketing Strategico ed operativo
- Il web Marketing
- Il Marketing Plan definizione, struttura ed esempi pratici

Le abitudini alimentari e l'economia del Territorio

- I Fattori che incidono sulle abitudini alimentari e le caratteristiche dei consumi

Programmazione per obiettivi minimi

Ripasso bilancio d'esercizio

- I principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio chiuso (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio)
- La pianificazione, la programmazione ed il controllo di gestione
- La Pianificazione e programmazione aziendale – Redazione del Budget d'Esercizio del Budget Economico, degli investimenti e dei Finanziamenti
- Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra preventivo e consuntivo
- Il Business Plan ed il suo contenuto

Il mercato turistico

- Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, enti ed organismi nazionali ed internazionali
- Normativa internazionale e comunitaria del settore

Il marketing

- Tecniche del Marketing Turistico

- Marketing Strategico ed operativo
- Il web Marketing
- Il Marketing Plan semplici esempi

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MONICA NUZZI

Presentazione della classe

La classe VG, ad indirizzo Enogastronomia Settore Sala, è composta da 10 alunni. Della classe fanno parte 1 studente con certificazione DSA, 2 allievi BES e 1 allievo che si avvale del supporto di docenti di sostegno seguendo un Piano Educativo Individualizzato Differenziato rispetto alla programmazione di classe. Nel triennio la classe ha maturato un atteggiamento non sempre responsabile che, soprattutto nel corso dell'ultimo anno, ha creato diverse criticità sia rispetto alla continuità didattico-educativa sia in riferimento alla collaborazione tra pari. Alcuni allievi hanno fatto registrare assenze ripetute e prolungate per motivi personali o di salute (in parte certificate), ritardi e frequenti uscite anticipate. Pochi pertanto gli alunni che hanno frequentato assiduamente le lezioni.

Di conseguenza, per quanto concerne impegno, partecipazione e profitto, nel corso del triennio e dell'anno scolastico in corso, la classe ha mostrato un discreto interesse verso le proposte didattiche e formative della disciplina sostenuto solo da pochi allievi da un costante e proficuo studio. Pochi studenti hanno mostrato serietà e impegno raggiungendo buoni risultati. Gli altri allievi si sono limitati all'acquisizione di una preparazione non sempre sufficiente raggiungendo faticosamente gli obiettivi previsti. Si evidenzia per alcuni alunni, una difficoltà espositiva generalizzata, sia scritta sia orale.

Metodologie adottate

Dalla programmazione disciplinare, concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato (*Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022*) coerentemente con il progetto didattico complessivo del consiglio di classe.

La didattica (5 ore settimanali di cui 2 in compresenza con il laboratorio di sala) si è basata sulla lezione frontale e su strategie didattiche inclusive quali *cooperative learning*, *problem solving*, *flipped classroom* come scelte metodologiche; strumenti e materiali sono stati diversificati per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni. Durante le lezioni è stato possibile evidenziare le interrelazioni della disciplina con le materie d'indirizzo e affini grazie alla stesura di un'UdA multidisciplinare per poter promuovere l'acquisizione dei risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo (allegato 2G Articolo 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61). Sono state condotte minimo 2 prove scritte e 2 prove orali nel trimestre, 2 prove orali e 3 prove scritte comprensive di una prova di simulazione di tipo interdisciplinare nel pentamestre. La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova di simulazione programmata per il giorno 11/05/2023, prevede la correzione in ventesimi utilizzando la griglia approvata in Dipartimento.

Libro di testo e altri strumenti e materiali didattici

- Libro in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A.Machado Poseidonia
- Strumenti e Materiali: Gsuite GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di articoli di riviste di scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali.

Programma svolto in riferimento ai Nuclei tematici d'indirizzo indicati per ciascuna Uda

UDA Alimentazione in situazioni fisiologiche [1, 2]

I nuovi LARN, Bisogni di energia e di nutrienti (prerequisiti del quarto anno):

- linee guida per una sana alimentazione - • Valutazione dello stato nutrizionale - • IMC e tipo morfologico - • Dieta razionale ed equilibrata (razione alimentare nelle 24 ore, orientarsi nella scelta degli alimenti)

La dieta nelle diverse età (sezione 8):

- dieta del neonato e del lattante - • alimentazione complementare - • dieta del bambino - • dieta dell'adolescente - • dieta dell'adulto - • dieta dell'anziano

La dieta in particolari condizioni fisiologiche:

- dieta in gravidanza - • dieta della nutrice

Stili alimentari (sezione 9):

- dieta mediterranea (Studio clinico epidemiologico delle 7 NAZIONI di Ancel Keys)
- dieta e sport - • dieta vegetariana e dieta vegana - • dieta macrobiotica • diete sostenibili - etichettatura vini biologici e certificazioni di qualità VIVA

UDA La trasformazione degli alimenti [2, 3]

La conservazione degli alimenti (sezione 5)

- la classificazione dei metodi di conservazione (metodi fisici, chimici, biologici, mild technologies)

Materiali web in classroom - Sezione Tecnologia alimentare - la conservazione degli alimenti

- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi - • comunicare la qualità: il packaging, il packaging funzionale, il bio packaging, l'etichettatura, standard europeo per l'etichettatura dei prodotti alimentari

UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [3]

- procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP) (sezione 2)
- flow sheet della preparazione di un piatto, individuazione dei CP e CCP, azioni preventive e correttive
- la contaminazione biologica degli alimenti (sezione 3)
- i principali batteri responsabili di MTA -(infezioni e tossinfezioni da Salmonella spp., Staphylococcus spp., Bacillus cereus, Campylobacter spp., Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Listeria)
- i prioni (BSE), i virus (Epatiti A, E)
- le parassitosi intestinali (Toxoplasma, Anisakis, Tenia)
- normativa igienico-sanitaria
- la contaminazione fisico-chimica degli alimenti (sezione 4) agrofarmaci, zootossine, micotossine, metalli pesanti, sostanze cedute dai MOCA • radionuclidi

UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [4, 5, 7]

- la qualità della filiera agroalimentare, la qualità totale di un alimento (sezione 1)
- le frodi alimentari

Materiali web in classroom (sezione qualità alimentare) • la qualità di origine, i prodotti tipici / tradizionali di un territorio, Atlante ERSAF dei prodotti tipici • qualità legale e qualità nutrizionale delle materie prime (certificazioni CSQA)

UDA La trasformazione degli alimenti [1, 4, 6, 8]

Nuovi prodotti alimentari (sezione 7)

- prodotti alimentari innovativi
- alimenti salutistici
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- integratori alimentari
- alimenti funzionali (superfood, fitosteroli, prebiotici, probiotici)
- novel foods (generalità)
- alimenti geneticamente modificati (OGM)

UDA L'alimentazione in situazioni patologiche [1, 2, 3, 6]

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (sezione 12)

Dislipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia

- L'alimentazione nelle malattie metaboliche (sezione 13)

Diabete, Obesità, Gotta, Osteoporosi

- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente (sezione 14)

Cirrosi epatica, sindrome del colon irritabile e il ruolo del microbioma

- Allergie e intolleranze alimentari (sezione 15)

RAA: fisiologia e meccanismi patologici per: intolleranze enzimatiche congenite (favismo e fenilchetonuria), celiachia (sito AIC), intolleranza al lattosio, le allergie, i 14 gruppi di allergeni, il Reg 1169/2011

Materiali web in classroom (sezione allergie e intolleranze) - Reg UE 2021/382 la responsabilità OSA e la gestione del rischio per gli ingredienti allergenici

- Alimentazione nelle malattie tumorali (sezione 16)
- I disturbi alimentari (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED (sezione 16)

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

- Educazione civica: nell'ambito dell'UdA *'Informarsi e disinformarsi'*: è stata affrontata la tematica *'Fake news ed integratori alimentari: rischi e benefici'* con lettura di un dossier e relativa rielaborazione scritta
- Percorso multidisciplinare: UdA del consiglio di classe dal titolo *"Il valore della certificazione delle Aziende del settore HO.RE.CA. come strumento di visibilità, di diffusione di fama e distribuzione del prodotto"*. Sono stati affrontati argomenti relativi ai vari aspetti della "qualità" e della sua certificazione con particolare riferimento ai nuclei 3, 4, 5.
- Progetto LILT "Cibo gusto e salute" - LILT APS Lecco: attività didattica con approfondimenti in merito all'alimentazione nelle malattie tumorali, webinar on line a cura di medici e nutrizionisti LILT, attività pratica con evento gastronomico (cocktail break) presso i laboratori dell'Istituto.

Eventuali argomenti da approfondire dopo l'approvazione del documento

Le frodi alimentari nel settore vinicolo e la tutela del consumatore

FRANCESE

Docente: Maria Laura Letizia Rimoldi

Presentazione della classe

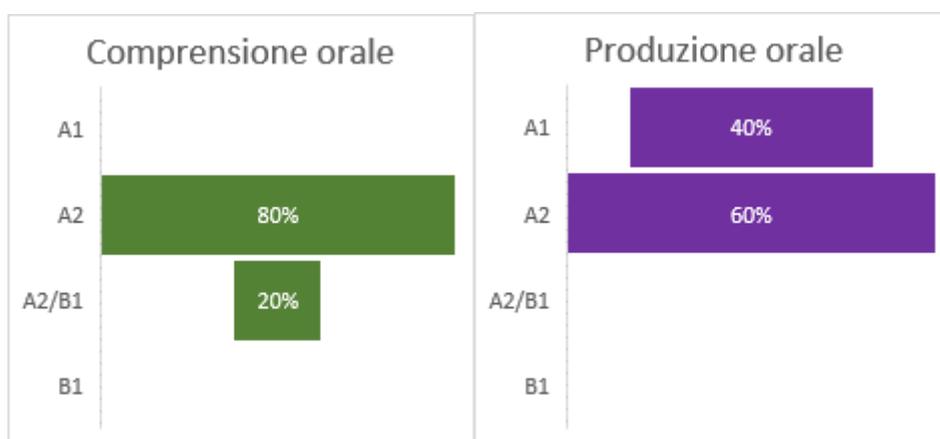
La docente è subentrata solo ad inizio del quinto anno di corso. Il gruppo classe francofono, composto da soli 5 alunni, ha immediatamente evidenziato un livello di conoscenza e competenza estremamente eterogeneo e molto ridotto: gli studenti erano visibilmente in difficoltà nella produzione orale e ad un livello decisamente più basso di quello atteso per le restanti competenze linguistiche. Non è stato possibile svolgere lezioni interamente in lingua francese a causa delle difficoltà nella comprensione orale. La modalità didattica abituale e quindi attesa dagli alunni era quella della lezione frontale seguita da prove di verifica basate sulle conoscenze dei contenuti e non sulle competenze linguistiche. A rendere ancora più difficoltoso il percorso formativo è stato anche e soprattutto il livello di disponibilità e partecipazione al dialogo didattico, che è stato discontinuo, frammentario ed a tratti deludente: nel corso dell'anno scolastico si sono riscontrate frequenti assenze, anche e soprattutto in occasione delle verifiche o interrogazioni programmate con largo anticipo (il programma di ciascun periodo è stato definito e condiviso ad inizio dello stesso). Un solo alunno ha partecipato in modo adeguato alle attività proposte, impegnandosi anche in quelle meno tradizionali.

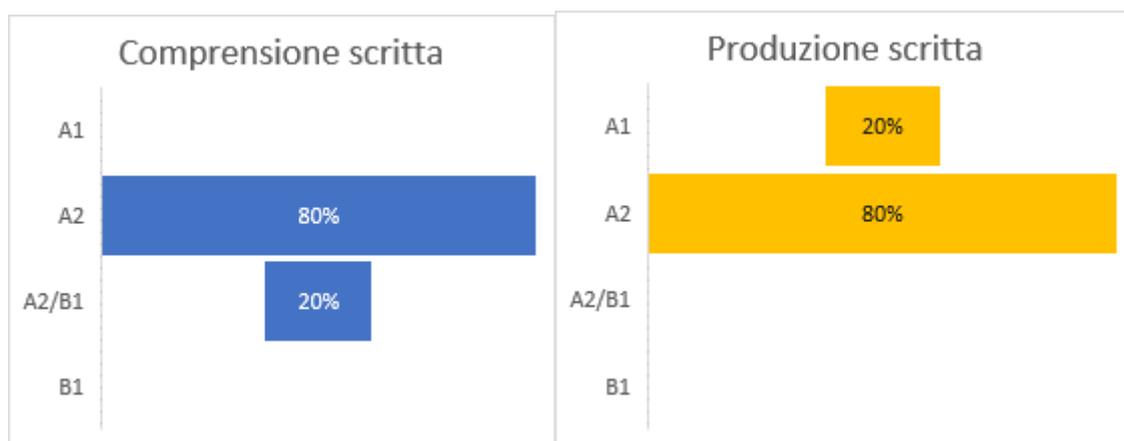
Il primo periodo si è aperto con una attività di ripasso e recupero delle competenze necessarie attraverso modalità didattiche partecipative, che hanno però riscontrato una certa ritrosia da parte degli alunni, che hanno interagito passivamente. Si è quindi optato per una modalità didattica mista. Nel secondo periodo, allo scopo di implementare le capacità di espressione orale in vista di un eventuale esame di stato in lingua, si è messo in atto il progetto "Le coin des orateurs", nel quale ogni alunno era chiamato ad effettuare una breve presentazione di un argomento a sua scelta e sollecitare il dibattito con i compagni. L'attività è stata sospesa dopo sole due sessioni a causa delle continue assenze dei relatori programmati. L'alunno DA ha invece svolto un'UDA sui cocktails, che ha portato ad un artefatto di ottima qualità e ha messo in luce le sue competenze linguistiche con il coinvolgimento del gruppo classe.

Al termine dell'a.s. sono state svolte una prova sommativa di comprensione orale, ed una di comprensione e produzione scritta per valutare le conoscenze linguistiche relative alla lingua sulla base dei parametri del QCER.

Competenze raggiunte ed abilità acquisite

Il livello di competenza linguistica della classe è inferiore a quello atteso (B1). In dettaglio:





Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Le attività di recupero e di approfondimento sono state svolte in itinere.

Testi adottati

Appignanesi – Giorgi – Marini – Les toqués de la gastronomie – Bologna, 2017, Cappelli editore

Altri strumenti didattici

Documenti autentici: scritti, audio e video.

Materiale autoprodotta (schede tematiche, schemi, audio, video didattizzati)

Numero di ore settimanali : 3

Metodologie adottate

Cours traditionnels - Classe Inversée – Travail collaboratif – Pédagogie par problème - Méthodes active et expérientielle

Verifiche

Primo periodo: Due prove scritte + una produzione scritta di Educazione Civica; tre produzioni orali

Secondo periodo: Quattro prove scritte + tre produzioni orali

Le frequenti assenze degli alunni ha talvolta reso difficile ottenere un congruo numero di valutazioni.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

Programma svolto

UDA 1

Comment devenir Barman

Les skills et les compétences du barman/barmmaid – Case history – préparer son entretien d’embauche – annonces sur les sites web – comment mettre en valeur ses compétences – les contrats de travail en France – le temps de travail et la rémunération.

Educazione civica : Le droit à l'oubli numérique.

UDA 2

LE TOUR DES VINS DE FRANCE

Le vigneron et le vignoble – une visite de cave – les principales régions viticoles françaises – la vinification – l'analyse organoleptique – décrire un vin - la méthode champenoise – histoire du champagne – comment servir le champagne – le beaujolais nouveau

Recherche individuelle sur une région viticole française et présentation en classe.

UDA 3

LA BIÈRE, LE CIDRE, LES SPIRITUEUX

La route des bières en Alsace – la fabrication de la bière – types de bière dans le monde francophone – les bières trappistes.

Le cidre : de la pomme à la boisson. Approfondissement sur les variétés de pommes et sur les accompagnements de la boisson.

Les eaux de vie : la distillation – Le cognac, l'armagnac et le calvados

UDA 4

PLANÈTE BAR

Le petit déjeuner français : aliments, boissons et service. Approfondissement : les viennoiseries.

Les boissons chaudes : le thé, le café, le chocolat.

Approfondissements : l'histoire et les variétés de thé ; les cérémonies du thé au japon, en Corée et en Chine. Le café : zones d'origines, le processus de production du café. Le chocolat : du cacaoyer à la confiserie.

Les ustensiles du bar : lexique et fonctions

Les apéritifs : Petite histoire des cocktails - L'absinthe, le pastis, le Lillet, le Picon, le Guignolet, le Pinaut de Charente, le Suze d'Auvergne. Quelques cocktails français.

Les métiers du secteur oenogastronomique

Le biérologue – le distillateur – le sommelier – l'œnologue – le barman/barmaid – l'expert en appariement de boissons

SALA E VENDITA

Docente: Ricciardi Tommaso

Testi adottati: Maître & Barman con Masterlab. Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita 2° biennio e 5° anno.

Altri strumenti didattici: Gsuite e classroom per la condivisione di articoli di riviste di settore, materiali digitali presentazioni, link/video su specifici argomenti, mappe e schemi, strumenti operativi.

Numero di ore settimanali: 6 ore di cui 2 in compresenza con la docente di scienza e cultura dell'alimentazione.

Metodologie adottate: metodologie tradizionali quali lezioni frontali e dialogate, ma anche innovative quali cooperative learning, problem solving, flipped classroom, casi pratici e didattica laboratoriale.

Verifiche:

primo periodo: 1 prove orale 2 prove pratiche.

secondo periodo: 2 prove scritte (a cui si aggiungerà una simulazione interdisciplinare di II prova a livello di istituto che si svolgerà il giorno 11/05/23) 2 prove orali e 3 pratiche.

Criteri di valutazione di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

La programmazione disciplinare, che deriva dagli accordi di dipartimento, presenta la sintesi delle unità di apprendimento in linea con i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo indicati. Essi sono correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato

Tutte le UDA hanno un approccio interdisciplinare per favorire l'acquisizione dei risultati previsti dal profilo di indirizzo.

PRIMO PERIODO

UNITA' 5: I VINI

La produzione vitivinicola

La normativa nel settore vitivinicolo

Il servizio del vino

Champagne e spumanti

Gli altri vini speciali

Recupero e approfondimento

UNITA'6: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO

La produzione vitivinicola nelle regioni italiane

La produzione vitivinicola in Europa

UNITA' 7: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

L'analisi delle caratteristiche organolettiche

La sommellerie

UNITA' 8: LA BIRRA

La produzione della birra

SECONDO PERIODO

UNITA'9: I SUPER ALCOLICI

La produzione dei distillati

Classificazione e servizio dei distillati

I liquori e le creme liquori

UNITA'10: MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELLATO

I cocktail e le attrezzature

La realizzazione delle bevande miscelate

UNITA'12: ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

Le abitudini alimentari

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

UNITA' 15: CATERING E BANQUETING

Il catering

Il banqueting e il catering-banqueting

La preparazione di un evento speciale

CLASSROOM PPT e PDF

1. Marketing, qualità e territorio.
Valorizzazione dei prodotti tipici
I marchi di tutela dei prodotti
2. Vini Biologici, Vini Biodinamici, Vini Naturali
3. I vini DOP e IGP. Toscana da bere.PPT e Pdf.
4. La birra. PPT e Pdf.
5. Speakeasy. PPT e Pdf.
6. I distillati di cereali: Gin. PPT e pdf.
7. Il catering e il banqueting. PPT e Pdf.
8. Autori del 900 (G. D'Annunzio) e le bevande alcoliche. PPT e Pdf.
9. French Martini. Cocktail IBA. PPT e Pdf.
10. I distillati di cereali: vodka. PPT e Pdf

11. Tequila e mezcal. PPT e Pdf.
12. Vini aromatizzati e vini liquorosi. PPT e Pdf.
13. Tequila Sunrise. Cocktail IBA. PPT e Pdf.
14. Cocktail IBA: Negroni. The Unforgettables. TWIST: Negroni sbagliato. PPT e Pdf.
15. Cocktail IBA Sex on the beach. Contemporary classics. PPT e Pdf.
16. BLOODY MARY cocktail IBA. Contemporary Classics .PPT e Pdf.
17. Cocktail IBA Suffering Bastard. New era drink.
18. Regioni, prodotti tipici, cucina e vini. Italia del Nord. PPT e Pdf.
19. Scheda analitica vino 5. Pdf.
20. Scheda analitica vino. 4 Pdf.
21. Scheda analitica vino. 3 Pdf.
22. Scheda analitica vino. 2 Pdf.
23. Scheda analitica vino. 1 Pdf
24. rum, rhum, ron e cachaca
25. Le acquaviti di frutta. PPT e Pdf.
26. La produzione vitivinicola in Italia, Europa e mondo. Pdf.
27. Italia meridionale e isole. Regioni, prodotti tipici, cucina e vini. PPT e Pdf.
28. Il catering e il banqueting. PPT e Pdf.
29. Le Beaujolais nouveau. PPT e Pdf.
30. I distillati di cereali: Vodka. PPT e Pdf.
31. I distillati di vino. PPT e Pdf.
32. Cocktails I.B.A. PPT
33. Cocktail - list - ufficiale - I.B.A. - 2020
34. Birra. PPT e Pdf.
35. Champagne e spumanti. PPT e Pdf.
36. UNITA' 5: I VINI. PPT e Pdf. La produzione vitivinicola La normativa nel settore vitivinicolo Il servizio del vino
Champagne e spumanti Gli altri vini speciali
37. Stesura di un menù con particolari esigenze della clientela

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE:

Ripetizione del programma

CONTRIBUTO ALLE ATTIVITA' COORDINATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE:

Progetto LILT "Cibo gusto e salute" - LILT con l'ATS Lecco: attività didattica con approfondimenti in merito all'alimentazione nelle malattie tumorali, webinar on line per tutta la classe a cura di medici e nutrizionisti LILT e attività pratica per alunni selezionati della classe con evento gastronomico presso i laboratori dell'Istituto.

8- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno sono state effettuate due simulazioni della prima prova e una della seconda:

Prima prova: 31 marzo 2023

9 maggio 2023

Seconda prova: 11 maggio 2023

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare moveva il
maestràle le foglie
accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole in
fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse¹:
due bianche spennellate in tutto
il ciel turchino.

Siepi di melograno, fratte
di tamerice², il palpito
lontano d'una trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

dov'ero? Le campanemi
dissero dov'ero,
piangendo, mentre un canelatrava
al forestiero,
che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
 4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebberinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei? Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombrad'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me. ³

voluttuosamente: con morboso desiderio. ⁴ *smania*

mala: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrono temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

La fatica di leggere e il piacere della lettura

da un articolo di Annamaria Testa <https://nuovoutile.it/fatica-di-leggere/>

La fatica di leggere è reale. Per questo il piacere della lettura è una conquista preziosa. Lo è perché leggere arricchisce la vita. E lo è doppiamente proprio perché leggere è anche un'attività del tutto innaturale. I lettori esperti tendono a sottovalutare questo fatto. O se ne dimenticano.

Comunicare è naturale. Come ricorda Tullio De Mauro, la capacità di identificare, differenziare e scambiarsi segnali appartiene al nostro patrimonio evolutivo e non è solo umana: la condividiamo con le altre specie viventi, organismi unicellulari compresi.

Leggere, invece non è naturale per niente. Ed è faticoso. La fatica di leggere è sia fisica (i nostri occhi non sono fatti per restare incollati a lungo su una pagina o su uno schermo) sia cognitiva: il cervello riconosce e interpreta una stringa di informazioni visive (le lettere che compongono le parole) e le converte in suoni, e poi nei significati legati a quei suoni.

Poi deve ripescare nella memoria il significato delle singole parole che a quei suoni corrispondono, e a partire da questo deve ricostruire il senso della frase, e dell'intero testo.

Tutto in infinitesime frazioni di secondo, e senza pause.

È un'operazione impegnativa, che coinvolge diverse aree cerebrali e diventa meno onerosa e più fluida man mano che si impara a leggere meglio, perché l'occhio si abitua a catturare non più le singole lettere, ma gruppi di lettere (anzi: parti di gruppi di lettere. Indizi a partire dai quali ricostruisce istantaneamente l'intera stringa di testo). Un buon lettore elabora, cioè riconosce, decodifica, connette e comprende tre le 200 e le 400 parole al minuto nella lettura silenziosa. [...]

Tra saper decifrare un testo semplice, si tratti di un sms o di una lista della spesa, e saper agevolmente leggere e capire un testo di media complessità al ritmo di centinaia di parole al minuto c'è un abisso.

Prima di interrogarsi sulle strategie per colmarlo bisognerebbe ... farsi un'altra domanda: che cosa può motivare le persone che leggono poco a leggere di più (e, dunque, a imparare a leggere meglio? In altre parole: che cosa compensa *davvero* la fatica di leggere? [...]

C'è, credo, un'unica cosa che può pienamente compensare l'innaturale fatica di leggere, ed è il piacere della lettura: il gusto di lasciarsi catturare (e perfino possedere) da una storia, o il gusto di impadronirsi di un'idea, una prospettiva, una competenza nuova attraverso un testo. [...]

Ma è un piacere difficile perfino da immaginare finché non lo si sperimenta, arduo da evocare e raccontare [...] e impossibile da imporre. Per questo, credo, è così tremendamente importante leggere a voce alta ai bambini più piccoli. È l'unico modo per renderli partecipi del piacere della lettura prima ancora di sottoporli alla fatica di leggere. Se sanno qual è la ricompensa e l'hanno già apprezzata, affronteranno più volentieri la fatica. E, leggendo, a poco a poco poi se ne libereranno. Ma gli insegnanti e gli addetti ai lavori sono per forza di cose lettori più che esperti, ormai estranei alla fatica di leggere. A loro, l'idea di regalare un po' del (contagioso!) piacere di leggere a chi non sa sperimentarlo attraverso la lettura ad alta voce può sembrare un'idea strana, antiquata o bizzarra. Eppure a volte le idee antiquate o bizzarre danno risultati al di là delle aspettative.

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento, sviluppando i seguenti punti:

1. Analisi

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo, indicando i punti salienti delle argomentazioni dell'autore
- 1.2 Evidenzia la tesi dell'autore concernente la complessità del "leggere"
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno della propria tesi
- 1.4 Evidenzia il ruolo che l'autore attribuisce agli insegnanti nello sviluppare il gusto per la lettura
- 1.5 Il testo presenta una sintassi prevalentemente paratattica, utilizzando periodi brevi. Ritieni efficace questo stile per affrontare un tema così problematico?

2. Commento

Elabora un testo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione affrontata nel testo e sulle riflessioni dell'autore, anche alla luce della personale esperienza di lettore, svolta sia nel tuo percorso di studio sia in riferimento alle tue scelte personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITA'

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Eugenio Montale, *L'agave sullo scoglio*, dalla raccolta *Ossi di seppia*, 1925 (sezione "Meriggi e Ombre").

L'agave sullo scoglio

Scirocco

O rabido¹ ventare di scirocco
che l'arsiccio terreno gialloverdebruci;
e su nel cielo pienodi smorte
luci
trapassa qualche bioccodi nuvola, e
si perde.
Ore perplesse, brividi d'una vita
che fugge come acqua tra le dita;
inafferrati eventi,
luci-ombre, commovimenti delle cose
malferme della terra; oh alide² ali dell'aria
ora son io
l'agave³ che s'abbarbica al crepacciodello scoglio
e sfugge al mare da le braccia d'alghe
che spalanca ampie gole e abbranca rocce; e nel
fermento
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci che non
sanno più esplodere oggi sento la mia immobilità
come un tormento.

Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, *Meriggi e ombre*, della raccolta *Ossi di seppia*. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in *Meriggi e ombre* fino a diventare tempestoso ne *L'agave su lo scoglio*, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.

¹ *rabido*: rapido

² *alide*: aride

³ *agave*: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

Comprensione e analisi

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Useppe! Useppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà stoqui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo²[...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o raspando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità¹. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni². In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)³.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi⁴; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzitutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine⁵.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

¹ A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

² M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

³ *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908-1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.

Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.

Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.

La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA
FUMAGALLI"**

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

ENOGASTRONOMIA (SALA E VENDITA)

TIPOLOGIA:

C. Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

NUCLEI:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

"CELIACHIA: UN APERITIVO INTELLIGENTE"

DOCUMENTO 1 "La celiachia e il nostro pane" - convegno per la formazione delle figure professionali, Novara 12/05/23

La gestione del bambino con celiachia prevede una presa in carico globale, che vede coinvolte le figure del pediatra gastroenterologo, del dietista e, crescendo, del dietologo.

Trattandosi di una condizione il cui trattamento si basa ancora esclusivamente sull'adesione a precise norme dietetiche, la diagnosi di celiachia ha un impatto consistente sulla vita quotidiana del paziente, essendo il momento del pasto, e la convivialità ad esso connesso, un elemento caratterizzante della vita di ciascuno.

Una adeguata conoscenza della dieta senza glutine e dei potenziali effetti delle assunzioni accidentali o volontarie di glutine sono il cardine per coniugare la buona compliance al trattamento dietetico con una qualità di vita soddisfacente, dall'infanzia all'età adulta (1).

DOCUMENTO 2- Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia

La celiachia nelle diverse fasce di età della popolazione – anno 2021 (2)

Regione/Provincia Autonoma	6 mesi – 5 anni	6 anni – 9 anni	10 anni – 13 anni	14 anni – 17 anni	18 anni – 59 anni	≥ 60 anni
Abruzzo	85	272	380	465	3.974	596
Basilicata	51	93	126	137	1.238	164
Calabria	199	401	457	662	4.272	571
Campania	770	1.177	1.566	1.940	16.227	1.751
Emilia Romagna	408	1.052	1.662	1.959	12.483	2.095
Friuli Venezia Giulia	61	156	291	345	2.766	523
Lazio	491	1.171	1.616	1.984	16.744	2.594
Liguria	83	181	316	406	4.054	948
Lombardia	724	1.797	2.978	3.589	29.424	5.407
Marche	108	230	410	483	3.276	509
Molise	15	32	72	104	747	97
Bolzano	48	123	163	180	1.279	271
Trento	42	128	193	225	1.869	311
Piemonte	275	549	927	1.096	10.412	2.211
Puglia	444	883	1.255	1.443	9.533	993
Sardegna	91	274	418	486	4.794	1.309
Sicilia	441	835	1.157	1.343	12.040	2.155
Toscana	255	679	1.104	1.450	12.734	2.499
Umbria	45	161	244	284	2.734	528
Valle D'Aosta	3	25	32	49	434	93
Veneto	310	745	1.187	1.514	10.674	1.785
Totale	4.949	10.964	16.554	20.144	161.708	27.410
%	2	5	7	8	67	11

DOCUMENTO 3 - REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021

Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio delle sostanze o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011, non devono essere utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio di prodotti alimentari che non contengono tali sostanze o prodotti, a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti (3).

FONTI

- (1) Convegno "La Celiachia è il nostro pane. Dalla ricerca alla quotidianità del bambino con malattia celiaca"
<https://piemonte.celiachia.it/evento/la-celiachia-e-il-nostro-pane/>
<https://piemonte.celiachia.it/assets/uploads/2023/04/La-celiachia-e-il-nostro-pane-4.pdf>
- (2) Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - dati 2021 - analisi Roma dicembre 2022 - pubblicazione aprile 2023
- (3) REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE

del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare

Il candidato supponga di essere un banqueting manager e di dover allestire un brunch in occasione del convegno "La celiachia e il nostro pane" che prevede una giornata di formazione rivolta alle figure professionali in campo medico e sanitario presso l'Università del Piemonte Orientale di Novara il giorno 12 Maggio 2023. Si prevede la partecipazione di 100 medici.

Il candidato

- 1) spieghi cosa è la celiachia, le cause, i sintomi e i segni della sua manifestazione, la dietoterapia e i meccanismi fisiopatologici di questa reazione avversa;
- 2) progetti un aperitivo di benvenuto con portate dolci e salate adatte ai celiaci, descrivendo accuratamente i cibi e le bevande offerte, le tipologie di servizio e l'allestimento della sala;
- 3) predisponga, a corredo dell'aperitivo gluten free, la degustazione di un prodotto italiano a marchio abbinato a un vino tipico, giustificando le scelte; evidenzi la qualità nutrizionale e sensoriale del prodotto a marchio scelto
- 4) indichi quali accorgimenti prendere per evitare contaminazioni crociate con prodotti contenenti glutine durante le operazioni di servizio
- 5) tenendo in considerazione che le pietanze devono essere trasportate dalle cucine al luogo di consumo attraverso un percorso di 15 km, descriva gli accorgimenti da adottare per evitare eventi nefasti che possano danneggiare la salute dei clienti.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

9- SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Si sta valutando la possibilità di effettuare una simulazione del colloquio entro la fine dell'anno.

10- GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario

italiano) CANDIDATO: _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente

	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B

(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

CANDIDATO: _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta

	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di

attualità) CANDIDATO: _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente

	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI					

IPS GRAZIELLA FUMAGALLI – CASATENOVO (LC)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia
Articolazione: Enogastronomia - Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali
Articolazione: Servizi di sala e di vendita

ALUNNO _____

CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI		Punti			
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Completa e attinente		3			
	Parzialmente pertinente alla traccia		2			
	Fuori traccia		1			
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e corretta		6			
	Presente ma essenziale		5			
	Parzialmente presente		4			
	Parzialmente presente e scorretta		3			
	Lacunosa e insufficiente		2			
C. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Coerente ed esauriente, originale, corretta		7-8			
	Coerente e corretta, generica		5-6			
	Generica e poco corretta		3-4			
	Incoerente e frammentaria		1-2			
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Rigorosa e appropriata		3			
	Complessivamente corretta		2			
	Impropria e scorretta		1			
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE/20
		

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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